Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

NQ5B5763D**



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

Entretien 15

Nettoyage 15
Remplacement (réparation) 15
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation 15

Avant de commencer 16

Tableau de commande 16
Horloge 16
Glissières latérales 17
À propos de l'énergie des micro-ondes 17
Ustensiles pour micro-ondes 18

Opérations 19

Vue d'ensemble de la fonction 19
Manuel 20
Mode automatique 25
Guide de cuisson automatique 25
Fonctions spéciales 28
Autres fonctions 30
Paramètres système 31
Commande intelligente 32

Cuisiner intelligemment 32

Cuisson manuelle 32
Rapide et facile 41

Dépannage 42

Points de contrôle 42
Codes d'information 46

Caractéristiques techniques 46

Annexe 47

Annonce de logiciel de source libre (open source) 47

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;
- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type chambre d'hôtes.

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

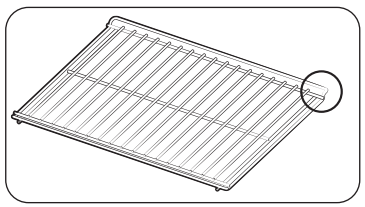
Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

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.



Veuillez 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 endommagé(e)s.
- Tous les ajustements et réparations doivent être effectué(e)s par un technicien qualifié.

Garantie limitée

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

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

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le présent manuel. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou doute, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
Utilisez ce four uniquement pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte du four.
Pour éviter de détériorer la surface du four et de générer des situations dangereuses, assurez-vous que le four soit toujours propre et bien entretenu.

Définition du groupe de produits

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

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)
Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente.
Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

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

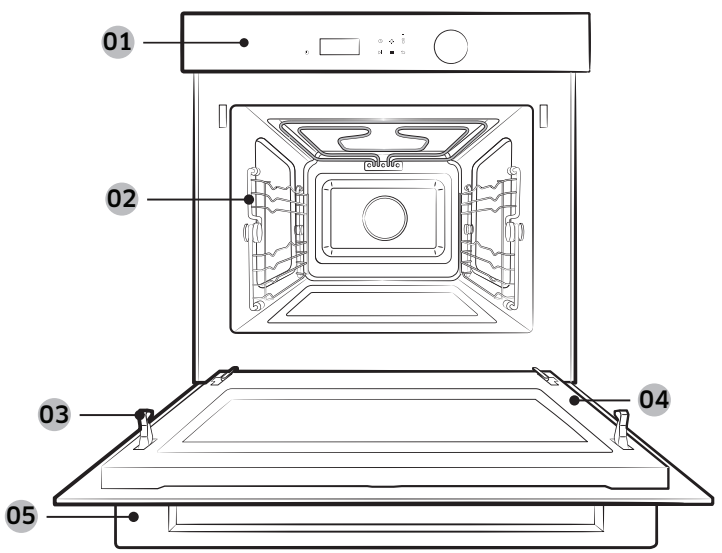


Installation

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

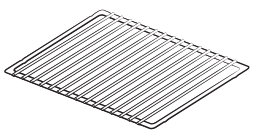
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



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



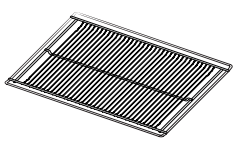
Plaque à pâtisserie
(Ne pas utiliser pour le mode micro-ondes.)



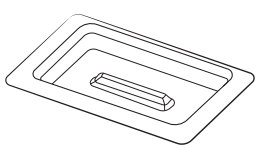
Plateau métallique
(Utile pour les modes Menu rapide et Gril.)



Cuiseur vapeur pure
(Utile pour le mode micro-ondes pour la cuisson vapeur.)



Grille pour Air Fry
(Utile pour le mode Air Fry.)



Plateau vapeur
(Utile pour le mode vapeur naturelle.)



3 Vis (M4 L25)

REMARQUE

Reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** aux pages **32 à 40** pour déterminer l'accessoire approprié pour vos plats.

Cuiseur vapeur pure

Le cuiseur vapeur pure est composé d'un bol, d'une plaque d'insertion et d'un couvercle, et est conçu pour la cuisson à la vapeur. Utilisez le cuiseur vapeur pure pour les aliments tels que le riz, les pâtes et les légumes afin de préserver leurs valeurs nutritionnelles.

- Les composants du cuiseur vapeur pure résistent à des températures allant de -10 °C à 130 °C
- Pour la décongélation, placez l'aliment congelé dans le bol vapeur sans mettre le couvercle. Le liquide restera au fond du bol et ne nuira pas aux aliments.
- Reportez-vous à la section **Guide de cuisson vapeur** à la page **40**.

⚠ ATTENTION

- Le cuiseur vapeur pure est destiné à ce modèle. N'utilisez pas le cuiseur vapeur pure avec d'autres modèles ou produits. Un incendie ou des dégâts matériels pourraient se produire.
- Ne l'utilisez pas avec un autre mode que le mode micro-ondes.
- N'utilisez pas le cuiseur vapeur pure avec des aliments très sucrés ou très gras.
- Veillez à utiliser des maniques lorsque vous sortez le cuiseur vapeur pure du four car il devient très chaud une fois la cuisson terminée.
- Retirez le couvercle avec précaution car la vapeur s'échappant du bol peut être très chaude.
- Assurez-vous d'assembler correctement le cuiseur vapeur pure, couvercle compris, avant la cuisson.

Consignes d'installation

Informations techniques générales

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

Cet appareil est conforme aux règlements UE.

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

L'emballage est recyclable.
L'emballage peut se composer des matériaux suivants :

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

Veuillez éliminer ces matériaux de manière responsable, conformément aux règlements gouvernementaux.
Les autorités peuvent vous fournir des informations concernant la mise au rebut des appareils domestiques de manière responsable.

Sécurité

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

Installation

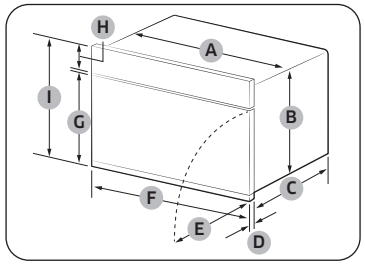
Raccordement électrique

Le réseau électrique de la maison auquel l'appareil est branché doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
L'appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après l'installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

Installation dans le meuble

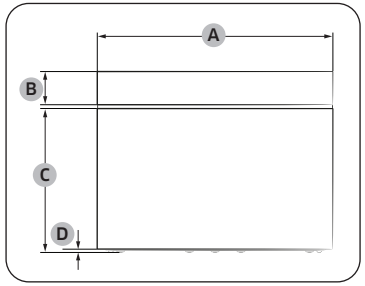
Les meubles de cuisine en contact avec le four doivent être résistants à une chaleur de 100 °C. Samsung décline toute responsabilité pour les dommages sur les meubles dus à la chaleur.

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



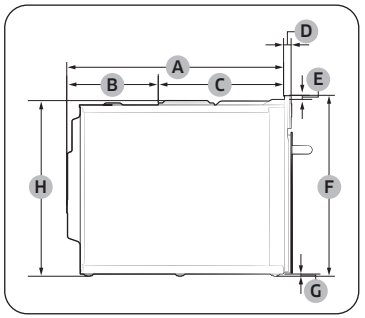
Four (mm)

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



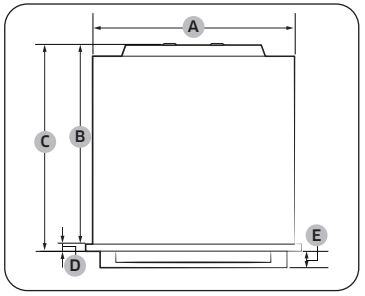
Four (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



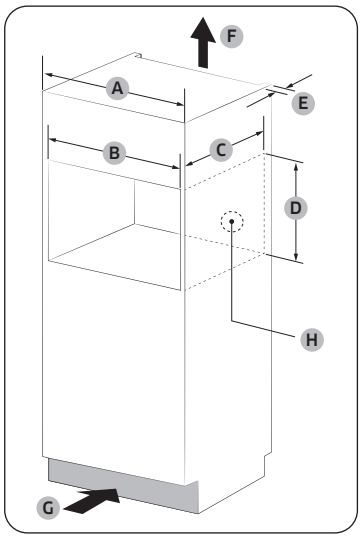
Four (mm)

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



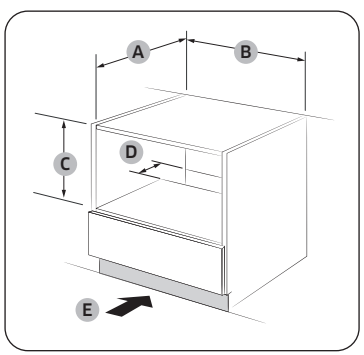
Four (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Meuble encastré (mm)

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

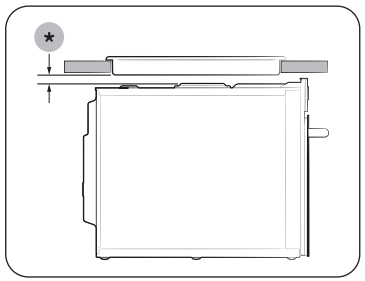


Meuble sous évier (mm)

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

REMARQUE

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

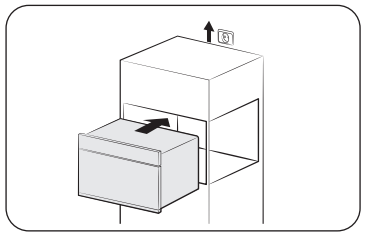


Installation avec une table de cuisson

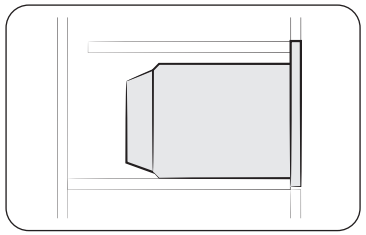
Pour installer une table de cuisson sur le four, consultez les instructions d'installation de cette dernière pour connaître l'espace d'installation requis **(*)**.

Installation

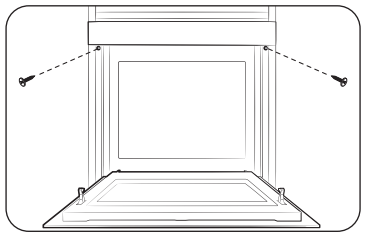
Montage du four



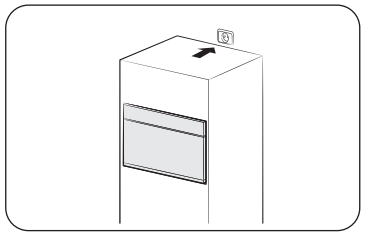
1. Faites glisser le four partiellement dans la niche. Acheminez le câble électrique jusqu'à la source d'alimentation.



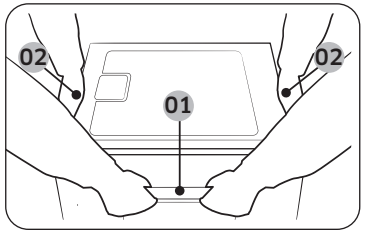
2. Faites glisser le four entièrement dans la niche.



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.

Entretien

Nettoyage

Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte (sur les modèles concernés uniquement).
Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

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

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

⚠ ATTENTION

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

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

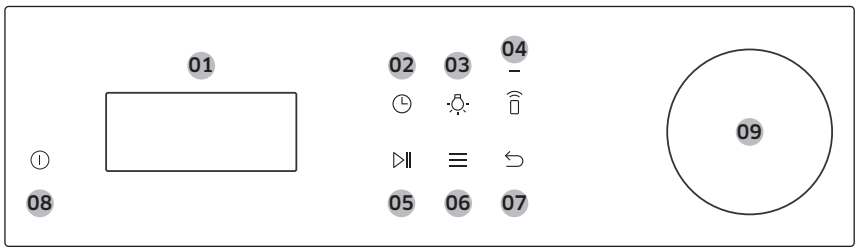
Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

Avant de commencer

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

Tableau de commande

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



01	Écran	Affiche le menu, les informations et la progression de la cuisson.
02	Durée de cuisson	Appuyez sur ce bouton pour régler la durée de cuisson.
03	Éclairage	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four.
04	Commande intelligente	Activez ou désactivez la fonction Commande intelligente. **REMARQUE** La connexion facile doit être réglée avant d'utiliser cette fonction.
05	Marche/Arrêt	Appuyez sur ce bouton pour démarrer ou arrêter le fonctionnement du four. Pendant la cuisson, maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 secondes pour annuler.
06	Options	Appuyez sur ce bouton pour voir la liste Options. Maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 secondes pour voir les paramètres du système.
07	Retour	Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent ou pour annuler la cuisson.
08	Puissance	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'écran.
09	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.

Horloge

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



Réglage de l'heure de l'horloge

1. Appuyez sur ☰ et sur la **Molette**.
2. Sélectionnez **Régler l'heure** à l'aide de la **Molette**, puis appuyez sur la **Molette**.
3. Réglez l'heure actuelle à l'aide de la **Molette**, puis appuyez sur la **Molette**. (Heures, minutes, puis AM/PM si nécessaire)

Réglage de la date

1. Appuyez sur ☰ et sur la **Molette**.
2. Sélectionnez **Régler la date** à l'aide de la **Molette**, puis appuyez sur la **Molette**.
3. Réglez la date actuelle à l'aide de la **Molette**, puis appuyez sur la **Molette**. (Mois, jour, puis année)

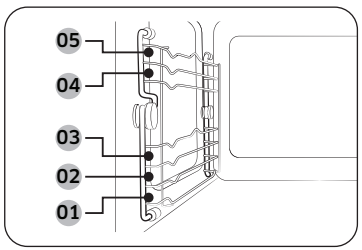
Réglage du format de l'heure

1. Appuyez sur ☰ et sur la **Molette**.
2. Sélectionnez **Format heure** à l'aide de la **Molette**, puis appuyez sur la **Molette**.
3. Tournez la **Molette** pour sélectionner le format 12 h ou 24 h, puis appuyez sur la **Molette**.

REMARQUE

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

Glissières latérales

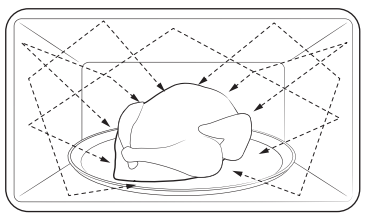


- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.

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

À propos de l'énergie des micro-ondes

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



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

REMARQUE

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

Avant de commencer

Ustensiles pour micro-ondes

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

Exigences :

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

Matériau	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Papier aluminium	△	Utilisez pour une petite quantité afin d'éviter la surcuisson des aliments. Des arcs électriques peuvent se former si le papier est trop près des parois ou si vous utilisez une trop grande quantité de papier.
Plat 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.
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 au four à micro-ondes

Opérations

Vue d'ensemble de la fonction

Fonction			Plage de températures (puissances)	Température (puissance) par défaut
Manuel		Convection	40 à 230 °C	160 °C
			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 à 230 °C	180 °C
			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 à 230 °C	220 °C
			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 à 230 °C	180 °C
			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.	
		Vapeur naturelle	120 à 230 °C	160 °C
			La fonction Vapeur naturelle vous permet d'obtenir une surface croustillante et un intérieur humide. Nous recommandons de préchauffer le four pour obtenir les meilleurs résultats.	
		Micro-ondes	100 à 800 W	800 W
			L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.	

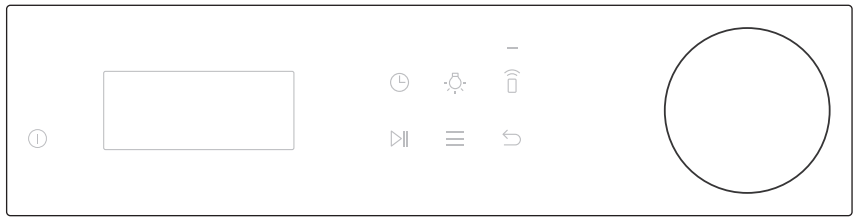
Opérations

Fonction			Plage de températures (puissances)	Température (puissance) par défaut
Manuel		Micro-ondes + Gril	40 à 200 °C 100 W à 600 W	200 °C 300 W
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, qui est renforcée par l'énergie des micro-ondes.	
		Micro-ondes + Convection	40 à 200 °C 100 W à 600 W	180 °C 300 W
			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.	
		Air Fry	150 à 230 °C	220 °C
			Air Fry 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 Air Fry. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour la température, la durée et la quantité.	
Auto	AUTO	Cuisson automatique	Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 20 programmes de cuisson automatique.	
		Décongélation auto	Le four offre 5 programmes de décongélation adaptés à vos besoins.	
Fonctions spéciales		Maintien au chaud	60 à 100 °C	60 °C
			Utilisez ce mode uniquement pour maintenir au chaud des aliments qui viennent juste d'être cuits.	
		Nettoyage	Le four dispose des fonctions Nettoyage vapeur et Désodorisation. La fonction Nettoyage vapeur est utile pour nettoyer à la vapeur des salissures légères. De même, la fonction Désodorisation est utile pour désodoriser le four.	

Manuel

La température (ou puissance) par défaut change en fonction du réglage le plus fréquemment utilisé au cours des 10 dernières opérations.

Étape 1. Sélection d'un mode



1. Utilisez la **Molette** pour réveiller le panneau de commande, puis sélectionnez le mode Manuel.
2. Appuyez sur la **Molette** pour confirmer.

Étape 2. Réglage de la température



1. Tournez la **Molette** pour sélectionner la température souhaitée.
2. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la **Molette**.
3. Si vous souhaitez lancer un démarrage rapide, appuyez sur ▷||. Le four commence la cuisson. (Disponible pour les modes Convection, Chaleur tournante classique, Grand gril, Gril ventilation, Air Fry et Vapeur naturelle)

Étape 3. Réglage de la durée de cuisson (et de la puissance)



1. Utilisez la **Molette** pour sélectionner « Régler le temps de cuisson » et modifier le temps de cuisson. Si vous appuyez sur ◷, vous pouvez régler le temps de cuisson.
2. Pour régler l'heure de fin, sélectionnez « Prêt à 12:00 » et réglez l'heure de fin souhaitée à l'aide du **Molette.**
3. Pour modifier le niveau de puissance, sélectionnez « Cuire à 800W » et utilisez le **Molette** pour modifier.
4. Lorsque c'est fait, appuyez sur ▷|| pour lancer la cuisson.

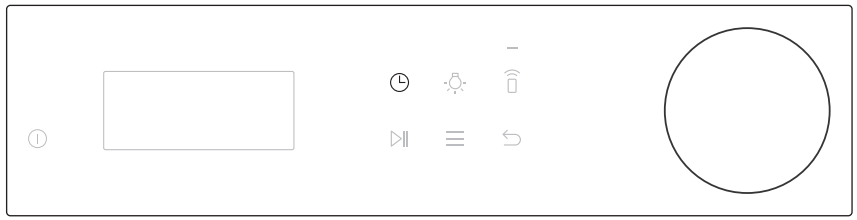
⚠ ATTENTION

Ne conservez pas les aliments cuits au four trop longtemps. Ils pourraient s'abîmer.

Étape 4. Préchauffage (Convection, Chaleur tournante classique, Grand gril, Gril ventilation, Vapeur naturelle seulement)

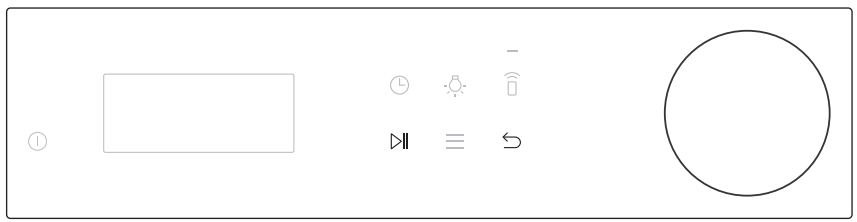
Le four démarre le préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée. Une fois le préchauffage terminé, le four émet un signal sonore et le voyant de préchauffage disparaît.

Modification de la température (ou de la puissance) et de la durée de cuisson pendant la cuisson



1. Utilisez la **Molette** pour sélectionner la température/le niveau de puissance/la durée de cuisson sur l'écran et appuyez sur la **Molette**.
2. Modifiez la valeur à l'aide de la **Molette** et appuyez sur la **Molette** pour confirmer.
3. Pour modifier uniquement la durée de cuisson, appuyez sur ◷. Ensuite, modifiez la durée de cuisson à votre guise.

Arrêt de l'opération



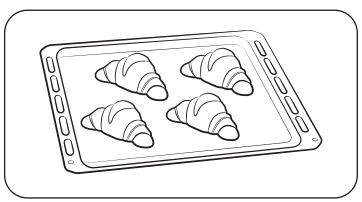
1. Appuyez sur ▷||.
   - Le four s'interrompt. Appuyez à nouveau pour relancer le four.
   - Maintenez ▷|| enfoncé pendant 3 secondes pour annuler le mode de cuisson.
2. Appuyez sur ⮌, sélectionnez **Oui** à l'aide de la **Molette**.

Opérations

Convection

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les biscuits, les scones, les petits pains et les gâteaux, ainsi que pour les cakes aux fruits, les choux et les soufflés.

Étape 1	>	Étape 2	>	Étape 3	>	Étape 4
Convection		Température		Durée de cuisson		Préchauffage

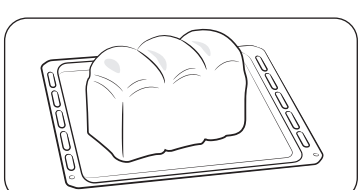


1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Manuel** aux pages **20 à 21**.
3. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez sélectionner **+ 5 min** à l'aide de la **Molette**. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Chaleur tournante classique

La chaleur est générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur avec les ventilateurs. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de la plupart des types de plats.

Étape 1	>	Étape 2	>	Étape 3	>	Étape 4
Chaleur tournante classique		Température		Durée de cuisson		Préchauffage

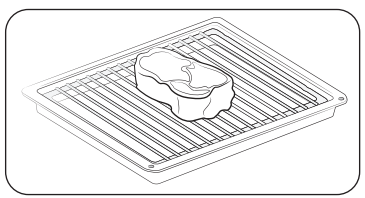


1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Manuel** aux pages **20 à 21**.
3. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez sélectionner **+ 5 min** à l'aide de la **Molette**. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Grand gril

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur. Assurez-vous qu'ils sont en position horizontale.

Étape 1	>	Étape 2	>	Étape 3	>	Étape 4
Gril		Température		Durée de cuisson		Préchauffage

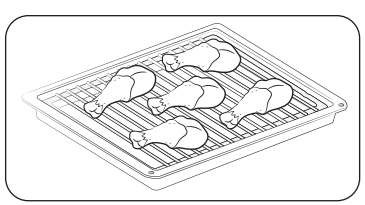


1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Manuel** aux pages **20 à 21**.
3. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez sélectionner **+ 5 min** à l'aide de la **Molette**. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Gril ventilation

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur. Assurez-vous qu'ils sont en position horizontale.

Étape 1	>	Étape 2	>	Étape 3	>	Étape 4
Gril		Température		Durée de cuisson		Préchauffage

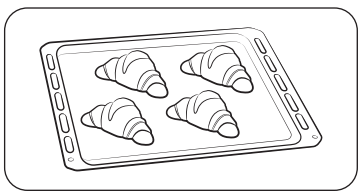


1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Manuel** aux pages **20 à 21**.
3. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez sélectionner **+ 5 min** à l'aide de la **Molette**. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Vapeur naturelle

La chaleur est générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur avec les ventilateurs. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de la plupart des types de plats.

Étape 1	>	Étape 2	>	Étape 3	>	Étape 4
Vapeur naturelle		Température		Durée de cuisson		Préchauffage



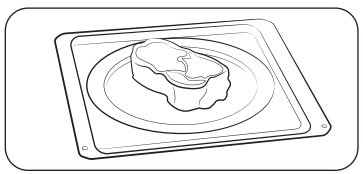
1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Manuel** aux pages **20 à 21**.
3. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez sélectionner **+ 5 min** à l'aide de la **Molette**. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Micro-ondes

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

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

Étape 1	>	Étape 2	>	Étape 3	>	Étape 4
Micro-ondes		-		Durée de cuisson (Puissance)		-



1. Placez les aliments dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Manuel** aux pages **20 à 21**. Le four démarrera une fois que vous aurez réglé la durée de cuisson.
3. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez sélectionner **+ 30 s** à l'aide de la **Molette**. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Niveau de puissance

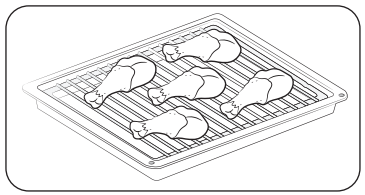
Niveau	Pourcentage (%)	Puissance de sortie (W)	Description
ÉLEVÉ	100	800	Utilisez pour réchauffer des liquides.
HAUT FAIBLE	88	700	Utilisez pour réchauffer et cuire.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	75	600	
MOYENNE	56	450	Utilisez pour cuire la viande et réchauffer les légumes.
MOYENNEMENT FAIBLE	38	300	
DÉCONGÉLATION	22	180	Utilisez pour décongeler avant la cuisson.
FAIBLE	13	100	Utilisez pour décongeler les légumes.

Opérations

Micro-ondes + Gril

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, qui est renforcée par l'énergie des micro-ondes. Utilisez uniquement des récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes, comme des récipients en verre ou en céramique.

Étape 1		Étape 2		Étape 3		Étape 4
Micro-ondes + Gril	>	Température	>	Durée de cuisson (Puissance)	>	-



1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Manuel** aux pages **20 à 21**. Le four démarrera une fois que vous aurez réglé la durée de cuisson.
3. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez sélectionner **+ 5 min** à l'aide de la **Molette**. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

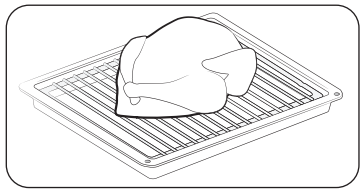
⚠ ATTENTION

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

Micro-ondes + Convection

Le mode combiné associe l'énergie des micro-ondes et l'air chaud, ce qui permet de réduire la durée de cuisson et d'obtenir des aliments dorés et croustillants. Utilisez ce mode pour toutes vos viandes et volailles, ainsi que pour les gratins et plats mijotés, les biscuits de Savoie et cakes aux fruits, les tartes et crumbles, les légumes grillés, les scones et le pain.

Étape 1		Étape 2		Étape 3		Étape 4
Micro-ondes + Convection	>	Température	>	Durée de cuisson (Puissance)	>	-



1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur la grille, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Manuel** aux pages **20 à 21**. Le four démarrera une fois que vous aurez réglé la durée de cuisson.
3. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez sélectionner **+ 30 s** à l'aide de la **Molette**. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

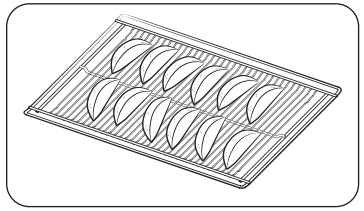
⚠ ATTENTION

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

Air Fry

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection.

Étape 1		Étape 2		Étape 3		Étape 4
Air Fry	>	Température	>	Durée de cuisson	>	-



1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Manuel** aux pages **20 à 21**.
3. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez sélectionner **+ 5 min** à l'aide de la **Molette**. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Mode automatique

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



1. Utilisez la **Molette** pour réveiller le panneau de commande, sélectionnez un **Mode automatique** puis appuyez sur la **Molette** pour confirmer.
   - Cuisson auto (AUTO), Décongélation auto ( ).
2. Tournez la **Molette** pour sélectionner le programme préféré et appuyez sur la **Molette** pour confirmer.
3. Tournez la **Molette** pour régler le poids souhaité, puis appuyez sur la **Molette** pour confirmer.
4. L'écran affiche le menu et le guide des accessoires. (Appuyez sur la **Molette**.)
5. Appuyez sur ▷|| ou appuyez sur la **Molette** pour démarrer la cuisson.

⚠ ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

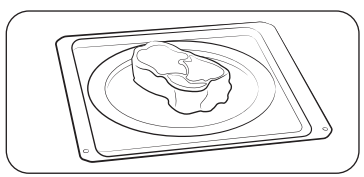
REMARQUE

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

AUTO Cuisson automatique

Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 20 programmes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.

Étape 1 **Cuisson auto** > Étape 2 **Menu** > Étape 3 **Poids**



1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Mode automatique** à la page **25**.
3. Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.

Guide de cuisson automatique

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
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). Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 3 minutes.		
Pizza surgelée	0,3-0,4 0,4-0,5	Plateau métallique + Plaque en céramique	2
	Placez la pizza surgelée dans le four.		
Lasagnes surgelées	0,4-0,5 0,6-0,7	Plateau métallique + Plaque en céramique	2
	Placez les lasagnes surgelées dans un plat en Pyrex ou en céramique adapté. Après le réchauffage, laissez reposer 2 à 3 minutes.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
Poulet entier	1,1-1,2 1,2-1,3	Plateau métallique + Plaque en céramique	2
	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le, côté poitrine en bas, au milieu de la grille du plateau métallique avec la plaque en céramique. Retournez-le dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton de départ pour poursuivre le processus. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson terminée.		
Morceaux de poulet	0,6-0,7 0,9-1,0	Plateau métallique + Plaque en céramique	4
	Badigeonnez les morceaux de poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-les sur le plateau métallique avec la plaque en céramique, côté peau en bas. Retournez-le dès que le signal sonore retentit. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Rôti d'agneau	0,8-0,9 1,1-1,2	Plateau métallique + Plaque en céramique	3
	Placez le rôti d'agneau mariné sur la grille du plateau métallique avec la plaque en céramique. Lorsque le signal sonore retentit, retournez-le et redémarrez.		
Frites surgelées	0,3-0,4 0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	3
	Répartissez les frites au four surgelées sur la plaque à pâtisserie métallique.		
Pommes de terre coupées en deux	0,4-0,5 0,6-0,7	Plateau métallique + Plaque en céramique	4
	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la plaque, côté coupé tourné vers le gril. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Tarte aux pommes	1,2-1,4	Plaque à pâtisserie	2
	Placez la tarte aux pommes dans un plat rond en métal. Posez-le sur la plaque à pâtisserie. Les poids indiqués comprennent les pommes, etc.		
Quatre-quarts	0,7-0,8	Plaque à pâtisserie	3
	Placez la pâte fraîche dans un plat à gâteau métallique rectangulaire et de taille adaptée (25 cm de long). Placez le plat dans le sens de la longueur sur la plaque à pâtisserie.		

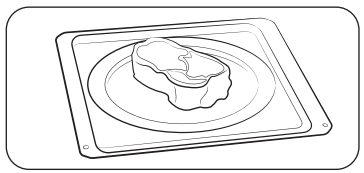
Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
Brocolis en morceaux	0,2-0,3 0,3-0,4	Plaque en céramique	1
	Coupez les brocolis en morceaux ou en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
Fleurettes de choux-fleurs	0,2-0,3 0,3-0,4	Plaque en céramique	1
	Rincez et nettoyez le chou-fleur frais, puis séparez les fleurettes. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 0,2 à 0,3 kg et ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) pour une portion de 0,3 à 0,4 kg. Placez le bol au centre à l'intérieur. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
Carottes en rondelles	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 0,2 à 0,3 kg et ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) pour une portion de 0,4 à 0,5 kg. Placez le bol au centre à l'intérieur. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
Pommes de terre en robe des champs	0,3-0,4 0,7-0,8	Plaque en céramique	1
	Rincez et nettoyez les pommes de terre. Badigeonnez-les d'huile d'olive et percez la peau à l'aide d'un couteau. Placez-les sur la plaque en céramique. Après la cuisson, laissez reposer 3 à 5 minutes.		
Pommes de terre épluchées	0,4-0,5 0,7-0,8	Plaque en céramique	1
	Rincez et épluchez les pommes de terre. Coupez-les en deux et placez-les dans un bol en verre adapté à la cuisson au four. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez 15 à 30 ml (1 à 2 cuillères à soupe) d'eau. Remuez après cuisson. Lors de la cuisson de quantités plus importantes, remuez pendant la cuisson. Laissez reposer 3 à 5 minutes.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
Courgettes	0,2-0,3 0,3-0,4	Plaque en céramique	1
	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Faites cuire à couvert. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.		
Aubergines émincées	0,1-0,2 0,3-0,4	Plaque en céramique	1
	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les de 15 ml (1 cuillère à soupe) de jus de citron. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
Oignons émincés	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
Jardinière de légumes	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	Rincez et nettoyez les légumes frais. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 0,2 à 0,3 kg et ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) pour une portion de 0,4 à 0,5 kg. Placez le bol au centre à l'intérieur. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
Riz blanc	0,2-0,3	Plaque en céramique	1
	Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle. (Notez que le riz double de volume pendant la cuisson.) Faites cuire à couvert. Une fois la durée de cuisson écoulée, remuez avant de laisser reposer. Ajoutez du sel ou des herbes et du beurre. Il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau une fois la durée de cuisson écoulée.		

Décongélation auto

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

Étape 1 **Décongélation auto** > Étape 2 **Menu** > Étape 3 **Poids**



1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Mode automatique** à la page **25**.
3. Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.

Guide de décongélation

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
Viande	0,2-1,5	Plaque en céramique	1
	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.		
Volaille	0,2-1,5	Plaque en céramique	1
	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.		
Poisson	0,2-1,5	Plaque en céramique	1
	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
Pain/Gâteaux	0,1-0,8	Plaque en céramique	1
	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le pain sur la plaque en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore. (Le four continue de fonctionner et s'arrête, lorsque vous ouvrez la porte.) Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.		
Fruit	0,1-0,6	Plaque en céramique	1
	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.		

Fonctions spéciales

Maintien au chaud

Avec cette fonction, seul l'élément chauffant de convection fonctionne. Il s'arrête et se rallume par cycles pour maintenir les aliments au chaud.

Une fois la cuisson terminée :



1. Utilisez la **Molette** pour réveiller le panneau de commande, puis sélectionnez **Conserver au chaud** ().
2. Appuyez sur la **Molette** pour confirmer.
3. Tournez la **Molette** pour sélectionner la température souhaitée (60 à 100 °C).
4. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la **Molette**. Si vous souhaitez lancer un démarrage rapide, appuyez sur ⏯. Le four commence le réchauffage.
5. Tournez la **Molette** pour sélectionner le temps de fonctionnement.
6. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la **Molette** ou appuyez sur ⏯ pour commencer.

⚠ **ATTENTION**

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

Guide de maintien au chaud

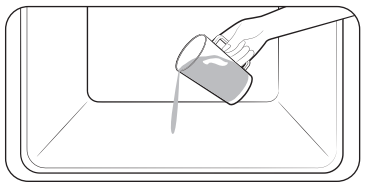
Aliment	Température (°C)	Temps de repos (min.)	Instructions
Plats	80	30	Pour maintenir la viande, le poulet, les gratins, la pizza, les pommes de terre et les plats préparés au chaud.
Boissons	80	30	Pour maintenir l'eau, le lait et le café au chaud.
Pain/ Pâtisseries	60	30	Pour maintenir le pain, les tartines, les petits pains, les muffins et les gâteaux au chaud.
Plats/Vaisselle	70	30	Pour préchauffer les plats et la vaisselle. Placez les plats à l'intérieur. Ne le surchargez pas. (Charge maximale : 7 kg)

Nettoyage

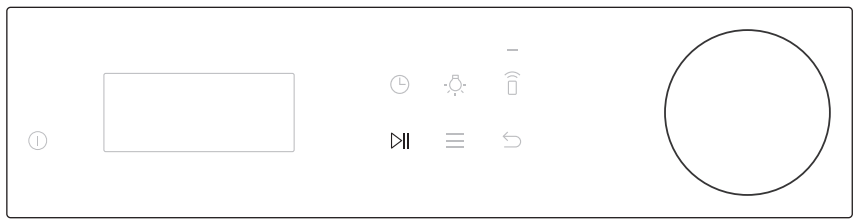
Le mode Nettoyage dispose des fonctions Nettoyage vapeur (💨) et Désodorisation (🚪).

Nettoyage vapeur

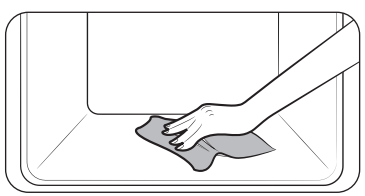
Cette fonction est utile pour nettoyer à la vapeur des salissures légères.



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



2. Utilisez la **Molette** pour réveiller le panneau de commande, puis sélectionnez **Nettoyage** (✨).
3. Utilisez la **Molette** pour sélectionner **Nettoyage vapeur** (💨).
4. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la **Molette**. Si vous souhaitez lancer un démarrage rapide, appuyez sur ⏯. Le four commence le nettoyage.
5. Appuyez sur la **Molette** pour lire le message-guide.
6. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la **Molette** ou appuyez sur ⏯ pour commencer.



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

Opérations

⚠ AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

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

Désodorisation

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



1. Utilisez la **Molette** pour réveiller le panneau de commande, puis sélectionnez **Nettoyage** ( ).
2. Utilisez la **Molette** pour sélectionner **Désodorisation** ( ).
3. Tournez la **Molette** pour régler l'heure, puis appuyez sur la **Molette**. (La durée réglée par défaut est de 5 minutes.)
4. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la **Molette** ou appuyez sur ▷|| pour commencer.

Autres fonctions

Menu	Description
Minuterie	Vous pouvez régler la minuterie.
Verrouiller	Vous pouvez verrouiller le panneau de commande.
Mes modes	Vous pouvez modifier la liste des modes de cuisson.
Veille écr.	Vous pouvez ajuster le délai d'expiration de l'écran. **REMARQUE** La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage.
Régler l'heure	Vous pouvez régler l'heure actuelle. **REMARQUE** Pour obtenir des instructions détaillées, reportez-vous en page 16.
Régler la date	Vous pouvez régler la date actuelle. **REMARQUE** Pour obtenir des instructions détaillées, reportez-vous en page 16.
Format heure	Vous pouvez régler le format de l'heure entre le format 12 heures ou 24 heures. **REMARQUE** Pour obtenir des instructions détaillées, reportez-vous en page 16.
Son	Vous pouvez activer ou désactiver le son (signaux sonores) du four.

Minuterie

1. Appuyez sur ☰, puis sur la **Molette**.
2. Sélectionnez **Minuterie** à l'aide de la **Molette**, puis appuyez sur la **Molette**.
3. Réglez la minuterie (heures et minutes) à l'aide de la **Molette**, puis appuyez sur la **Molette**.
4. Appuyez sur la **Molette** pour démarrer la minuterie.
5. Si vous souhaitez mettre en pause, annuler ou modifier la minuterie, appuyez sur la **Molette** ou tournez la **Molette**.

Verrouiller

1. Appuyez sur ☰, puis sur la **Molette**.
2. Sélectionnez **Verrouiller** à l'aide de la **Molette**, puis appuyez sur la **Molette**.
3. Si vous souhaitez déverrouiller le panneau de commande, laissez le doigt appuyé sur ☰ pendant 3 secondes.

Mes modes

1. Appuyez sur ☰, puis sur la **Molette**.
2. Sélectionnez **Mes modes** à l'aide de la **Molette**, puis appuyez sur la **Molette**.
3. Tournez la **Molette**, puis appuyez sur la **Molette** pour sélectionner ou désélectionner des modes.
4. Sélectionnez **Enregistrer** pour enregistrer les modifications.

Veille écr.

1. Appuyez sur ☰, puis sur la **Molette**.
2. Sélectionnez **Veille écr.** à l'aide de la **Molette**, puis appuyez sur la **Molette**.
3. Tournez la **Molette** pour sélectionner le délai souhaité.
4. Appuyez sur la **Molette** pour enregistrer les modifications.

Son

1. Appuyez sur ☰, puis sur la **Molette**.
2. Sélectionnez **Son** à l'aide de la **Molette**, puis appuyez sur la **Molette**.
3. Tournez la **Molette** pour sélectionner **Activé** ou **Désactivé**.
4. Appuyez sur la **Molette** pour enregistrer les modifications.

Paramètres système

Laissez le doigt appuyé sur ☰ pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**, puis tournez la **Molette** pour modifier les divers paramètres de votre four.
Reportez-vous au tableau ci-dessous pour obtenir des descriptions détaillées.

Paramètre du système	Description
Wi-Fi	Vous pouvez activer ou désactiver le Wi-Fi.
Langue	Vous pouvez sélectionner une langue.
Mes favoris	Cette fonction mémorise et stocke les paramètres de cuisson.
Reset	Vous permet de réinitialiser vos paramètres. (Autres fonctions, Paramètres système)

1. Laissez le doigt appuyé sur ☰ pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**, puis appuyez sur la **Molette**.
2. Sélectionnez le menu souhaité à l'aide de la **Molette**, puis appuyez sur la **Molette**.
3. Tournez la **Molette** pour sélectionner l'option souhaitée.
4. Appuyez sur la **Molette** pour confirmer.

Opérations

Commande intelligente

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

Procédure de connexion du four à micro-ondes

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil mobile.
2. Suivez les instructions affichées à l'écran pour connecter votre four.
3. Une fois le processus terminé, l'icône située sur l'écran de votre four et l'application confirmeront que la connexion a été établie.
4. Si l'icône n'apparaît pas, suivez les instructions affichées sur l'application pour vous reconnecter.

Pour commander le four à distance

Pour des raisons de sécurité, cette fonction n'est pas disponible pour le mode Micro-ondes.

1. Le message « Appuyez sur Commande intelligente » apparaît sur l'écran. Le four peut maintenant être commandé à distance à l'aide d'un appareil à distance connecté.
2. Sélectionnez l'icône du four sur l'application SmartThings pour ouvrir l'application Contrôle du four.
   Une fois l'application connectée au four, vous pouvez actionner les fonctions suivantes via l'application :

Commande à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Surveillance du four	• Vérifiez de l'état du four.
Commande à distance du four	• Réglez ou ajustez à distance les paramètres du four. (Pas disponible pour le mode Micro-ondes)
Ma cuisson	• Éteignez le four à distance. • Une fois que la cuisson démarre, modifiez à distance la durée et la température de cuisson réglées.
Contrôle d'erreur	• Reconnaissez automatiquement les erreurs.

REMARQUE

Si l'icône n'apparaît pas sur l'écran, vous pouvez quand même surveiller l'état du four et éteindre ce dernier.

Cuisiner intelligemment

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 plaque en céramique.
- 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/Maïs)	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.
- Cuisez tous les légumes frais en utilisant le micro-ondes à pleine puissance (800 W).

Aliment	Quantité (g)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Brocolis	250 500	4-5 5-6	3
	Préparez des sommités de taille égale. Disposez-les en orientant les tiges vers le centre.		
Choux de Bruxelles	250 500	5-6 7-8	3
	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	250 500	5-6 7-8	3
	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.		
Champignons	125 250	1-2 2-3	3
	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.		
Oignons	250	4-5	3
	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.		
Poivrons	250	4-5	3
	Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250 500	4-5 7-8	3
	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.		
Chou-rave	250	5-6	3
	Coupez le chou-rave en petits dés.		

Cuisiner intelligemment

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	800	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		18-20		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250	800	20-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		22-24		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	800	17-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	800	18-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	800	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)	800	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	800	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.

Aliment		Quantité (g)	Temps de décongélation (minutes)	Temps de repos (min.)
Viande	Viande hachée	250 500	6-7 8-12	15-30
	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.			

Cuisiner intelligemment

Aliment		Quantité (g)	Temps de décongélation (minutes)	Temps de repos (min.)
Pain	Petits pains (50 g chacun)	2 parts 4 parts	1 à 1½ 2½ à 3	5-20
	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 au gril

Les éléments chauffants du gril sont situés sous la paroi supérieure du four. Ces éléments fonctionnent uniquement lorsque la porte est fermée.
Lors de la cuisson des aliments au gril, placez-les sur la grille la plus haute, sauf indication contraire.
Préchauffez le gril pendant 2 à 3 minutes en mode Gril et, sauf indication contraire ci-dessous, grillez les aliments sur la grille la plus haute. Une fois la cuisson au gril terminée, utilisez des maniques pour retirer vos plats.

Récipient

Gril et Gril ventilation : utilisez des récipients résistants aux flammes, pouvant contenir des parties métalliques. N'utilisez jamais de récipient en plastique.
Micro-ondes + Gril : n'utilisez pas de récipients composés de substances métalliques ou de plastiques.

Type d'aliment

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Faire griller

Réglez le gril 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	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	8-10	6-8
Escalopes de porc	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	7-9	5-7
Saucisses	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	6-8	6-8
Morceaux de poulet	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	20-25	15-20
Steaks de saumon	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	8-12	6-10
Légumes en rondelles	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	15-20	-
Toast	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	2-3	1-2
Tartines au fromage	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	3-5	-

Gril ventilation

Réglez la température figurant dans ce tableau et faites préchauffer pendant 5 minutes.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (du 1er côté) (minutes)	Durée de cuisson (du 2ème côté) (minutes)
Pommes de terre en morceaux	200-220	Plaque à pâtisserie	4	25-30	-
Croquettes surgelées	210-220	Plaque à pâtisserie	4	15-20	-
Beignets de poulet surgelés	210-220	Plaque à pâtisserie	4	15-20	-
Poisson entier	200-220	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	10-15	10-15
Morceaux de poulet	200-210	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	20-25	15-20
Poulet entier	200-210	Plateau métallique + Plaque en céramique	3	30-35	25-30

Micro-ondes + Gril

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	1er : 450 2ème : -	1er : 180-200 2ème : 220	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	10-15	2-4
Tomates grillées	180	160-180	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	10-15	-
Gratin de légumes	450	180-200	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	10-15	-
Poisson grillé	300	180-200	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	5-8	6-10
Morceaux de poulet	300	180-200	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	13-17	13-17

Guide de cuisson par convection

Convection et Chaleur tournante classique

En mode Convection et Chaleur tournante classique, l'élément chauffant et le ventilateur latéral fonctionnent ensemble pour faire circuler la chaleur dans le four.
Tous les récipients, moules et papiers adaptés à la cuisson au four, tous les ustensiles que vous utiliseriez dans un four à convection classique, peuvent être utilisés.

Micro-ondes + Convection

Le mode combiné associe l'énergie des micro-ondes et l'air chaud, ce qui permet de réduire la durée de cuisson et d'obtenir des aliments dorés et croustillants. Le four offre 5 modes combinés différents adaptés à vos besoins. Utilisez ce mode pour toutes vos viandes et volailles, ainsi que pour les gratins et plats mijotés, les biscuits de Savoie et cakes aux fruits, les tartes et crumbles, les légumes grillés, les scones et le pain. Utilisez uniquement des plats allant au four, par exemple en verre, poterie, porcelaine tendre sans ornements métalliques.

Cuisiner intelligemment

Convection

Faites préchauffer le four avec le mode Convection.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Moule carré pour gâteau aux noisettes	160-170	Plateau métallique + Plaque en céramique	2	60-70
Cercle ou moule rond pour gâteau au citron	150-160	Plateau métallique + Plaque en céramique	2	50-60
Biscuit de Savoie	150-160	Plateau métallique + Plaque en céramique	2	25-35
Pâte pour flan aux fruits	150-170	Plateau métallique + Plaque en céramique	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 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	180-190	Plaque à pâtisserie	3	25-30
Gratin de pommes de terre	170-180	Plaque à pâtisserie	2	45-50
Biscuit de Savoie	150-160	Plaque à pâtisserie	2	35-40
Cake hollandais	150-160	Plaque à pâtisserie	2	50-60
Pain blanc	170-180	Plaque à pâtisserie	2	20-25
Pizza maison	180-200	Plaque à pâtisserie	2	20-30
Pizza surgelée à pâte à levure	180-200	Plaque à pâtisserie	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Plaque à pâtisserie	2	40-50
Tarte aux pommes	160-170	Plaque à pâtisserie	2	60-80
Pâte feuilletée, garniture aux pommes	180-190	Plaque à pâtisserie	3	15-20

Micro-ondes + Convection

Aliment	Puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (du 1er côté) (minutes)	Durée de cuisson (du 2ème côté) (minutes)
Poulet entier de 1,2 kg	1er : 450 2ème : 300	180-200	Plateau métallique + Plaque en céramique	3	20-25	23-27
Rôti de bœuf / Agneau (à point)	300	180-200	Plateau métallique + Plaque en céramique	3	17-22	18-25
Lasagnes surgelées / Gratin de pâtes	450	180-200	Plateau métallique + Plaque en céramique	3	30-35	-
Gratin de pommes de terre	450	180-200	Plateau métallique + Plaque en céramique	3	15-20	-
Flan de fruits frais	100	160-180	Plaque en céramique	3	45-50	-

Air Fry

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la Air Fry. 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
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

Aliment	Quantité (g)	Temp. (°C)	Niveau	Temps de cuisson (min.)
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 Air Fry 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.

Guide de cuisson vapeur

Utilisez le cuiseur à vapeur pure pour effectuer une cuisson à la vapeur.
Utilisez des maniques pour manipuler le récipient après la cuisson.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Durée de cuisson (minutes)	Accessoire
Artichauts	300 (1 à 2 pièces)	800	5-6	Bol + Plaque d'insertion + Couvercle
	Rincez et nettoyez les artichauts. Placez le plateau dans le bol. Placez les artichauts sur le plateau. Ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez avec le couvercle. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Légumes frais	300	800	4-5	Bol + Plaque d'insertion + Couvercle
	Pesez les légumes (par ex. brocoli, chou-fleur, carottes, poivron) après les avoir lavés, nettoyés et coupés en morceaux de taille égale. Placez le plateau dans le bol. Placez les légumes sur le plateau d'insertion. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Recouvrez avec le couvercle. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Légumes congelés	300	600	8-9	Bol + Plaque d'insertion + Couvercle
	Placez les légumes congelés dans le bol vapeur. Placez le plateau dans le bol. Ajoutez 1 cuillères à soupe d'eau. Recouvrez avec le couvercle. Remuez bien après la cuisson et le temps de repos. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Riz	250	800	15-18	Bol + Couvercle
	Placez le riz dans le bol vapeur. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Recouvrez avec le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer le riz blanc 5 minutes et le riz brun 10 minutes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.			
Pommes de terre en robe des champs	500	800	7-8	Bol + Couvercle
	Pesez et rincez les pommes de terre et placez-les dans le bol vapeur. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Recouvrez avec le couvercle. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Plat mijoté (Réfrigéré)	400	600	5½ à 6½	Bol + Couvercle
	Placez le plat mijoté dans le bol vapeur. Recouvrez avec le couvercle. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Soupe (Réfrigérée)	400	800	3-4	Bol + Couvercle
	Versez-la dans le bol vapeur. Recouvrez avec le couvercle. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Soupe congelée	400	800	8-10	Bol + Couvercle
	Placez la soupe congelée dans le bol vapeur. Recouvrez avec le couvercle. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Brioche à la vapeur congelée farcie au jambon	150	600	1½ à 2½	Bol + Couvercle
	Humidifiez d'eau froide le dessus des brioches farcies. Placez 1 à 2 brioches congelées côte à côté dans le bol vapeur. Recouvrez avec le couvercle. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Compote de fruits	250	800	3-4	Bol + Couvercle
	Pesez les fruits frais (par ex. pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de taille égale. Versez-les dans le bol vapeur. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Recouvrez avec le couvercle. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Vapeur naturelle

La fonction Vapeur naturelle vous permet de cuire des tartes et des pâtisseries qui sont toujours croustillantes et brunes à l'extérieur, mais moelleuses à l'intérieur. Versez ½ tasse (125 ml) d'eau dans un plateau vapeur et placez-le au fond du four. Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle. Nous recommandons de préchauffer le four avec le mode Vapeur naturelle pour obtenir les meilleurs résultats.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Eau	Temps de cuisson (min.)
Croissants	190	Plaque à pâtisserie	3	125 ml	20-25
Pâtisserie danoise	180	Plaque à pâtisserie	3	125 ml	25-30
Pain au chocolat	180	Plaque à pâtisserie	3	125 ml	25-30
Pâtisseries danoises Montblanc	180	Plaque à pâtisserie	3	125 ml	25-30
Pain danois	180	Plaque à pâtisserie	3	125 ml	30-35

AVERTISSEMENT

Ne remplissez pas l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.

REMARQUE

- Utilisez l'accessoire plateau vapeur qui est fourni.
- Le plateau peut être chaud pendant le fonctionnement du four ou après la cuisson. Retirez-le en utilisant des gants de cuisine ou après refroidissement complet.

Rapide et facile

Faire fondre du beurre

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

Faire fondre du chocolat

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

Faire fondre du miel cristallisé

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

Faire fondre de la gélatine

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

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

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

Faire de la confiture

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

Faire cuire du pudding

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

Faire dorer des amandes effilées

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

Dépannage

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

Points de contrôle

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

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

Problème	Cause	Action
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	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.
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.

Problème	Cause	Action
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.
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.	La lumière intérieure peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco fonctionne. Fermez et rouvrez la porte ou appuyez sur le bouton « Éclairage ».
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton Start (Départ) pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
Il y a de l'eau qui coule.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
De la vapeur s'échappe de la porte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.

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

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

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

Dépannage

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	Dysfonctionnement du clavier tactile.	Appuyez sur ▷|| pour réessayer.
C-d0		Débranchez le cordon d'alimentation pour laisser refroidir l'appareil, puis nettoyez le bouton. (Poussière, eau) Si le même problème apparaît de nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

Caractéristiques techniques

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

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	Puissance maximale	2700 W
	Micro-ondes	1600 W
	Gril	2600 W
	Convection	2600 W
Puissance de sortie		100 W / 800 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	38,9 Kg
	Transport	46,9 Kg

* Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <G>.

Annexe

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

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

REMARQUE

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

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

Annonce de logiciel de source libre (open source)

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

SAMSUNG

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

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

DG68-01402A-02

Magnetronoven

Gebruikershandleiding

NQ5B5763D**



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

Onderhoud 15

Reinigen 15
Onderdelen vervangen (reparatie) 15
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik 15

Voor u begint 16

Bedieningspaneel 16
Klok 16
Zijrekken 17
Over microgolfenergie 17
Kookgerei voor de magnetron 18

Gebruik 19

Functieoverzicht 19
Handmatige bediening 20
Automatische stand 25
Richtlijnen voor Automatisch bereiden 25
Speciale functies 28
Meer functies 30
Systeeminstellingen 31
Smart Control 32

Slim koken 32

Handmatige bereiding 32
Snel en Eenvoudig 41

Probleemoplossing 42

Controlepunten 42
Informatiecodes 46

Technische specificaties 46

Bijlage 47

Aankondiging met betrekking tot open source 47

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.

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

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

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

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

Veiligheidsinstructies

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

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

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

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

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

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

Gebruik geen stoomreiniger om het product te reinigen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.

Veiligheidsinstructies

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.

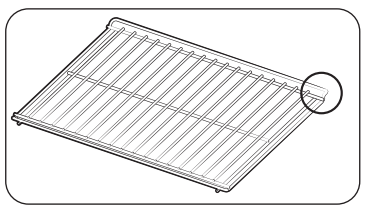
De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan, bij gebruik van het apparaat, hoog worden.

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 (propaan, 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 transformators.
Bevestig de stroomkabel niet aan metalen voorwerpen. Zorg dat de kabel zich tussen voorwerpen of achter de oven bevindt.
Gebruik geen beschadigde stekker, stroomkabel of los stopcontact. Neem voor beschadigde stekkers of stroomkabels contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.
Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de ovendeur.
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 alcoholdampen 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:

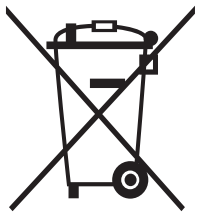
- Deur, hendels, buitenpaneel of bedieningspaneel die zijn ingedeukt, bekrast of gebroken.
- Een kapotte of ontbrekende plaat, geleiderol, koppeling of rooster.

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

Correcte verwijdering van dit product (Elektrische & Elektronische Afvalapparatuur)



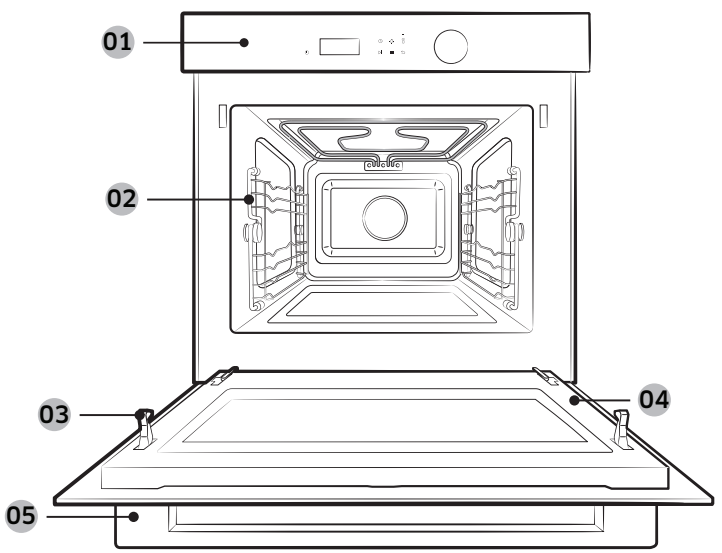
(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)
Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde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

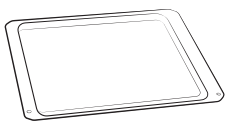
Overzicht van de oven



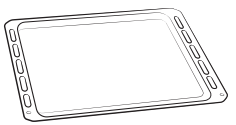
01	Bedieningspaneel	**02**	Zijrekken	**03**	Veiligheidsvergrendeling deur
04	Deur	**05**	Deurgreep		

Accessoires

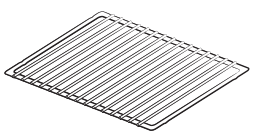
De oven wordt geleverd met verschillende accessoires voor de bereiding van verschillende soorten voedsel.



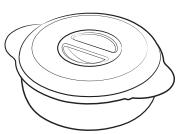
Keramische plaat
(Nuttig voor de magnetronstand.)



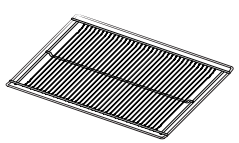
Bakplaat
(Niet gebruiken voor de magnetronstand.)



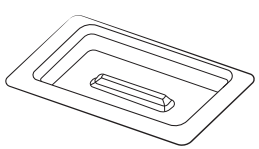
Roosterinzetstuk
(Nuttig voor de snelmenu- en grillstand.)



Pure-stomer
(Handig voor de magnetronstand voor stoomkoken.)



Luchtfrituurrek
(Nuttig voor de luchtfrituurstand.)



Stoombak
(Nuttig voor de natuurlijke stoomstand.)



3 schroeven (M4 L25)

OPMERKING

Raadpleeg **Slim koken** op pagina **32-40** om het juiste accessoire voor uw gerecht te bepalen.

Pure-stomer

De Pure-stomer is een set met een schaal, plateau en deksel, ontworpen voor het koken met stoom. Gebruik de Pure-stomer voor gerechten als rijst, pasta en groenten, om ervoor te zorgen dat de voedingswaarden behouden blijven.

- De Pure-stomer is bestand tegen temperaturen van -10 °C tot 130 °C.
- Als u voedsel ontdooid, legt u het bevroren voedsel in de stoomschaal en laat u het deksel eraf. De vloeistof blijft onder in de schaal en heeft geen nadelig effect op het gerecht.
- Zie **Stoombereidingsgids** op pagina **40**.

⚠ OPGELET

- De Pure-stomer is speciaal bedoeld voor dit model. Gebruik de Pure-stomer niet met andere modellen of producten. Daardoor zou brand of schade kunnen ontstaan.
- Gebruik het accessoire niet bij andere bereidingsstanden dan de magnetronstand.
- Gebruik de Pure-stomer niet met gerechten met een hoog suiker- of vetgehalte.
- Draag altijd ovenwanten bij het uitnemen van de Pure-stomer, aangezien deze bij de bereiding zeer heet wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van het deksel van de stomer. De stoom die ontsnapt kan zeer heet zijn.
- Zorg dat de Pure-stomer voorafgaand aan het bereiden op de juiste wijze in elkaar is gezet, met inbegrip van de deksel.

Installatie-instructies

Algemene technische gegevens

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

Dit apparaat voldoet aan de voorschriften van de EU.

Het wegdoen van de verpakking en het apparaat

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

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

U dient zich op een verantwoordelijke manier en in overeenstemming met de voorschriften van de overheid van deze materialen te ontdoen.
De overheid kan u meer informatie verschaffen over de manier waarop u zich op een verantwoordelijke manier kunt ontdoen van uw huishoudelijke apparaten.

Veiligheid

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

Installatie

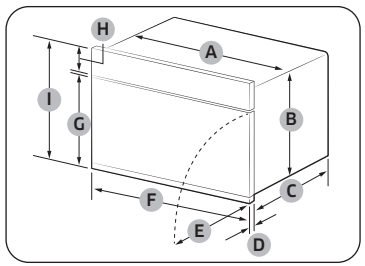
Elektrische aansluiting

Het hoofdcircuit waarop het apparaat is aangesloten, dient te voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
De voeding van het apparaat moet na installatie kunnen worden uitgeschakeld. Deze uitschakeling kan gebeuren door de stekker bereikbaar te houden of door een schakelaar in de vaste bedrading op te nemen conform de bedradingsvoorschriften.

Installatie in een kast

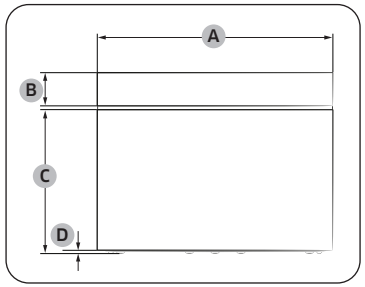
Keukenkastjes die in contact komen met de oven moeten hittebestendig zijn tot 100 °C.
Samsung neemt geen verantwoordelijkheid voor schade aan de kasten door de hitte.

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



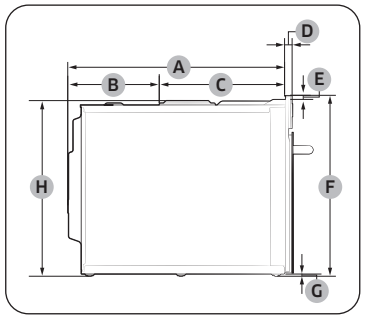
Oven (mm)

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



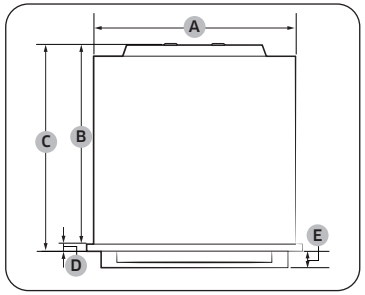
Oven (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



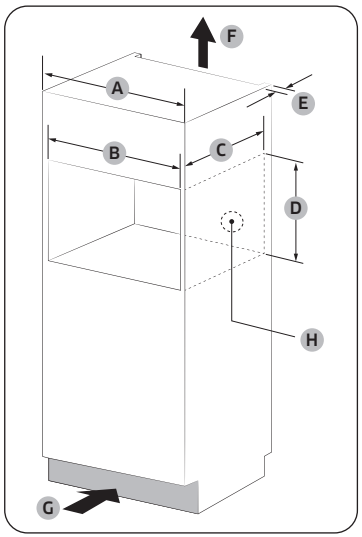
Oven (mm)

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



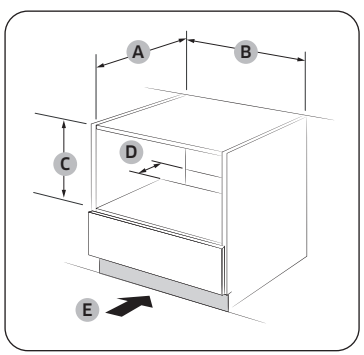
Oven (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Inbouwkast (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Ruimte voor wandcontactdoos (diameter 30 cm)

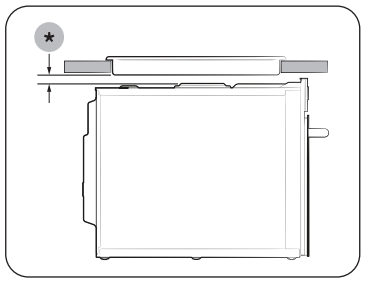


Gootsteenkast (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm²

OPMERKING

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

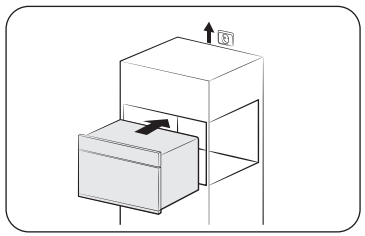


Installeren met een kookplaat

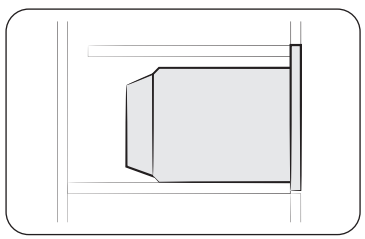
Om een kookplaat bovenop de oven te installeren, controleert u de installatiegids van de kookplaat op de benodigde installatieruimte **(*)**.

Installatie

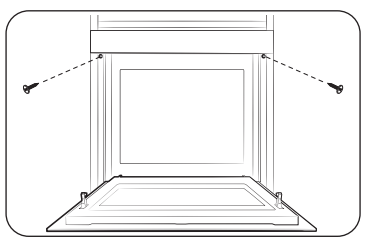
De oven monteren



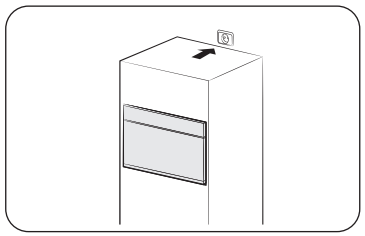
1. Schuif de oven gedeeltelijk in de uitsparing. Leid de aansluitingskabel naar de stroombron.



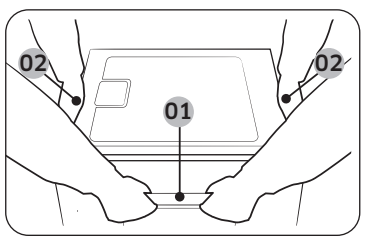
2. Schuif de oven volledig in de uitsparing.



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



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



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

01 Deurhandgreep
02 Zijgreep

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

Onderhoud

Reinigen

Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).
Wanneer de deur niet soepel opent of sluit, controleert u de strippen eerste op vuilophoping. Gebruik een zachte doek en een sopje om zowel de binnen- als buitenkant van de magnetron te reinigen. Afspoelen en goed afdrogen.

Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

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

⚠ **OPGELET**

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

Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ **WAARSCHUWING**

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

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

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

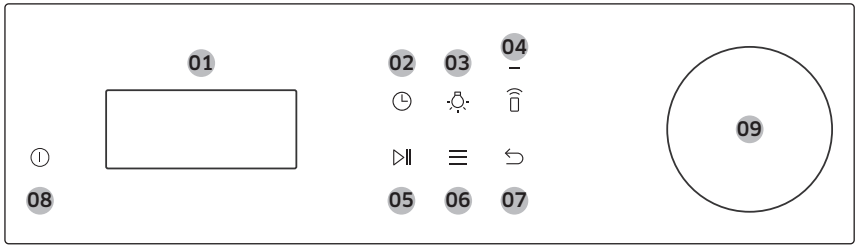
Als de oven gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u de oven op een droge, stofvrije locatie. Het stof en vocht dat zich in de oven ophoopt, kan ten koste gaan van de prestaties van de oven.

Voor u begint

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

Bedieningspaneel

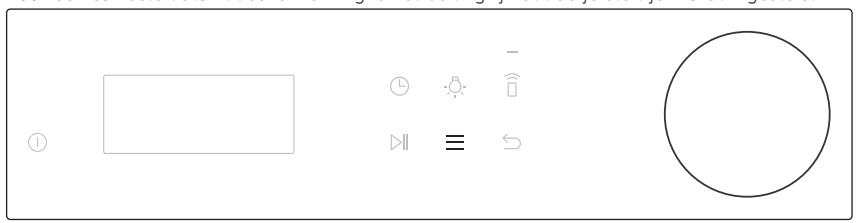
Het voorpaneel is beschikbaar in verschillenden materialen en kleuren. Om de kwaliteit te verbeteren, kan het uiterlijk van de oven zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



01 Scherm	Geeft het menu, de informatie en de voortgang van de bereiding weer.
02 Bereidingstijd	Tik om de bereidingstijd in te stellen.
03 Licht	Tik hierop om het licht in de oven in of uit te schakelen.
04 Smart Control	Activeer of deactiveer de functie Smart Control. **OPMERKING** Easy Connection moet worden ingesteld voordat u deze functie gebruikt.
05 Start / Stop	Tik hierop om de werking van de oven te starten of stop te zetten. Houd 3 seconden ingedrukt tijdens het koken om te annuleren.
06 Opties	Tik hierop om de lijst Opties te zien. Houd 3 seconden ingedrukt om de Systeeminstellingen weer te geven.
07 Terug	Tik om naar het vorige scherm te gaan of het koken te annuleren.
08 Aan/uit	Tik hierop om het scherm in of uit te schakelen.
09 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.

Klok

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



De kloktijd instellen

1. Tik op ☰ en druk op de **Instelknop**.
2. Selecteer **Tijd instellen** met de **Instelknop**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
3. Stel de huidige tijd in met de **Instelknop**, druk vervolgens op de **Instelknop**. (Uur, minuten en indien nodig AM/PM)

De datum instellen.

1. Tik op ☰ en druk op de **Instelknop**.
2. Selecteer **Datum instellen** met de **Instelknop**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
3. Stel de huidige datum in met de **Instelknop**, druk vervolgens op de **Instelknop**. (Maand, dag en jaar)

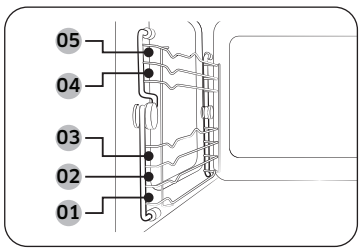
De tijdsnotatie instellen

1. Tik op ☰ en druk op de **Instelknop**.
2. Selecteer **Tijdsindeling** met de **Instelknop**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
3. Draai de **Instelknop** om 12 uur of 24 uur in te stellen, druk vervolgens op de **Instelknop**.

OPMERKING

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

Zijrekken

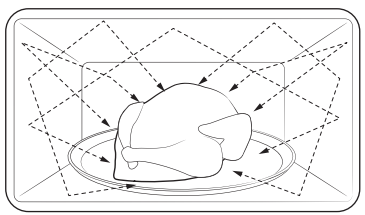


- Steek het accessoire tot aan de geëigende positie in de oven.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u schalen en/of accessoires uit de oven neemt. U zou zich aan hete gerechten en accessoires kunnen branden.

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

Over microgolfenergie

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



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

OPMERKING

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

Voor u begint

Kookgerei voor de magnetron

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

Vereisten:

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

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

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

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

○ : Magnetronbestendig △ : Wees voorzichtig ✕ : Niet magnetronbestendig

Functieoverzicht

Functie			Temperatuur (Vermogensniveau)-bereik	Standaardtemperatuur (Vermogensniveau)
Handmatige bediening		Hetelucht	40-230 °C	160 °C
			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	40-230 °C	180 °C
			De warmte wordt afgegeven door de verwarmingselementen en ventilatoren aan de boven- en onderkant. Deze instelling is geschikt voor bakken en roosteren.	
		Grote Grill	150-230 °C	220 °C
			De grote grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor het bruinen van de bovenkant van gerechten (bijvoorbeeld vlees, lasagne of gegratineerde gerechten).	
		Ventilatorgrill	40-230 °C	180 °C
			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.	
		Natuurlijke Stoom	120-230 °C	160 °C
			Met de natuurlijke stoomfunctie kunt u een knapperig oppervlak en een vochtige binnenkant bakken. Wij raden aan om de oven voor te verwarmen voor het beste resultaat.	
		Magnetron	100-800 W	800 W
			De energie die deze microgolven genereren, zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.	

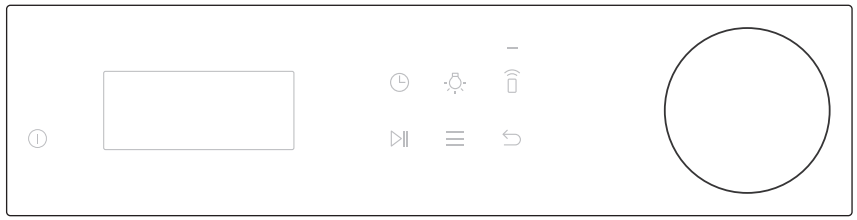
Gebruik

Functie			Temperatuur (Vermogensniveau)-bereik	Standaardtemperatuur (Vermogensniveau)
Handmatige bediening		Magnetron + Grill	40-200 °C 100 W-600 W	200 °C 300 W
			De verwarmingselementen genereren warmte, die nog wordt versterkt door microgolven.	
		Magnetron + Hetelucht	40-200 °C 100 W-600 W	180 °C 300 W
			De verwarmingselementen genereren warmte en de heteluchtventilator verspreidt de warmte door de oven, waarbij de warmte nog wordt versterkt door microgolven.	
		Air Fry	150-230 °C	220 °C
			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.	
Automatische Stand	AUTO	Automatisch Koken	De oven biedt in totaal 20 automatische kookprogramma's voor beginners.	
		Automatisch Ontdooien	De oven biedt voor het gemak 5 ontdooiprogramma's.	
Speciale functies		Warm Houden	60-100 °C	60 °C
			Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.	
		Reinigen	De oven heeft functies voor stoomreiniging en geurverdrijving. Stoomreiniging is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom. Geurverdrijving is handig voor het ontgeuren van de oven.	

Handmatige bediening

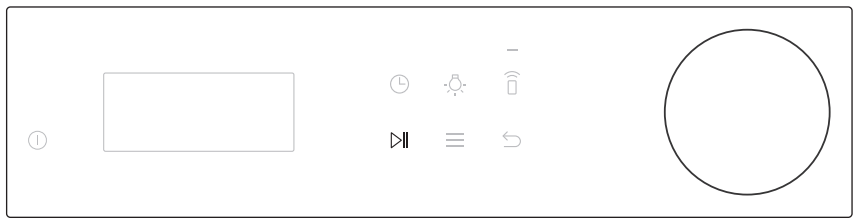
De standaard temperatuur (of Vermogensniveau) verandert op basis van de meest gebruikte instellingen voor de laatste 10 bereidingen.

Stap 1. Een stand selecteren



1. Gebruik de **Instelknop** om het bedieningspaneel te activeren en selecteer een handmatige bediening.
2. Druk op de **Instelknop** om te bevestigen.

Stap 2. De temperatuur instellen



1. Draai de **Instelknop** om de gewenste temperatuur te selecteren.
2. Als u klaar bent, drukt u op de **Instelknop**.
3. Voor een snelle start tikt u op ⏯. De oven begint met koken.
   (Beschikbaar voor de standen Hetelucht, Hete lucht, onder- en bovenwarmte, Grote grill en Ventilatorgrill, Air Fry, Natuurlijke stoommodus)

Stap 3. De bereidingstijd (en Vermogensniveau) instellen



1. Gebruik de **Instelknop** om "Kooktijd instellen" te selecteren en de kooktijd te wijzigen. Als u op ◷ tikt kunt u de kooktijd instellen.
2. Om de eindtijd in te stellen, kiest u "Klaar om 12:00" en stelt u de gewenste eindtijd in met de **Instelknop**.
3. Om het vermogensniveau te wijzigen, kiest u "Koken op 800 W" en gebruikt u de **Instelknop** om het te wijzigen.
4. Tik op ▷‖ als u klaar bent om te beginnen met koken.

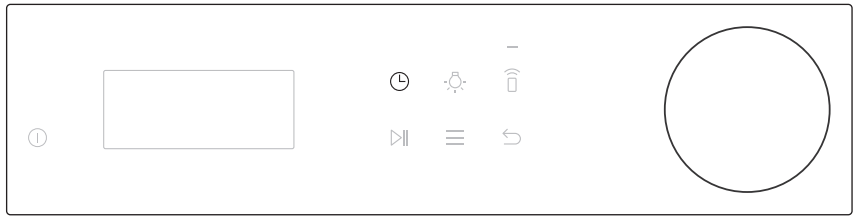
⚠ OPGELET

Laat gerechten na de bereiding niet te lang in de oven staan. Het gerecht zou kunnen bederven.

Stap 4. Voorverwarmen (Alleen voor Hetelucht, Hete lucht, onder- en bovenwarmte, Grote Grill , Ventilatorgrill en Natuurlijke Stoom)

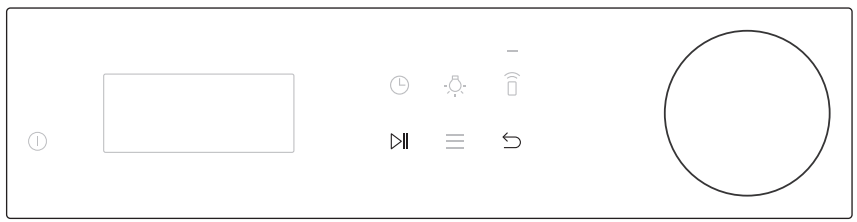
De oven wordt voorverwarmd totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Zodra de oven is voorverwarmd, klinkt er een piepsignaal en verdwijnt de voorverwarmingsindicator.

De temperatuur (of het Vermogensniveau) tijdens de bereiding aanpassen



1. Gebruik de **Instelknop** om het vermogensniveau/de kooktijd/temperatuur op het display te kiezen en druk op de **Instelknop**.
2. Verander de waarde met de **Instelknop** en druk op de **Instelknop** om te bevestigen.
3. Als u alleen de bereidingstijd wilt wijzigen, tikt u op ◷. Vervolgens wijzigt u de bereidingstijd naar wens.

Het bereidingsproces stoppen



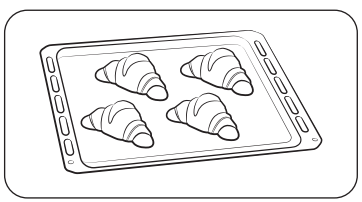
1. Tik op ▷‖.
   - De oven stopt. Tik er opnieuw op om de oven te hervatten.
   - Houd gedurende 3 seconden ▷‖ ingedrukt om de bereidingsmodus te annuleren.
2. Tik op ⮌, selecteer **Ja** met de **Instelknop**.

Gebruik

Hetelucht

De verwarmingselementen genereren warmte, die gelijkmatig wordt gedistribueerd door de heteluchtventilator. Gebruik deze stand voor allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3	>	Stap 4
Hetelucht		Temperatuur		Bereidingstijd		Voorverwarmen

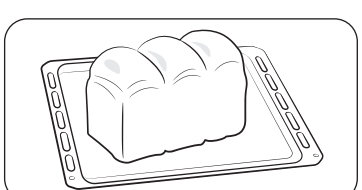


1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-4 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina 20-21.
3. Wanneer de bereiding voltooid is, kunt u **+5 min** selecteren met de **Instelknop**. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Hete lucht, onder- en bovenwarmte

De warmte wordt afgegeven door de verwarmingselementen en ventilatoren aan de boven- en onderkant.
Dit is de functie die gewoonlijk wordt gebruikt voor het braden en roosteren van de meeste typen gerechten.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3	>	Stap 4
Hete lucht, onder- en bovenwarmte		Temperatuur		Bereidingstijd		Voorverwarmen

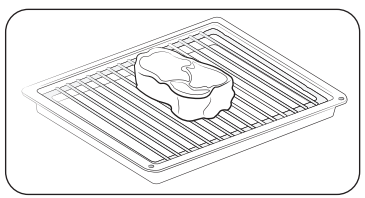


1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-4 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina 20-21.
3. Wanneer de bereiding voltooid is, kunt u **+5 min** selecteren met de **Instelknop**. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Grote Grill

De verwarmingselementen genereren warmte. Zorg dat de verwarmingselementen in de horizontale positie staan.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3	>	Stap 4
Grill		Temperatuur		Bereidingstijd		Voorverwarmen

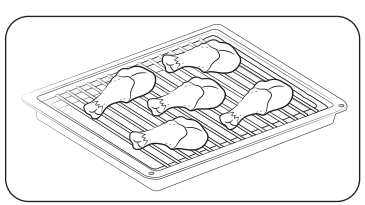


1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-4 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina 20-21.
3. Wanneer de bereiding voltooid is, kunt u **+5 min** selecteren met de **Instelknop**. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Ventilatorgrill

De verwarmingselementen genereren warmte. Zorg dat de verwarmingselementen in de horizontale positie staan.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3	>	Stap 4
Grill		Temperatuur		Bereidingstijd		Voorverwarmen

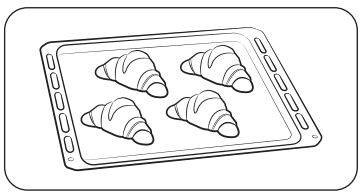


1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-4 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina 20-21.
3. Wanneer de bereiding voltooid is, kunt u **+5 min** selecteren met de **Instelknop**. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Natuurlijke Stoom

De warmte wordt afgegeven door de verwarmingselementen en ventilatoren aan de boven- en onderkant.
Dit is de functie die gewoonlijk wordt gebruikt voor het braden en roosteren van de meeste typen gerechten.

Stap 1		Stap 2		Stap 3		Stap 4
Natuurlijke Stoom	>	Temperatuur	>	Bereidingstijd	>	Voorverwarmen



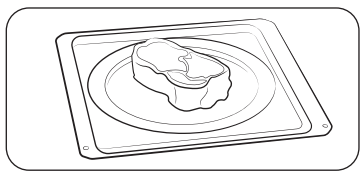
1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-4 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina **20-21**.
3. Wanneer de bereiding voltooid is, kunt u **+5 min** selecteren met de **Instelknop**. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Magnetron

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

- Gebruik magnetronbestendig kookgerei.

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



1. Doe het voedsel in een magnetronbestendige schaal, zet deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina **20-21**. De oven start nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld.
3. Wanneer de bereiding voltooid is, kunt u **+30 sec** selecteren met de **Instelknop**. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vermogensniveau

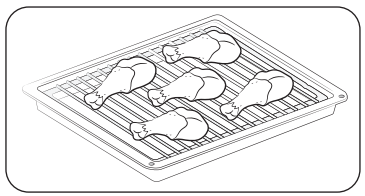
Niveau	Percentage (%)	Uitgangsvermogen (W)	Beschrijving
HOOG	100	800	Verwarmen van vloeistoffen.
HOOG/LAAG	88	700	Verwarmen en bereiden.
MIDDELHOOG	75	600	
GEMIDDELD	56	450	Bereiden van vlees en verwarmen van groenten.
MIDDELLAAG	38	300	
ONTDOOIEN	22	180	Ontdooien.
LAAG	13	100	Ontdooien van groenten.

Gebruik

Magnetron + Grill

De verwarmingselementen genereren warmte, die nog wordt versterkt door microgolven. Gebruik alleen magnetronbestendig kookgerei, zoals glazen of keramisch kookgerei.

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



1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina **20-21**. De oven start nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld.
3. Wanneer de bereiding voltooid is, kunt u **+5 min** selecteren met de **Instelknop**. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

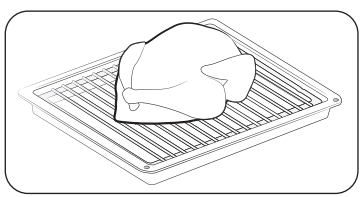
⚠ **OPGELET**

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

Magnetron + Hetelucht

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hele lucht, wat resulteert in een kortere bereidingstijd en een bruin, knapperig korstje. Gebruik deze stand voor allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood.

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



1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het rooster en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina **20-21**. De oven start nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld.
3. Wanneer de bereiding voltooid is, kunt u **+30 sec** selecteren met de **Instelknop**. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

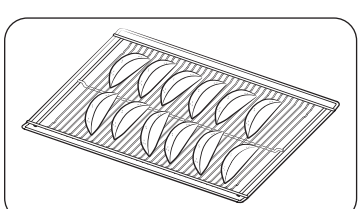
⚠ **OPGELET**

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

Air Fry

De verwarmingselementen genereren warmte, die gelijkmatig wordt gedistribueerd door de heteluchtventilator.

Stap 1		Stap 2		Stap 3		Stap 4
Air Fry	>	Temperatuur	>	Bereidingstijd	>	-



1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-4 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina **20-21**.
3. Wanneer de bereiding voltooid is, kunt u **+5 min** selecteren met de **Instelknop**. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Automatische stand

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



1. Gebruik de **Instelknop** om het bedieningspaneel te activeren en selecteer een **Automatische stand**, druk op de **Instelknop** om te bevestigen.
   - Automatisch koken (AUTO), Automatisch ontdooien ( ).
2. Draai de **Instelknop** om het gewenste programma te selecteren en druk op de **Instelknop** om te bevestigen.
3. Draai de **Instelknop** om het gewicht in te stellen en druk op de **Instelknop** om te bevestigen.
4. Op het display worden het menu en de accessoirerichtlijnen weergegeven. (Druk op de **Instelknop**.)
5. Om te beginnen koken, tikt u op ▷II of drukt u op de **Instelknop**.

⚠ OPGELET

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

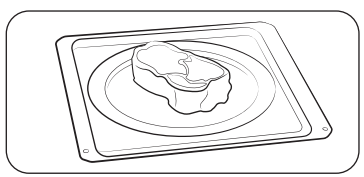
OPMERKING

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

AUTO Automatisch Koken

De oven biedt in totaal 20 automatische kookprogramma's voor beginners. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd en -temperatuur worden automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde recept.

Stap 1 Automatisch Koken > Stap 2 Menu > Stap 3 Gewicht



1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte **Automatische stand** op pagina **25**.
3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

Richtlijnen voor Automatisch bereiden

Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
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.		
Diepvriespizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	2
	Leg de bevroren pizza in de oven.		
Diepvrieslasagne	0,4-0,5 0,6-0,7	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	2
	Leg de diepgevroren lasagne in een geschikte vuurvaste glazen of keramische schaal. Laat het gerecht na het verwarmen gedurende 2-3 minuten nagaren.		

Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
Hele Kip	1,1-1,2 1,2-1,3	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	2
	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. Omkeren wanneer de oven een geluidssignaal afgeeft. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 5 minuten nagaren.		
Kipdelen	0,6-0,7 0,9-1,0	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	4
	Smeer de gekoelde kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze op het roosterinzetstuk met keramische plaat met het vel naar beneden. Omkeren wanneer de oven een geluidssignaal afgeeft. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 2-3 minuten nagaren.		
Geroosterd Lamsvlees	0,8-0,9 1,1-1,2	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	3
	Leg het gemarineerde lamsvlees op het roosterinzetstuk met keramische plaat. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt en opnieuw starten.		
Diepvriesovenfriet	0,3-0,4 0,4-0,5	Bakplaat	3
	Verdeel de diepgevroren ovenfrites over de metalen bakplaat.		
Gebakken Halve Aardappel	0,4-0,5 0,6-0,7	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	4
	Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op de plaat met de gesneden kant naar de grill. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 2-3 minuten nagaren.		
Appeltaart	1,2-1,4	Bakplaat	2
	Doe de appeltaart in een ronde metalen vorm. Zet deze op de bakplaat. Het gewicht varieert afhankelijk van de hoeveelheid appelen.		
Hollands Cakebrood	0,7-0,8	Bakplaat	3
	Doe het verse deeg in een geschikte rechthoekige metalen vorm (lengte 25 cm). Zet de vorm in de lengterichting van de deur op de bakplaat.		

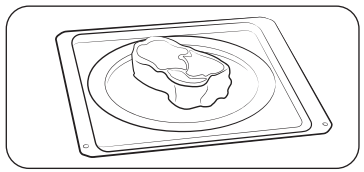
Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
Broccoliroosjes	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische plaat	1
	Snijd de broccoli in stukken. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
Bloemkoolroosjes	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische plaat	1
	Was de bloemkool en maak deze schoon. Verdeel de groente vervolgens in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 200-300 gram groente, voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe voor 300-400 gram groente. Plaats de schaal midden van de opening. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
Gesneden Wortels	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische plaat	1
	Spoel de wortelen af, maak ze schoon en snijd ze in gelijke plakjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 200-300 gram groente, voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe voor 400-500 gram groente. Plaats de schaal midden van de opening. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
Gepofte Aardappel	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramische plaat	1
	Spoel de aardappelen af. Bestrijk ze met olijfolie en maak met een mes kerfjes in de schil. Op de keramische plaat leggen. Na de bereiding 3-5 minuten laten staan.		
Geschilde Aardappelen	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramische plaat	1
	Schil de aardappelen en spoel ze af, snijd ze doormidden en doe ze in een ovenbestendige glazen schaal met deksel. Voeg 15-30 ml water toe (1-2 eetlepels). Na de bereiding goed doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren. 3-5 minuten laten staan.		

Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
Courgette	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische plaat	1
	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Afdekken. Koken tot ze net gaar zijn.		
Gesneden Aubergines	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramische plaat	1
	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 15 ml (1 eetlepel) citroensap overheen. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
Gesneden Uien	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische plaat	1
	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
Gemengde Groente	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische plaat	1
	Spoel de verse groenten af en maak deze schoon. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 15 ml (1 eetlepel) water toe voor 0,2-0,3 kg groente, voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 0,4-0,5 kg groente. Plaats de schaal midden van de opening. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
Witte Rijst	0,2-0,3	Keramische plaat	1
	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. (Houd er rekening mee dat het volume van rijst verdubbelt tijdens het koken.) Afdekken. Na het koken, voor het nagaren doorroeren. Zout of kruiden en boter toevoegen. De rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.		

Automatisch Ontdooien

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

Stap 1 **Automatisch Ontdooien** > Stap 2 **Menu** > Stap 3 **Gewicht**



1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte **Automatische stand** op pagina **25**.
3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

Richtlijnen voor Ontdooien

Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
Vlees	0,2-1,5	Keramische plaat	1
	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.		
Gevogelte	0,2-1,5	Keramische plaat	1
	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.		
Vis	0,2-1,5	Keramische plaat	1
	Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.		

Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
Brood/Cake	0,1-0,8	Keramische plaat	1
	Brood op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramische plaat leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.		
Fruit	0,1-0,6	Keramische plaat	1
	Verdeel het diepgevroren fruit gelijkmatig over de keramische plaat. Dit programma is geschikt voor vruchten, zoals frambozen, gemengde bessen en tropische vruchten.		

Speciale functies

Warm Houden

Voor deze functie wordt alleen gebruikgemaakt van het verwarmingselement voor hete lucht. Het element wordt in- en uitgeschakeld om het gerecht warm te houden.

Wanneer de bereidingstijd is verstreken:



1. Gebruik de **Instelknop** om het bedieningspaneel te activeren en selecteer **Warm Houden** ().
2. Druk op de **Instelknop** om te bevestigen.
3. Draai de **Instelknop** om de gewenste temperatuur (60-100 °C) te selecteren.
4. Als u klaar bent, drukt u op de **Instelknop**. Voor een snelle start tikt u op ▷||. De oven begint op te warmen.
5. Draai de **Instelknop** om de duur te selecteren.
6. Als u klaar bent, drukt u op de **Instelknop** of tikt u op ▷|| om te beginnen.

⚠ **OPGELET**

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

Richtlijnen voor Warm houden

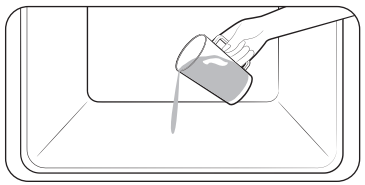
Gerecht	Temperatuur (°C)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Maaltijden	80	30	Vlees, kip, gegratineerde gerechten, pizza, aardappelen en kant-en-klaarmaaltijden warm houden.
Dranken	80	30	Water, melk en koffie warm houden.
Brood en deegwaren	60	30	Brood, geroosterd brood, broodjes, muffins en cake warm houden.
Servies/ aardewerk	70	30	Voorverwarmen van servies en aardewerk. Verdeel het servies in de opening. Niet overbeladen. (maximale lading: 7 kg)

Reinigen

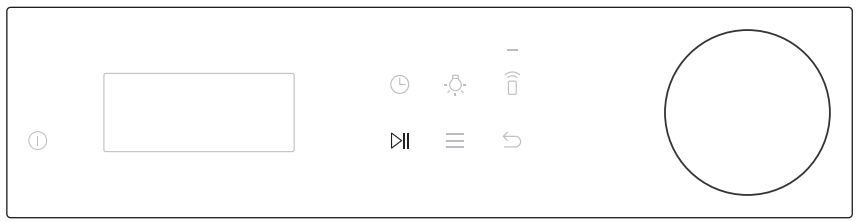
De oven heeft functies voor Stoomreinigen () en Ontgeuren ().

Stoomreinigen

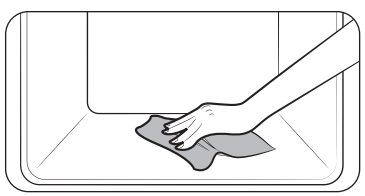
Deze functie is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom.



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



2. Gebruik de **Instelknop** om het bedieningspaneel te activeren en selecteer **Reinigen** ().
3. Draai de **Instelknop** om **Stoomreinigen** () te selecteren.
4. Als u klaar bent, drukt u op de **Instelknop**. Voor een snelle start tikt u op ▷||. De oven start de reiniging.
5. Druk op de **Instelknop** om het hulpbericht te lezen.
6. Als u klaar bent, drukt u op de **Instelknop** of tikt u op ▷|| om te beginnen.



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

Gebruik

⚠ WAARSCHUWING

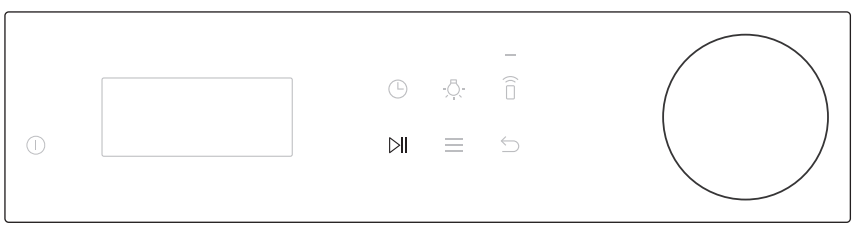
Open de deur niet voordat de cyclus is voltooid. Het water binnen in de oven is zeer heet en kan brandplekken veroorzaken.

OPMERKING

- Gebruik deze functie alleen wanneer de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Gebruik GEEN hogedrukreinigers of stoomreinigers om de magnetronoven te reinigen.
- Als de oven heet is van binnen, wordt de 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.

Ontgeuren

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



1. Gebruik de **Instelknop** om het bedieningspaneel te activeren en selecteer **Reinigen** ().
2. Draai de **Instelknop** om **Ontgeuren** () te selecteren.
3. Draai de **Instelknop** om de tijd in te stellen, druk vervolgens op de **Instelknop**. (De standaard ingestelde tijd is 5 minuten.)
4. Als u klaar bent, drukt u op de **Instelknop** of tikt u op ▷‖ om te beginnen.

Meer functies

Menu	Beschrijving
Timer	U kunt de timer instellen.
Vergrendelen	U kunt het bedieningspaneel vergrendelen.
Mijn modi	U kunt de lijst met bereidingsstanden bewerken.
Tijd op scherm uit	U kunt de time-out voor het display aanpassen. **OPMERKING** Het energieverbruik kan toenemen, afhankelijk van uw instelling.
Tijd instellen	U kunt de huidige tijd instellen. **OPMERKING** Voor uitgebreide instructies, zie **16**.
Set date	U kunt de huidige datum instellen. **OPMERKING** Voor uitgebreide instructies, zie **16**.
Tijdnotatie	U kunt voor de tijd de 12-uurs of 24-uursindeling selecteren. **OPMERKING** Voor uitgebreide instructies, zie **16**.
Geluid	U kunt het geluid (pieptonen) van de oven in- of uitschakelen.

Timer

1. Tik op ☰ en druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer **Timer** met de **Instelknop**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
3. Stel de timer (uren en minuten) in met de **Instelknop**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
4. Druk op de **Instelknop** om de timer te starten.
5. Als u de timer wilt pauzeren, annuleren of wijzigen, drukt u op de **Instelknop** of draait u aan de **instelknop**.

Vergrendelen

1. Tik op ☰ en druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer **Vergrendeling** met de **Instelknop**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
3. Als u het bedieningspaneel wilt ontgrendelen, houdt u ☰ 3 seconden ingedrukt.

Mijn modi

1. Tik op ☰ en druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer **Mijn modi** met de **Instelknop**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
3. Draai de **Instelknop**, druk vervolgens op de **Instelknop** om de modi te selecteren of de selectie ongedaan te maken.
4. Selecteer **Opslaan** om de wijzigingen op te slaan.

Tijd op scherm uit

1. Tik op ☰ en druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer **Time-out scherm** met de **Instelknop**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
3. Draai de **Instelknop** om de gewenste tijd te selecteren.
4. Druk op de **Instelknop** om de wijzigingen op te slaan.

Geluid

1. Tik op ☰ en druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer **Geluid** met de **Instelknop**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
3. Draai de **Instelknop** om **Aan** of **Uit** te selecteren.
4. Druk op de **Instelknop** om de wijzigingen op te slaan.

Systeeminstellingen

Houd ☰ 3 seconden ingedrukt om het menu **Systeeminstellingen** te openen en draai dan de **Instelknop** om de verschillende instellingen voor de oven te wijzigen.
Raadpleeg de volgende tabel voor gedetailleerde beschrijvingen.

Systeeminstelling	Beschrijving
Wifi	U kunt de Wifi in- of uitschakelen.
Taal	U kunt een taal selecteren.
Mijn patronen	Deze functie onthoudt en bewaart de bereidingsinstellingen.
Reset	Hiermee wordt uw instelling gereset. (Meer functies, Systeeminstellingen)

1. Houd ☰ 3 seconden ingedrukt om het menu **Systeeminstellingen** te openen en druk op de **Instelknop**.
2. Selecteer het gewenste menu met de **Instelknop**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
3. Draai de **Instelknop** om de gewenste optie te selecteren.
4. Druk op de **Instelknop** om te bevestigen.

Gebruik

Smart Control

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

Verbinding maken met de magnetron

1. Download en open de SmartThings-app op uw mobiele apparaat.
2. Volg de instructies van de app op het scherm om verbinding te maken met uw oven.
3. Zodra het proces is voltooid verschijnt het pictogram op het display van de oven en bevestigt de app dat u verbinding hebt gemaakt.
4. Volg de instructies in de app om opnieuw verbinding te maken als het pictogram niet verschijnt.

De oven op afstand bedienen

Deze functie is om veiligheidsredenen niet beschikbaar voor de magnetronstand.

1. Druk op Smart Control verschijnt op het display. U kunt de oven nu op afstand bedienen met een verbonden apparaat.
2. Selecteer het ovenpictogram in de app SmartThings om de Oven Control-app te openen. Zodra de app is verbonden met de oven, kunt u de volgende functies uitvoeren met de applicaties:

De oven op afstand bedienen met de SmartThings-app	
Oven controleren	• Bekijk de status van de oven.
Afstandsbediening van de oven	• Stel de oveninstellingen op afstand in of pas deze aan. (Niet beschikbaar voor de magnetronstand)
Mijn bereiding	• Schakel de oven op afstand uit. • Wijzig de ingestelde bereidingstijd en temperatuur op afstand zodra de bereiding is begonnen.
Foutcontrole	• Herken automatisch fouten.

OPMERKING

Als niet op het display wordt weergegeven, kunt u de status van de oven nog steeds controleren of de oven uitschakelen.

Slim koken

Handmatige bereiding

Richtlijnen voor Magnetron

- Gebruik in de magnetronstand geen metalen kookgerei. Zet voedselcontainer altijd op het keramische plateau.
- 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 eetlepels) 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 eetlepels) koud water toe.			
Sperziebonen	300	600	7½-8½	2-3
	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.			
Gemengde groente (Wortelen/Erwten/Maïs)	300	600	7-8	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepels) koud water toe.			
Gemengde groente (Chinees)	300	600	7½-8½	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepels) 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 (800 W).

Gerecht	Portiegrootte (g)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3
	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.		
Spruitjes	250 500	5-6 7-8	3
	Voeg 60-75 ml (4-5 eetlepels) water toe.		
Wortels	250	5-6	3
	Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte.		
Bloemkool	250 500	5-6 7-8	3
	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.		
Courgette	250	3-4	3
	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.		
Aubergine	250	3-4	3
	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.		
Prei	250	3-4	3
	Snijd de prei in dikke plakken.		

Gerecht	Portiegrootte (g)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Champignons	125 250	1-2 2-3	3
	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.		
Uien	250	4-5	3
	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.		
Paprika	250	4-5	3
	Snijd de paprika in reepjes.		
Aardappelen	250 500	4-5 7-8	3
	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.		
Koolraap	250	5-6	3
	Snijd de koolraap in kleine blokjes.		

Slim koken

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	800	17-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
	375		18-20		Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250	800	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	800	17-19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst en graan)	250	800	18-20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	800	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)	800	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	800	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.

Gerecht		Portiegrootte (g)	Ontdooitijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Vlees	Gehakt	250 500	6-7 8-12	15-30
	Varkenslapjes	250	7-8	
	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.			

Slim koken

Gerecht		Portiegrootte (g)	Ontdooitijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Brood	Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	1-1½ 2½-3	5-20
	Boterhammen	250 500	4-4½ 7-9	
	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier op de keramische plaat leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren.			

Richtlijn voor Grillen

De grillelementen bevinden zich boven in de ovenruimte. Deze elementen werken alleen wanneer de deur is gesloten.
Wanneer u etenswaren grilt, plaatst u deze op het hoge rooster, tenzij anders wordt aangegeven.
Verwarm de grill in de grillstand 2-3 minuten voor en grill de etenswaren op het hoge rooster, tenzij anders wordt aangegeven. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het grillen is voltooid.

Kookmateriaal

Grill en Ventilatorgrill: Deze mogen metalen onderdelen bevatten. Gebruik geen plastic kookgerei.
Magnetron + Grill: Gebruik geen kookgerei dat is gemaakt van metalen of plastic materialen.

Voedseltype

Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

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	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	5	8-10	6-8
Varkenslapjes	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	5	7-9	5-7
Worstjes	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	5	6-8	6-8
Stukjes kip	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	5	20-25	15-20
Zalmmoten	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	5	8-12	6-10
Schijfjes groenten	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	5	15-20	-
Geroosterd brood	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	5	2-3	1-2
Kaastosti's	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	5	3-5	-

Ventilatorgrill

Stel de temperatuur in deze tabel in en verwarm 5 minuten voor.

Gerecht	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (1e zijde) (min.)	Bereidingstijd (2e zijde) (min.)
Aardappelpartjes	200-220	Bakplaat	4	25-30	-
Diepgevroren aardappelkroketten	210-220	Bakplaat	4	15-20	-
Bevroren kipnuggets	210-220	Bakplaat	4	15-20	-
Hele vis	200-220	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	4	10-15	10-15
Stukjes kip	200-210	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	4	20-25	15-20
Hele kip	200-210	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	3	30-35	25-30

Magnetron + Grill

Gerecht	Vermogensniveau (W)	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (1e zijde) (min.)	Bereidingstijd (2e zijde) (min.)
In de schil gebakken aardappelen	1e: 450 2e: -	1e: 180-200 2e: 220	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	4	10-15	2-4
Gegrilde tomaat	180	160-180	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	4	10-15	-
Gegratineerde groenten	450	180-200	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	4	10-15	-
Geroosterde vis	300	180-200	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	4	5-8	6-10
Stukjes kip	300	180-200	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	4	13-17	13-17

Richtlijnen voor hete lucht

Hetelucht en Hete lucht, onder- en bovenwarmte

In de standen Hetelucht en Hete lucht, onder- en bovenwarmte zorgen de verwarmingselementen en de ventilator aan de zijkant voor een goede circulatie van de warmte in de ovenruimte.
Het ovenvaste kookgerei dat u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakblikken, bakpapier, enzovoort) is ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Magnetron + Hetelucht

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hele lucht, wat resulteert in een kortere bereidingstijd en een bruin, knapperig korstje. De oven biedt voor het gemak 5 combinatiestanden: Gebruik deze stand voor allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood. Gebruik alleen ovenvast kookgerei, zoals glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden.

Slim koken

Hetelucht

Verwarm de oven voor met de heteluchtstand.

Gerecht	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (min.)
Vierkante vorm hazelnotentaart	160-170	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	2	60-70
Ringvormige of bolvormige bakvorm citroentaart	150-160	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	2	50-60
Biscuitgebak	150-160	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	2	25-35
Vruchtenvlaaibodem	150-170	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	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

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	180-190	Bakplaat	3	25-30
Aardappelgratin	170-180	Bakplaat	2	45-50
Biscuitgebak	150-160	Bakplaat	2	35-40
Cake	150-160	Bakplaat	2	50-60
Witbrood	170-180	Bakplaat	2	20-25
Zelfgemaakte Pizza	180-200	Bakplaat	2	20-30
Zelfrijzende Pizza (diepvries)	180-200	Bakplaat	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Bakplaat	2	40-50
Appeltaart	160-170	Bakplaat	2	60-80
Bladerdeeg met Appelvulling	180-190	Bakplaat	3	15-20

Magnetron + Hetelucht

Gerecht	Vermogensniveau (W)	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (1e zijde) (min.)	Bereidingstijd (2e zijde) (min.)
Hele kip 1,2 kg	1e: 450 2e: 300	180-200	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	3	20-25	23-27
Geroosterd rundvlees / lamsvlees (Medium)	300	180-200	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	3	17-22	18-25
Gegratineerde pasta / lasagne uit de diepvries	450	180-200	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	3	30-35	-
Aardappelgratin	450	180-200	Roosterinzetstuk + Keramische plaat	3	15-20	-
Verse vruchtenvlaai	100	160-180	Keramische plaat	3	45-50	-

Air Fry

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

Slim koken

Gerecht	Portiegrootte (g)	Temp. (°C)	Niveau	Bereidingstijd (min.)
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 luchtfrituurplaat 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.

Stoombereidingsgids

Gebruik de Pure-stomer voor stoombereiding.
En gebruik ovenwanten om de stomer na bereiding vast te pakken.

Gerecht	Portiegrootte (g)	Vermogensniveau (W)	Bereidingstijd (min.)	Onderdeel
Artisjokken	300 g (1-2 stuks)	800	5-6	Schaal + Inzetplateau + Deksel
	Spoel de artisjokken af en maak ze schoon. Plaats het plateau in de schaal. Leg de artisjokken op het plateau. 1 eetlepel citroensap toevoegen. Dek af met het deksel. 1-2 minuten laten staan.			
Verse Groenten	300	800	4-5	Schaal + Inzetplateau + Deksel
	Weeg de groenten (bijvoorbeeld. broccoli, bloemkool, wortel, paprika) nadat u ze hebt gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats het plateau in de schaal. Verdeel de groente over de schaal. Voeg 2 eet. water toe. Dek af met het deksel. 1-2 minuten laten staan.			
Diepvriesgroenten	300	600	8-9	Schaal + Inzetplateau + Deksel
	Leg de diepvriesgroenten in de stoomschaal. Plaats het plateau in de schaal. Voeg 1 eet. water toe. Dek af met het deksel. Na het bereiden en nagaren goed doorroeren. 2-3 minuten laten staan.			
Rijst	250	800	15-18	Schaal + Deksel
	Plaats de rijst in de stoomschaal. Voeg 500 ml koud water toe. Dek af met het deksel. Laat na de bereiding witte rijst 5 minuten staan. Houd voor bruine rijst 10 minuten aan. 5-10 minuten laten staan.			
Gepofte Aardappel	500	800	7-8	Schaal + Deksel
	Weeg de aardappelen, spoel ze af, en doe ze in de stoomschaal. Voeg 3 eet. water toe. Dek af met het deksel. 2-3 minuten laten staan.			
Stoofschotel (Gekoeld)	400	600	5½-6½	Schaal + Deksel
	Plaats de stoofschotel in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. 1-2 minuten laten staan.			
Soep (Gekoeld)	400	800	3-4	Schaal + Deksel
	Giet de soep in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. 1-2 minuten laten staan.			
Bevroren Soep	400	800	8-10	Schaal + Deksel
	Doe de bevroren soep in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. 2-3 minuten laten staan.			
Diepvriesknoedels met jamvulling	150	600	1½-2½	Schaal + Deksel
	Bevochtig de bovenkant van de knoedels met koud water. Leg 1-2 diepgevroren knoedels naast elkaar in de stoomschaal. Dek af met het deksel. 2-3 minuten laten staan.			
Vruchtencompote	250	800	3-4	Schaal + deksel
	Weeg de verse vruchten (bijvoorbeeld appels, peren, pruimen, abrikozen, mango's of ananas) nadat u deze hebt gepeld, gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Leg ze in de stoomschaal. Voeg 1-2 eetlepels water en 1-2 eetlepels suiker toe. Dek af met het deksel. 2-3 minuten laten staan.			

Natuurlijke Stoom

Dankzij de natuurlijke stoomfunctie kunt u taarten en gebak bakken die altijd knapperig en bruin van buiten zijn, maar zacht en luchtig van binnen. Giet ½ kopje (125 ml) water in een stoombak en zet het op de bodem van de oven. Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken. Wij raden aan om de oven voor te verwarmen met natuurlijke stoom voor het beste resultaat.

Gerecht	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Water	Bereidingstijd (min.)
Croissants	190	Bakplaat	3	125 ml.	20-25
Klein gistgebak	180	Bakplaat	3	125 ml.	25-30
Pain au chocolat	180	Bakplaat	3	125 ml.	25-30
Montblanc Deens gebak	180	Bakplaat	3	125 ml.	25-30
Deens brood	180	Bakplaat	3	125 ml.	30-35

⚠ WAARSCHUWING

Vul het water niet bij tijdens het bereiden of wanneer de oven heet is.

OPMERKING

- Gebruik de meegeleverde stoomschaal.
- De bakplaat kan heet zijn tijdens de werking van de oven of na de bereiding. Verwijder deze met ovenwanten of nadat deze helemaal is afgekoeld.

Snel en Eenvoudig

Boter smelten

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

Chocolade smelten

Doe 100 g chocolade in een glazen schaaltje. 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 schaaltje. 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 schaaltje. Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W. Roeren na het smelten.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

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

Jam maken

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

Pudding maken

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

Geschaafde amandel bruinen

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

Probleemoplossing

Er kan zich een probleem voordoen bij het gebruik van de oven. Raadpleeg de onderstaande tabel en probeer de aanbevelingen. Als het probleem aanhoudt, of als er steeds een 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 Eco-functie (energiebesparend) is ingesteld.	Schakel de Eco-functie uit.
De oven werkt niet.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
	Het veiligheidsmechanismen van de door zijn bedekt met vuil.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
De oven stopt tijdens het gebruik.	De gebruiker heeft de deur geopend om het voedsel om te draaien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de knop ⏀ START om het bereidingsproces te hervatten.
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.
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.

Probleem	Oorzaak	Actie
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.
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.

Probleem	Oorzaak	Actie
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.
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 uitschakelen wanneer de Eco-functie werkt. 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.

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
Er klinkt een piepsignaal tijden het bereidingsproces.	Als de automatische-bereidingsfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdooien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de startknop om het proces te hervatten.
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijden 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.

Probleem	Oorzaak	Actie
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.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de oven te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 5 minuten draaien nadat de bereidingstijd is verstreken.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Als u op de knop +30 sec. drukt, wordt de oven in werking gesteld.	Dit gebeurt wanneer de oven niet in werking was.	De microgolfoven is ontworpen om te werken door op de knop +30 sec. te drukken wanneer deze niet in werking was.

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

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

Probleemoplossing

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 tussen de hoofd- en sub-MICOM plaatsvindt.	
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	De aanraaktoets is defect.	Druk op ▷|| om het nogmaals te proberen.
C-d0		Trek de stekker uit het stopcontact, laat de oven afkoelen en reinig de toets. (Stof, Water) Wanneer hetzelfde probleem zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Technische specificaties

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

Voedingsbron		230 V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen	Maximaal vermogen	2700 W
	Magnetron	1600 W
	Grill	2600 W
	Hetelucht	2600 W
Afgegeven vermogen		100 W / 800 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	38,9 Kg
	Bruto	46,9 kg

* Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <G>.

Bijlage

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

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

OPMERKING

Hierbij verklaart Samsung dat deze radioapparatuur voldoet aan de bepalingen van Richtlijn 2014/53/EU en de relevante wettelijke vereisten in het VK.
De volledige tekst van deze conformiteitsverklaring voor de EU en het VK is beschikbaar op het volgende internetadres: De officiële Conformiteitsverklaring is te vinden op http://www.samsung.com. Ga daarvoor naar Support > Search Product Support en geef de modelnaam op.

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

Aankondiging met betrekking tot open source

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

SAMSUNG

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

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

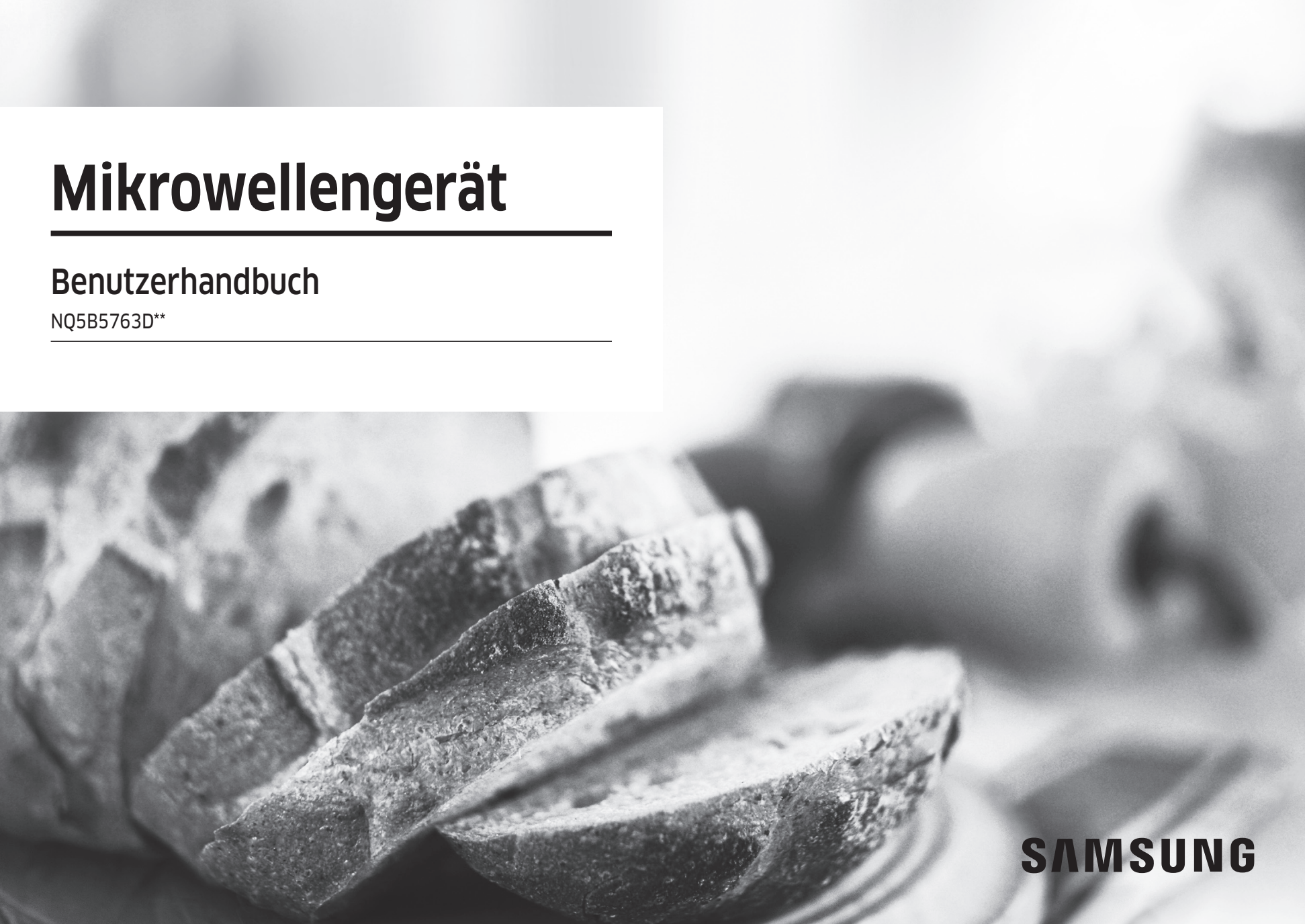
LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63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

DG68-01402A-02

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

NQ5B5763D**



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Sicherheitshinweise 3
Allgemeine Sicherheitshinweise 7
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts 8
Eingeschränkte Garantie 9
Produktklassifizierung 9
Korrekte Entsorgung von Altgeräten 9

Aufstellen des Geräts 10

Lieferumfang 10
Einbauanleitung 11

Wartung 15

Reinigung 15
Austausch (Reparatur) 15
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch 15

Vor der ersten Verwendung 16

Bedienfeld 16
Uhrzeit 16
Seitenständer 17
Informationen zur Mikrowellen-Energie 17
Mikrowellengeeignetes Geschirr 18

Bedienung 19

Funktionsübersicht 19
Manueller Betrieb 20
Automatikbetrieb 25
Hinweise und Empfehlungen zu den Garprogrammen 25
Sonderfunktionen 28
Weitere Funktionen 30
Systemeinstellungen 31
Smart Control 32

Intelligentes Garen 32

Manuelles Garen 32
Praktische Tipps 41

Problembehebung 42

Prüfstellen 42
Informationscodes 46

Technische Daten 46

Anhang 47

Open Source-Erklärung 47

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

- in Küchen oder Kantinen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in Gasthäusern;
- in Hotels, Raststätten, Herbergen und anderen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen und ähnlichen Umgebungen.

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

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

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

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

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

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

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

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

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Die angegebene Befestigungsmethode sollte nicht von Klebstoffen abhängen, da diese nicht als zuverlässiges Befestigungsmittel angesehen werden.

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

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

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

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.

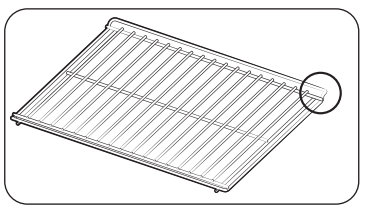
Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

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 entflammbaren 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 Gaslecks (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 mikrowellengeeignete Behältnisse und Zubehörteile. Verwenden Sie niemals Behälter aus Metall, Geschirr mit Gold- oder Silberrand, Schaschlikspieße usw. Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.
Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.
Stellen Sie bei kleinen Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.
Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.
Kochen Sie Eier nie in der Schale und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf, da sie andernfalls explodieren könnten. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Behälter oder Nüsse, Tomaten usw.
Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Andernfalls besteht Brandgefahr. Das Gerät kann sich aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.
Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät immer Ofenhandschuhe.
Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.
Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.
Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Gerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts".)
Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

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

Eingeschränkte Garantie

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

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

Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise in diesem Benutzerhandbuch decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

Produktklassifizierung

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)
Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.
Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.
Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.
Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellerspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

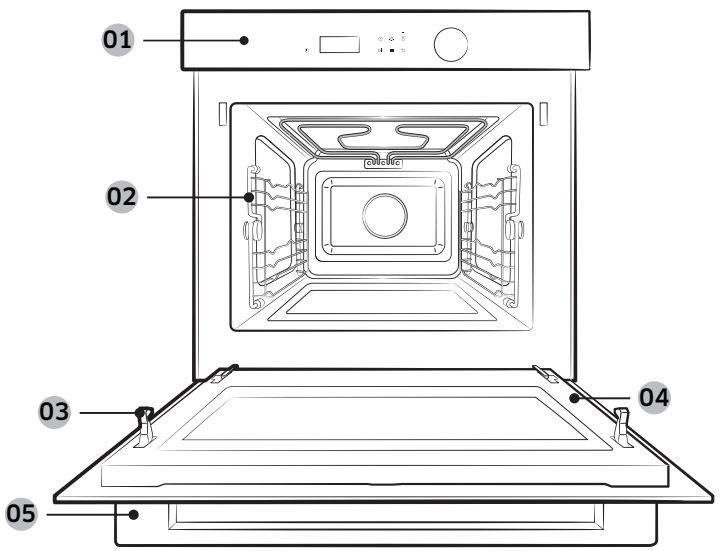
Informationen zu den Umweltverpflichtungen und produktspezifischen regulatorischen Verpflichtungen von Samsung finden Sie unter z.B. REICHWEITE, WEEE, Batterien, besuchen Sie: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Aufstellen des Geräts

Lieferumfang

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

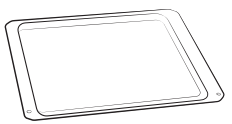
Überblick über das Gerät



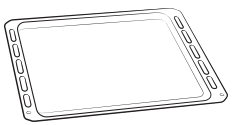
01	Bedienfeld	**02**	Seitenständer	**03**	Türverriegelung
04	Gerätetür	**05**	Griff der Gerätetür		

Zubehör

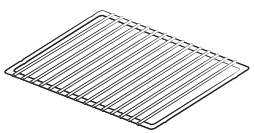
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen behilflich sein können.



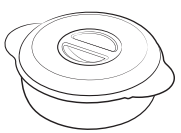
Keramikeinsatz
(Für den Mikrowellenmodus geeignet.)



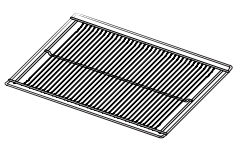
Backblech
(Nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.)



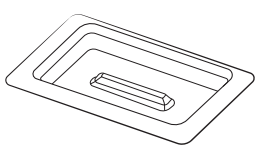
Gitterrosteinsatz
(Für das Schnellgarprogramm und den Grillmodus geeignet.)



Dampfgarer
(Für den Mikrowellenmodus zum Dampfgaren geeignet.)



Heißluftfrittiergestell
(Nützlich für den Heißluftfrittiermodus.)



Dampfschale
(Für den Naturdampfmodus geeignet.)



3 Schrauben (M4 L25)

HINWEIS

Informationen zu dem für Ihre Speisen am besten geeigneten Zubehör erhalten Sie im Abschnitt Intelligentes Garen auf Seite 32-40.

Dampfgarer

Beim Dampfgarer handelt es sich um ein Set mit Dämpfschüssel, Dämpfeinsatz und Deckel, das speziell für den Einsatz mit der Dampfgarfunktion vorgesehen ist. Der Dampfgarer eignet sich für die Zubereitung von Lebensmitteln wie Reis, Nudeln und Gemüse, da die Nährstoffe beim Dampfgaren erhalten bleiben.

- Die Teile des Dampfgarsets können Temperaturen zwischen -10 °C und 130 °C widerstehen.
- Legen Sie tiefgefrorene Lebensmittel ohne Deckel in die Dämpfschüssel. Die Flüssigkeit verbleibt am Boden der Schüssel und hat keine Auswirkungen auf die Lebensmittel.
- Siehe **Hinweise zum Dampfgaren** auf Seite **40**.

⚠ VORSICHT

- Der Dampfgarer ist nur für dieses Modell geeignet. Verwenden Sie ihn nicht in Verbindung mit anderen Modellen oder Produkten. Andernfalls können Brände oder Sachschäden auftreten.
- Verwenden Sie ihn nicht in anderen Garmodi, sondern ausschließlich im Mikrowellenbetrieb.
- Verwenden Sie den Dampfgarer nicht für die Zubereitung von Lebensmitteln mit hohem Zucker- oder Fettgehalt.
- Verwenden Sie zum Entnehmen des Dampfgarers aus dem Gerät stets Ofenhandschuhe, da er während des Garvorgangs sehr heiß wird.
- Gehen Sie beim Öffnen des Deckels sehr vorsichtig vor, da heißer Dampf aus dem Dampfgarer entweicht.
- Setzen Sie den Dampfgarer vor dem Garen ordnungsgemäß mit Deckel zusammen.

Einbauanleitung

Allgemeine technische Informationen

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

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

Entsorgung von Verpackung und Gerät:

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

- karton;
- polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

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

Sicherheit

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

Aufstellen des Geräts

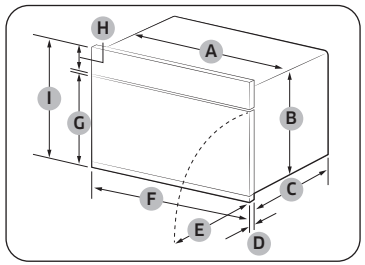
Stromanschluss

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

Einbau in einen Küchenschrank

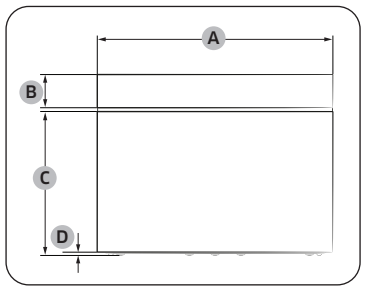
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

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



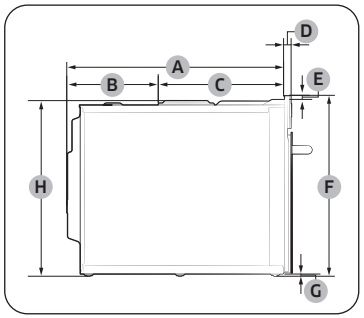
Gerät (mm)

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



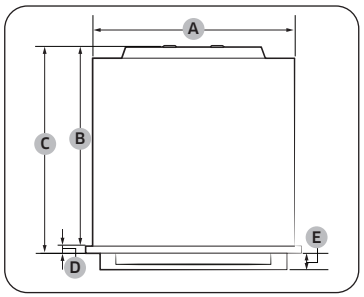
Gerät (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



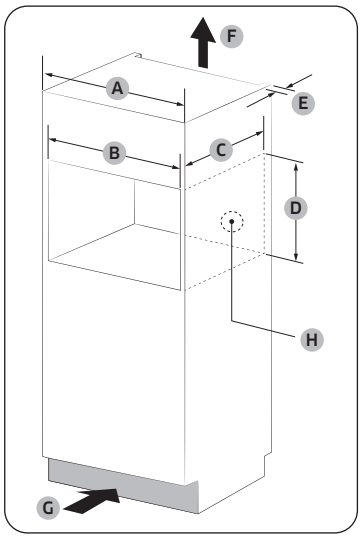
Gerät (mm)

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



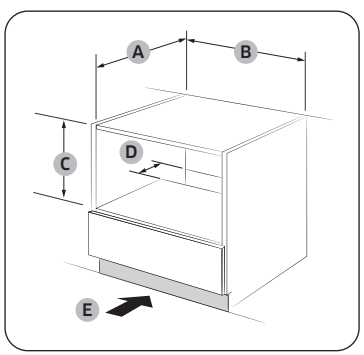
Gerät (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Einbauschrank (mm)

A	600
B	Min. 564 bis 568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Aussparung für Stromanschluss (30 Ø-Aussparung)

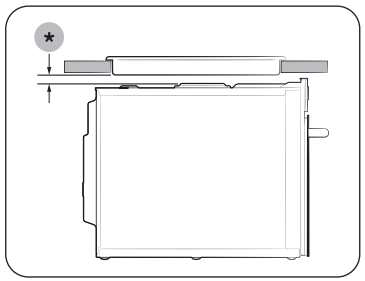


Unterbauschrank (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm²

HINWEIS

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

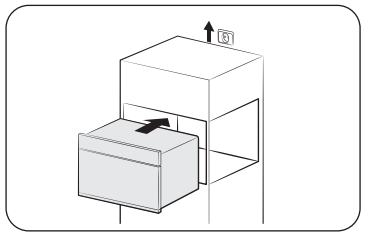


Installieren mit Kochfeld

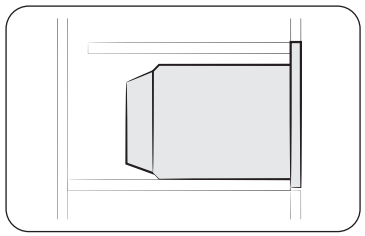
Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf **(*)**, ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren.

Aufstellen des Geräts

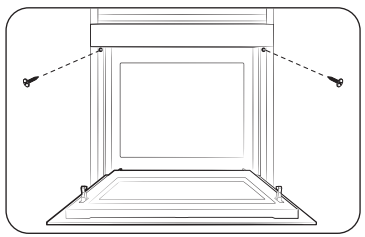
Einbauen des Geräts



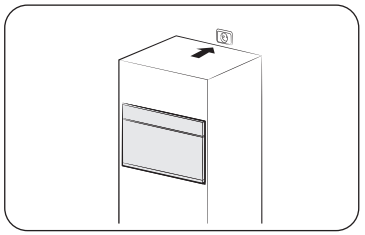
1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.



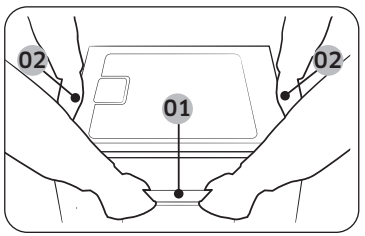
2. Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.



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

Wartung

Reinigung

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

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

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

⚠ VORSICHT

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

Austausch (Reparatur)

⚠ WARNUNG

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

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

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

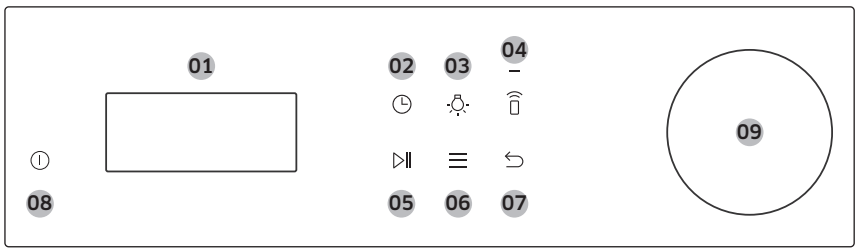
Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Staub und Feuchtigkeit, die sich im Innern des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

Vor der ersten Verwendung

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

Bedienfeld

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



01	Display	Zeigt Informationen zum Gericht und zum Garfortschritt an.
02	Garzeit	Hier tippen, um die Garzeit einzustellen.
03	Beleuchtung	Hier tippen, um die Beleuchtung ein- bzw. auszuschalten.
04	Smart Control	Hiermit schalten Sie die Smart Control-Funktion ein oder aus. **HINWEIS** „Einfache Verbindung“ sollte vor der Verwendung dieser Funktion eingestellt werden.
05	Start/Stopp	Tippen Sie, um den Ofenbetrieb zu starten oder zu stoppen. Um den Vorgang abzubrechen, halten Sie Ihren Finger während des Garvorgangs 3 Sekunden lang auf diese Schaltfläche.
06	Optionen	Tippen Sie hier, um die Optionsliste anzuzeigen. Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf diese Schaltfläche, um die Systemeinstellungen anzuzeigen.
07	Zurück	Tippen Sie hier, um zur vorherigen Anzeige zu wechseln oder um den Garvorgang abzubrechen.
08	Leistung	Hier tippen, um den Bildschirm ein- bzw. auszuschalten.
09	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.

Uhrzeit

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



So stellen Sie die Uhrzeit ein

1. Tippen Sie auf ☰ und drücken Sie den **Wahlschalter**.
2. Wählen Sie mithilfe des **Wahlschalters** die Option **Uhrzeit einstellen**, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
3. Stellen Sie mithilfe des **Wahlschalters** die aktuelle Uhrzeit ein und drücken Sie dann den **Wahlschalter**. (Stunde, Minute sowie ggf. AM/PM)

So stellen Sie das Datum ein

1. Tippen Sie auf ☰ und drücken Sie den **Wahlschalter**.
2. Wählen Sie mithilfe des **Wahlschalters** die Option **Datum einstellen**, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
3. Stellen Sie mithilfe des **Wahlschalters** das aktuelle Datum ein und drücken Sie dann den **Wahlschalter**. (Monat, Tag und Jahr)

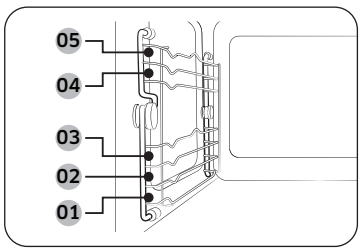
So stellen Sie das Zeitformat ein

1. Tippen Sie auf ☰ und drücken Sie den **Wahlschalter**.
2. Wählen Sie mithilfe des **Wahlschalters** die Option **Zeitanzeigeformat**, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
3. Drehen Sie den **Wahlschalter**, um 12h oder 24h zu wählen, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.

HINWEIS

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

Seitenständer

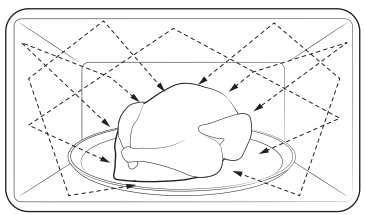


- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.

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

Informationen zur Mikrowellen-Energie

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



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

HINWEIS

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

Vor der ersten Verwendung

Mikrowellengeeignetes Geschirr

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

Anforderungen:

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

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

Bedienung

Funktionsübersicht

Funktion			Temperaturbereich (Leistungsstufe)	Standardtemperatur (Leistungsstufe)
Manueller Betrieb		Heißluft	40-230 °C	160 °C
			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	40-230 °C	180 °C
			Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt und mit Lüftern verteilt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.	
		Großer Grill	150-230 °C	220 °C
			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	40-230 °C	180 °C
			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.	
		Naturdampf	120-230 °C	160 °C
			Die Funktion „Naturdampf“ ermöglicht es Ihnen, die Oberfläche knusprig und das Innere saftig zu braten. Wir empfehlen, den Backofen vorzuheizen, um beste Ergebnisse zu erzielen.	
		Mikrowelle	100-800 W	800 W
			Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.	

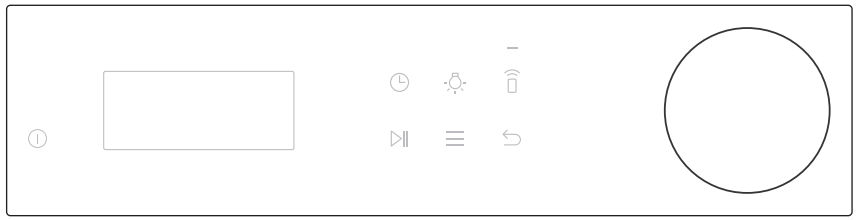
Bedienung

Funktion			Temperaturbereich (Leistungsstufe)	Standardtemperatur (Leistungsstufe)
Manueller Betrieb		Mikrowelle + Grill	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W
			Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.	
		Mikrowelle + Heißluft	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W
			Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt und durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.	
		Air Fry	150-230 °C	220 °C
			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.	
Automatikbetrieb	AUTO	Automatisches Garen	Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 20 Garprogramme.	
		Automatisches Auftauen	Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme.	
Sonderfunktionen		Warmhalten	60-100 °C	60 °C
			Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.	
		Reinigung	Der Ofen verfügt über Funktionen zum Dampfreinigen und zur Geruchsbeseitigung. Die Dampfreinigung dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf. Die Funktion zur Geruchsbeseitigung dient dazu, das Gerät von Gerüchen zu befreien.	

Manueller Betrieb

Die Standardtemperatur (oder Leistungsstufe) ändert sich entsprechend der am häufigsten verwendeten Einstellung der letzten 10 Garvorgänge.

Schritt 1: Garmodus auswählen



1. Aktivieren Sie mit dem **Wahlschalter** das Bedienfeld, und wählen Sie dann einen manuellen Modus aus.
2. Drücken Sie den **Wahlschalter** zur Bestätigung.

Schritt 2: Temperatur einstellen



1. Stellen Sie durch Drehen am **Wahlschalter** die gewünschte Temperatur ein.
2. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie den **Wahlschalter**.
3. Wenn Sie einen Schnellstart wünschen, tippen Sie auf ▷||. Das Gerät startet den Garvorgang.
   (Verfügbar für die folgenden Betriebsarten: Heißluft, Umluft, Großer Grill, Heißluftgrill, Air Fry, Naturdampf)

Schritt 3: Garzeit (und Leistungsstufe) einstellen



1. Verwenden Sie den **Wahlschalter**, um „Garzeit einstellen“ auszuwählen, und ändern Sie die Garzeit. Durch Tippen auf ◷ können Sie die Garzeit einstellen.
2. Um ein Garzeitende einzustellen, wählen Sie „Fertig um 12:00“ und stellen Sie mit dem Drehregler das gewünschte Garzeitende ein.
3. Um das Leistungsniveau zu ändern, wählen Sie „Garen bei 800 W“ ändern Sie den Wert mit dem Drehregler.
4. Wenn Sie bereit sind, tippen Sie auf ▷||, um mit dem Garen zu beginnen.

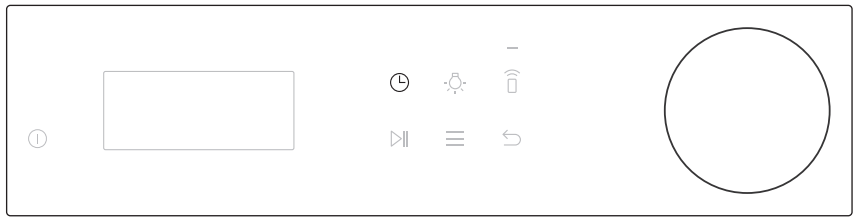
⚠ VORSICHT

Bewahren Sie bereits gegarte Speisen nicht über einen längeren Zeitraum im Ofen auf. Die Speisen können verderben.

Schritt 4: Vorheizen (nur Heißluft, Umluft, Großer Grill, Heißluftgrill, nur Natürlicher Dampf)

Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur. Anschließend hören Sie einen Signalton und die Vorheizungs-Anzeige wird gelöscht.

So ändern Sie im Betrieb die Temperatur oder (Leistungsstufe)



1. Wählen Sie mit dem **Wahlschalter** die Temperatur/Leistungsstufe/Garzeit auf dem Display aus und drücken Sie den **Wahlschalter**.
2. Ändern Sie den Wert mit dem **Wahlschalter**, und drücken Sie zur Bestätigung den **Wahlschalter**.
3. Um nur die Garzeit zu ändern, tippen Sie auf ◷. Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit ein.

So unterbrechen Sie den Betrieb



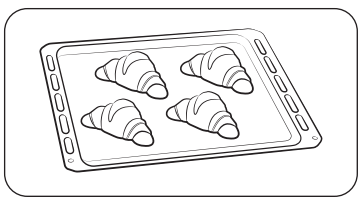
1. Tippen Sie auf ▷||.
   - Das Gerät wird auf Pause geschaltet. Tippen Sie erneut darauf, um den Ofen fortzusetzen.
   - Halten Sie die Taste ▷|| 3 Sekunden lang gedrückt, um den Garmodus zu beenden.
2. Tippen Sie auf ⮌ und wählen Sie mithilfe des **Wahlschalters** die Option **Ja**.

Bedienung

Heißluft

Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Kekse, Scones, Brötchen, Kuchen sowie Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

Schritt 1	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Heißluft		Temperatur		Garzeit		Vorheizen

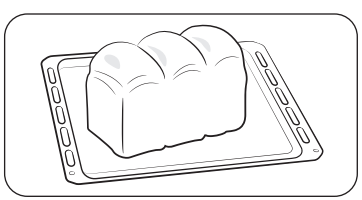


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1–4 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite **20-21**.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit dem **Wahlschalter** die Option **+5 Min** wählen.
   Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Umluft

Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt und mit Lüftern verteilt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.

Schritt 1	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Umluft		Temperatur		Garzeit		Vorheizen

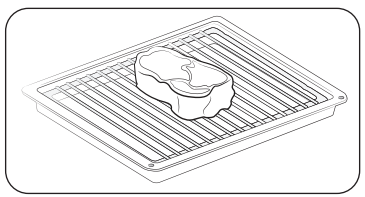


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1–4 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite **20-21**.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit dem **Wahlschalter** die Option **+5 Min** wählen.
   Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Großer Grill

Die Wärme wird durch die Heizelemente erzeugt. Stellen Sie sicher, dass sie sich in horizontaler Position befinden.

Schritt 1	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Grill		Temperatur		Garzeit		Vorheizen

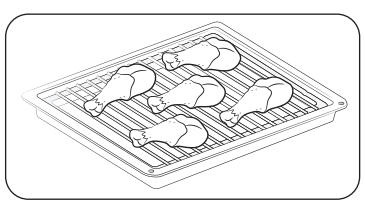


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1–4 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite **20-21**.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit dem **Wahlschalter** die Option **+5 Min** wählen.
   Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Heißluftgrill

Die Wärme wird durch die Heizelemente erzeugt. Stellen Sie sicher, dass sie sich in horizontaler Position befinden.

Schritt 1	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Grill		Temperatur		Garzeit		Vorheizen

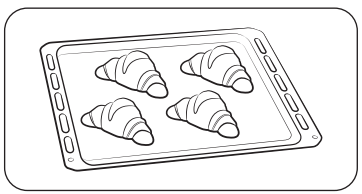


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1–4 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite **20-21**.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit dem **Wahlschalter** die Option **+5 Min** wählen.
   Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Naturdampf

Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt und mit Lüftern verteilt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.

Schritt 1	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Naturdampf		Temperatur		Garzeit		Vorheizen



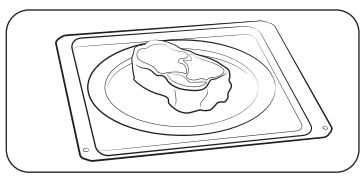
1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1–4 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite **20-21**.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit dem **Wahlschalter** die Option **+5 Min** wählen.
   Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Mikrowelle

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

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

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



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1–3 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite **20-21**. Der Ofen startet nach dem Einstellen der Garzeit.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit dem **Wahlschalter** die Option **+30 Sek.** wählen.
   Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Leistungsstufe

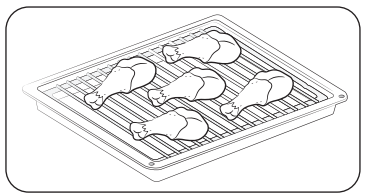
Einschubhöhe	Prozentsatz (%)	Geräteleistung (W)	Beschreibung
HOCH	100	800	Hiermit können Sie Flüssigkeit erhitzen.
HOCH REDUZIERT	88	700	Hiermit können Sie erhitzen und garen.
MITTELHOCH	75	600	
MITTEL	56	450	Hiermit können Sie Fleisch und Gemüse garen und aufwärmen.
MITTEL REDUZIERT	38	300	
AUFTAUEN	22	180	Hiermit können Sie Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.
NIEDRIG	13	100	Hiermit können Sie Gemüse auftauen.

Bedienung

Mikrowelle + Grill

Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr aus z. B. Glas oder Keramik.

Schritt 1	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Mikrowelle + Grill		Temperatur		Garzeit (Leistungsstufe)		-



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1–3 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite **20-21**. Der Ofen startet nach dem Einstellen der Garzeit.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit dem **Wahlschalter** die Option **+5 Min** wählen.
   Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

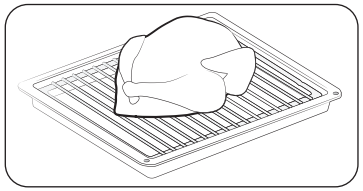
⚠ VORSICHT

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

Mikrowelle + Heißluft

Bei diesem Kombinationsmodus wird die Mikrowellen-Energie mit heißer Luft kombiniert. Das ermöglicht kürzere Garzeiten und sorgt für eine braune, knusprige Oberfläche der Lebensmittel. Verwenden Sie diesen Modus für Fleisch und Geflügel, Gratins sowie für Gerichte in Kasserollen und Auflaufformen, für Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

Schritt 1	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Mikrowelle + Heißluft		Temperatur		Garzeit (Leistungsstufe)		-



1. Geben Sie die Lebensmittel in mikrowellengeeignetes Geschirr und stellen Sie es auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1–3 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite **20-21**. Der Ofen startet nach dem Einstellen der Garzeit.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit dem **Wahlschalter** die Option **+30 Sek.** wählen.
   Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

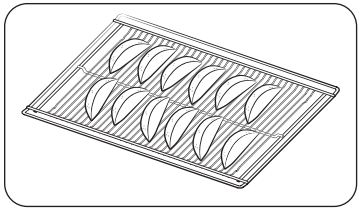
⚠ VORSICHT

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

Air Fry

Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt.

Schritt 1	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Air Fry		Temperatur		Garzeit		-



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1–4 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite **20-21**.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit dem **Wahlschalter** die Option **+5 Min** wählen.
   Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Automatikbetrieb

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



1. Aktivieren Sie mit dem **Wahlschalter** das Bedienfeld, wählen Sie einen **Automatikbetrieb** aus und drücken Sie den **Wahlschalter** zur Bestätigung.
   - Automatisches Garen (AUTO), Automatisches Auftauen.
2. Wählen Sie mit dem **Wahlschalter** das gewünschte Programm und drücken Sie zur Bestätigung den **Wahlschalter**.
3. Drehen Sie den **Wahlschalter**, um das gewünschte Gewicht einzustellen, und drücken Sie dann den **Wahlschalter** zur Bestätigung.
4. Im Display werden das Gericht und das Zubehör angezeigt. (Drücken Sie den **Wahlschalter**.)
5. Um den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf ▷|| oder drücken den **Wahlschalter**.

⚠ VORSICHT

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

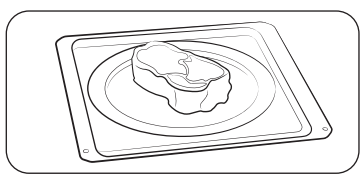
HINWEIS

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

AUTO Automatisches Garen

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 20 Garprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.

Schritt 1	>	Schritt 2	>	Schritt 3
Automatisches Garen		Menü		Gewicht



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1–3 im Abschnitt Automatikbetrieb auf Seite 25.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

Hinweise und Empfehlungen zu den Garprogrammen

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Tellergericht	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). Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen.		
Tiefkühlpizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Gitterrost + Keramikeinsatz	2
	Die Tiefkühlpizza in das Gerät schieben.		
Tiefkühllasagne	0,4-0,5 0,6-0,7	Gitterrost + Keramikeinsatz	2
	Die tiefgefrorene Lasagne in eine geeignete ofenfeste Glas- oder Keramikschüssel geben. Nach dem Erhitzen für 2-3 Minuten ruhen lassen.		

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Ganzes Hähnchen	1,1-1,2 1,2-1,3	Gitterrost + Keramikeinsatz	2
	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten mittig auf den Gitterrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste „Start“, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Hähnchenteile	0,6-0,7 0,9-1,0	Gitterrost + Keramikeinsatz	4
	Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Haut nach unten auf den Gitterrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Lammbraten	0,8-0,9 1,1-1,2	Gitterrost + Keramikeinsatz	3
	Das marinierte Lammfleisch auf den Gitterrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklingen des Signaltons wenden und anschließend des Garvorgang fortsetzen.		
Tiefgefrorene Pommes Frites	0,3-0,4 0,4-0,5	Backblech	3
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen.		
Halbierte gebackene Kartoffeln	0,4-0,5 0,6-0,7	Gitterrost + Keramikeinsatz	4
	Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den Grillrost legen. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Apfelkuchen	1,2-1,4	Backblech	2
	Den gedeckten Apfelkuchen in eine runde Metallform geben. Auf das Backblech geben. Bei den Gewichtsbereichen ist der Belag (Apfel usw.) bereits eingerechnet.		
Sandkuchen	0,7-0,8	Backblech	3
	Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Längs zur Gerätetür auf das Backblech stellen.		

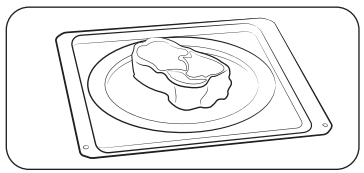
Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Brokkoliröschen	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
	Die Brokkoli in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
Blumenkohlröschen	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
	Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen schneiden. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Für 0,2 bis 0,3 kg 30 ml (2 EL) Wasser und für 0,3 bis 0,4 kg 45 bis 60 ml (3 bis 4 EL) Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Garraums. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
Geschnittene Karotten	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Für 0,2 bis 0,3 kg 30 ml (2 EL) Wasser und für 0,4 bis 0,5 kg 45 bis 60 ml (3 bis 4 EL) Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Garraums. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
Ofenkartoffeln	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramikeinsatz	1
	Die Kartoffeln waschen und putzen. Mit Olivenöl bestreichen und die Schale mit einem Messer einstechen. Auf den Keramikeinsatz legen. Nach dem Garen 3-5 Minuten stehen lassen.		
Geschälte Kartoffeln	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramikeinsatz	1
	Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 15 bis 30 ml Wasser (1 bis 2 EL) hinzugeben. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. Vor dem Verzehr 3-5 Minuten lang ruhen lassen.		

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Zucchini	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Abgedeckt garen. Die Scheiben bissfest garen.		
Auberginen in Scheiben	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 15 ml (1 EL) Zitronensaft beträufeln. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
Zwiebeln in Scheiben	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
Gemischtes Gemüse	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	Das frische Gemüse putzen und waschen. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Für 0,2 bis 0,3 kg 15 ml (1 EL) Wasser und für 0,4 bis 0,5 kg 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Garraums. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
Weißer Reis	0,2-0,3	Keramikeinsatz	1
	In eine große ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. (Beachten Sie, dass sich das Volumen von Reis während des Garvorgangs verdoppelt.) Abgedeckt garen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren. Salz, Kräuter und Butter hinzugeben. Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.		

Automatisches Auftauen

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

Schritt 1 **Automatisches Auftauen** > Schritt 2 **Menü** > Schritt 3 **Gewicht**



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1–3 im Abschnitt **Automatikbetrieb** auf Seite **25**.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

Hinweise und Empfehlungen zum Auftauen

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Fleisch	0,2-1,5	Keramikeinsatz	1
	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.		
Geflügel	0,2-1,5	Keramikeinsatz	1
	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.		
Fisch	0,2-1,5	Keramikeinsatz	1
	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.		

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Brot/Kuchen	0,1-0,8	Keramikeinsatz	1
	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Kuchen auf den Keramikeinsatz legen und ggf. bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Brot, in Scheiben oder ganz, sowie für Brötchen und Baguettes. Brötchen im Kreis anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Hefekuchen, Keksen, Käsekuchen und Blätterteig. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur.		
Obst	0,1-0,6	Keramikeinsatz	1
	Das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Keramikeinsatz verteilen. Dieses Programm eignet sich für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beerenfrüchte und Tropenfrüchte.		

Sonderfunktionen

Warmhalten

Bei dieser Funktion arbeitet nur das Heißluftelement. Es wird an- und ausgeschaltet, um die Lebensmittel warm zu halten.

Nach Abschluss des Garvorgangs:



1. Verwenden Sie den **Wahlschalter**, um das Bedienfeld zu aktivieren. Wählen Sie dann **Warmhalten** ().
2. Drücken Sie den **Wahlschalter** zur Bestätigung.
3. Stellen Sie mit dem **Wahlschalter** die gewünschte Temperatur ein (60–100 °C).
4. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie den **Wahlschalter**. Wenn Sie einen Schnellstart wünschen, tippen Sie auf ▷‖. Das Gerät startet den Warmhaltevorgang.
5. Stellen Sie durch Drehen am **Wahlschalter** die Betriebszeit ein.
6. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie den **Wahlschalter** oder tippen auf ▷‖, um zu beginnen.

⚠ **VORSICHT**

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

Hinweise und Empfehlungen zum Warmhalten

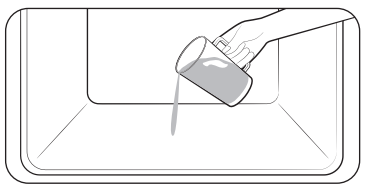
Gericht	Temperatur (°C)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Gerichte	80	30	Warmhalten von Fleisch, Geflügel, Aufläufen, Pizza, Kartoffeln und Tellergerichten.
Getränke	80	30	Warmhalten von Wasser, Milch und Kaffee.
Brot/Kuchen	60	30	Warmhalten von Brot, Toast, Brötchen, Muffins und Kuchen.
Geschirr/ Steingut	70	30	Zum Vorwärmen von Tellern und Steingut. Ordnen Sie die Teller im Garraum an. Überladen Sie den Drehteller nicht. (Maximale Belastung: 7 kg)

Reinigung

Zur Reinigung des Geräts stehen Ihnen die Funktionen für Dampfreinigung ( ) und Geruchsneutralisierung ( ) zur Verfügung.

Dampfreinigung

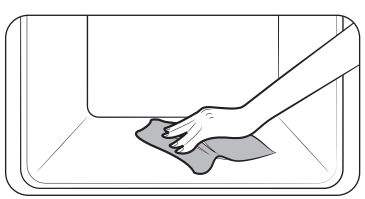
Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.



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



2. Verwenden Sie den **Wahlschalter**, um das Bedienfeld zu aktivieren. Wählen Sie dann **Reinigung** ( ).
3. Wählen Sie mit dem **Wahlschalter** die Funktion **Dampfreinigung** ( ).
4. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie den **Wahlschalter**. Wenn Sie einen Schnellstart wünschen, tippen Sie auf ▷||. Das Gerät startet den Reinigungsvorgang.
5. Drücken Sie den **Wahlschalter**, um den Bedienungshinweis zu lesen.
6. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie den **Wahlschalter** oder tippen auf ▷||, um zu beginnen.



7. Reinigen Sie den Ofen nach der **Dampfreinigung** mit einem feuchten Tuch.

Bedienung

⚠ WARNUNG

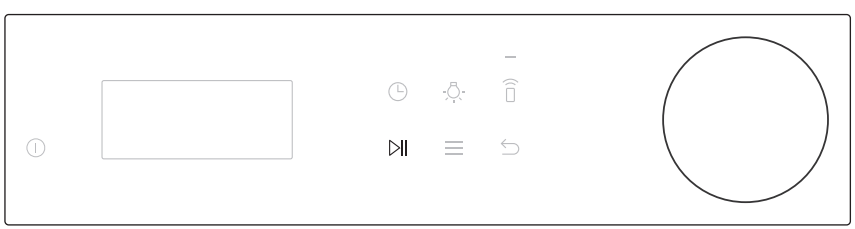
Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Das Wasser im Garraum ist sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

HINWEIS

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

Geruchsneutralisierung

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



1. Verwenden Sie den **Wahlschalter**, um das Bedienfeld zu aktivieren. Wählen Sie dann **Reinigung** ( ).
2. Wählen Sie mit dem **Wahlschalter** die Funktion **Geruchsneutralisierung** ( ).
3. Drehen Sie den **Wahlschalter**, um die Uhrzeit einzustellen, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**. (Die eingestellte Standardzeit beträgt 5 Minuten.)
4. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie den **Wahlschalter** oder tippen auf ▷||, um zu beginnen.

Weitere Funktionen

Menü	Beschreibung
Timer	Hiermit können Sie den Timer einstellen.
Bedienfeldsperre	Hiermit können Sie das Bedienfeld sperren.
Meine Betriebsarten	Hiermit können Sie die Liste Ihrer eigenen Garprogramme bearbeiten.
Bildschirm-Timeout	Hiermit können Sie einstellen, nach welcher Zeit ohne Aktivitäten das Display ausgeschaltet wird. **HINWEIS** Der Energieverbrauch kann je nach Einstellung steigen.
Uhrzeit einstellen	Hiermit können Sie die Uhrzeit einstellen. **HINWEIS** Detaillierte Anweisungen finden Sie auf Seite **16**.
Datum einstellen	Hiermit können Sie das Datum einstellen. **HINWEIS** Detaillierte Anweisungen finden Sie auf Seite **16**.
Zeitanzeigeformat	Hiermit können Sie das Zeitformat auf 12 oder 24 Stunden einstellen. **HINWEIS** Detaillierte Anweisungen finden Sie auf Seite **16**.
Ton	Hiermit schalten Sie die Signaltöne des Ofens ein bzw. aus.

Timer

1. Tippen Sie auf ☰, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
2. Wählen Sie mithilfe des **Wahlschalters** die Option **Timer**, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
3. Stellen Sie mithilfe des **Wahlschalters** den Timer (Stunde und Minute) ein und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
4. Drücken Sie den **Wahlschalter**, um den Timer zu starten.
5. Wenn Sie den Timer anhalten, abbrechen oder bearbeiten möchten, drücken Sie den **Wahlschalter** oder drehen Sie den **Wahlschalter**.

Bedienfeldsperre

1. Tippen Sie auf ☰, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
2. Wählen Sie mithilfe des **Wahlschalters** die Option **Bedienfeldsperre**, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
3. Wenn Sie das Bedienfeld entsperren möchten, halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf ☰.

Meine Betriebsarten

1. Tippen Sie auf ☰, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
2. Wählen Sie **Meine Betriebsarten** mithilfe des **Wahlschalters**, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
3. Drehen Sie den **Wahlschalter**, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**, um Modi auszuwählen oder abzuwählen.
4. Wählen Sie **Speichern**, um die Änderungen zu speichern.

Bildschirm-Timeout

1. Tippen Sie auf ☰, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
2. Wählen Sie **Bildschirm-Timeout** mithilfe des **Wahlschalters**, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
3. Wählen Sie durch Drehen des **Wahlschalters** die gewünschte Zeit.
4. Drücken Sie den **Wahlschalter**, um die Änderungen zu speichern.

Ton

1. Tippen Sie auf ☰, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
2. Wählen Sie **Ton** mithilfe des **Wahlschalters**, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Wahlschalter** die Option **Ein** oder **Aus** ein.
4. Drücken Sie den **Wahlschalter**, um die Änderungen zu speichern.

Systemeinstellungen

Halten Sie die Taste ☰ 3 Sekunden lang gedrückt, um das Menü **Systemeinstellungen** aufzurufen, und drehen Sie dann den **Wahlschalter**, um verschiedene Einstellungen für Ihren Ofen zu ändern.
Detaillierte Beschreibungen entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle.

Systemeinstellung	Beschreibung
WLAN	Hiermit schalten Sie WLAN ein bzw. aus.
Sprache	Sie können eine Sprache auswählen.
Mein Nutzungsverhalt.	Mit dieser Funktion können Sie Kocheinstellungen individuell speichern.
Zurücksetzen	Hiermit können Sie eine vorgenommene Einstellung zurücksetzen. (Weitere Funktionen, Systemeinstellungen)

1. Halten Sie die Taste ☰ 3 Sekunden lang gedrückt, um das Menü **Systemeinstellungen** aufzurufen, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
2. Wählen Sie mit dem **Wahlschalter** das gewünschte Menü, und drücken Sie dann den **Wahlschalter**.
3. Drehen Sie den **Wahlschalter**, um die gewünschte Option auszuwählen.
4. Drücken Sie den **Wahlschalter** zur Bestätigung.

Bedienung

Smart Control

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

So verbinden Sie das Mikrowellengerät

1. Downloaden und öffnen Sie die SmartThings-App auf Ihrem Mobilgerät.
2. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, um Ihren Ofen zu verbinden.
3. Sobald der Prozess abgeschlossen ist, wird das Verbindungssymbol im Display Ihres Ofens angezeigt, und die App bestätigt, dass Sie verbunden sind.
4. Wenn das Symbol nicht angezeigt wird, befolgen Sie die Anweisungen in der App, um die Verbindung wiederherzustellen.

So bedienen Sie den Backofen ferngesteuert

Aus Sicherheitsgründen ist diese Funktion im Mikrowellenbetrieb nicht verfügbar.

1. Im Display wird Smart Control drücken angezeigt. Der Ofen kann nun über ein verbundenes Gerät fernbedient werden.
2. Wählen Sie in der Samsung SmartThings-App das Backofensymbol aus, um die App zur Bedienung des Backofens zu öffnen.
   Wenn die App mit dem Ofen verbunden ist, können Sie über die Anwendungen die folgenden Funktionen ausführen:

Fernbedienung des Ofens über die SmartThings-App	
Überwachen des Ofen	• Status des Ofens überprüfen.
Fernbedienung des Ofens	• Ofeneinstellungen aus der Ferne einstellen oder anpassen. (Im Mikrowellenmodus nicht verfügbar)
Eigene Gareinstellungen	• Hiermit können Sie den Ofen aus der Ferne ausschalten. • Sie können die Garzeit oder die Temperatur ferngesteuert einstellen, nachdem der Garvorgang begonnen hat.
Fehlerprüfung	• Fehler automatisch erkennen.

HINWEIS

Wenn nicht im Display angezeigt wird, können Sie den Status des Backofens weiterhin überwachen und den Ofen auch ausschalten.

Intelligentes Garen

Manuelles Garen

Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

- Verwenden Sie im Mikrowellenmodus keine Behälter aus Metall. Stellen Sie Lebensmittelbehälter immer auf den Keramikeinsatz.
- 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 Größer werden schneller gar als große.
- Frisches Gemüse immer mit voller Mikrowellenleistung (800 W) garen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Brokkoli	250 500	4-5 5-6	3
	Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.		
Rosenkohl	250 500	5-6 7-8	3
	60 bis 75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben.		
Möhren	250	5-6	3
	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.		
Blumenkohl	250 500	5-6 7-8	3
	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.		
Zucchini	250	3-4	3
	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen.		
Auberginen	250	3-4	3
	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.		
Lauch	250	3-4	3
	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.		
Pilze	125 250	1-2 2-3	3
	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.		
Zwiebeln	250	4-5	3
	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.		
Paprika	250	4-5	3
	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.		
Kartoffeln	250 500	4-5 7-8	3
	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.		
Kohlrabi	250	5-6	3
	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.		

Intelligentes Garen

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	800	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		18-20		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250	800	20-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		22-24		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	800	17-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Körnermischung (Reis + Getreide)	250	800	18-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	800	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)	800	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	800	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).

Gericht		Portionsgröße (g)	Auftauzeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)
Fleisch	Hackfleisch	250 500	6-7 8-12	15-30
	Schweinesteaks	250	7-8	
	Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Die schmaleren 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 Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.			
Obst	Beeren	300	6-7	5-10
	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.			

Intelligentes Garen

Gericht		Portionsgröße (g)	Auftauzeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)
Brot	Brötchen (je ca. 50g)	2 Stk. 4 Stk.	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/Sandwich	250 500	4-4½ 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 Grillbetrieb

Die Heizelemente für den Grill befinden sich unter der Decke des Garraums. Diese Heizelemente arbeiten nur bei geschlossener Tür.
Stellen Sie die Lebensmittel beim Grillen auf den hohen Rost (soweit nicht ausdrücklich anders gefordert).
Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang im Grillmodus vor und grillen Sie die Lebensmittel auf dem hohen Rost (soweit nicht ausdrücklich anders gefordert). Ziehen Sie nach dem Grillen stets Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel zu entnehmen.

Geschirr

Grill und Heißluftgrill: Verwenden Sie flammfeste Behälter, die auch Metallteile enthalten können. Verwenden Sie keinerlei Geschirr aus Kunststoff.
Mikrowelle + Grill: Verwenden Sie kein Geschirr aus Metall oder Kunststoff.

Lebensmitteltyp

Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Grillen

Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (1. Seite) (Min.)	Garzeit (2. Seite) (Min.)
Schaschlikspieße	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	8-10	6-8
Schweinesteaks	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	7-9	5-7
Bratwurst	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	6-8	6-8
Hähnchenstücke	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	20-25	15-20
Lachssteaks	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	8-12	6-10
Kleingeschnittenes Gemüse	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	15-20	-
Toast	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	2-3	1-2
Käsetoast	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	3-5	-

Heißluftgrill

Stellen Sie die in dieser Tabelle angegebene Temperatur ein und heizen Sie 5 Minuten lang vor.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (1. Seite) (Min.)	Garzeit (2. Seite) (Min.)
Kartoffelecken	200-220	Backblech	4	25-30	-
Tiefgefrorene Kroketten	210-220	Backblech	4	15-20	-
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	210-220	Backblech	4	15-20	-
Ganzer Fisch	200-220	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	10-15	10-15
Hähnchenstücke	200-210	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	20-25	15-20
Hähnchen, ganz	200-210	Gitterrost + Keramikeinsatz	3	30-35	25-30

Mikrowelle + Grill

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (1. Seite) (Min.)	Garzeit (2. Seite) (Min.)
Ofenkartoffeln	1. Seite: 450 2. Seite: -	1. Seite: 180-200 2. Seite: 220	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	10-15	2-4
Gegrillte Tomaten	180	160-180	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	10-15	-
Gemüsegratin	450	180-200	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	10-15	-
Bratfisch	300	180-200	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	5-8	6-10
Hähnchenstücke	300	180-200	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	13-17	13-17

Hinweise und Empfehlungen zum Heißluftbetrieb

Heißluft und Umluft

Im Heißluftbetrieb arbeiten das Heizelement und der Lüfter in der Seitenwand zusammen, um die Wärme im Garraum zu verteilen.
Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

Mikrowelle + Heißluft

Bei diesem Kombinationsmodus wird die Mikrowellen-Energie mit heißer Luft kombiniert. Das ermöglicht kürzere Garzeiten und sorgt für eine braune, knusprige Oberfläche der Lebensmittel. Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 kombinierte Modi. Verwenden Sie diesen Modus für Fleisch und Geflügel, Gratins sowie für Gerichte in Kasserollen und Auflaufformen, für Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr aus Glas, Töpferware oder Porzellan ohne Metallverzierungen.

Intelligentes Garen

Heißluft

Es wird empfohlen, das Gerät mit Heißluft vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Haselnusskuchen, Kastenform	160-170	Gitterrost + Keramikeinsatz	2	60-70
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	150-160	Gitterrost + Keramikeinsatz	2	50-60
Biskuitkuchen	150-160	Gitterrost + Keramikeinsatz	2	25-35
Obstkuchenboden	150-170	Gitterrost + Keramikeinsatz	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

Umluft

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	180-190	Backblech	3	25-30
Kartoffelgratin	170-180	Backblech	2	45-50
Biskuitkuchen	150-160	Backblech	2	35-40
Kastenkuchen	150-160	Backblech	2	50-60
Weißbrot	170-180	Backblech	2	20-25
Selbstgemachte Pizza	180-200	Backblech	2	20-30
Tiefgefrorene Rohteigpizza	180-200	Backblech	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Backblech	2	40-50
Apfelkuchen	160-170	Backblech	2	60-80
Blätterteigstücke mit Apfelfüllung	180-190	Backblech	3	15-20

Mikrowelle + Heißluft

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (1. Seite) (Min.)	Garzeit (2. Seite) (Min.)
Hähnchen, ganz 1,2 kg	1. Seite: 450 2. Seite: 300	180-200	Gitterrost + Keramikeinsatz	3	20-25	23-27
Rind/Lamm (Medium)	300	180-200	Gitterrost + Keramikeinsatz	3	17-22	18-25
Lasagne/ Nudelgratin, tiefgefroren	450	180-200	Gitterrost + Keramikeinsatz	3	30-35	-
Kartoffelgratin	450	180-200	Gitterrost + Keramikeinsatz	3	15-20	-
Obstkuchen mit frischem Obst	100	160-180	Keramikeinsatz	3	45-50	-

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 (in 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
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

Intelligentes Garen

Gericht	Portionsgröße (g)	Temperatur (°C)	Einschubhöhe	Garzeit (in Min.)
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.

Hinweise zum Dampfgaren

Verwenden Sie den Dampfgarer für die Dampfgarfunktion.
Fassen Sie den Dampfgarer nach dem Garen mit Ofenhandschuhen an.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistungsstufe (W)	Garzeit (in Min.)	Zubehör
Artischocken	300 (1 bis 2 Stk.)	800	5-6	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz und Deckel
	Die Artischocken waschen und putzen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Die Artischocken auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.			
Frisches Gemüse	300	800	4-5	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz und Deckel
	Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Das Gemüse auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 2 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorenes Gemüse	300	600	8-9	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz und Deckel
	Das tiefgefrorene Gemüse in die Dämpfschüssel geben. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. 1 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garen gut umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Reis	250	800	15-18	Dämpfschüssel + Deckel
	Den Reis in die Dämpfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten und braunen Reis 10 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Verzehr 5-10 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	500	800	7-8	Dämpfschüssel + Deckel
	Die Kartoffeln wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel geben. 3 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Eintopf (Gekühlt)	400	600	5½-6½	Dämpfschüssel + Deckel
	Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.			
Suppe (Gekühlt)	400	800	3-4	Dämpfschüssel + Deckel
	In die Dämpfschüssel gießen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorene Suppe	400	800	8-10	Dämpfschüssel + Deckel
	Die tiefgefrorene Suppe in die Dämpfschüssel füllen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung	150	600	1½ bis 2½	Dämpfschüssel + Deckel
	Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in die Dämpfschüssel legen. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistungsstufe (W)	Garzeit (in Min.)	Zubehör
Obstkompott	250	800	3-4	Dämpfschüssel + Deckel
	Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. In die Dämpfschüssel geben. 1-2 EL Wasser und 1-2 EL Zucker hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			

Naturdampf

Die Funktion „Naturdampf" ermöglicht es Ihnen, Kuchen und Gebäck zu backen, das außen knusprig und braun und innen weich und fluffig ist. Gießen Sie ½ Tasse (125 ml) Wasser in eine Dampfschale und stellen Sie sie auf den Boden des Ofens. Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Wir empfehlen, den Backofen im Naturdampfmodus vorzuheizen, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Wasser	Garzeit (Min.)
Croissants	190	Backblech	3	125 ml	20-25
Hefe-Kleingebäck	180	Backblech	3	125 ml	25-30
Schokoladenbrot	180	Backblech	3	125 ml	25-30
Montblanc-Plundergebäck	180	Backblech	3	125 ml	25-30
Dänisches Brot	180	Backblech	3	125 ml	30-35

⚠ WARNUNG

Füllen Sie das Wasser nicht während des Garvorgangs oder bei heißem Backofen nach.

HINWEIS

- Verwenden Sie die mitgelieferte Dampfschale.
- Die Schale kann während des Backvorgangs oder nach dem Garen heiß sein. Entfernen Sie sie mit Topflappen oder nach vollständigem Abkühlen.

Praktische Tipps

Butter zerlassen

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

Schokolade schmelzen

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

Kristallisierten Honig auflösen

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

Gelatine auflösen

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

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

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

Marmelade kochen

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

Pudding kochen

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

Mandelblättchen rösten

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

Problembehebung

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

Prüfstellen

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Der Energiesparmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie den Energiesparmodus.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Nach dem Wenden der Speisen drücken Sie die Taste ⏀ START erneut, um den Betrieb zu starten.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben.	Lebensmittel in das nicht vorgeheizte Gerät legen.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
Das Gerät erhitzt nicht.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1-2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
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.	Beim Betrieb mit Eco-Funktion schaltet sich möglicherweise die Innenbeleuchtung aus. 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.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Garprogramme ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen auffordert wird.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „Start“, um den Betrieb fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagerecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
Wasser tritt aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Dampf entweicht aus der Gerätetür.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Es ist noch Wasser im Gerät.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 5 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Durch Drücken der Taste „+30 Sek.“ wird das Gerät eingeschaltet.	Dies geschieht, wenn das Gerät nicht in Betrieb war.	Das Mikrowellengerät ist so konzipiert, dass es durch Drücken der Taste „+30 Sek.“ in Betrieb genommen werden kann, wenn es nicht in Betrieb war.

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

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

Problembehebung

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	Sensortaste gestört.	Drücken Sie ▷II, um es erneut zu versuchen.
C-d0		Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und reinigen Sie die Taste. (Staub, Wasser) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Technische Daten

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

Eingangsspannung und Frequenz		230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	Maximale Leistung	2700 W
	Mikrowelle	1600 W
	Grill	2600 W
	Heißluft	2600 W
Ausgangsleistung		100 W / 800 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	38,9 Kg
	Verpackungsgewicht	46,9 Kg

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

Anhang

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

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

HINWEIS

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

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

Open Source-Erklärung

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

SAMSUNG

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

FRAGEN ODER HINWEISE?

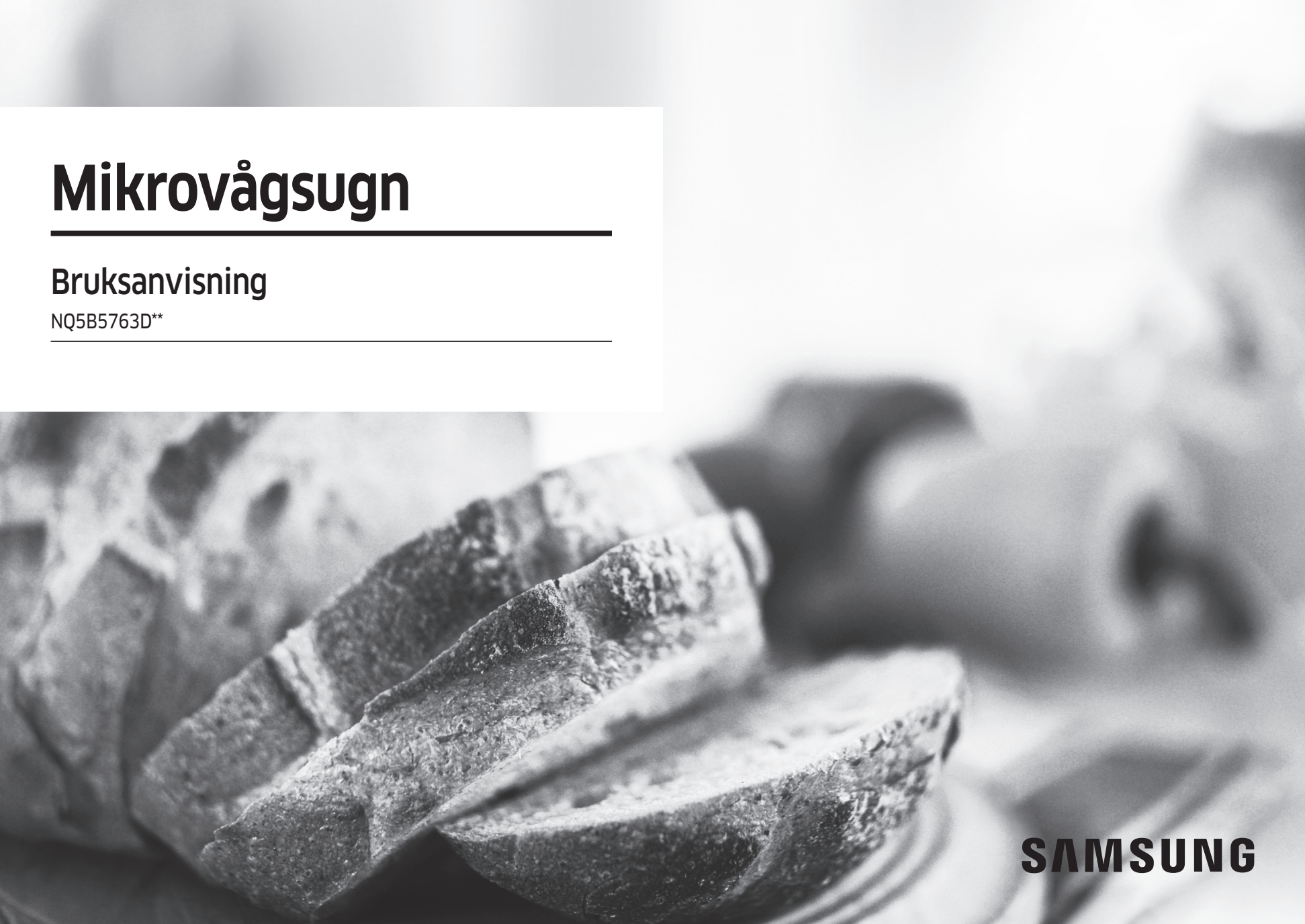
LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support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

DG68-01402A-02

Mikrovågsugn

Bruksanvisning

NQ5B5763D**



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

Underhåll 15

Rengöring 15
Byte (reparation) 15
Skötsel vid en längre tid utan användning 15

Innan du börjar 16

Manöverpanel 16
Klocka 16
Sidoställning 17
Om mikrovågsenergi 17
Kokkärl för tillagning i mikrovågsugn 18

Användning 19

Översikt över funktioner 19
Manuellt läge 20
Automatiskt läge 25
Guide för Automatisk tillagning 25
Specialfunktioner 28
Fler funktioner 30
Systeminställningar 31
Smart kontroll 32

Smart tillagning 32

Manuell tillagning 32
Snabbt och enkelt 41

Felsökning 42

Kontrollpunkter 42
Informationskoder 46

Tekniska specifikationer 46

Bilaga 47

Meddelande om öppen källkod 47

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

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

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

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

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

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

- i personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- på bondgårdar;
- av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer;
- i bed and breakfast-miljöer.

Använd endast redskap som passar för mikrovågsugnar.

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

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

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

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

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

Säkerhetsinstruktioner

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

Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas.

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

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

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

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

Apparaten ska inte rengöras med en ångrengörare.

Apparaten ska inte rengöras med en vattenstråle.

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

Den här enheten är inte avsedd att användas av några personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om personen eller personerna inte har någon som övervakar och instruerar angående enhetsanvändningen av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn ska övervakas av en vuxen så att de inte leker med apparaten.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan övervakning.

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

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

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

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

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

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

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

VARNING! 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.

VARNING! 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.

VARNING! 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.

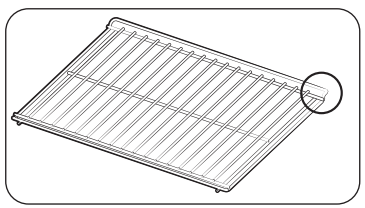
Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när enheten används.

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 uppbända 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 produktspecifikationer.
Sätt i kontakten ordentligt i vägguttaget. Använd inte en förgrenare, förlängningssladdar eller transformatorer.
Häng inte strömsladden på metallföremål. Se till att sladden är mellan objekt eller bakom ugnen.
Använd inte en skadad strömkontakt, strömsladd eller ett vägguttag som sitter löst. Om du har skadade strömkontakter eller sladdar ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.
Häll eller spruta inte vatten direkt på ugnen.
Placera inga föremål på ugnen, inuti ugnen eller på ugnens lucka.
Spraya inte antändbara material, exempelvis insektsmedel, på ugnen.
Förvara inte antändbara material i ugnen. Eftersom spritångor kan kontakta heta delar i ugnen ska du vara försiktig när du värmer upp mat eller dryck som innehåller alkohol.
Barn kan stöta i eller klämma sina fingrar i luckan. Hålla barn borta när du öppnar/stänger luckan.

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 strömsladden och kontakten borta från vatten- och värmekällor.
För att undvika explosionsrisk ska du inte värma ägg med skal eller hårdkokta ägg. Värm inte lufttäta eller vakuumförslutna behållare, nötter, tomater etc.
Täck inte över ventilationsöppningarna med trasor eller papper. Detta är en brandfara. Ugnen kan överhettas och stängas av automatiskt och förbli avstängd tills den svalnat tillräckligt.
Använd alltid grytlappar när du tar ut en maträtt.
Rör om vätskor halvvägs under uppvärmning eller efter att uppvärmningen har avslutats och låt vätskan stå i minst 20 sekunder för att förhindra att den blir för varm eller kokar.
Stå på en armslängd 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 tätningsytorna. Håll luckan och luckans tätningsytor rena genom att torka dem med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa efter varje användning.
- Använd inte ugnen om den är skadad. Använd endast efter att den har reparerats av en kvalificerad tekniker.
  Viktigt: ugnsluckan måste stänga ordentligt. Dörren får inte böjas; luckans gångjärn får inte vara trasiga eller sitta löst; dörrtätningarna och tätningsytorna får inte vara skadade.
- Alla justeringar eller reparationer måste utföras av en kvalificerad tekniker.

Begränsad garanti

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

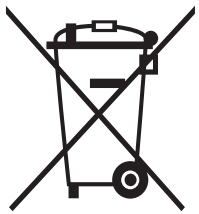
- Lucka, handtag, utpanel eller kontrollpanel som är buckliga, repiga eller trasiga.
- Plåt, styrrulle, koppling eller galler som är trasiga eller saknas.

Använd bara den här ugnen för det syfte den är avsedd för och enligt vad som beskrivs i bruksanvisningen. Varningar och viktiga säkerhetsanvisningar i den här bruksanvisningen täcker inte alla möjliga förhållanden och situationer som kan uppstå. Det är ditt ansvar att använda sunt förnuft, vara försiktig och noggrann vid installation, underhåll och användning av ugnen.
Eftersom de här anvisningarna täcker olika modeller kan mikrovågsugnen variera lite från de som beskrivs i bruksanvisningen och det är inte säkert att alla varningstecken finns med. Om du har några frågor eller kommentarer ska du kontakta närmaste Samsung-servicecenter eller söka hjälp och information online på adressen www.samsung.com.
Använd endast denna ugn för uppvärmning av mat. Den är endast avsedd för användning i hemmet. Värm inga textilier eller kuddar fyllda med korn. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av felaktig eller olämplig användning av ugnen.
För att undvika en försämring av ugnsytan och farliga situationer ska du alltid hålla ugnen ren och väl underhållen.

Produktgruppdefinition

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

Korrekt avfallshantering av produkten (Elektriska och elektroniska produkter)



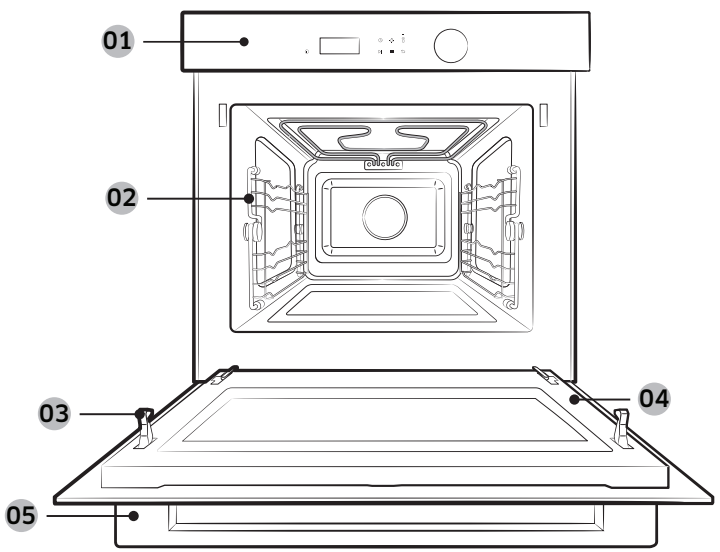
(Gäller i länder med separata insamlingssystem)
Denna symbol på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Dessa föremål bör hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna för att förhindra fara för hälsa och miljö.
Hushållsanvändare bör kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller kommunen för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.
Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.
Om du vill veta mer om Samsungs miljöengagemang och om produktspecifika lagenliga skyldigheter, t.ex. REACH, WEEE och Batterier, besöker du :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

Vad som medföljer

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

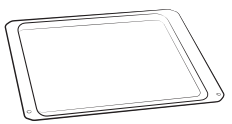
En överblick över ugnen



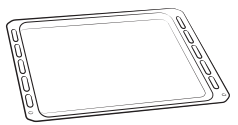
01 Manöverpanel
02 Sidoställning
03 Säkerhetslås för lucka
04 Lucka
05 Luckhandtag

Tillbehör

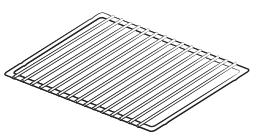
Med ugnen medföljer flera tillbehör som hjälper dig att förbereda olika typer av mat.



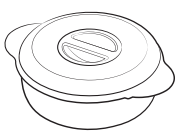
Keramikfat
(Användbar för mikrovågsläge.)



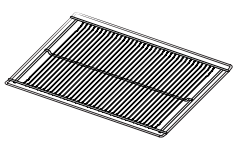
Bakplåt
(Använd inte i mikrovågsläget.)



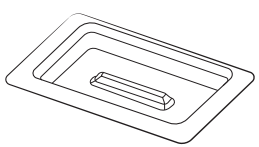
Trådbrickinsats
(Användbar för snabbmeny och grilläge.)



Ångkokkärl
(Användbar för mikrovågsläget för ångkokning.)



Air Fry-galler
(Användbart för Air Fry-läge.)



Ångbricka
(Användbart för naturlig ånga-läge.)



3 Skruvar (M4 L25)

OBS!

Se **Smart tillagning** på sidan **32-40** för att avgöra lämpligt tillbehör för dina rätter.

Ångkokkärl

Ångkokkärlet är en uppsättning med skål, infogad form och lock, som är utformade för ångtillagning. Använd ångkokkärlet för mat som ris, pasta och grönsaker för att bibehålla näringsvärdet.

- Ångkokkärlets alla delar klarar temperaturer från -10 °C till 130 °C.
- När du tinar upp mat ska du placera den frysta maten i skålen för ångtillagning utan att lägga på locket. Vätskan samlas i botten av skålen och skadar inte maten.
- Se **Ångtillagningsguide** på sidan **40**.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

- Ångkokkärlet är endast för denna modell. Använd inte ångkokkärlet med andra modeller eller produkter. En brand eller skada på egendom kan inträffa.
- Använd inte andra tillagningslägen än mikrovågsläget.
- Använd inte ångkokkärlet med mat som innehåller mycket socker eller fett.
- Se till att använda grytlappar när du tar ut ångkokkärlet eftersom ångkokkärlet blir väldigt varmt när tillagningen är klar.
- Var försiktig när du öppnar locket på eftersom ångan som strömmar ut kan vara mycket varm.
- Se till att du monterar ångkokkärlet korrekt, inklusive locket, innan du startar tillagningen.

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-hårdskum).

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

Säkerhet

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

Installation

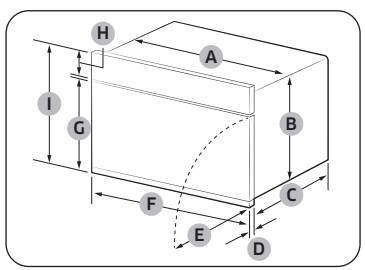
Elanslutningar

Elnätet som enheten ansluts till ska överensstämma med nationella och lokala föreskrifter. Ugnen bör möjliggöra frånkoppling 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 kablagereglerna.

Installera i skåp

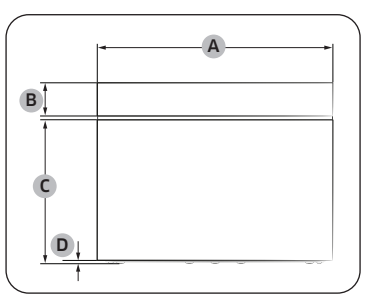
Köksskåp i kontakt med ugnen måste vara värmetåliga upp till 100 °C. Samsung tar inget ansvar för skador som uppstår på skåp på grund av värmen.

Måtkrav för installation (Denna produkt är tillägnad inbyggda produkter.)



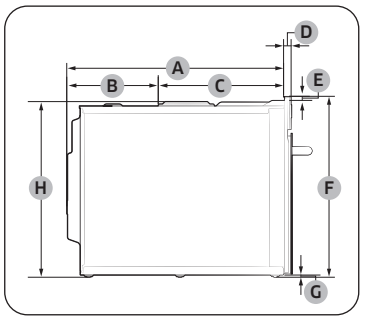
Ugn (mm)

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



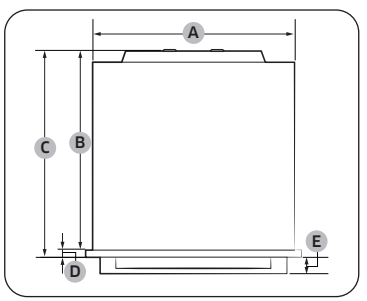
Ugn (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



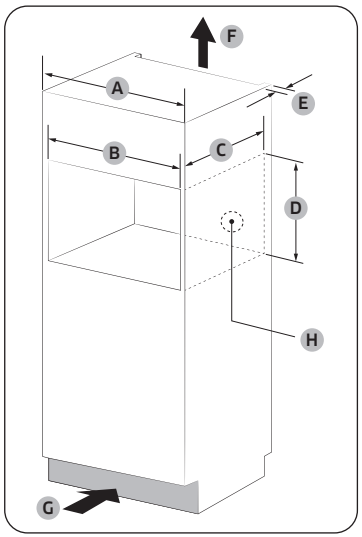
Ugn (mm)

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



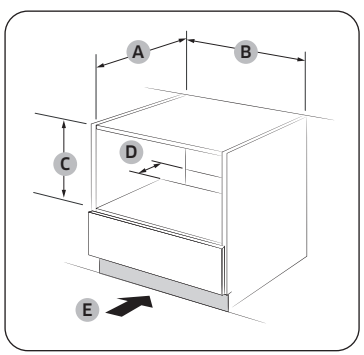
Ugn (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Inbyggd i skåp (mm)

A	600
B	Minst 564–568
C	Minst 550
D	Minst 446 / Max. 450
E	Minst 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Utrymme för eluttag (30 Ø hål)

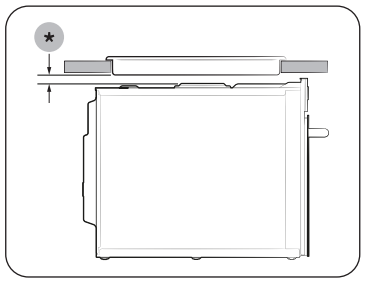


Under diskho (mm)

A	Minst 550
B	Minst 564 / Max. 568
C	Minst 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm²

OBS!

Minsta höjdkrav **(C)** är endast för ugnsinstallation.

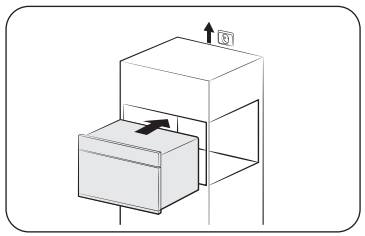


Installation med spishäll

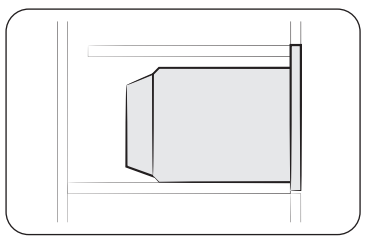
För att installera en häll ovanpå ugnen, kontrollera installationsguiden för hällen för installationsutrymmesbehov **(*)**.

Installation

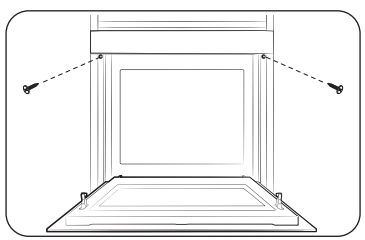
Montering av ugnen



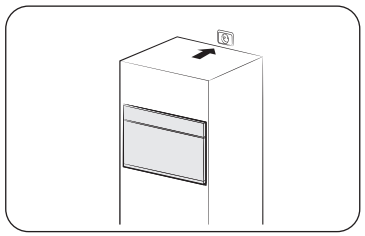
1. Skjut in ugnen en bit i öppningen. För anslutningskabeln till strömkällan.



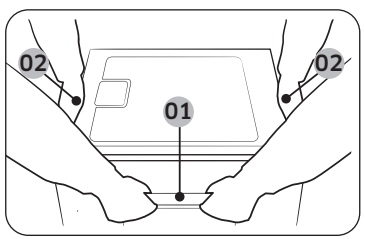
2. Skjut in ugnen helt i öppningen.



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 skyddsfilmen, tejpen och annat förpackningsmaterial och ta ut de medföljande tillbehören från insidan av ugnen. För att ta bort ugnen från skåpet, koppla först från strömmen till ugnen och ta bort de 2 skruvarna på båda sidor av ugnen.

Underhåll

Rengöring

Rengör ugnen med jämna mellanrum för att undvika att smuts ansamlas på eller inuti ugnen. Var även speciellt uppmärksam på luckan, lucktätningen (endast tillämpliga modeller).
Om luckan inte öppnas eller stängs lätt ska du först kontrollera om det finns smuts på luckans tätningar. Använd en mjuk trasa med tvålvatten för att rengöra både ugnens in- och utsida. Skölj och torka ordentligt.

För att avlägsna envis smuts med dålig lukt från insidan av mikrovågsugnen

1. Med ugnen tom placerar du en kopp med utspädd citronsaft i mitten av utrymmet.
2. Värm ugnen i 10 minuter på högsta effekt.
3. När programmet är klart ska du vänta tills ugnen har svalnat. Öppna sedan luckan och gör rent ugnsrummet.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

- Håll luckan och luckans tätning ren och se till att luckan öppnar och stänger lätt. Annars kan ugnens livscykel förkortas.
- Var försiktig så att du inte spiller vatten i ugnens ventiler.
- Använd inte frätande eller kemiska ämnen för rengöring.
- När ugnen har svalnat ska du använda ett milt rengöringsmedel för att rengöra ugnsrummet efter varje användning.

Byte (reparation)

⚠ VARNING!

Den här ugnen har inga invändiga delar som kan demonteras av användaren. Försök inte att byta ut eller reparera ugnen själv.

- Om du har problem med gångjärn, tätningar och/eller luckan ska du kontakta en kvalificerad tekniker eller ett lokalt Samsung-kundcenter för teknisk hjälp.
- Om du vill byta ut en glödlampa ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter. Byt inte ut den själv.
- Om du stöter på ett problem med ugnens yttre hölje ska du först dra ur strömkabeln från strömkällan och sedan kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Skötsel vid en längre tid utan användning

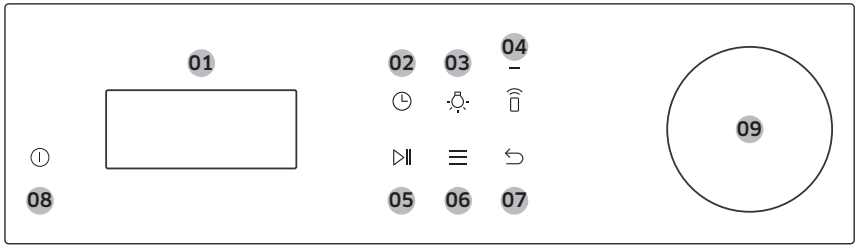
Om du inte använder ugnen under en längre tid ska du dra ur strömkabeln och flytta ugnen till en torr, dammfri plats. Damm och fukt som ansamlats inne i ugnen kan påverka ugnens prestanda.

Innan du börjar

Det finns ett par komponenter som du bör känna till innan du går direkt till ett recept.

Manöverpanel

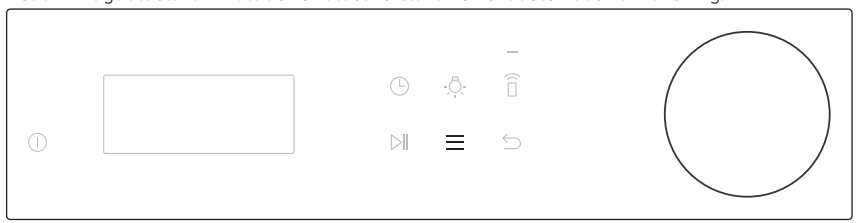
Frontpanelen går att få i flera olika material och färger. Ugnens verkliga utseende kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra ugnens kvalitet.



01 Display	Visar menyn, information och tillagningsförlopp.
02 Tillagningstid	Tryck för att ställa in tillagningstiden.
03 Lätt	Tryck på den här knappen för att slå på eller av ugnslampan.
04 Smart kontroll	Slå på eller av Smart Control-funktionen. **OBS!** Enkel anslutning bör ställas in innan denna funktion används.
05 Starta / Stoppa	Tryck för att starta eller stoppa ugnen. Tryck och håll ned 3 sekunder under tillagningen för att avbryta.
06 Alternativ	Tryck för att se listan med alternativ. Tryck och håll ned 3 sekunder för att se systeminställningarna.
07 Tillbaka	Tryck för att gå till föregående display eller för att avbryta tillagningen.
08 Effekt	Tryck på den här knappen för att slå på eller av displayen.
09 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.

Klocka

Det är viktigt att ställa in rätt tid för att säkerställa korrekt automatisk användning.



För att ställa in klocktiden

1. Tryck på ☰ och tryck på **Ratten**.
2. Välj **Ställ in tid** med **Ratten** och tryck sedan på **Ratten**.
3. Ställ in aktuell tid med hjälp av **Ratten** och tryck sedan på **Ratten**. (Timmar, minut och AM/PM om det behövs)

För att ställa in datum

1. Tryck på ☰ och tryck på **Ratten**.
2. Välj **Ställ in datum** med **Ratten** och tryck sedan på **Ratten**.
3. Välj Ställ in aktuell datum med **Ratten** och tryck sedan på **Ratten**. (Månad, dag och år)

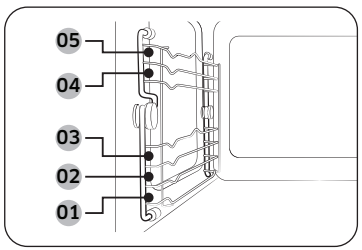
För att ställa in tidsformat

1. Tryck på ☰ och tryck på **Ratten**.
2. Välj **Tidsformat** med **Ratten** och tryck sedan på **Ratten**.
3. Vrid **Ratten** för att välja 12 timmar eller 24 timmar och tryck sedan på **Ratten**.

OBS!

Du kan inte ändra klockan medan ugnen är igång.

Sidoställning

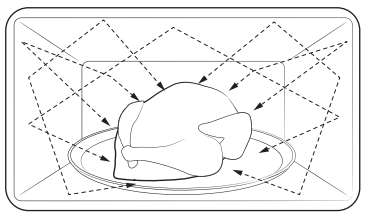


- Sätt i tillbehören i rätt position inuti ugnen.
- Var försiktig när du tar ut matkärl eller tillbehör ur ugnen. Varma maträtter kan orsaka brännskador.

01	Nivå 1	Mikrovågsfunktion
02	Nivå 2	Ugnsfunktion
03	Nivå 3	
04	Nivå 4	
05	Nivå 5	

Om mikrovågsenergi

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Ugnen använder den förkompilerade magnetron för att generera mikrovågor som används för att tillaga eller värma utan att deformera eller missfärga maten.



1. Mikrovågorna som genereras av magnetron fördelas jämnt genom ett virvlande distributionssystem. Detta är anledningen till att maten tillagas jämnt.
2. Mikrovågorna absorberas av maten upp till ett djup på cirka 2,5 cm. edan sprids mikrovågorna inuti maten medan tillagning fortsätter.
3. Matens tillagningstiden påverkas av följande förhållanden.
   - Mängd och täthet
   - Fuktigt innehåll
   - Ursprunglig temperatur (särskilt om fryst)

OBS!

Den tillagade maten håller värmen i sin kärna efter att tillagningen är klar. Det är därför du måste respektera väntetiden som anges i den här bruksanvisningen, vilket säkerställer en jämn tillagning ner till kärnan.

Innan du börjar

Kokkärl för tillagning i mikrovågsugn

Matlagningskärl som används i mikrovågsläge måste kunna släppa igenom mikrovågor så att de når maten. Metaller som rostfritt stål, aluminium och koppar reflekterar mikrovågorna. Därför får inte kärl av metall användas. Matlagningskärl märkta som mikrotåliga kan användas. Mer information om lämpliga matlagningskärl hittar du i följande vägledning och placera ett glas vatten eller lite mat inne i utrymmet.

Krav:

- Plan botten och raka sidor
- Tättslutande lock
- 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 för mycket folie används.
Brynplatta		○	Använd inte för förvärmning i mer än 8 minuter.
Benporslin och lergods		○	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis mikrotåliga om de inte har metalldekor.
Engångstallrikar i kartong		○	Vissa frysta varor förpackas i sådana behållare.
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 överflödig vätska.
	Återvunnet papper	✕	Orsakar ljusbågsbildning.
Plast	Behållare	○	Använd endast termoplastbehållare. Vissa plaster kan bli skeva eller missfärgas vid höga temperaturer.
	Plastfolie	○	Använd för att hålla fuktig efter tillagningen.
	Fryspåsar	△	Använd endast påsar som går att koka eller är lämpliga för ugn.
Vax- eller smörpapper		○	Använd för att bevara vätska och förhindra stänk.

○ : Mikrotålig △ : Var försiktig ✕ : Inte mikrotålig

Översikt över funktioner

Egenskap			Temperaturområde (Effektnivå)	Standardtemperatur (Effektnivå)
Manuellt läge		Varmluft	40-230 °C	160 °C
			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	40-230 °C	180 °C
			Värmen genereras från de övre och undre värmeelementen med fläktar. Denna inställning är lämplig för bakning och stekning.	
		Stor grill	150-230 °C	220 °C
			Den stora grillen genererar värme. Använd det här läget för att gratinera maten (till exempel kött, lasagne eller gratäng).	
		Fläktgrill	40-230 °C	180 °C
			De två övre värmeelementen genererar värme, som fördelas jämnt inuti ugnen med fläkten. Använd detta läge för att grilla kött eller fisk.	
		Naturlig ånga	120-230 °C	160 °C
			Funktionen naturlig ånga låter dig baka med krispig yta och saftig insida. Vi rekommenderar att förvärma ugnen för bästa resultat.	
		Mikrovågsugn	100-800 W	800 W
			Mikrovågsenergin gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.	

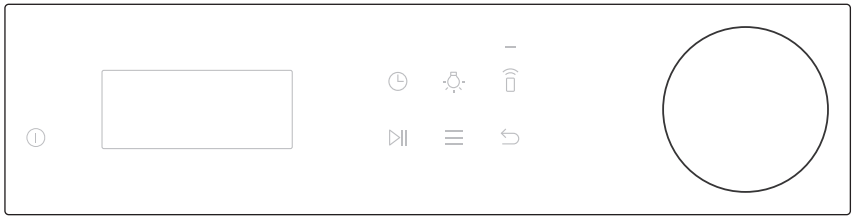
Egenskap			Temperaturområde (Effektnivå)	Standardtemperatur (Effektnivå)
Manuellt läge		Mikrovågsugn + grill	40-200 °C 100 W-600W	200 °C 300 W
			Värmeelementen genererar värme som förstärks med mikrovågsenergin.	
		Mikrovågsugn + Varmluft	40-200 °C 100 W-600W	180 °C 300 W
			Värmeelementen genererar värme och varmluftsfläkten fördelar värmen inuti ugnen, vilket förstärks av mikrovågsenergin.	
		Air Fry	150-230 °C	220 °C
			Air Fry använder het luft för krispigare och hälsosammare vid tillagning av frysta eller färska livsmedel, utan eller med mindre olja än vanliga varmluftslägen. För bästa resultat, använd detta läge på en Air Fry-bricka. Följ receptet eller paketets anvisningar för inställd temperatur, tid och kvantitet.	
Automatiskt läge		Automatisk tillagning	För nya kockar erbjuder ugnen totalt 20 automatiska tillagningsprogram.	
		Automatisk upptining	Ugnen har 5 upptiningsprogram för din bekvämlighet.	
Specialfunktioner		Varmhållning	60-100 °C	60 °C
			Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.	
		Rengöring	Ugnen har funktioner för Ångrengöring och Deodorisering. Ångrengöring är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga. Deodorisering är också användbar för att deodorisera ugnen.	

Användning

Manuellt läge

Standardtemperaturen (eller Effektnivån) ändras enligt den mest använda inställningen för de senaste 10 användningstillfällena.

Steg 1. Välj läge



1. Använd **Ratten** för att väcka manöverpanelen och välj sedan ett manuellt läge.
2. Tryck på **Ratten** för att bekräfta.

Steg 2. Ställ in temperaturen



1. Vrid på **Ratten** för att välja önskad temperatur.
2. När du är klar trycker du på **Ratten**.
3. Om du vill ha en snabbstart trycker du på ▷||. Ugnen börjar tillaga maten.
   (Tillgänglig för Varmluft, Vanlig fläkt, Stor grill, Fläktgrill, Air Fry, Naturlig ånga)

Steg 3. Ställ in tillagningstiden (och Effektnivå)



1. Använd **Ratten** för att välja ”Ställ in tillagningstid” och ändra tillagningstiden.
   Tryck på ◷ för att ställa in tillagningstiden.
2. Välj ”Redo vid kl. 12:00”, för att ställa in en sluttid, och ställ in önskad sluttid med **Ratten**.
3. Välj ”Tillaga på 800 W”, för att ändra effektnivån, och använd **Ratten** för att ställa in.
4. Tryck på ▷||, när du är klar, för att börja tillaga maten.

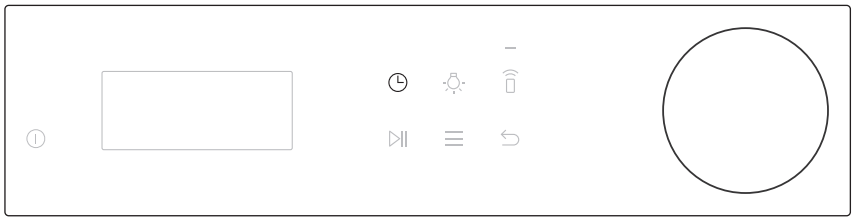
⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Förvara inte tillagad mat för länge i ugnen. Maten kan förstöras.

Steg 4. Förvärmning (varmluft, traditionell fläkt, stor grill, fläktgrill, endast naturlig ånga)

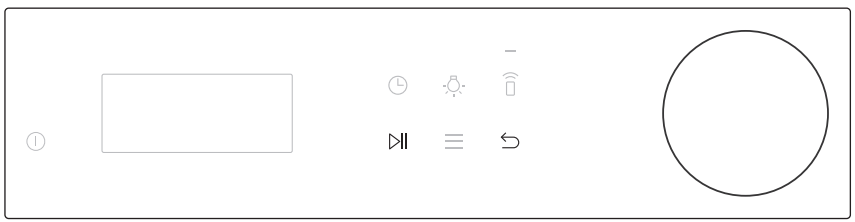
Ugnen börjar att förvärmas tills den når angiven temperatur. När den är klar piper ugnen och förvärmningsindikatorn försvinner.

Om du vill ändra temperaturen (eller Effektnivån) och tillagningstid under tillagning



1. Använd **Ratten** för att välja temperatur/effektnivå/tillagningstid på displayen och tryck på **Ratten**.
2. Ändra värdet med hjälp av **Ratten** och tryck på **Ratten** för att bekräfta.
3. För att endast ändra tillagningstiden, tryck på ⏲. Ändra sedan den tillagningstid du önskar.

För att stoppa åtgärden

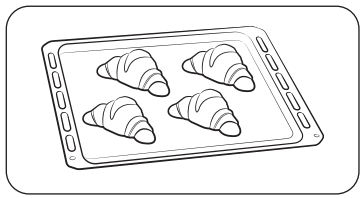


1. Tryck på ⏯.
   - Ugnen pausar. Tryck på den igen för att återuppta ugnen.
   - Tryck och håll ner ⏯ i 3 sekunder för att avbryta tillagningsläget.
2. Tryck på ⮌, välj **Ja** med hjälp av **Ratten**.

Varmluft

Värmeelementen genererar värme som fördelas jämnt inuti ugnen med fläkten för varmluft. Använd det här läget för kakor, enskilda scones, frallor och bakelser samt fruktkakor, petit choux och suffléer.

Steg 1	>	Steg 2	>	Steg 3	>	Steg 4
Varmluft		**Temperatur**		**Tillagningstid**		**Förvärmning**

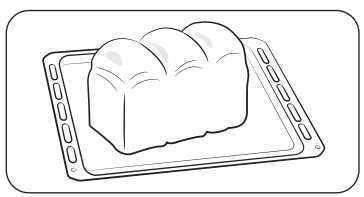


1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskärl, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan.
2. Följ steg 1-4 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan 20-21.
3. När tillagningen är klar kan du välja **+5 minuter** med hjälp av **Ratten**.
   Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

Vanlig fläkt

Värmen genereras från de övre och undre värmeelementen med fläktar.
Denna funktion bör användas för vanlig bakning och stekning för de flesta typer av rätter.

Steg 1	>	Steg 2	>	Steg 3	>	Steg 4
Vanlig fläkt		**Temperatur**		**Tillagningstid**		**Förvärmning**



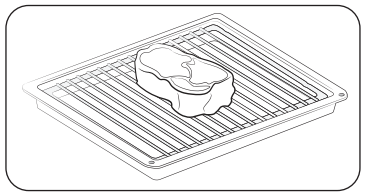
1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskärl, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan.
2. Följ steg 1-4 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan 20-21.
3. När tillagningen är klar kan du välja **+5 minuter** med hjälp av **Ratten**.
   Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

Användning

Stor grill

Värmeelementen genererar värme. Kontrollera att de är i horisontellt läge.

Steg 1	>	Steg 2	>	Steg 3	>	Steg 4
Grill		Temperatur		Tillagningstid		Förvärmning

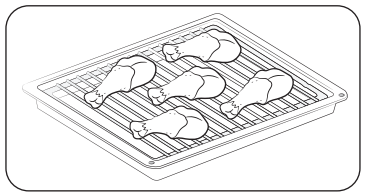


1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskärl, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan.
2. Följ steg 1-4 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan **20-21**.
3. När tillagningen är klar kan du välja **+5 minuter** med hjälp av **Ratten**.
   Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

Fläktgrill

Värmeelementen genererar värme. Kontrollera att de är i horisontellt läge.

Steg 1	>	Steg 2	>	Steg 3	>	Steg 4
Grill		Temperatur		Tillagningstid		Förvärmning

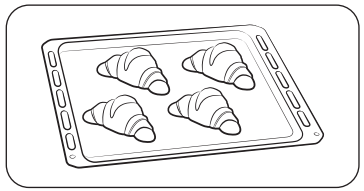


1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskärl, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan.
2. Följ steg 1-4 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan **20-21**.
3. När tillagningen är klar kan du välja **+5 minuter** med hjälp av **Ratten**.
   Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

Naturlig ånga

Värmen genereras från de övre och undre värmeelementen med fläktar.
Denna funktion bör användas för vanlig bakning och stekning för de flesta typer av rätter.

Steg 1	>	Steg 2	>	Steg 3	>	Steg 4
Naturlig ånga		Temperatur		Tillagningstid		Förvärmning



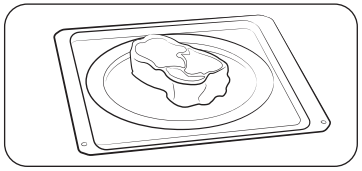
1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskärl, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan.
2. Följ steg 1-4 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan **20-21**.
3. När tillagningen är klar kan du välja **+5 minuter** med hjälp av **Ratten**.
   Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

Mikrovågsugn

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Mikrovågsenergin gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.

- Använd endast mikrotåliga tillbehör.

Steg 1		Steg 2		Steg 3		Steg 4
Mikrovågsugn	>	-	>	Tillagningstid (Effektnivå)	>	-



1. Lägg maten i en mikrotålig behållare, placera den sedan på rekommenderat tillbehör och stäng luckan.
2. Följ steg 1-3 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan **20-20**. Ugnen startar efter inställning av tillagningstiden.
3. När tillagningen är klar kan du välja **+30 sek** med **Ratten**.
   Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

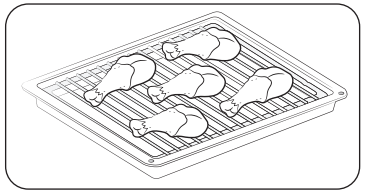
Effektnivå

Nivå	Procent (%)	Uteffekt (W)	Beskrivning
HÖG	100	800	Använd för att värma vätska.
HÖG LÅG	88	700	Använd för att värma och tillaga.
MEDELHÖG	75	600	
MEDEL	56	450	Använd för att tillaga kött och värma upp grönsaker.
MEDELLÅG	38	300	
UPPTINING	22	180	Använd för att tina innan tillagning.
LÅG	13	100	Använd för att tina grönsaker.

Mikrovågsugn + Grill

Värmeelementen genererar värme som förstärks med mikrovågsenergin. Använd endast mikrotåliga matlagningskärl, t.ex. av glas eller keramik.

Steg 1		Steg 2		Steg 3		Steg 4
Mikrovågsugn + Grill	>	Temperatur	>	Tillagningstid (Effektnivå)	>	-



1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskärl, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan.
2. Följ steg 1-3 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan **20-20**. Ugnen startar efter inställning av tillagningstiden.
3. När tillagningen är klar kan du välja **+5 minuter** med hjälp av **Ratten**.
   Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

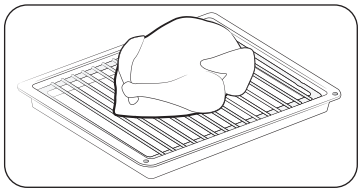
⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd endast ugnssäkra kokkärl, såsom glas, keramik eller benporslin utan metallkanter.

Mikrovågsugn + Varmluft

Det här kombinationsläget kombinerar mikrovågsenergin med den varma luften och minskar därför tillagningstiden samtidigt som den ger maten en brun krispig yta. Använd detta för alla sorters kött och fågel samt grytor och gratängrätter, sockerkakor och lätta fruktkakor, pajer, smulpajer, rostade grönsaker, scones och bröd.

Steg 1		Steg 2		Steg 3		Steg 4
Mikrovågsugn + Varmluft	>	Temperatur	>	Tillagningstid (Effektnivå)	>	-



1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskärl, placera det sedan på gallret och stäng luckan.
2. Följ steg 1-3 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan **20-20**. Ugnen startar efter inställning av tillagningstiden.
3. När tillagningen är klar kan du välja **+30 sek** med hjälp av **Ratten**.
   Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

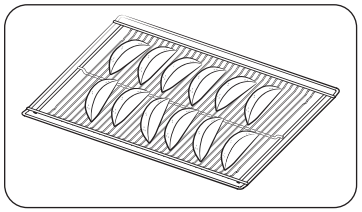
⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd endast ugnssäkra kokkärl, såsom glas, keramik eller benporslin utan metallkanter.

Air Fry

Värmeelementen genererar värme som fördelas jämnt inuti ugnen med fläkten för varmluft.

Steg 1		Steg 2		Steg 3		Steg 4
Air Fry	>	Temperatur	>	Tillagningstid	>	-



1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskärl, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan.
2. Följ steg 1-4 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan **20-21**.
3. När tillagningen är klar kan du välja **+5 minuter** med hjälp av **Ratten**.
   Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

Automatiskt läge

Ugnen har 2 olika automatiska lägen för din bekvämlighet: Automatisk upptining och automatisk tillagning. Välj ett som bäst passar dina behov.



1. Använd **Ratten** för att väcka manöverpanelen, välj ett **Autoläge** och tryck sedan på **Ratten** för att bekräfta.
   - Automatisk tillagning (AUTO), Automatisk upptining ( ).
2. Vrid på **Ratten** för att välja önskat program och tryck på **Ratten** för att bekräfta.
3. Vrid **Ratten** för att ställa in önskad vikt och tryck sedan på **Ratten** för att bekräfta.
4. Displayen visar menyn och tillbehörsguiden. (Tryck på **Ratten**.)
5. Tryck på ▷|| eller tryck på **Ratten** för att starta tillagningen.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.

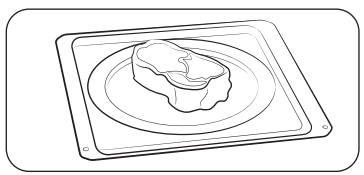
OBS!

Tillagningstiden är förprogrammerad för varje meny och kan inte ändras.

AUTO Automatisk tillagning

För nya kockar erbjuder ugnen totalt 20 automatiska tillagningsprogram. Utnyttja denna funktion för att spara tid eller lära dig snabbare. Tillagningstiden och temperaturen justeras enligt valt recept.

Steg 1 Automatisk tillagning > Steg 2 Meny > Steg 3 Vikt



1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskärl, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan.
2. Följ steg 1-3 i avsnittet **Automatiskt läge** på sidan **25**.
3. Använd grytlappar när du tar ut maten när tillagningen är klar.

Guide för Automatisk tillagning

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
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.		
Fryst pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Trådbricksinsats + Keramikfat	2
	Lägg den frysta pizzan på ugnen.		
Fryst lasagne	0,4-0,5 0,6-0,7	Trådbricksinsats + Keramikfat	2
	Lägg den frysta lasagnen i en lämplig ugnsfast glas- eller keramikform. Låt stå 2–3 minuter efter uppvärmning.		

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
Hel kyckling	1,1-1,2 1,2-1,3	Trådbricksinsats + Keramikfat	2
	Pensla kycklingen med olja och krydda. Placera dem med bröstet nedåt i mitten av trådbrickinsatsen med keramikfatet. Vänd på dem då du hör ljudsignaler. Tryck på startknappen för att fortsätta tillagningen. Låt stå i 5 minuter efter tillagningen.		
Kycklingdelar	0,6-0,7 0,9-1,0	Trådbricksinsats + Keramikfat	4
	Pensla de kylda kycklingdelarna med olja och krydda. Lägg dem på trådbrickinsatsen med keramikfatet med skinnsidan nedåt. Vänd på dem då du hör ljudsignaler. Låt dem stå i 2–3 minuter efter tillagningen.		
Stekt lamm	0,8-0,9 1,1-1,2	Trådbricksinsats + Keramikfat	3
	Lägg den marinerade lammsteken på trådbrickinsatsen med keramikfatet. När ugnen piper vänder du steken och börjar om igen.		
Frysta pommes frites	0,3-0,4 0,4-0,5	Bakplåt	3
	Fördela de frysta pommes fritesen på bakplåten.		
Bakade potatishalvor	0,4-0,5 0,6-0,7	Trådbricksinsats + Keramikfat	4
	Skär potatisarna i halvor. Lägg dem i en cirkel på plåten med den skurna sidan mot grillen. Låt dem stå i 2–3 minuter efter tillagningen.		
Äppelpaj	1,2-1,4	Bakplåt	2
	Lägg äppelpajen i en rund metallform. Lägg på bakplåten. Viktintervallen inkluderar äpple och så vidare.		
Mjuk kaka	0,7-0,8	Bakplåt	3
	Häll smeten i en rektangulär metallform av lämplig storlek (längd 25 cm). Ställ tallriken på längden mot luckan på bakplåten.		

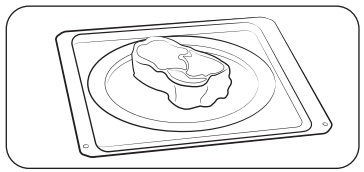
Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
Broccolibuketter	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikfat	1
	Skär broccolin i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) vatten. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning.		
Blomkålsfloretter	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikfat	1
	Skölj och rengör färska broccolifloretter och förbered floretter. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten vid tillagning av 0,2–0,3 kg och 45–60 ml (3–4 msk) vid tillagning av 0,3–0,4 kg. Placera skålen i mitten av utrymmet. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning.		
Skivade morötter	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikfat	1
	Skölj och rensa morötter och skär dem i jämna skivor. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten vid tillagning av 0,2–0,3 kg och 45–60 ml (3–4 msk) vid tillagning av 0,4–0,5 kg. Placera skålen i mitten av utrymmet. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning.		
Bakpotatis	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramikfat	1
	Rensa och skölj potatis. Pensla med olivolja och stick hål i skalet med en kniv. Placera på ett keramikfat. Låt stå i 3–5 minuter efter tillagning.		
Skalad potatis	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramikfat	1
	Skölj och skala potatisen, dela i halvor och lägg i en ugnsfast glasskål med lock. Tillsätt 15–30 ml vatten (1–2 msk). Rör om efter tillagning. Rör om en gång under tillagningen när större mängder lagas. Låt stå i 3-5 minuter.		

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
Squash	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikfat	1
	Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Täck över under tillagning. Tillaga tills den är mjuk.		
Skivad aubergine	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramikfat	1
	Skär auberginerna i tunna skivor och skvätt över 15 ml (1 msk) citronsaft. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning.		
Skivad lök	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikfat	1
	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) vatten. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning.		
Blandade grönsaker	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikfat	1
	Skölj och rensa de färska grönsakerna. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 15 ml (1 msk) vatten vid tillagning av 0,2–0,3 kg och 30 ml (2 msk) vid tillagning av 0,4–0,5 kg. Placera skålen i mitten av utrymmet. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning.		
Vitt ris	0,2-0,3	Keramikfat	1
	Använd en stor ugnsfast glasskål med lock. (Observera att volymen på riset dubbleras vid tillagningen.) Täck över under tillagning. När tillagningen är över ska du röra om innan riset får stå. Tillsätt salt eller örter och smör. Observera att det är inte säkert att riset har absorberat allt vatten efter att tillagningstiden är slut.		

Automatisk upptining

Ugnen har 5 upptiningsprogram för din bekvämlighet. Tillagningstiden och effektnivån justeras enligt valt program.

Steg 1 **Automatisk upptining** > Steg 2 **Meny** > Steg 3 **Vikt**



1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskärl, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan.
2. Följ steg 1-3 i avsnittet **Automatiskt läge** på sidan **25**.
3. Använd grytlappar när du tar ut maten när tillagningen är klar.

Upptiningsguide

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
Kött	0,2-1,5	Keramikfat	1
	Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd köttet när ugnen piper. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs.		
Fågel	0,2-1,5	Keramikfat	1
	Skydda benen och vingspetsarna med aluminiumfolie. Vänd fågeln när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hel kyckling samt kycklingdelar.		
Fisk	0,2-1,5	Keramikfat	1
	Skydda fiskstjärten med aluminiumfolie. Vänd fisken när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hela fiskar samt fiskfiléer.		

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
Bröd/Mjuk kaka	0,1-0,8	Keramikfat	1
	Lägg brödet på en bit hushållspapper och vänd när ugnen piper. Ställ kakan på en keramiktallrik och, om möjligt, vänd så fort ugnen piper. (Ugnen fortsätter att fungera, men stoppas när du öppnar luckan.) Programmet är lämpligt för alla typer av bröd, skivat eller hela limpor, samt kuvertbröd och baguetter. Lägg kuvertbröden i en cirkel. Programmet är lämpligt för alla typer av jästa kakor, småkakor, cheesecakes och smördeg. Det är inte lämpligt för pajdeg, frukt och gräddbakelser eller kakor med chokladöverdrag.		
Frukt	0,1-0,6	Keramikfat	1
	Fördela den frysta frukten jämnt på keramikfatet. Det här programmet är lämpligt för frukt som hallon, blandade bär och tropiska frukter.		

Specialfunktioner

Varmhållning

Med denna funktion fungerar endast värmeelementet för varmluft och det slås på och av för att hålla maten varm.

När tillagningen är klar,



1. Använd **Ratten** för att väcka manöverpanelen och välj sedan **Varmhållning** ().
2. Tryck på **Ratten** för att bekräfta.
3. Vrid på **Ratten** för att välja önskad temperatur (60-100 °C).
4. När du är klar trycker du på **Ratten**. Om du vill ha en snabbstart trycker du på ▷||. Ugnen börjar värma.
5. Vrid på **Ratten** för att välja tillagningstid.
6. När du är klar trycker du på **Ratten** eller trycker på ▷|| för att börja.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

- Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.
- Använd inte den här funktionen för att värma kall mat igen. Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.
- Kör inte den här funktionen i mer än 1 timme. Annars kan det påverka matens kvalitet.
- För att hålla maten krispig ska den inte täckas över när du använder denna funktion.

Varmhållningsguide

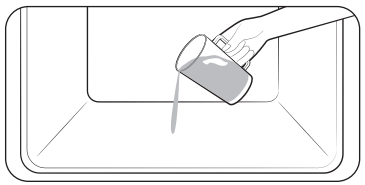
Mat	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)	Anvisningar
Måltider	80	30	För att hålla kött, kyckling, gratäng, pizza, potatis och tallriksmåltider varma.
Drycker	80	30	För att hålla vatten, mjölk och kaffe varmt.
Bröd/bakverk	60	30	För att hålla bröd, rostat bröd, rullar, muffins och sockerkaka varm.
Tallrikar/ porslin	70	30	För förvärmning av rätter och porslin. Placera rätterna inne i utrymmet. Överbelasta inte. (maxvikt: 7 kg)

Rengöring

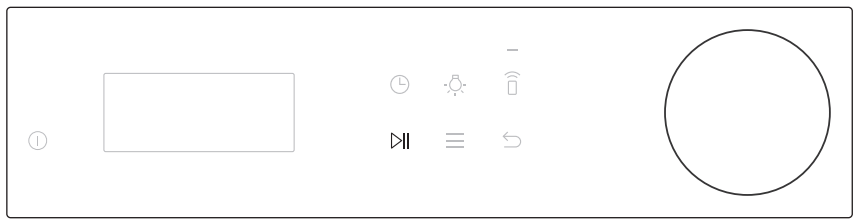
Rengöring erbjuder funktionerna Ångrengöring () och Deodorisering ().

Ångrengöring

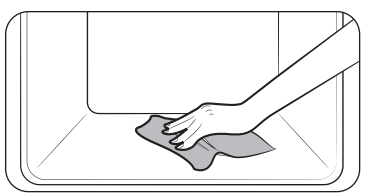
Denna funktion är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.



1. Häll 100 ml vatten på botten på ugnen och stäng ugnsluckan.



2. Använd **Ratten** för att väcka manöverpanelen och välj sedan **Rengöring** ().
3. Vrid på **Ratten** för att välja **Ångrengöring** ().
4. När du är klar trycker du på **Ratten**. Om du vill ha en snabbstart trycker du på ▷||. Ugnen startar rengöringen.
5. Tryck på **Ratten** för att läsa guidemeddelandet.
6. När du är klar trycker du på **Ratten** eller trycker på ▷|| för att börja.



7. Efter att ha slutfört **Ångrengöring**, använd en torr trasa för att göra rent inuti ugnen.

Användning

⚠ VARNING!

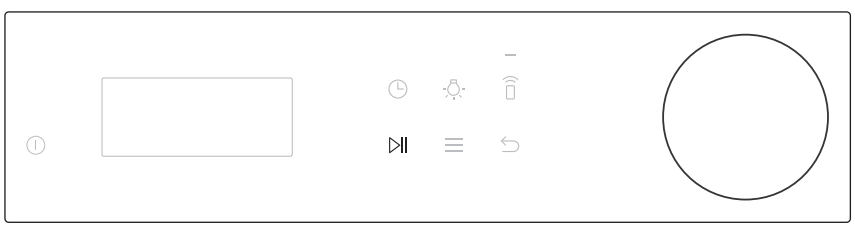
Öppna inte luckan förrän cykeln är klar. Vattnet inuti ugnen är mycket varmt och kan orsaka brännskador.

OBS!

- Använd bara den här funktionen när ugnen har svalnat fullständigt till rumstemperatur.
- ANVÄND INTE destillerat vatten.
- ANVÄND INTE anordningar för högtrycks- eller ångtvätt när ugnen rengörs.
- Om ugnen är het invändigt aktiveras inte automatisk rengöring. Vänta tills ugnen har svalnat och försök sedan igen.
- Häll inte vatten i botten med kraft. Gör det försiktigt. Annars svämmar vattnet över på framsidan.

Deodorisering

Denna funktion är användbar för att deodorisera ugnen. Använd denna funktion regelbundet för att ta bort eventuell obehaglig lukt i din ugn.



1. Använd **Ratten** för att väcka manöverpanelen och välj sedan **Rengöring** ( ).
2. Vrid på **Ratten** för att välja **Deodorisering** ( ).
3. Använd **Ratten** för att ställa in tiden och tryck sedan på **Ratten**. (Standardinställd tid är 5 minuter.)
4. När du är klar trycker du på **Ratten** eller trycker på ▷|| för att börja.

Fler funktioner

Meny	Beskrivning
Timer	Du kan ställa in timern.
Lås	Du kan låsa manöverpanelen.
Mina lägen	Du kan redigera listan för tillagningslägen.
Displaytimeout	Du kan justera displayens timeout. **OBS!** Energiförbrukningen kan öka beroende på din inställning.
Ställa in tid	Du kan ställa in aktuell tid. **OBS!** För detaljerade instruktioner, se sidan **16**.
Ställa in datum	Du kan ställa in aktuell datum. **OBS!** För detaljerade instruktioner, se sidan **16**.
Tidsformat	Du kan ställa in tidsformatet till 12-timmars- eller 24-timmarsformat. **OBS!** För detaljerade instruktioner, se sidan **16**.
Ljud	Du kan slå på eller av ugnens ljud (pip).

Timer

1. Tryck på ☰ och tryck sedan på **Ratten**.
2. Välj **Rimer** med **Ratten** och tryck sedan på **Ratten**.
3. Ställ in timern (timmar och minuter) med **Ratten** och tryck sedan på **Ratten**.
4. Tryck på **Ratten** för att starta timern.
5. Om du vill pausa, avbryta eller redigera timern, tryck på **Ratten** eller vrid **Ratten**.

Lås

1. Tryck på ☰ och tryck sedan på **Ratten**.
2. Välj **Lås** med **Ratten** och tryck sedan på **Ratten**.
3. För att låsa upp manöverpanelen, tryck och håll ner ☰ i 3 sekunder.

Mina lägen

1. Tryck på ☰ och tryck sedan på **Ratten**.
2. Välj **Mina lägen** med **Ratten** och tryck sedan på **Ratten**.
3. Vrid på **Ratten** och tryck sedan på **Ratten** för att välja eller avmarkera lägen.
4. Välj **Spara** för att spara ändringarna.

Displaytimeout

1. Tryck på ☰ och tryck sedan på **Ratten**.
2. Välj **Displaytimeout** med **Ratten** och tryck sedan på **Ratten**.
3. Vrid på **Ratten** för att välja önskad tid.
4. Tryck på **Ratten** för att spara ändringarna.

Ljud

1. Tryck på ☰ och tryck sedan på **Ratten**.
2. Välj **Ljud** med **Ratten** och tryck sedan på **Ratten**.
3. Vrid **Ratten** för att välja **På** eller **Av**.
4. Tryck på **Ratten** för att spara ändringarna.

Systeminställningar

Tryck och håll ner ☰ i 3 sekunder för att öppna menyn **Systeminställningar** och vrid sedan på **Ratten** för att ändra olika inställningar för din ugn.
Se följande tabell för detaljerad beskrivning.

Systeminställningar	Beskrivning
Wi-Fi	Du kan slå på eller av Wi-Fi.
Språk	Du kan välja ett språk.
Mina mönster	Denna funktion kommer ihåg och lagrar tillagningsinställningarna.
Återställa	Återställ din inställning. (Fler funktioner, Systeminställningar)

1. Tryck och håll ner ☰ i 3 sekunder för att öppna menyn **Systeminställningar** och tryck sedan på **Ratten**.
2. Välj önskad meny med hjälp av **Ratten** och tryck sedan på **Ratten**.
3. Vrid på **Ratten** för att välja önskat alternativ.
4. Tryck på **Ratten** för att bekräfta.

Användning

Smart kontroll

För att använda ugnens smart kontroll måste du ladda ner SmartThings-appen till en mobil enhet. Funktioner som drivs av SmartThings-appen kanske inte fungerar smidigt om kommunikationsförhållandena är dåliga eller ugnen är installerad på en plats med en svag Wi-Fi-signal.

Hur man ansluter mikrovågsugnen

1. Ladda ner och öppna SmartThings-appen på din mobila enhet.
2. Följ appens instruktioner på displayen för att ansluta din ugn.
3. När processen är klar, bekräftar -ikonen på din ugns display och appen att du är ansluten.
4. Om -ikonen inte visas, följ instruktionerna i appen för att återansluta.

För att fjärrstyra ugnen

Av säkerhetsskäl är denna funktion inte tillgänglig i mikrovågsläge.

1. Tryck på Smart kontroll visas på displayen. Ugnen kan nu fjärrstyras med en ansluten fjärrenhet.
2. Välj ugnsikonen på SmartThings-appen för att öppna appen ugnskontroll.
   När appen är ansluten till ugnen kan du utföra följande funktioner via applikationerna:

Ugnsfjärrkontroll med SmartThings-appen	
Ugnsövervakning	• Kontrollera ugnens status
Fjärrkontroll för ugnen	• Ställa in eller justera ugnsinställningar på distans. (Inte tillgänglig i mikrovågsläge)
Min tillagning	• Stänga av ugnen på distans. • När tillagningen startar, ändra inställd tillagningstid och temperatur på distans.
Felkontroll	• Identifiera fel automatiskt.

OBS!

Om inte visas i displayen kan du fortfarande övervaka ugnsstatus och stänga av ugnen

Smart tillagning

Manuell tillagning

Tillagningsguide för mikrovågor

- Använd inte metallbehållare i mikrovågsläget. Placera alltid matbehållare på keramikfatet.
- 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.			

Färska 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 färska grönsaker på full effekt (800 W).

Mat	Serveringsstorlek (g)	Tillagningstid (min)	Tillagningstid (min)
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3
	Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten		
Brysselkål	250 500	5-6 7-8	3
	Tillsätt 60–75 ml (4–5 msk) vatten.		
Morötter	250	5-6	3
	Skär morötterna i jämnstora skivor.		
Blomkål	250 500	5-6 7-8	3
	Förbered jämnstora delar. Skär stora delar i halvor. Sortera 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.		
Svamp	125 250	1-2 2-3	3
	Tillaga hela eller skivade svampar. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Häll av före servering.		
Lök	250	4-5	3
	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) kallt vatten.		
Paprika	250	4-5	3
	Skär paprikan i tunna skivor.		
Potatis	250 500	4-5 7-8	3
	Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller fjärdedelar.		
Kålrötter	250	5-6	3
	Skär kålrabbin i små kuber.		

Smart tillagning

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	800	17-18	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
	375		18-20		Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Brunt ris (förvällt)	250	800	20-22	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
	375		22-24		Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Blandat ris (ris + vildris)	250	800	17-19	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandsäd (ris + gryn)	250	800	18-20	5	Tillsätt 400 ml kallt vatten.
Pasta	250	800	10-11	5	Tillsätt 1000 ml varmt vatten.

Uppvärmning

- Återuppvärm inte stora livmedel såsom köttbitar som lätt kan överkokas.
- 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) 500 ml (2 muggar)	800	1½–2 2-3	1-2
	Häll i en keramikkopp och värm upp utan övertäckning. Ställ muggen i mitten av den roterande plattan. Rör om försiktigt före och efter väntetiden.			
Soppa (Kyld)	250 g	800	3-4	2-3
	Häll i en djup porslinstallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.			
Stuvning (Kyld)	350 g	600	5-6	2-3
	Häll i en djup porslinstallrik. 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
	Häll i en djup porslinstallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.			
Tallriksmål (Kyld)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Placera en måltid med 2–3 kylda komponenter på ett keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film.			

Babymjölk och mjölk

Mat	Portionsstorlek	Effekt (W)	Tillagningstid (s)	Tillagningstid (min)
Barnmat (Grönsaker + Kött)	190 g	600	30-40	2-3
	Töm i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.			
Barngröt (Gryn + Mjölk + Frukt)	190 g	600	20-30	2-3
	Töm i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.			
Babymjölk	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Skaka eller rör om noggrant och häll 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 standardeffektnivån (180 W) för upptining.

Mat		Serveringsstorlek (g)	Upptiningstid (min)	Tillagningstid (min)
Kött	Hackat kött	250 500	6-7 8-12	15-30
	Fläskkött	250	7-8	
	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 fiskstjärtar med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden.			
Frukt	Bär	300	6-7	5-10
	Fördela frukten på en platt och rund glastallrik med stor diameter.			

Smart tillagning

Mat		Serveringsstorlek (g)	Upptiningstid (min)	Tillagningstid (min)
Bröd	Frallor (ca 50 g st.)	2 st. 4 st.	1–1½ 2½–3	5-20
	Rostat bröd/ sandwich	250 500	4–4½ 7-9	
	Placera bröden i en cirkel eller vågrätt på hushållspapper på keramikplattan. Vänd efter halva tiden.			

Guide för grillning

Grillens värmeelement sitter under taket i ugnsrummet. Dessa element fungerar endast när luckan är stängd.
När du grillar mat ska maten placeras på det höga gallret, om inte annat rekommenderas. Förvärm grillen i 2–3 minuter i grilläget och, om inte annat anges nedan, grilla maten på det höga gallret. Använd grytlappar när du tar ut maten när grillningen är klar.

Matlagningskärl

Grill och fläktgrill: Använd ugnsfasta behållare, som kan ha metalldelar. Använd inte kokkärl i plast av något slag.
Mikrovågsugn + Grill: Använd inte kokkärl som är tillverkade av metall- eller plastämnen.

Typ av mat

Kotletter, korvar, stekar, hamburgare, bacon och skinka, tunna fiskportioner, smörgåsar och alla sorters toast med pålägg.

Grillning

Ställ in 220 °C grilltemperatur, förvärm i 5 minuter.

Mat	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (1:a sidan) (min)	Tillagningstid (2:a sidan) (min)
Kebabspett	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	8-10	6-8
Fläskkött	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	7-9	5-7
Korv	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	6-8	6-8
Kycklingdelar	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	20-25	15-20
Laxkotletter	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	8-12	6-10
Skivade grönsaker	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	15-20	-
Rostat bröd	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	2-3	1-2
Varma smörgåsar	Trådbricksinsats + Keramikfat	5	3-5	-

Fläktgrill

Ställ in temperaturen i denna tabell och förvärm i 5 minuter.

Mat	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (1:a sidan) (min)	Tillagningstid (2:a sidan) (min)
Potatisklyftor	200-220	Bakplåt	4	25-30	-
Frysta kroketter	210-220	Bakplåt	4	15-20	-
Frysta Chicken Nnuggets	210-220	Bakplåt	4	15-20	-
Hel fisk	200-220	Trådbricksinsats + Keramikfat	4	10-15	10-15
Kycklingdelar	200-210	Trådbricksinsats + Keramikfat	4	20-25	15-20
Hel kyckling	200-210	Trådbricksinsats + Keramikfat	3	30-35	25-30

Mikrovågsugn + grill

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (1:a sidan) (min)	Tillagningstid (2:a sidan) (min)
Bakad potatis	1:a 450 2:a -	1:a 180-200 2:a 220	Trådbricksinsats + Keramikfat	4	10-15	2-4
Grillade tomater	180	160-180	Trådbricksinsats + Keramikfat	4	10-15	-
Grönsaksgratäng	450	180-200	Trådbricksinsats + Keramikfat	4	10-15	-
Ugnsstekt fisk	300	180-200	Trådbricksinsats + Keramikfat	4	5-8	6-10
Kycklingdelar	300	180-200	Trådbricksinsats + Keramikfat	4	13-17	13-17

Varmluftsguide

Varmluft och Vanlig fläkt

I varmluftsläge och vanlig fläkt arbetar både värmeelementet och sidoväggens fläkt tillsammans för att cirkulera värmen inuti ugnsrummet.
Alla traditionella ugnssäkra kokkärl, bakformar och plåtar – allt du normalt skulle använda i en traditionell varmluftsugn – kan användas.

Mikrovågsugn + Varmluft

Det här kombinationsläget kombinerar mikrovågsenergin med den varma luften och minskar därför tillagningstiden samtidigt som den ger maten en brun krispig yta. Ugnen har 5 olika kombinationslägen för din bekvämlighet. Använd detta för alla sorters kött och fågel samt grytor och gratängrätter, sockerkakor och lätta fruktkakor, pajer, smulpajer, rostade grönsaker, scones och bröd. Använd endast ugnssäkra kokkärl, såsom glas, keramik eller benporslin utan metallkanter.

Smart tillagning

Varmluft

Förvärm ugnen med Varmluftsläge.

Mat	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (min)
Hasselnötskaka fyrkantig form	160-170	Trådbricksinsats + Keramikfat	2	60-70
Citronkaka, ringformad eller skålformad	150-160	Trådbricksinsats + Keramikfat	2	50-60
Sockerkaka	150-160	Trådbricksinsats + Keramikfat	2	25-35
Botten till frukttårta	150-170	Trådbricksinsats + Keramikfat	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

Vanlig fläkt

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	180-190	Bakplåt	3	25-30
Potatisgratäng	170-180	Bakplåt	2	45-50
Sockerkaka	150-160	Bakplåt	2	35-40
Brödkaka	150-160	Bakplåt	2	50-60
Vitt bröd	170-180	Bakplåt	2	20-25
Hemlagad Pizza	180-200	Bakplåt	2	20-30
Fryst självjäsande Pizza	180-200	Bakplåt	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Bakplåt	2	40-50
Äppelpaj	160-170	Bakplåt	2	60-80
Smördeg, äppelfyllning	180-190	Bakplåt	3	15-20

Mikrovågsugn + Varmluft

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (1:a sidan) (min)	Tillagningstid (2:a sidan) (min)
Hel kyckling 1,2 kg	1:a 450 2:a 300	180-200	Trådbricksinsats + Keramikfat	3	20-25	23-27
Nötstek / Lammstek (Medel)	300	180-200	Trådbricksinsats + Keramikfat	3	17-22	18-25
Fryst lasagne / Pastagratäng	450	180-200	Trådbricksinsats + Keramikfat	3	30-35	-
Potatisgratäng	450	180-200	Trådbricksinsats + Keramikfat	3	15-20	-
Frukttårta med färsk frukt	100	160-180	Keramikfat	3	45-50	-

Air Fry

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för Air Fry. Ingen förvärmning krävs.

Mat	Serveringsstorlek (g)	Temp. (°C)	Nivå	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 Ungspommes 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
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

Smart tillagning

Mat	Serveringsstorlek (g)	Temp. (℃)	Nivå	Tillagningstid (min)
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.

Ångtillagningsguide

Använd den rena ångkokaren för ångtillagning.
Och använd grytvantar när du hanterar kärlen efter tillagning.

Mat	Serveringsstorlek (g)	Effektnivå (W)	Tillagningstid (min)	Tillbehör
Kronärtskockor	300 (1–2 st.)	800	5-6	Kärl + Infogad form + Lock
	Skölj och rensa kronärtskockorna. Placera formen i skålen. Lägg kronärtskockorna i formen. Tillsätt 1 msk citronsaft. Täck med ett lock. Låt stå i 1-2 minuter.			
Färska Grönsaker	300	800	4-5	Kärl + Infogad form + Lock
	Väg grönsakerna (exempelvis broccoli, blomkål, morot, paprika) efter att du har sköljt och skurit dem i lika stora småbitar. Placera formen i skålen. Fördela grönsakerna i formen. Tillsätt 2 msk vatten. Täck med ett lock. Låt stå i 1-2 minuter.			
Frysta Grönsaker	300	600	8-9	Kärl + Infogad form + Lock
	Lägg i de frysta grönsakerna i ångkokkärlet. Placera formen i skålen. Tillsätt 1 msk vatten. Täck med ett lock. Rör om noggrant efter tillagning och väntetid. Låt stå i 2-3 minuter.			

Mat	Serveringsstorlek (g)	Effektnivå (W)	Tillagningstid (min)	Tillbehör
Ris	250	800	15-18	Kärl + lock
	Lägg riset i ångkokkärlet. Tillsätt 500 ml kallt vatten. Täck med ett lock. Låt vitt ris stå i 5 minuter efter tillagning och brunt 10 i minuter. Låt stå i 5-10 minuter.			
Bakpotatis	500	800	7-8	Kärl + lock
	Väg och skölj potatisen och placera dem i ångkokkärlet. Tillsätt 3 msk vatten. Täck med ett lock. Låt stå i 2-3 minuter.			
Stuvning (Kyld)	400	600	5½–6½	Kärl + lock
	Lägg stuvningen i ångkokkärlet. Täck med ett lock. Rör om noggrant före väntetiden. Låt stå i 1-2 minuter.			
Soppa (Kyld)	400	800	3-4	Kärl + lock
	Häll i den i en skål för ångkokning. Täck med ett lock. Rör om noggrant före väntetiden. Låt stå i 1-2 minuter.			
Frusen Soppa	400	800	8-10	Kärl + lock
	Placera den frysta soppan i ångkokkärlet. Täck med ett lock. Rör om noggrant före väntetiden. Låt stå i 2-3 minuter.			
Fryst jäst degknyte med syltfyllning	150	600	1½-2½	Kärl + lock
	Fukta toppen på de fyllda degknytena med kallt vatten. Placera 1–2 frysta degknyten intill varandra i ångkokkärlet. Täck med ett lock. Låt stå i 2-3 minuter.			
Fruktkompott	250	800	3-4	Kärl + lock
	Väg den färska frukten (t.ex. äpplen, päron, plommon, aprikoser, mango och ananas) efter att du har skalat, tvättat och skurit dem i små bitar eller kuber. Lägg dem i ångkokkärlet. Tillsätt 1–2 msk vatten och 1–2 msk socker. Täck med ett lock. Låt stå i 2-3 minuter.			

Naturlig ånga

Funktionen naturlig ånga gör att du kan baka pajer och bakverk som alltid blir krispiga och bruna på utsidan men mjuka och fluffiga på insidan. Häll ½ kopp (125 ml) vatten i en ångbricka och placera den i botten av ugnen. Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för bakning. Vi rekommenderar att förvärma ugnen i läget naturlig ånga för bästa resultat.

Mat	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Vatten	Tillagningstid (min)
Croissanter	190	Bakplåt	3	125 ml	20-25
Danska bakverk	180	Bakplåt	3	125 ml	25-30
Pain au chocolat	180	Bakplåt	3	125 ml	25-30
Montblanc danska bakverk	180	Bakplåt	3	125 ml	25-30
Dansk limpa	180	Bakplåt	3	125 ml	30-35

VARNING!

Fyll inte på vatten under tillagning eller när ugnen är het.

OBS!

- Använd tillbehöret för ångbrickan som medföljer.
- Brickan kan vara het när ugnen är igång eller efter tillagning. Ta bort den med ugnshandskar eller efter att den har svalnat fullständigt.

Snabbt och enkelt

Smälta smör

Häll i 50 g smör i en smal, djup glasform. Täck med ett plastlock. Värm i 30–40 sekunder på 800 W tills smöret har smält.

Smälta choklad

Häll i 100 g choklad i en smal, djup glasform. Värm i 3–5 minuter på 450 W tills chokladen har smält. Rör om en eller två gånger under tiden. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Smälta kristalliserad honung

Häll i 20 g kristalliserad honung i en djup, smal glasform. Värm i 20–30 sekunder på 300 W, tills honungen har smält.

Smälta gelatin

Lägg i torra gelatinark (10 g) i 5 minuter i kallt vatten. Häll i gelatinet i en smal ugnstålig glasskål. Värm i 1 minut på 300 W. Rör om efter att det har smält.

Tillagning av glasyr (för kakor och tårtor)

Blanda snabbglasyr (ca 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten.
Värm utan att täcka i en glasskål i 3½ till 4½ minuter på 800 W, tills glasyren är genomskinlig. Rör om två gånger under tillagningen.

Koka sylt

Häll i 600 g frukt (exempelvis blandade bär) i en ugnssäker glasskål av lämplig storlek. Tillsätt 300 g socker och rör om ordentligt. Täck över och tillaga i 10-12 minuter på 800 W. Rör flera gånger under tillagning. Häll direkt i små syltglas med skruvlock. Låt dem stå på locket i 5 minuter.

Tillaga pudding

Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en ugnsfast glasskål i lämplig storlek med lock. Tillaga med lock i 6½ till 7½ minuter på 800 W. Rör flera gånger under tillagning.

Bryna mandelspån

Sprid ut 30 g mandlar jämnt fördelat på en medelstor keramiktallrik. Rör om flera gånger under bryning i 3½ till 4½ minuter vid 600 W. Låt stå i 2–3 minuter i ugnen. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Felsökning

Du kan stöta på ett problem när du använder ugnen. Om det händer ska du läsa tabellen nedan och prova med förslagen i den. Om problemet kvarstår eller om någon informationskod fortsätter att visas på skärmen ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Kontrollpunkter

Om du stöter på ett problem med ugnen ska du först kontrollera tabellen nedan och prova förslagen i den.

Problem	Orsak	Åtgärd
Allmän		
Det går inte att trycka in knapparna ordentligt.	Främmande material har fastnat mellan knapparna.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.
	För pekmodeller: Det finns fukt på ugnens exteriör.	Torka bort fukten från ugnens exteriör.
	Barnlås är aktiverat.	Inaktivera Barnlås.
Tiden visas inte.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
	Eko-funktionen (energisparfunktionen) är inställd.	Slå av Eko-funktionen.
Ugnen fungerar inte.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
	Luckans säkerhetsmekanism för öppning är täckt med främmande material.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.
Ugnen stoppar medan den används.	Användaren har öppnat luckan för att vända på maten.	Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen ◇ START igen för att starta funktionen.
Strömmen slås av medan ugnen är på.	Ugnen har använts under lång tid.	Efter tillagning under lång tid måste du låta ugnen svalna.
	Kylfläkten fungerar inte.	Lyssna efter ljudet från kylfläkten.
	Försöka att använda ugnen utan mat inuti.	Sätta in mat i ugnen.
	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	Om flera strömkontakter används i samma uttag.	Tilldela ett uttag för att användas enbart med ugnen.
Det finns ingen ström i ugnen.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
Ett ”poppande” ljud hörs under användning och ugnen fungerar inte.	Att tillaga förseglad mat eller använda en behållare med lock kan orsaka ”poppande” ljud.	Använd inte slutna behållare eftersom de kan spricka under tillagningen på grund av expansion av innehållet.
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.

Problem	Orsak	Åtgärd
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.
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.

Problem	Orsak	Åtgärd
Värmningsfunktionen fungerar inte.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1–2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.
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 stängas av automatiskt när Eco-funktionen aktiveras. 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.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Ett pipande ljud hörs under tillagning.	Om funktionen Automatisk tillagning används betyder detta pipande ljud att det är dags att vända på maten under upptining.	Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen Start igen för att starta om funktionen.
Ugnen är inte balanserad.	Ugnen är installerad på en ojämn yta.	Kontrollera att ugnen står på en jämn, stabil yta.
Gnistor uppstår under tillagning.	Metallbehållare används under ugns-/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.

Problem	Orsak	Åtgärd
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.
Tillagningen är klar, men kylfläkten körs fortfarande.	För att ventilera ugnen fortsätter kylfläkten att köras i cirka 5 minuter efter att tillagningen är klar.	Det är inte ett problem med ugnen.
Tryck på knappen +30 sek för att använda ugnen.	Detta händer om ugnen inte användes.	Mikrovågsugnen är avsedd att fungera genom att trycka på knappen +30 sek när den inte används.

Problem	Orsak	Åtgärd
Grill		
Rök kommer ur ugnen när den används.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2–3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.
	Maten är för nära grillen.	Placera den frysta maten på lämpligt avstånd medan den tillagas.
	Maten är inte ordentligt förberedd och/eller placerad.	Se till så att maten är ordentligt förberedd och placerad.
Ugn		
Ugnen blir inte varm.	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
Rök kommer ur ugnen under förvärmning.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2–3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.
Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.	Plast eller icke värmetåliga kokkärl används.	Använd glaskokkärl lämpliga för höga temperaturer.

Problem	Orsak	Åtgärd
Det luktar illa från ugnens insida.	Matrester eller plast har smält och fastnat på insidan.	Använd ångfunktionen och torka sedan med en torr trasa. Du kan lägga in en citronskiva och köra ugnen för att ta bort lukt snabbare.
Ugnen lagar inte maten på rätt sätt.	Ugnsluckan öppnas ofta under tillagning.	Öppna inte luckan ofta om du inte tillagar mat som måste vändas. Om du öppnar luckan ofta sjunker den invändiga temperaturen och det kan påverka resultatet för din tillagning.
	Ugnens kontroller är inte korrekt inställda.	Ställ in ugnens kontroller och försök igen.
	Grillen eller andra tillbehör är inte korrekt isatta.	Sätt i tillbehören korrekt.
	Fel typ eller storlek på kokkärl används.	Återställ ugnens kontroller eller använd lämpligt kokkärl med plan botten.

Felsökning

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.	Koppla bort ugnens strömkabel och kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.
	Temperatursensorn är kort.	
C-F0	Om det inte finns någon kommunikation mellan huvud- och under-MICOM.	
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	Pekknappen fungerar inte.	Tryck på ▷‖ för att försöka igen.
C-d0		Koppla bort strömkabeln och låt svalna tillräckligt länge och gör rent knappen. (Damm, Vatten) Om samma problem uppstår igen ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både specifikationerna och bruksanvisningen kan ändras utan föregående meddelande.

Strömförsörjning		230 V ~ 50 Hz
Strömförbrukning	Maximal effekt	2700 W
	Mikrovågsugn	1600 W
	Grill	2600 W
	Varmluft	2600 W
Uteffekt		100 W / 800 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Kylmetod		Kylfläktsmotor
Mått (B x H x D)	Huvudenhet	595 x 456 x 570 mm
	Inbyggd	560 x 446 x 549 mm
Volym		50 liter
Vikt	Netto	38,9 Kg
	Frakt	46,9 Kg

* Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass <G>.

Bilaga

Total strömförbrukning i viloläge (W) (Alla nätverksportar är i ”på”-tillstånd)		1,9 W
Tidsperiod för energihantering (min)		20 min.
WiFi	Strömförbrukning i standbyläge (W)	1,9 W
	Tidsperiod för energihantering (min)	20 min.
Av-läge	Strömförbrukning	0,5 W
	Tidsperiod för energihantering (min)	30 min.

Data fastställda enligt standard EN 50564 och förordning (EG) nr 1275/2008.

OBS!

Härmed intygar Samsung att denna radioutrustning är i överensstämmelse med EU-direktiv 2014/53/EU samt med relevanta lagstadgade krav i Storbritannien.
Den fullständiga texten till EU-försäkran om överensstämmelse samt Storbritanniens försäkran om överensstämmelse, finns tillgänglig på följande internetadress: Den officiella deklarationen om överensstämmelse finns på http://www.samsung.com. gå till Support > Search Product Support och ange modellnamnet.

	Frekvensomfång	Sändareffekt (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Meddelande om öppen källkod

Programvaran som ingår i denna produkt innehåller programvara med öppen källkod.
Följande URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leder till öppen källkodslicensinformation relaterad till denna produkt.

SAMSUNG

Samsungs garanti täcker INTE samtal till servicetekniker för att få hjälp med hur produkten ska användas, korrekt installation eller att utföra normal rengöring eller underhåll.

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

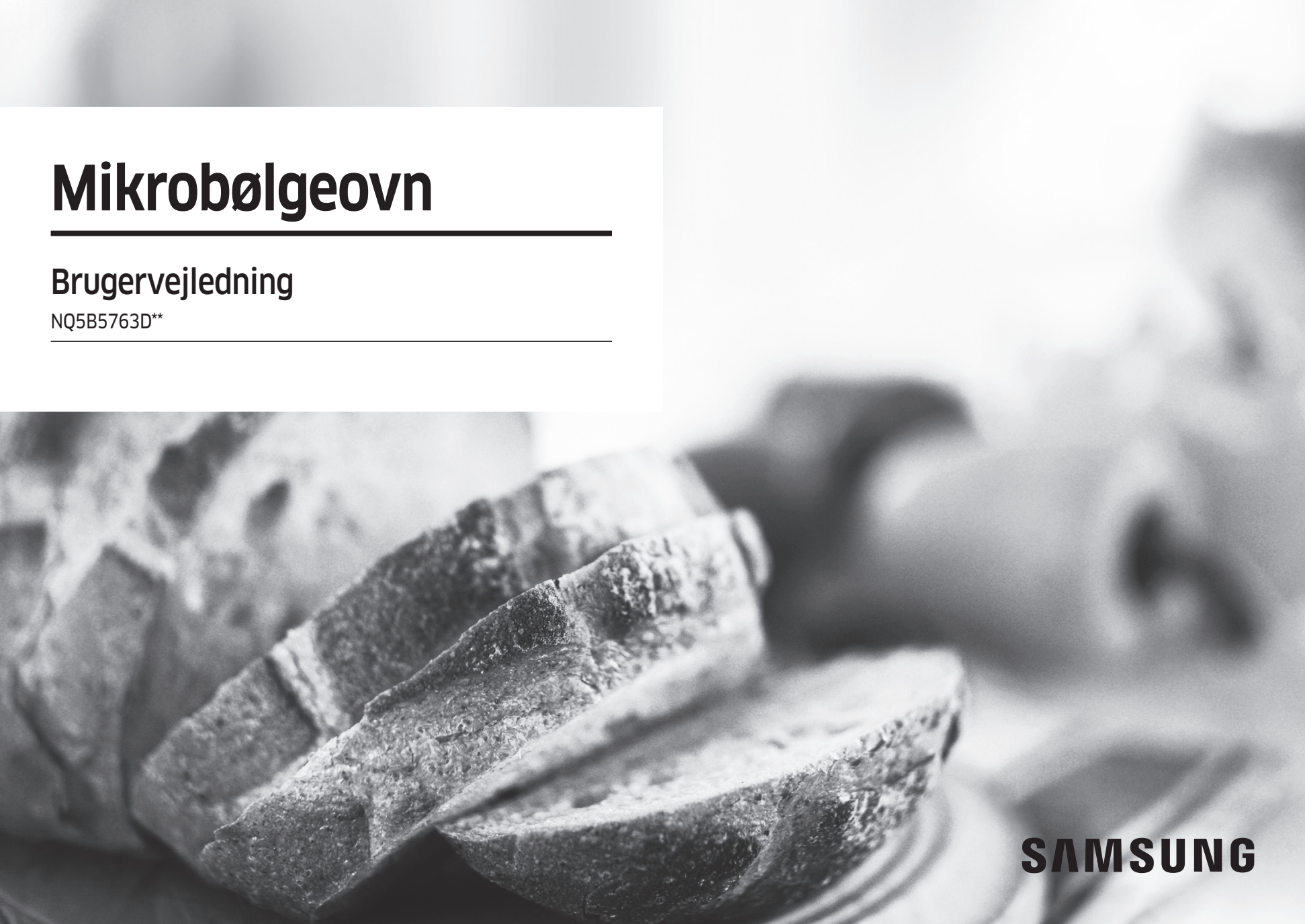
LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48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

DG68-01402A-02

Mikrobølgeovn

Brugervejledning

NQ5B5763D**



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

Vedligeholdelse 15

Rengøring 15
Udskiftning af dele (reparation) 15
Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug 15

Før du går i gang 16

Betjeningspanel 16
Ur 16
Sideholdere 17
Om mikrobølgeenergi 17
Køkkentøj til mikrobølge 18

Brug 19

Overblik over funktioner 19
Manuel funktion 20
Autofunktion 24
Vejledning – Automatisk tilberedning 25
Specialfunktioner 28
Flere funktioner 30
Systemindstillinger 31
Smart Control 31

Smart tilberedning 32

Manuel tilberedning 32
Hurtigt og nemt 41

Fejlfinding 42

Kontrolpunkter 42
Informationskoder 46

Tekniske specifikationer 46

Tillæg 47

Bekendtgørelse om åben kildekode 47

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.

ADVARSEL: Hvis døren eller dørens tætninger beskadiges, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent person.

ADVARSEL: Det er farligt for alle andre end en kompetent person at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af det dæksel, der beskytter dig mod at blive udsat for mikrobølgeenergi.

ADVARSEL: Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

ADVARSEL: Lad kun børn bruge ovnen uden overvågning, når de har fået passende anvisninger, så barnet kan bruge ovnen på en sikker måde og forstå faren ved forkert brug.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og må eksempelvis ikke bruges:

- i personalekøkkenområder i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer;
- stuehuse;
- af gæster på hoteller, moteller og lignende beboelsesområder;
- i miljøer af typen "bed and breakfast".

Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne.

Ved opvarmning af mad i plastic- eller papiremballage skal du holde øje med ovnen pga. muligheden for antændelse.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad- og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller beklædning og opvarmning af puder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.

Hvis der ses (udsendes) røg, skal du afbryde for (fjerne stikket fra) apparatet og holde døren lukket for at kvæle flammer.

Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen.

Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.

Sikkerhedsvejledning

Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut.

Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer.

Dette apparat er kun beregnet til brugt som indbygget. Apparatet må ikke anbringes i et skab.

Beholdere af metal til føde- og drikkevarer må ikke anvendes ved tilberedning med mikrobølger.

Vær omhyggelig med ikke at forskyde drejeskiven, når beholdere fjernes fra apparatet. (Kun modeller med drejeskive)

Apparatet må ikke rengøres med en damprenser.

Apparatet må ikke rengøres med en højtryksrenser.

Apparatet er ikke beregnet til installation i 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 rensefunktion, 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.

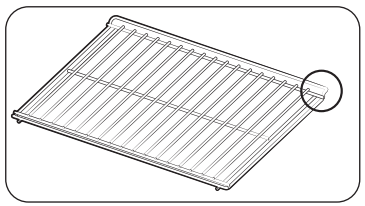
På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

Overfladerne kan blive varme under brug.

Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

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 højtryksrenser til at rengøre ovnen.
Installer ikke ovnen tæt på et varmeapparat eller brændbart materiale, i fugtige omgivelser, der er oliefyldte, støvfyldte 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 strømstik og stikkontakter.
Undlad at trække hårdt i strømkablet, bøje 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 oven, 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 strømstikket 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 strømstik, strømkabel eller en løs stikkontakt. Ved beskadigede strømstik 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 kontakte 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 fødevare- 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:

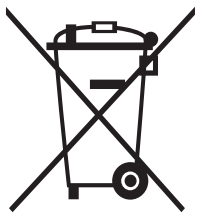
- Døre, håndtag, ydre panel eller kontrolpanel, der er bulede, ridsede eller itu.
- Ødelagt(e) eller manglende bakke, styreriller, drev eller trådnet.

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 ovnens overflade og farlige situationer skal du altid holde ovnen ren og godt vedligeholdt.

Definition af produktgruppe

Dette produkt er gruppe 2, klasse ISM-udstyr. Definitionen af gruppe 2 omfatter alt industrielt, videnskabeligt og medicinsk udstyr, hvori der internt bevidst genereres radiofrekvensenergi og/eller anvendes i form af elektromagnetisk stråling til behandling af materialer og EDM- og lysbuesvejsningsudstyr.
Klasse B udstyr er udstyr velegnet til anvendelse i private hjem og under forhold ved direkte tilslutning til en lavspændingsstrømforsyning, der forsyner bygninger indeholdende private beboelser.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (Elektrisk & elektronisk udstyr)



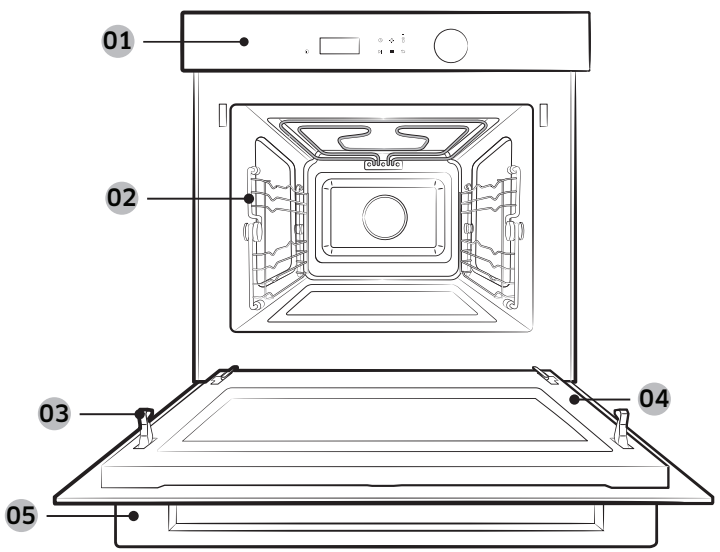
(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)
Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding.
Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding.
Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.
Du kan finde informationer om Samsungs miljøforpligtelser og produktspecifikke lovgivningsmæssige forpligtelser, som f.eks. REACH, WEEE og batterier på:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

Medfølgende dele

Sørg for, at alle dele og alt tilbehør er i produktemballagen. Hvis du har et problem med ovnen eller tilbehøret, bedes du kontakte et lokalt Samsung-kundecenter eller forhandleren.

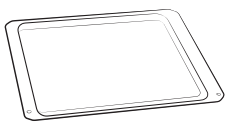
Ovn – overblik



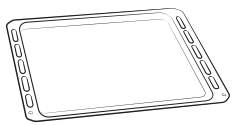
01	Betjeningspanel	**02**	Sideholdere	**03**	Sikkerhedslås
04	Dør	**05**	Lågehåndtag		

Tilbehør

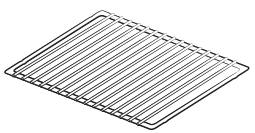
Ovnen kan fås med forskelligt tilbehør til tilberedning af forskellige typer madvarer.



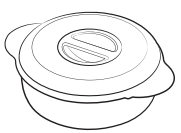
Keramisk plade
(Nyttig til mikrobølgefunktion).



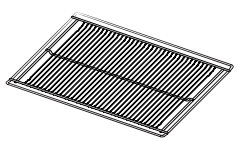
Bageplade
(Må ikke bruges til mikrobølgefunktion).



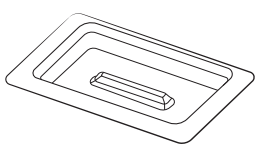
Grillristindsats
(Nyttig til hurtigmenu- og grillfunktion).



Dampkoger
(Nyttig for tilstanden mikrobølgeovn ved damptilberedning).



Gitter til Air Fry
(Nyttigt til Air Fry).



Dampbakke
(Nyttigt til naturlig damptilstand).



3 Skruer (M4 L25)

BEMÆRK

Se **Smart tilberedning** på side **32-40** for at afgøre, hvilket tilbehør der er egnet til dine retter.

Dampkoger

Dampkogeren består af en skål, indsatsbakke og et låg, som er beregnet til damptilberedning. Brug dampkogeren til madvarer, som f.eks. ris, pasta og grøntsager, så de bevarer deres næringsværdi.

- Delene kan modstå temperaturer fra -10 °C til 130 °C.
- Ved optøning skal du anbringe den frosne mad i dampskålen uden låget. Væsken forbliver i bunden af skålen og ødelægger ikke maden.
- Se **Vejledning – Damptilberedning** på side **40**.

⚠ **FORSIGTIG**

- Dampkogeren er beregnet til denne model. Undlad at anvende dampkogeren sammen med andre modeller eller produkter. Der kan opstå ild eller tingskade.
- Brug den kun til mikrobølgefunktionen og ingen andre funktioner.
- Undlad at bruge dampkogeren sammen med madvarer, der har et højt indhold af sukker eller fedt.
- Sørg for at bruge ovnhandsker, når du tager dampkogeren ud, da dampkogeren er meget varm, når tilberedningen er færdig.
- Vær forsigtig, når du åbner låget, da den udslippende damp kan være meget varm.
- Sørg for, at dampkogeren er samlet korrekt, og at låget er sat korrekt på, inden du begynder tilberedningen.

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.

Installation

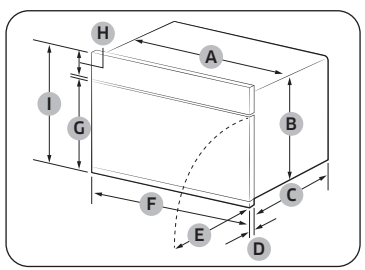
Elektrisk tilslutning

Den stikkontakt, som enheden tilsluttes, skal overholde de gældende bestemmelser herfor. Apparater skal tillade at blive afbrudt fra strømforsyningen efter installation. Frakoblingen kan være mulig, ved at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabling i henhold til installationsbestemmelser.

Installation i skabet

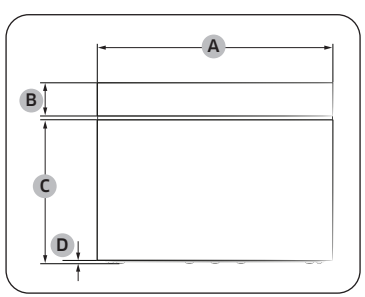
Køkkenskabe, der er i kontakt med ovnen, skal være varmeresistente op til 100 °C. Samsung tager intet ansvar for varmeskader på skabe.

Nødvendige dimensioner til installation (Dette produkt er dedikeret til indbyggede produkter.)



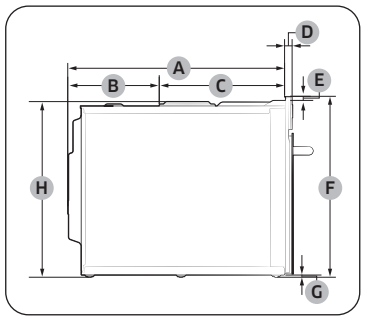
Ovn (mm)

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



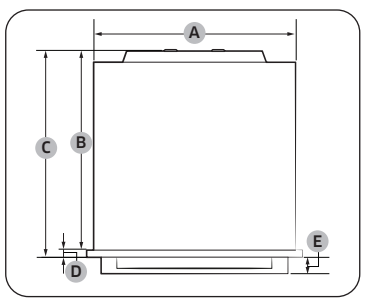
Ovn (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



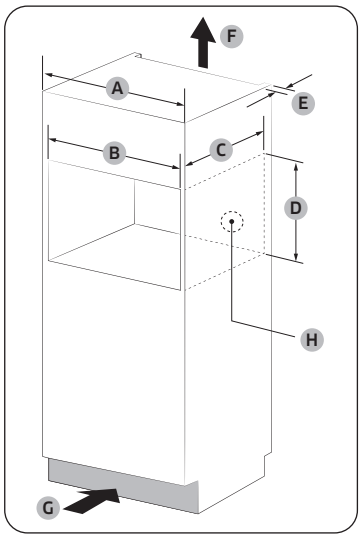
Ovn (mm)

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



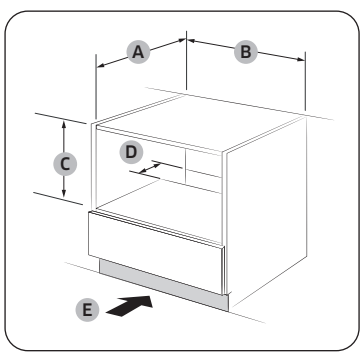
Ovn (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Indbygningsskab (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Plads til stikkontakt (Hul på 30 Ø)

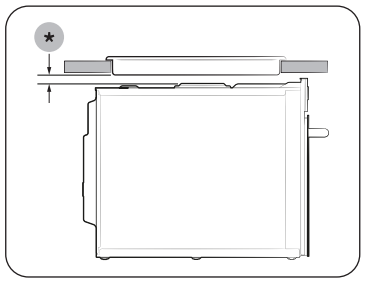


Skab under vask (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Maks. 568
C	Min. 446 / Maks. 450
D	50
E	200 cm²

BEMÆRK

Mindste højdekrav **(C)** gælder kun for installation af ovnen.

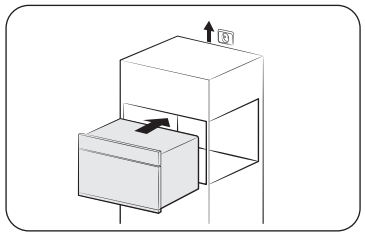


Installation med en kogeplade

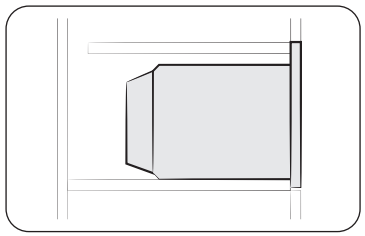
Hvis du vil installere en kogeplade oven på ovnen, skal du se i kogepladens installationsvejledning, hvor du kan se, hvor meget plads der kræves til installation **(*)**.

Installation

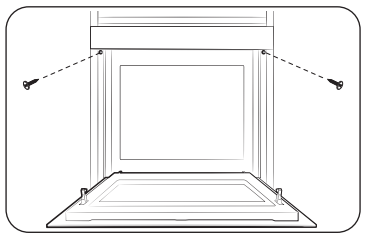
Installation af ovnen



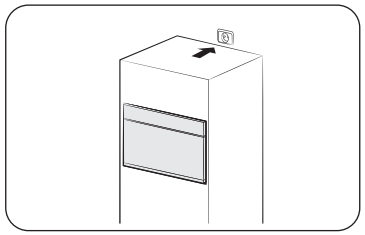
1. Skub ovnen delvist ind i indsatsen. Sæt kabelforbindelsen i strømkilden.



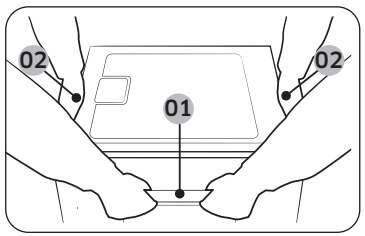
2. Skub ovnen helt ind i indsatsen.



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.

Vedligeholdelse

Rengøring

Rengør ovnen regelmæssigt, så der ikke ophobes urenheder udvendigt og indvendigt på ovnen. Vær særligt opmærksom på døren, dørtætningen (kun visse modeller).
Hvis døren ikke åbner og lukker nemt, skal du kontrollere, om der sidder urenheder i dørtætningerne. Brug en blød klud og sæbevand til at rengøre inder- og ydersiden af ovnen. Skyl og tør godt af.

Sådan fjernes genstridige urenheder med dårlig lugt fra mikrobølgeovnens indersider

1. Sæt en kop fortyndet citronsaft midt i den tomme ovn.
2. Varm ovnen op i 10 minutter ved fuld effekt.
3. Lad ovnen køle af, når programmet er færdig. Åbn derefter døren, og rengør ovnrummet.

⚠ **FORSIGTIG**

- Hold døren og dørtætningen ren, og sørg for, at døren åbner og lukker nemt. Ellers risikerer du, at ovnens levetid forkortes.
- Vær forsigtig med ikke at spilde vand på ovnens ventilationsåbninger.
- Undlad at bruge skurecreme eller kemikalier til rengøring.
- Rengør ovnrummet med et mildt rengøringsmiddel efter hver brug, når ovnen efter lidt tid er kølet af.

Udskiftning af dele (reparation)

⚠ **ADVARSEL**

Ingen af ovnens indvendige dele må udskiftes af brugeren. Forsøg ikke selv at udskifte eller reparere ovnen.

- Hvis der opstår problemer med hængsler, tætning og/eller døren, skal du kontakte en kvalificeret tekniker eller et lokalt Samsung-servicecenter med henblik på teknisk assistance.
- Hvis du vil udskifte lyspæren, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter. Du må ikke selv udskifte den.
- Hvis der opstår problemer med ydersiden af ovnkabinettet, skal du først tage stikket ud af strømkilden og derefter kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug

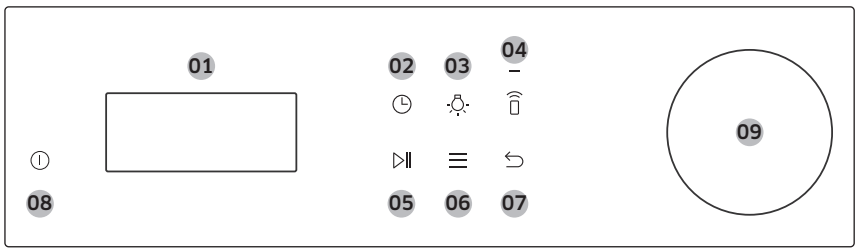
Hvis du ikke bruger ovnen i en længere periode, skal du tage stikket ud og anbringe ovnen et tørt og støvfrit sted. Ovnens ydelse kan blive påvirket, hvis der kommer støv og fugt indvendigt i ovnen.

Før du går i gang

Der er nogle dele, som er gode at kende, inden du går i gang med en opskrift.

Betjeningspanel

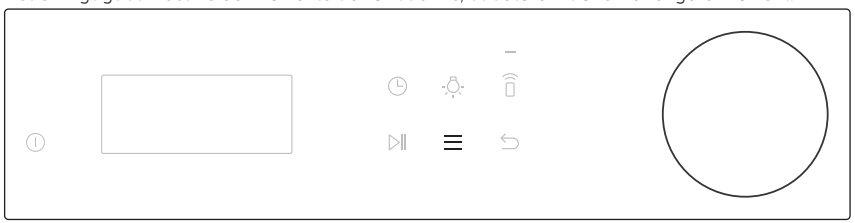
Frontpanelet fås i en lang række forskellige materialer og farver. Af hensyn til forbedring af kvaliteten kan ovnens faktiske udseende ændres uden varsel.



01 Skærm	Viser menuen, oplysninger og tilberedningsforløbet.
02 Tilberedningstid	Tryk på for at indstille tilberedningstiden.
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 Start/Stop	Tryk for at starte eller stoppe ovnens drift. Tryk på og hold den nede i 3 sekunder under tilberedningen for at annullere.
06 Valgmuligheder	Tryk på for at få vist listen Valgmuligheder. Tryk på og hold nede i 3 sekunder for at få vist Systemindstillinger.
07 Tilbage	Tryk for at gå til den forrige skærm eller for at annullere tilberedningen.
08 Effekt	Tryk på for at slukke eller tænde skærmen.
09 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.

Ur

Det er vigtigt at indstille den korrekte tid for at sikre, at autofunktionerne fungerer korrekt.



Sådan indstiller du tiden

1. Tryk på ☰, og tryk på **Knappen**.
2. Vælg **Indstil tid** ved hjælp af **Knappen**, og tryk derefter på **Knappen**.
3. Indstil det aktuelle klokkeslæt ved hjælp af **Knappen**, og tryk derefter på **Knappen**. (Time, minut og om nødvendigt AM/PM)

Sådan indstiller du datoen

1. Tryk på ☰, og tryk på **Knappen**.
2. Vælg **Indstil dato** ved hjælp af **Knappen**, og tryk derefter på **Knappen**.
3. Indstil den aktuelle dato ved hjælp af **Knappen**, og tryk derefter på **Knappen**. (Måned, dag og år)

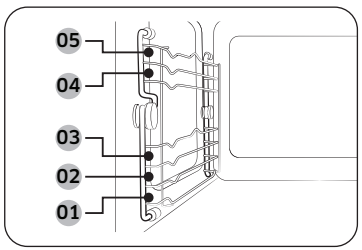
Sådan indstiller du tidsformatet

1. Tryk på ☰, og tryk på **Knappen**.
2. Vælg **Tidsformat** ved hjælp af **Knappen**, og tryk derefter på **Knappen**.
3. Drej **Knappen** for at vælge 12 timer eller 24 timer, og tryk derefter på **Knappen**.

BEMÆRK

Du kan ikke ændre urets tid, mens ovnen er i gang.

Sideholdere

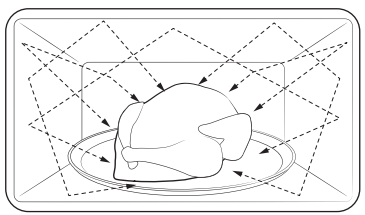


- Indsæt tilbehøret på den korrekte placering i ovnen.
- Vær forsigtig, når du tager måltider og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme måltider eller tilbehør kan give forbrænding.

01	Rille 1	Mikrobølgefunktion
02	Rille 2	Ovnfunktion
03	Rille 3	
04	Rille 4	
05	Rille 5	

Om mikrobølgeenergi

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Ovnen bruger en forudbygget magnetron til at generere mikrobølger, der bruges til at tilberede eller genopvarme mad uden at ændre på madens form eller farve.



1. De mikrobølger, der genereres af magnetronen, fordeles ensartet ved hjælp af det roterende fordelingssystem. Det er derfor, maden tilberedes jævnt.
2. Maden absorberer mikrobølgerne ind til en dybde på ca. 2,5 cm, hvorefter de efterhånden spredes rundt inde i maden under tilberedningen.
3. Tilberedningstiden afhænger af følgende forhold for maden:
   - Mængde og tæthed
   - Fugtindhold
   - Oprindelig temperatur (særligt ved frostvarer)

BEMÆRK

Den tilberedte mad holder på varmen inde i kernen, efter tilberedningen er færdig. Derfor skal du overholde den angivne hensætningstid i denne brugervejledning, som sikrer jævn tilberedning helt ind til kernen.

Før du går i gang

Køkkentøj til mikrobølge

Køkkentøj, der anvendes i mikrobølgefunktionen, skal gøre det muligt for mikrobølgerne at passere gennem og gennemtrænge madvarerne. Metaller, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, reflekterer mikrobølger. Brug derfor ikke køkkentøj af metalmaterialer. Køkkentøj mærket mikrobølgesikkert er altid sikkert at anvende. Du kan finde yderligere oplysninger om passende køkkentøj i nedenstående vejledninger, og anbring et glas vand eller noget mad inde i oven.

Krav:

- Flad bund og lige sider
- Tætsiddende låg
- Afbalanceret pande med håndtag, der vejer mindre end hovedpanden

Materiale		Mikrobølgesikker	Beskrivelse
Alufolie		△	Bruges til mindre portioner for at undgå overtilberedning. Der kan dannes gnister, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der bruges for meget folie.
Bruningstallerken		○	Brug ikke forvarmning i mere end 8 minutter.
Benporcelæn eller stentøj		○	Porcelæn, lertøj, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt mikrobølgesikkert, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangstallerkener af pap		○	Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkner.
Fastfoodemballage	Kopper eller beholdere af polystyren	○	Overophedning kan få disse til at smelte.
	Papirsposer eller avis	✕	Disse kan antændes.
	Genbrugspapir eller metalkanter	✕	Disse kan forårsage gnistdannelse.

Materiale		Mikrobølgesikker	Beskrivelse
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.
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 mikrobølgeovnssikker

Overblik over funktioner

Funktion			Temperaturområde (Effektniveau)	Standardtemperatur (Effektniveau)
Manuel Funktion		Varmluft	40-230 °C	160 °C
			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	40-230 °C	180 °C
			Varmen genereres fra de øverste og nederste varmeelementer med blæsere. Denne indstilling er velegnet til bagning og stegning.	
		Stor grill	150-230 °C	220 °C
			Det store grillområde udsender varme. Brug denne indstilling til at brune toppen af maden (f.eks. kød, lasagne eller gratin).	
		Grill med blæser	40-230 °C	180 °C
			To varmeelementer i toppen genererer varme, som fordeles af blæseren. Brug denne indstilling til at grille kød eller fisk.	
		Naturlig damp	120-230 °C	160 °C
			Den naturlige dampfunktion giver dig mulighed for at bage en sprød overflade og en fugtig inderside. Vi anbefaler, at ovnen forvarmes for at opnå det bedste resultat.	
		Mikrobølge	100-800 W	800 W
			Med mikrobølgeenergi kan der tilberedes eller genopvarmes mad, uden at hverken form eller farve ændres.	

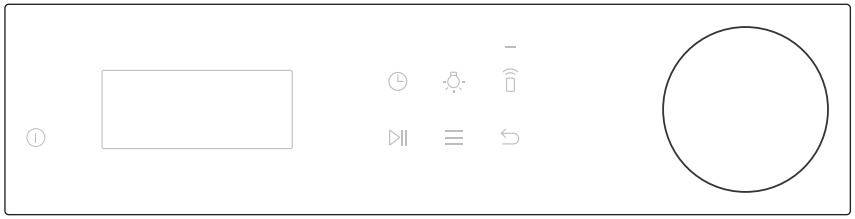
Funktion			Temperaturområde (Effektniveau)	Standardtemperatur (Effektniveau)
Manuel Funktion		Mikrobølge + Grill	40-200 °C 100 W-600 W	200 °C 300 W
			Varmeelementerne genererer varme, som forstærkes af mikrobølgeenergien.	
		Mikrobølge + Varmluft	40-200 °C 100 W-600 W	180 °C 300 W
			Varmeelementerne genererer varme, og varmluftsblæseren fordeler varmen rundt i ovnen, som forstærkes af mikrobølgeenergien.	
		Air Fry	150-230 °C	220 °C
			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 varmluftsfriturebakke. Følg opskriftens eller pakkens anvisninger for temperatur, tid og mængde.	
Autofunktion		Automatisk tilberedning	Som hjælp til nybegyndere har ovnen i alt 20 autotilberedningsprogrammer.	
		Automatisk afrimning	Ovnen har 5 optøningsprogrammer, som gør det nemmere for dig.	
Specialfunktioner		Hold varm	60-100 °C	60 °C
			Brug kun denne funktion til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varm.	
		Rengøring	Ovnen har funktioner til damprengøring og desodorisering. Damprengøring er praktisk til rengøring af let snavs ved hjælp af damp. Desodorisering er også nyttig til at desodorisere ovnen.	

Brug

Manuel funktion

Standardtemperaturen (eller effektniveau) ændres i henhold til den mest anvendte indstilling for de seneste 10 operationer.

Trin 1. Vælg en funktion



1. Brug **Knappen** til at vække kontrolpanelet, og vælg derefter en manuel tilstand.
2. Tryk på **Knappen** for at bekræfte.

Trin 2. Indstil temperaturen



1. Drej på **Knappen** for at vælge den ønskede temperatur.
2. Tryk derefter på **Knappen**.
3. Hvis du ønsker en hurtig start, skal du trykke på ▷||. Ovnen starter tilberedningen. (Tilgængelig for tilstandene Varmluft, Ventilator Konventionel, Stor grill, Grill med blæser, Air Fry og Naturlig damp)

Trin 3. Vælg tilberedningstiden (og effektniveau)



1. Brug **Knappen** til at vælge 'Indstil tilberedningstid', Hvis du vil ændre tilberedningstiden. Hvis du trykker på ◷, kan du indstille tilberedningstiden.
2. For at indstille sluttidspunktet skal du vælge 'Klar kl. 12:00' og indstille det ønskede sluttidspunkt ved at bruge **Knappen**.
3. For at ændre effektniveauet skal du vælge 'Tilbered ved 800 W' og bruge **Knappen** til at foretage en ændring.
4. Når du er færdig, skal du trykke på ▷|| for at starte tilberedningen.

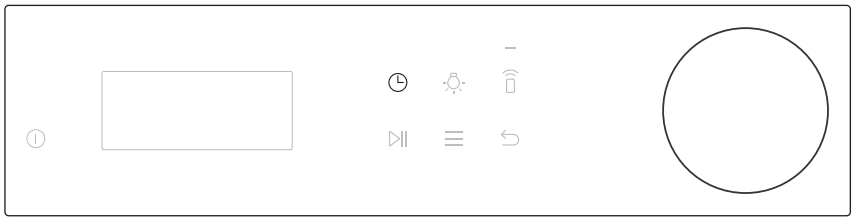
⚠ **FORSIGTIG**

Undgå at lade tilberedt mad stå i ovnen for længe. Maden kan blive fordærvet.

Trin 4. Forvarmning (kun Varmluft, Ventilator Konventionel, Stor grill, Grill med blæser, Kun Naturlig damp)

Ovnen forvarmer, indtil den angivne temperatur er nået. Når temperaturen er nået, bipper ovnen, og forvarmeindikatoren forsvinder.

Sådan ændres temperaturen eller effektniveauet under tilberedningen



1. Brug **Knappen** til at vælge temperatur/effektniveauet/tilberedningstid på displayet, og tryk på **Knappen**.
2. Skift værdien ved hjælp af **Knappen** og tryk på **Knappen** for at bekræfte.
3. Hvis du kun vil ændre tilberedningstiden, skal du blot trykke på ⏲. Skift derefter den tilberedningstid du ønsker.

Sådan stoppes en aktuel funktion

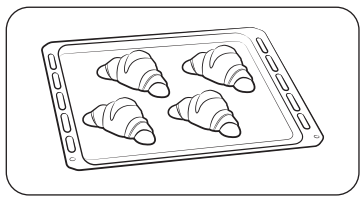


1. Tryk på ⏯.
   - Ovnen holder en pause. Tryk igen for at genoptage ovnen.
   - Tryk på og hold ⏯ inde i 3 sekunder for at annullere tilberedningstilstand.
2. Tryk på ⮌, vælg **Ja** ved brug af **Knappen**.

Varmluft

Varmeelementerne genererer varme, som fordeles jævnt rundt i ovnen af varmluftsblæseren. Brug denne funktion til småkager, scones, boller og kage samt frugtkage, vandbakkelse og soufflé.

Trin 1	>	Trin 2	>	Trin 3	>	Trin 4
Varmluft		Temperatur		Tilberedningstid		Forvarmning

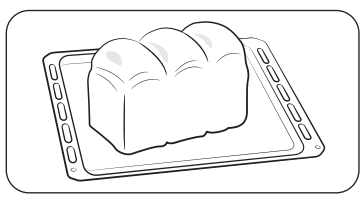


1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren.
2. Følg trinnene 1-4 i afsnittet **Manuel funktion** på side **20-21**.
3. Når tilberedningen er færdig, kan du vælge **+5 min.** ved hjælp af **Knappen**.
   Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

Ventilator konventionel

Varmen genereres fra de øverste og nederste varmeelementer med blæsere.
Denne funktion bør bruges til almindelig bagning og stegning af de fleste typer retter.

Trin 1	>	Trin 2	>	Trin 3	>	Trin 4
Ventilator konventionel		Temperatur		Tilberedningstid		Forvarmning



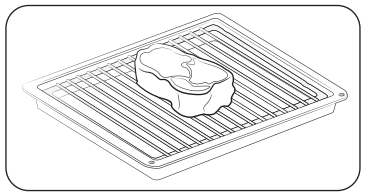
1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren.
2. Følg trinnene 1-4 i afsnittet **Manuel funktion** på side **20-21**.
3. Når tilberedningen er færdig, kan du vælge **+5 min.** ved hjælp af **Knappen**.
   Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

Brug

Stor grill

Varmeelementerne genererer varme. Sørg for, at de er i vandret position.

Trin 1	>	Trin 2	>	Trin 3	>	Trin 4
Grill		Temperatur		Tilberedningstid		Forvarmning

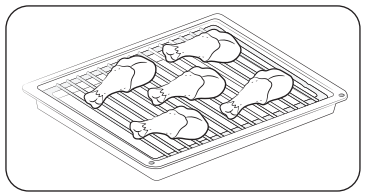


1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren.
2. Følg trinnene 1-4 i afsnittet **Manuel funktion** på side **20-21**.
3. Når tilberedningen er færdig, kan du vælge **+5 min.** ved hjælp af **Knappen**.
   Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

Grill med blæser

Varmeelementerne genererer varme. Sørg for, at de er i vandret position.

Trin 1	>	Trin 2	>	Trin 3	>	Trin 4
Grill		Temperatur		Tilberedningstid		Forvarmning

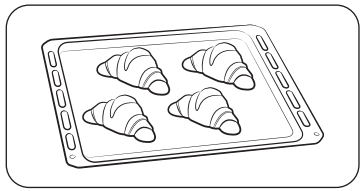


1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren.
2. Følg trinnene 1-4 i afsnittet **Manuel funktion** på side **20-21**.
3. Når tilberedningen er færdig, kan du vælge **+5 min.** ved hjælp af **Knappen**.
   Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

Naturlig damp

Varmen genereres fra de øverste og nederste varmeelementer med blæsere.
Denne funktion bør bruges til almindelig bagning og stegning af de fleste typer retter.

Trin 1	>	Trin 2	>	Trin 3	>	Trin 4
Naturlig damp		Temperatur		Tilberedningstid		Forvarmning



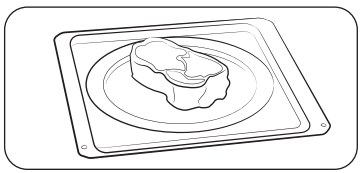
1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren.
2. Følg trinnene 1-4 i afsnittet **Manuel funktion** på side **20-21**.
3. Når tilberedningen er færdig, kan du vælge **+5 min.** ved hjælp af **Knappen**.
   Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

Mikrobølge

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Med mikrobølgeenergi kan der tilberedes eller genopvarmes mad, uden at hverken form eller farve ændres.

- Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj.

Trin 1		Trin 2		Trin 3		Trin 4
Mikrobølge	>	-	>	Tilberedningstid (Effektniveau)	>	-



1. Put maden i mikrobølgesikker beholder, sæt beholderen på det anbefalede tilbehør, og luk døren.
2. Følg trinnene 1-3 i afsnittet **Manuel funktion** på side **20-20**. Ovnen starter, når du har indstillet tilberedningstiden.
3. Når tilberedningen er færdig, kan du vælge **+30 sek.** ved hjælp af **Knappen**.
   Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

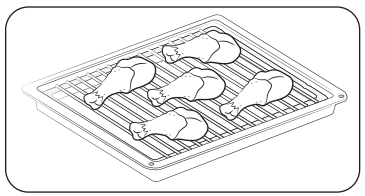
Effektniveau

Trin	Procent (%)	Udgangseffekt (W)	Beskrivelse
HØJ	100	800	Brug til at opvarme væske.
HØJ LAV	88	700	Brug til at opvarme og tilberede.
MIDDELHØJ	75	600	
MIDDEL	56	450	Brug til at tilberede kød og opvarme grøntsager.
MIDDELLAV	38	300	
OPTØNING	22	180	Brug til at optø mad inden tilberedning.
LAV	13	100	Brug til at optø grøntsager.

Mikrobølge + Grill

Varmeelementerne genererer varme, som forstærkes af mikrobølgeenergien. Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj, som f.eks. glas- eller keramisk køkkentøj.

Trin 1		Trin 2		Trin 3		Trin 4
Mikrobølge + Grill	>	Temperatur	>	Tilberedningstid (Effektniveau)	>	-



1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren.
2. Følg trinnene 1-3 i afsnittet **Manuel funktion** på side **20-20**. Ovnen starter, når du har indstillet tilberedningstiden.
3. Når tilberedningen er færdig, kan du vælge **+5 min.** ved hjælp af **Knappen**.
   Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

⚠ FORSIGTIG

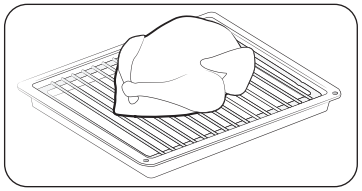
Brug kun ovnsikkert køkkentøj, som f.eks. glas, lertøj og benporcelæn uden metalkant.

Brug

Mikrobølge + Varmluft

Denne kombinationsfunktion kombinerer mikrobølgeenergi med varm luft, hvilket reducerer tilberedningstiden og giver maden en brun, sprød overflade. Brug denne funktion til alle typer kød og fjerkræ samt sammenkogte retter og gratinretter, sukkerbrødskage og lette frugtkager, tærter, stegte grøntsager, scones og brød.

Trin 1		Trin 2		Trin 3		Trin 4
Mikrobølge + Varmluft	>	Temperatur	>	Tilberedningstid (Effektniveau)	>	-



1. Put maden i egnet køkkentøj, sæt det på risten, og luk derefter døren.
2. Følg trinnene 1-3 i afsnittet **Manuel funktion** på side **20-20**. Ovnen starter, når du har indstillet tilberedningstiden.
3. Når tilberedningen er færdig, kan du vælge **+30 sek.** ved hjælp af **Knappen**.
   Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

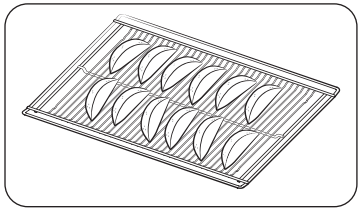
⚠ FORSIGTIG

Brug kun ovnsikkert køkkentøj, som f.eks. glas, lertøj og benporcelæn uden metalkant.

Air Fry

Varmeelementerne genererer varme, som fordeles jævnt rundt i ovnen af varmluftsblæseren.

Trin 1		Trin 2		Trin 3		Trin 4
Air Fry	>	Temperatur	>	Tilberedningstid	>	-



1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren.
2. Følg trinnene 1-4 i afsnittet **Manuel funktion** på side **20-21**.
3. Når tilberedningen er færdig, kan du vælge **+5 min.** ved hjælp af **Knappen**.
   Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

Autofunktion

Ovnen har 2 forskellige autofunktioner, som gør det nemmere for dig: Automatisk afrimning og Automatisk tilberedning. Vælg den funktion, der passer bedst til dit behov.



1. Brug **Knappen** til at vække kontrolpanelet, vælg en **Autofunktion**, og tryk derefter på **Knappen** for at bekræfte.
   - Automatisk tilberedning (AUTO), Automatisk afrimning ( ).
2. Drej på **Knappen** for at vælge det ønskede program, og tryk på **Knappen** for at bekræfte.
3. Drej på **Knappen** for at indstille den ønskede vægt, og tryk derefter på **Knappen** for at bekræfte.
4. På displayet vises menuen og tilbehørsguiden. (Tryk på **Knappen**.)
5. Tryk på ▷|| eller tryk på **Knappen** for at starte tilberedningen.

⚠ FORSIGTIG

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

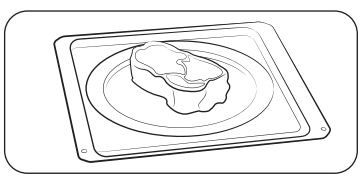
BEMÆRK

Tilberedningstiden er forudprogrammeret for hver menu og kan ikke kan ændres.

AUTO Automatisk tilberedning

Som hjælp til nybegyndere har ovnen i alt 20 autotilberedningsprogrammer. Udnyt denne funktion for at spare tid og hurtigere lære at lave god mad. Tilberedningstiden og -temperaturen justeres efter den valgte opskrift.

Trin 1		Trin 2		Trin 3
Automatisk tilberedning	>	Menu	>	Vægt



1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren.
2. Følg trinnene 1-3 i afsnittet **Autofunktion** på side **24**.
3. Når tilberedningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.

Vejledning – Automatisk tilberedning

Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
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.		
Frossen pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Grillristindsats + Keramisk plade	2
	Sæt den frosne pizza i ovnen.		
Frossen lasagne	0,4-0,5 0,6-0,7	Grillristindsats + Keramisk plade	2
	Sæt den frosne lasagne i et passende ildfast glasfad eller keramisk fad. Lad den stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.		
Hel kylling	1,1-1,2 1,2-1,3	Grillristindsats + Keramisk plade	2
	Pensl afkølet kylling med olie og krydderier. Læg brystsiden nedad midt på grillristindsatsen med keramisk plade. Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen. Lad stå i 5 minutter efter tilberedningen.		
Kyllingestykker	0,6-0,7 0,9-1,0	Grillristindsats + Keramisk plade	4
	Pensl afkølede kyllingestykker med olie og krydderier. Læg dem på grillristindsatsen med den keramiske plade med skinsiden nedad. Vend, så snart ovnen bipper. Lad stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.		
Lammesteg	0,8-0,9 1,1-1,2	Grillristindsats + Keramisk plade	3
	Læg den marinerede lammesteg på grillristindsatsen med keramisk plade. Vend og start forfra, når ovnen bipper.		
Frosne ovnkartofler	0,3-0,4 0,4-0,5	Bageplade	3
	Fordel de frosne ovnpomfritter på en bageplade.		
Halve bagte kartofler	0,4-0,5 0,6-0,7	Grillristindsats + Keramisk plade	4
	Skær kartoflerne i halve. Læg dem i en cirkel på pladen med den skårne side vendt mod grillen. Lad stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.		
Æbletærte	1,2-1,4	Bageplade	2
	Anbring æbletærten i en rund metalform. Stil den på bagepladen. Vægtintervallerne inkluderer æbler osv.		
Hollandsk formkage	0,7-0,8	Bageplade	3
	Hæld dej i en rektangulær metalbageform af passende størrelse (25 cm lang). Vend den lange side af formen mod døren på bagepladen.		

Brug

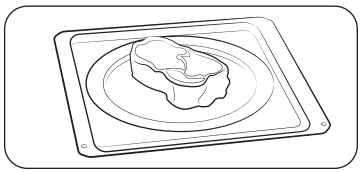
Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
Broccolibuketter	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramisk plade	1
	Skær broccoli i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		
Blomkålsbuketter	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramisk plade	1
	Skyl og rens frisk blomkål, og klargør buketter. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand ved tilberedning af 0,2-0,3 kg, og tilsæt 45-60 ml (3-4 spiseskefulde) ved 0,3-0,4 kg. Sæt skålen midt i ovnen. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		
Gulerødder i skiver	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plade	1
	Skyl og rens gulerødder, og skær dem i lige store skiver. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand ved tilberedning af 0,2-0,3 kg, og tilsæt 45-60 ml (3-4 spiseskefulde) ved 0,4-0,5 kg. Sæt skålen midt i ovnen. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		
Kartoffelskræller	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramisk plade	1
	Skyl og rens kartofler. Pensl med olivenolie, og stik hul i skrællen med en kniv. Læg på en keramisk plade. Lad dem stå i 3-5 minutter efter tilberedningen.		
Skrællede kartofler	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramisk plade	1
	Skyl og skræl kartofler, del dem i halve, og kom dem i en ovnsikker glasskål med låg. Tilsæt 15-30 ml vand (1-2 spiseskefulde). Omrør efter tilberedning. Ved tilberedning af større mængder omrøres under tilberedningen. Lad stå i 3-5 minutter.		

Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
Courgetter	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramisk plade	1
	Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en klat smør. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilbered med låg på. Tilberedes til kun lige mør.		
Skiveskårne auberginer	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramisk plade	1
	Skær auberginer ud i tynde skiver, og stænk dem med 15 ml (1 spiseskefuld) citronsaft. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		
Skiveskårne løg	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plade	1
	Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		
Blandede grøntsager	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plade	1
	Skyl og rens friske grøntsager. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) vand ved tilberedning af 0,2-0,3 kg, og tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) ved 0,4-0,5 kg. Sæt skålen midt i ovnen. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		
Hvide ris	0,2-0,3	Keramisk plade	1
	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. (Bemærk, at ris kommer til at fylde dobbelt så meget under tilberedning). Tilbered med låg på. Når tilberedningstiden er gået, røres rundt inden hensætningen. Tilsæt salt eller krydderier og smør. Bemærk, at risene muligvis ikke har absorberet al vandet efter tilberedningen.		

Automatisk optøning

Ovnen har 5 optøningsprogrammer, som gør det nemmere for dig. Tid og effektniveau justeres automatisk efter det valgte program.

Trin 1	>	Trin 2	>	Trin 3
Automatisk optøning		Menu		Vægt



1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren.
2. Følg trinnene 1-3 i afsnittet **Autofunktion** på side **24**.
3. Når tilberedningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.

Optøningsvejledning

Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
Kød	0,2-1,5	Keramisk plade	1
	Dæk kanterne med alufolie. Vend kødet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars.		
Fjerkræ	0,2-1,5	Keramisk plade	1
	Dæk lår- og vingeender med alufolie. Vend fjerkræet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele.		
Fisk	0,2-1,5	Keramisk plade	1
	Dæk halen på den hele fisk med alufolie. Vend fisken, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele fisk samt fiskefileter.		
Brød / Kage	0,1-0,8	Keramisk plade	1
	Anbring brød på et stykke køkkenrulle, og vend det, når ovnen bipper. Anbring kagen på den keramiske plade, og vend den eventuelt, når ovnen bipper. (Ovnen bliver ved med at køre, og stopper, når du åbner døren.) Dette program er velegnet til alle typer brød, skivet eller helt, samt til rundstykker/boller og baguetter. Placer rundstykker/boller i en rundkreds. Dette program er velegnet til alle typer gærdejskage, kiks, ostekage og butterdej. Det er ikke velegnet til mørdej, frugt- og cremekager eller kage med chokoladeglasur.		
Frugt	0,1-0,6	Keramisk plade	1
	Fordel den frosne frugt jævnt på den keramiske plade. Dette program er velegnet til frugt som hindbær, blandede bær og tropiske frugter.		

Brug

Specialfunktioner

Hold varm

Med denne funktion er det kun varmeelementet til varmluft, der er i brug, og det tænder og slukker for at holde maden varm.

Når tilberedningen er færdig,



1. Brug **Knappen** til at vække kontrolpanelet, og vælg derefter **Hold varm** ().
2. Tryk på **Knappen** for at bekræfte.
3. Drej på **Knappen** for at vælge den ønskede temperatur (60-100 °C).
4. Tryk derefter på **Knappen**. Hvis du ønsker en hurtig start, skal du trykke på ▷||. Ovnen starter med at varme.
5. Drej på **Knappen** for at vælge driftstiden.
6. Når du er klar, skal du trykke på **Knappen** eller trykke på ▷|| for at starte.

⚠ FORSIGTIG

- Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.
- Brug ikke denne funktion til at genopvarme kold mad. Brug kun denne funktion til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varm.
- Brug ikke denne funktion i mere end 1 time. Ellers kan det påvirke kvaliteten af maden.
- For at holde maden sprød skal du undlade at tildække maden, når denne funktion anvendes.

Vejledning – Hold varm

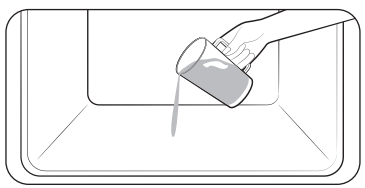
Mad	Temperatur (°C)	Hensætningstid (min.)	Vejledning
Måltider	80	30	Til at holde kød, kylling, gratin, pizza, kartofler og portionsmåltider varmt.
Drikke	80	30	Til at holde vand, mælk og kaffe varmt.
Brød/bagværk	60	30	Til at holde brød, toast, muffins og kage varmt.
Tallerkener/ køkkentøj	70	30	Til forvarmning af tallerkener og køkkentøj. Arranger tallerkenerne inde i ovnen. Sæt ikke for mange ind. (maksimal belastning: 7 kg)

Rengøring

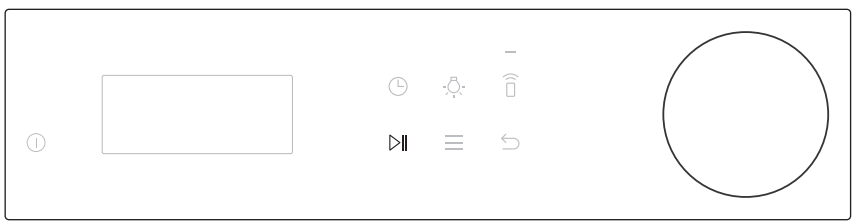
Rengøring tilbyder Damprengøring () og Desodorisering ().

Damprengøring

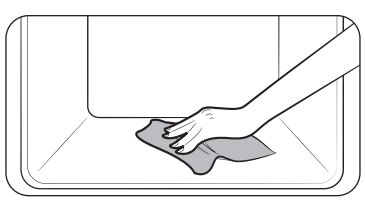
Denne funktion er praktisk til rengøring af let snavs ved hjælp af damp.



1. Kom 100 ml vand i bunden af ovnen, og luk ovndøren.



2. Brug **Knappen** til at vække kontrolpanelet, og vælg derefter **Rengøring** ().
3. Drej **Knappen** for at vælge **Damprengøring** ().
4. Tryk derefter på **Knappen**. Hvis du ønsker en hurtig start, skal du trykke på ▷||. Ovnen starter rengøring.
5. Tryk på **Knappen** for at læse vejledningsbeskeden.
6. Når du er klar, skal du trykke på **Knappen** eller trykke på ▷|| for at starte.



7. Efter **Damprengøring** er færdig, brug en tør klud til at rengøre ovnen indvendigt.

ADVARSEL

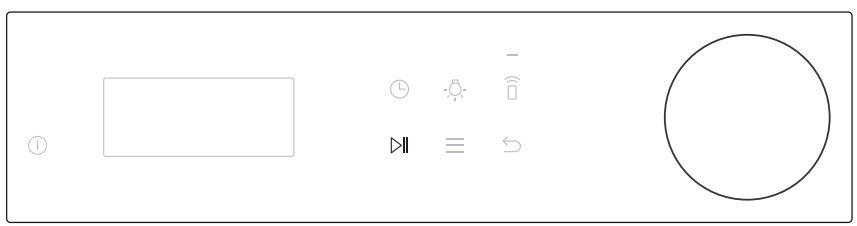
Undgå at åbne lågen, før processen er fuldført. Vandet i ovnen er meget varmt og kan medføre forbrænding.

BEMÆRK

- Brug kun denne funktion, når ovnen er kølet helt af til stuetemperatur.
- BRUG IKKE destilleret vand.
- BRUG IKKE højtryks- eller damprensere til rengøring af mikrobølgeovnen.
- Hvis ovnen er varm indvendig, aktiveres automatisk rengøring ikke. Vent, indtil ovnen er afkølet, og prøv så igen.
- Kom ikke vand i bunden med tvang. Gør det forsigtigt. Ellers løber vandet ud over fronten.

Desodorisering

Denne funktion er nyttig til at desodorisere ovnen. Brug denne funktion regelmæssigt for at fjerne enhver ubehagelig lugt i din ovn.



1. Brug **Knappen** til at vække kontrolpanelet, og vælg derefter **Rengøring** ().
2. Brug **Knappen** for at vælge **Desodorisering** ().
3. Drej **Knappen** for at indstille tiden, og tryk derefter på **Knappen**. (Den indstillede standardtid er 5 minutter.)
4. Når du er klar, skal du trykke på **Knappen** eller trykke på ▷|| for at starte.

Flere funktioner

Menu	Beskrivelse
Timer	Du kan indstille timeren.
Lås	Du kan låse kontrolpanelet.
Mine funktioner	Du kan redigere listen over tilberedningsfunktioner.
Skærm-timeout	Du kan justere display-timeout. **BEMÆRK** Energiforbruget kan stige afhængigt af dine indstillinger.
Indstil tid	Du kan indstille den aktuelle tid. **BEMÆRK** For detaljeret vejledning, se side 16.
Indstil dato	Du kan indstille den aktuelle dato. **BEMÆRK** For detaljeret vejledning, se side 16.
Tidsformat	Du kan indstille tidsformatet til 12- eller 24-timersformat. **BEMÆRK** For detaljeret vejledning, se side 16.
Lyd	Du kan slå ovnens lyd (bip) til eller fra.

Timer

1. Tryk på ☰, og tryk derefter på **Knappen**.
2. Vælg **Timer** ved hjælp af **Knappen**, og tryk derefter på **Knappen**.
3. Indstil timeren (time og minut) ved hjælp af **Knappen**, og tryk derefter på **Knappen**.
4. Tryk på **Knappen** for at starte timeren.
5. Hvis du vil sætte timeren på pause, annullere eller redigere den, skal du trykke på **Knappen** eller dreje på **Knappen**.

Lås

1. Tryk på ☰, og tryk derefter på **Knappen**.
2. Vælg **Lås** ved hjælp af **Knappen**, og tryk derefter på **Knappen**.
3. Hvis du vil låse kontrolpanelet op, skal du trykke på ☰ og holde nede i 3 sekunder.

Mine funktioner

1. Tryk på ☰, og tryk derefter på **Knappen**.
2. Vælg **Mine funktioner** ved hjælp af **Knappen**, og tryk derefter på **Knappen**.
3. Drej **Knappen**, og tryk derefter på **Knappen** for at vælge eller fravælge tilstande.
4. Vælg **Gem** for at gemme ændringerne.

Skærm-timeout

1. Tryk på ☰, og tryk derefter på **Knappen**.
2. Vælg **Skærm-timeout** ved hjælp af **Knappen**, og tryk derefter på **Knappen**.
3. Drej på **Knappen** for at vælge den ønskede tid.
4. Tryk på **Knappen** for at gemme ændringerne.

Lyd

1. Tryk på ☰, og tryk derefter på **Knappen**.
2. Vælg lyd ved hjælp af knappen, og tryk derefter på **Knappen**.
3. Drej på **Knappen** for at vælge **Til** eller **Fra**.
4. Tryk på **Knappen** for at gemme ændringerne.

Systemindstillinger

Tryk og hold ☰ i 3 sekunder for at tilgå menuen **Systemindstillinger**, og drej derefter på **Knappen** for at ændre forskellige indstillinger for din ovn.
Se venligst følgende tabel, for yderligere oplysninger.

Systemindstillinger	Beskrivelse
Wi-fi	Du kan slå Wi-fi til eller fra.
Sprog	Du kan vælge et sprog.
Mine mønstre	Denne funktion husker og gemmer tilberedningsindstillingerne.
Nulstil	Nulstil din indstilling. (Flere funktioner, Systemindstillinger)

1. Tryk og hold ☰ i 3 sekunder for at tilgå menuen **Systemindstillinger**, og tryk derefter på **Knappen**.
2. Vælg den ønskede menu ved hjælp af **Knappen**, og tryk derefter på **Knappen**.
3. Drej på **Knappen** for at vælge den ønskede valgmulighed.
4. Tryk på **Knappen** for at bekræfte.

Smart Control

Hvis du vil bruge ovnens Smart Control, skal du downloade SmartThings-appen til en mobilenhed. Funktioner, der betjenes af SmartThings-appen, fungerer muligvis ikke problemfrit, hvis kommunikationsforholdene er dårlige, eller hvis ovnen er installeret på et sted med et svagt Wi-fi-signal.

Sådan tilslutter du mikrobølgeovnen

1. Download og åbn SmartThings-appen på din mobilenhed.
2. Følg appens instruktioner på skærmen for at tilslutte din ovn.
3. Når processen er færdig, vises ikonet på din ovn og appen bekræfter, at du er tilsluttet.
4. Hvis ikonet ikke vises, skal du følge instruktionerne i appen for at genoprette forbindelsen.

Sådan fjernbetjenes ovnen

Af sikkerhedshensyn er denne funktion ikke tilgængelig i mikrobølgeovnstilstand.

1. Tryk på Smart Control vises i displayet. Ovnen kan nu fjernbetjenes med en tilsluttet fjernbetjeningsenhed.
2. Vælg ovnikonet i SmartThings-appen for at åbne appen Oven Control.
   Når appen er forbundet til ovnen, kan du udføre følgende funktioner via applikationerne:

Fjernbetjening af ovnen ved hjælp af SmartThings-appen	
Overvågning af ovnen	• Tjek ovnens tilstand
Fjernbetjening af ovn	• Indstil eller juster ovnindstillingerne på afstand. (Ikke tilgængelig for mikrobølgefunktion).
Min madlavning	• Sluk ovnen med fjernbetjening. • Når tilberedningen er startet, kan du ændre den indstillede tilberedningstid og temperatur på afstand.
Fejlkontrol	• Automatisk genkendelse af fejl.

BEMÆRK

Hvis ikke vises i displayet, kan du stadig overvåge ovnens status og slukke ovnen

Smart tilberedning

Manuel tilberedning

Vejledning til tilberedning i mikrobølgeovn

- Brug ikke metalbeholdere til mikrobølgefunktionen. Sæt altid madbeholdere på den keramiske plade.
- 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 (800 W).

Mad	Portionsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3
	Klargør lige store buketter. Anbring stilkene mod midten		
Rosenkål	250 500	5-6 7-8	3
	Tilsæt 60-75 ml (4-5 spiseskefulde) vand.		
Gulerødder	250	5-6	3
	Skær gulerødder i lige store stykker.		
Blomkål	250 500	5-6 7-8	3
	Klargør lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten.		
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.		

Mad	Portionsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Champignoner	125 250	1-2 2-3	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	250 500	4-5 7-8	3
	Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte.		
Majroer	250	5-6	3
	Skær majroer i små tern.		

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	800	17-18	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
	375		18-20		Tilsæt 750 ml koldt vand.
Brune ris (parboiled)	250	800	20-22	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
	375		22-24		Tilsæt 750 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vilde ris)	250	800	17-19	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede korn (ris + korn)	250	800	18-20	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250	800	10-11	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

Smart tilberedning

Genopvarmning

- Undlad at opvarme store stykker mad, som f.eks. en steg, som har en tendens til at blive overtilberedt.
- Det er bedre at genopvarme madvarer ved lavere effektniveauer.
- Rør godt rundt, eller vend rundt under og efter tilberedningen.
- Vær forsigtig med væsker eller babymad. Rør godt rundt inden, under og efter tilberedningen med en plastikske 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) 500 ml (2 krus)	800	1½-2 2-3	1-2
	Hæld i en keramisk kop, og opvarm utildækket. Anbring koppen midt på den keramiske plade. Rør omhyggeligt rundt før og efter hensætningstiden.			
Suppe (Afkølet)	250 g	800	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 450 g	600	5-6 6-7	3
	Anbring et måltid med 2-3 afkølede dele på en plade. Tildæk med mikrobølgeovnsbestandig, klar madfolie.			

Babymad og mælk

Mad	Portionsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (sek.)	Hensætningstid (min.)
Babymad (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.			
Babymælk	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbringes midt på den keramiske plade. Tilberedes utildækket. Rystes godt og hensættes i mindst 3 minutter. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.			

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.

Mad		Portionsstørrelse (g)	Optøningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Kød	Kødruller	250 500	6-7 8-12	15-30
	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 tallerkenen. 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.			
Frugt	Bær	300	6-7	5-10
	Fordel frugten på en flad, rund glastallerken med en stor diameter.			

Mad		Portionsstørrelse (g)	Optøningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Brød	Boller/rundstykker (hver på ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250 500	4-4½ 7-9	
	Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir på keramikpladen. Vend efter halvdelen af optøningstiden.			

Grillvejledning

Grillelementerne er placeret i ovnrummets loft. Disse elementer er kun i brug, når døren er lukket. Når du griller mad, skal du lægge maden på den høje rist, medmindre andet er angivet. Forvarm grillen i 2-3 minutter med grillfunktionen, og grill maden på den høje rist, medmindre andet er angivet. Når grilningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.

Kogekar

Grill og Grill med blæser: Brug ildfaste beholdere, som gerne må indeholde metaldele. Undlad at bruge plastikkøkkentøj af enhver art.
Mikrobølge + Grill: Undlad at bruge køkkentøj, der er fremstillet af metal eller plastik.

Madtype

Koteletter, pølser, steaks, hamburgere, bacon og skinkeskiver, tynde fiskeportioner, sandwiches og alle former for toast med fyld.

Smart tilberedning

Grillning

Indstil grilltemperaturen til 220 °C, og forvarm i 5 minutter.

Mad	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Kebabspyd	Grillristindsats + Keramisk plade	5	8-10	6-8
Svine/ nakkekoteletter	Grillristindsats + Keramisk plade	5	7-9	5-7
Pølser	Grillristindsats + Keramisk plade	5	6-8	6-8
Kyllingestykker	Grillristindsats + Keramisk plade	5	20-25	15-20
Laksesteaks	Grillristindsats + Keramisk plade	5	8-12	6-10
Skiveskårne grøntsager	Grillristindsats + Keramisk plade	5	15-20	-
Toast	Grillristindsats + Keramisk plade	5	2-3	1-2
Ostetoasts	Grillristindsats + Keramisk plade	5	3-5	-

Grill med blæser

Indstil temperaturen i denne tabel, og forvarm i 5 minutter.

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Kartoffelkiler	200-220	Bageplade	4	25-30	-
Frosne kroketter	210-220	Bageplade	4	15-20	-
Frosne kyllingestykker	210-220	Bageplade	4	15-20	-
Hel fisk	200-220	Grillristindsats + Keramisk plade	4	10-15	10-15
Kyllingestykker	200-210	Grillristindsats + Keramisk plade	4	20-25	15-20
Hel kylling	200-210	Grillristindsats + Keramisk plade	3	30-35	25-30

Mikrobølge + Grill

Mad	Effektniveau (W)	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Bagte kartofler	1.: 450 2.: -	1.: 180-200 2.: 220	Grillristindsats + Keramisk plade	4	10-15	2-4
Grillede tomater	180	160-180	Grillristindsats + Keramisk plade	4	10-15	-
Grøntsagsgratin	450	180-200	Grillristindsats + Keramisk plade	4	10-15	-
Stegt fisk	300	180-200	Grillristindsats + Keramisk plade	4	5-8	6-10
Kyllingestykker	300	180-200	Grillristindsats + Keramisk plade	4	13-17	13-17

Vejledning – Varmluft

Varmluft og Ventilator Konventionel

I funktionerne varmluft og konventionel blæser er både varmeelementet og sidevægsblæseren i brug, så varmen kan cirkulere rundt i ovnrummet.
Alt almindeligt ovnfast køkkentøj, bageforme og bagepapir – alt du almindeligvis vil anvende i en traditionel varmluftsovn – kan anvendes.

Mikrobølge + Varmluft

Denne kombinationsfunktion kombinerer mikrobølgeenergi med varm luft, hvilket reducerer tilberedningstiden og giver maden en brun, sprød overflade. Ovnen har 5 forskellige varmluftsfunktioner, som gør det nemmere for dig. Brug denne funktion til alle typer kød og fjerkræ samt sammenkogte retter og gratinretter, sukkerbrødskage og lette frugtkager, tærter, stegte grøntsager, scones og brød. Brug kun ovnsikkert køkkentøj, som f.eks. glas, lertøj og benporcelæn uden metalkant.

Varmluft

Forvarm ovnen med varmluftsfunktion.

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (min.)
Nøddekage i firkantet bageform	160-170	Grillristindsats + Keramisk plade	2	60-70
Citronkage i springform eller randform	150-160	Grillristindsats + Keramisk plade	2	50-60
Sukkerbrødskage	150-160	Grillristindsats + Keramisk plade	2	25-35
Frugttærtebund	150-170	Grillristindsats + Keramisk plade	2	25-35
Flad frugtkage med streusel (drys 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

Smart tilberedning

Ventilator Konventionel

Brug temperaturer og tidspunkteri denne tabel som retningslinjer for bagning.
Vi anbefaler, at ovnen forvarmes i tilstanden Ventilator Konventionel.

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (min.)
Lasagne	180-190	Bageplade	3	25-30
Kartoffelgratin	170-180	Bageplade	2	45-50
Sukkerbrødskage	150-160	Bageplade	2	35-40
Sandkage	150-160	Bageplade	2	50-60
Hvidt brød	170-180	Bageplade	2	20-25
Hjemmelavet pizza	180-200	Bageplade	2	20-30
Frossen selvhævende pizza	180-200	Bageplade	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Bageplade	2	40-50
Æbletærte	160-170	Bageplade	2	60-80
Butterdej, æblefyld	180-190	Bageplade	3	15-20

Mikrobølge + Varmluft

Mad	Effektniveau (W)	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Hel kylling 1,2 kg	1.: 450 2.: 300	180-200	Grillristindsats + Keramisk plade	3	20-25	23-27
Roastbeef/lam (mellem)	300	180-200	Grillristindsats + Keramisk plade	3	17-22	18-25
Frossen lasagne/ pastagratin	450	180-200	Grillristindsats + Keramisk plade	3	30-35	-
Kartoffelgratin	450	180-200	Grillristindsats + Keramisk plade	3	15-20	-
Tærte med frisk frugt	100	160-180	Keramisk plade	3	45-50	-

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
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.

Smart tilberedning

Vejledning – Damptilberedning

Brug dampkogeren til damptilberedning.
Brug ovnhandsker ved håndtering efter tilberedning.

Mad	Portionsstørrelse (g)	Effektniveau (W)	Tilberedningstid (min.)	Udstyr
Artiskokker	300 (1-2 stk.)	800	5-6	Skål + Indsatsbakke + Låg
	Skyl og rengør artiskokker. Sæt indsatsbakke i skål. Kom artiskokker på bakke. Tilsæt 1 spsk. citronsaft. Tildæk med et låg. Lad stå i 1-2 minutter.			
Friske grøntsager	300	800	4-5	Skål + Indsatsbakke + Låg
	Afvej grøntsagerne (f.eks. broccoli, blomkål, gulerødder, peber) efter afvaskning, rengøring og udskæring i ensartede stykker. Sæt bakke i skål. Fordel grøntsagerne på indsatsbakke. Tilsæt 2 spiseskefulde vand. Tildæk med et låg. Lad stå i 1-2 minutter.			
Frosne grøntsager	300	600	8-9	Skål + Indsatsbakke + Låg
	Læg de frosne grøntsager i dampskålen. Sæt indsatsbakke i skål. Tilsæt 1 spiseskefulde vand. Tildæk med et låg. Rør godt rundt efter tilberedning og hensætning. Lad stå i 2-3 minutter.			
Ris	250	800	15-18	Skål + låg
	Læg ris i dampskålen. Tilsæt 500 ml koldt vand. Tildæk med et låg. Lad hvide ris stå 5 minutter efter tilberedning, brune ris i 10 minutter. Lad stå i 5-10 minutter.			
Kartoffelskræller	500	800	7-8	Skål + låg
	Afvej og rengør kartoflerne, og kom dem i en dampskål. Tilsæt 3 spiseskefulde vand. Tildæk med et låg. Lad stå i 2-3 minutter.			
Gryderet (Afkølet)	400	600	5½-6½	Skål + låg
	Læg gryderetten i dampskålen. Tildæk med et låg. Rør godt rundt før hensætning. Lad stå i 1-2 minutter.			
Suppe (Afkølet)	400	800	3-4	Skål + låg
	Hæld suppen i dampskål. Tildæk med et låg. Rør godt rundt før hensætning. Lad stå i 1-2 minutter.			
Frossen suppe	400	800	8-10	Skål + låg
	Kom frossen suppe i en dampskål. Tildæk med et låg. Rør godt rundt før hensætning. Lad stå i 2-3 minutter.			
Frosne gærboller med syltetøjsfyld	150	600	1½-2½	Skål + låg
	Fugt de fyldte bollers overside med koldt vand. Anbring 1-2 frosne boller ved siden af hinanden i dampskålen. Tildæk med et låg. Lad stå i 2-3 minutter.			
Frugtkompot	250	800	3-4	Skål + låg
	Vej de friske frugter (e.g. æbler, pærer, blommer, abrikoser, mangoer og ananas) efter de er skrællet, vasket og delt i ensartede små stykker eller terninger. Læg dem i dampskålen. Tilsæt 1-2 spiseskefulde vand og 1-2 spiseskefulde sukker. Tildæk med et låg. Lad stå i 2-3 minutter.			

Naturlig damp

Med den naturlige dampfunktion kan du bage tærter og kager, der altid er sprøde og brune udenpå, men bløde og luftige indeni. Hæld ½ kop (125 ml) vand i en dampbakke, og sæt den i bunden af ovnen. Brug temperaturer og tidspunkteri denne tabel som retningslinjer for bagning. Vi anbefaler, at ovnen forvarmes med den naturlige damptilstand for at opnå de bedste resultater.

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Vand	Tilberedningstid (min.)
Croissanter	190	Bageplade	3	125 ml	20-25
Dansk wienerbrød	180	Bageplade	3	125 ml	25-30
Pain au chocolat	180	Bageplade	3	125 ml	25-30
Montblanc-wienerbrød	180	Bageplade	3	125 ml	25-30
Dansk brød	180	Bageplade	3	125 ml	30-35

ADVARSEL

Fyld ikke vand på igen under madlavning, eller når ovnen er varm.

BEMÆRK

- Brug dampbakken, der følger med som tilbehør.
- Bakken kan være varm mens ovnen er i drift eller efter tilberedning. Fjern den med grydelapper eller efter fuldstændig afkøling.

Hurtigt og nemt

Smeltning af smør

Kom 50 g smør i en lille dyb glastallerken. Tildæk med et plastlåg. Opvarmes i 30-40 sekunder ved 800 W, indtil smørret er smeltet.

Smeltning af chokolade

Kom 100 g chokolade i en lille dyb glastallerken. Opvarmes i 3-5 minutter ved 450 W, indtil chokoladen er smeltet. Rør rundt én eller to gange under smeltningen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Smeltning af krystalliseret honning

Kom 20 g krystalliseret honning i en lille dyb glastallerken. Opvarmes i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

Smeltning af husblas

Læg tørre husblasark (10 g) i koldt vand i 5 minutter. Anbring husblas drænet for vand i en lille glaspyrexskål. Opvarm i 1 minut ved 300 W. Rør rundt, når husblassen er smeltet.

Tilberedning af glasur (til kager og gateaux)

Bland hurtigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand.
Tilbered utildækket i en glaspyrexskål i 3½ til 4½ minut ved 800 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under tilberedning.

Tilberedning af syltetøj

Kom 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en glaspyrexskål af egnet størrelse med låg. Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt. Tilbered udækket i 10-12 minutter ved 800 W. Rør rundt adskillige gange under tilberedningen. Hæld direkte over i lille glas med skruelåg. Hensættes uden på låg i 5 minutter.

Tilberedning af budding

Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge producentens anvisninger, og rør godt rundt. Brug en glaspyrexskål i passende størrelse med låg. Tilbered dækket i 6½ til 7½ minut ved 800 W. Rør godt rundt adskillige gange under tilberedningen.

Bruning af mandelsplitter

Fordel 30 g hakkede mandler jævnt ud over en mellemstor tallerken. Rør rundt flere gange under bruningen i 3½ til 4½ minut ved 600 W. Lad stå 2-3 minutter i ovnen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Fejlfinding

Der kan opstå et problem under brug af ovnen. I så fald skal du først kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene. Hvis dette ikke løser problemet, eller hvis der fortsat vises en informationskode på displayet, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Kontrolpunkter

Hvis der opstår et problem med ovnen, skal du starte med at kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene.

Problem	Årsag	Handling
Generelt		
Knapperne kan ikke trykkes ordentligt ind.	Der kan sidde noget fast mellem knapperne.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
	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.
	Er indstillet til økofunktionen (energibesparende).	Slå økofunktionen fra.
Ovnen fungerer ikke.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
	Døren er åben.	Luk døren, og prøv igen.
	Sikkerhedsmekanismerne i døråbningen er dækket til med madrester.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
Ovnen stopper, mens den er i brug.	Døren er blevet åbnet for at vende maden om.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på ⏀ START-knappen igen for at fortsætte.
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.
Der er en smældende lyd under brug, og ovnen virker ikke.	Hvis du bruger mad, som er forseglet, eller som er i en beholder med låg, kan dette forårsage smældende lyde.	Undlad at bruge tillukkede beholdere, da de kan revne under tilberedningen, fordi indholdet udvides.
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.

Problem	Årsag	Handling
Døren kan ikke åbnes ordentligt.	Der sidder madrester mellem døren og indersiden af ovnen.	Rengør ovnen, og åbn derefter døren.
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.
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.

Problem	Årsag	Handling
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.
Optøningsfunktionen fungerer ikke.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.
Det indvendige lys er svagt eller kan ikke tændes.	Døren har stået åben i lang tid.	Det indvendige lys slukker muligvis automatisk, når Eco-funktionen aktiveres. 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.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Der lyder en biplyd under tilberedningen.	Hvis autotilberedningsfunktionen bruges, indikerer biplyden, at maden skal vendes om under optøningen.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på Start-knappen for at starte igen.
Ovnen er ikke i vater.	Ovnen er installeret på en ujævn overflade.	Sørg for, at ovnen installeres på en flad og stabil overflade.
Der opstår gnister under tilberedningen.	Der bruges metalbeholdere under ovn- eller optøningsfunktionen.	Undlad at bruge metalbeholdere.
Når strømmen tilsluttes, starter ovnen straks.	Døren er ikke lukket ordentligt.	Luk døren, og kontroller igen.
Der kommer elektricitet fra ovnen.	Strømmen eller stikkontakten er ikke jordet korrekt.	Sørg for, at strømmen og stikkontakten er jordet korrekt.
Der drypper vand.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der siver damp ud fra døren.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.

Problem	Årsag	Handling
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.
Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig.	For at ventilere ovnen fortsætter blæseren med at køre i ca. 5 minutter, efter tilberedningen er færdig.	Det er ikke en fejl ved ovnen.
Ovnen starter, hvis du trykker på knappen +30 sek.	Dette sker, når ovnen ikke er i brug.	Mikrobølgeovnen er udviklet til at starte, når der trykkes ned på knappen +30 sek., hvis den ikke er i brug.

Problem	Årsag	Handling
Grill		
Der kommer røg ud under brug.	Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, stopper det.
	Der er mad på varmeelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.
	Maden er for tæt på grillen.	Sæt maden i en passende afstand herfra under tilberedningen.
	Maden er ikke klargjort og/ eller arrangeret korrekt.	Sørg for at klargøre og arrangere maden korrekt.
Ovn		
Ovnen bliver ikke varm.	Døren er åben.	Luk døren, og prøv igen.
Der kommer røg ud under forvarmningen.	Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, stopper det.
	Der er mad på varmeelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.
Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug.	Der bruges plastikkøkkentøj eller køkkentøj, der ikke er varmeresistent.	Brug køkkentøj af glas, som kan tåle høje temperaturer.

Problem	Årsag	Handling
Der kommer en dårlig lugt inde fra ovnen.	Der sidder smeltede madrester eller smeltet plastik fast indvendigt.	Brug dampfunktionen, og tør derefter af med en tør klud. Du kan lægge en citronskive ind og lade ovnen køre for at fjerne lugten hurtigere.
Ovnen tilbereder ikke maden ordentligt.	Ovndøren åbnes for ofte under tilberedningen.	Undgå at åbne lågen mange gange, medmindre du tilbereder noget, der skal vendes. Hvis du ofte åbner døren, sænkes den indvendige temperatur, og det kan påvirke tilberedningsresultatet.
	Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt.	Indstil ovnfunktionerne korrekt, og prøv igen.
	Grillen eller andet tilbehør er ikke sat korrekt ind.	Sæt tilbehøret korrekt ind.
	Der bruges det forkerte køkkentøj, eller køkkentøjets størrelse er forkert.	Nulstil ovnfunktionerne, eller brug egnet køkkentøj med flad bund.

Fejlfinding

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 kortsluttet.	
C-F0	Hvis der ikke er nogen kommunikation mellem primær og sekundær MICOM.	
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).	Træk stikket ud, og lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og start mikrobølgeovnen igen.
C-F2	Berøringstasten fungerer ikke.	Tryk på ▷‖ for at forsøge igen.
C-d0		Træk stikket ud, og lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og rengør knappen. (Støv, vand) Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Strømforbrug	Maksimum effekt	2700 W
	Mikrobølge	1600 W
	Grill	2600 W
	Varmluft	2600 W
Udgangseffekt		100 W / 800 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Afkølingsmetode		Blæsermotor
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	38,9 Kg
	Forsendelse	46,9 Kg

* Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse < G >.

Tillæg

Samlet strømforbrug i standbytilstand (W) (Alle netværksporte er i tilstanden "on")		1,9 W
Tidsrum for strømstyring (min)		20 min.
Wi-fi	Strømforbrug i standbytilstand (W)	1,9 W
	Tidsrum for strømstyring (min)	20 min.
Off-tilstand	Strømforbrug	0,5 W
	Tidsrum for strømstyring (min)	30 min.

Data bestemt i henhold til standard EN 50564 og forordning (EC) No 1275/2008.

BEMÆRK

Hermed erklærer Samsung, at dette radioudstyr er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og de relevante lovkrav i Det Forenede Kongerige.
Den fulde tekst af EU-overensstemmelseserklæringen og den britiske overensstemmelseserklæring findes på følgende internetadresse: Den officielle overensstemmelseserklæring kan findes på http://www.samsung.com. Gå til Support > Search Product Support, og angiv modelnavnet.

	Frekvensområde	Sendereffekt (maks.)
Wi-fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Bekendtgørelse om åben kildekode

Den software, der er inkluderet i dette produkt, indeholder open source-software. Følgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 fører til oplysninger om open source-licenser i forbindelse med dette produkt.

SAMSUNG

Bemærk, at Samsung-garantien IKKE dækker serviceopkald til forklaring af produktets betjening, rettelse af forkert installation eller udførelse af almindelig rengøring eller vedligeholdelse.

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

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

DG68-01402A-02

Mikrobølgeovn

Brukerhåndbok

NQ5B5763D**



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

Vedlikehold 15

Rengjøring 15
Utskiftning (reparasjon) 15
Hensyn ved lange perioder uten bruk 15

Før du begynner 16

Kontrollpanel 16
Klokke 16
Sidestativ 17
Om mikrobølgeenergi 17
Kjøkkenutstyr for mikrobølgeovn 18

Bruk 19

Funksjonsoversikt 19
Manuell modus 20
Automatisk modus 25
Veiledning for Autotilbereding 25
Spesialfunksjoner 28
Flere funksjoner 30
Systeminnstillinger 31
Smartkontroll 32

Smart matlaging 32

Manuell matlaging 32
Raskt og enkelt 41

Feilsøking 42

Kontrollpunkter 42
Informasjonskoder 46

Tekniske spesifikasjoner 46

Vedlegg 47

Åpen kilde-erklæring 47

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.

ADVARSEL: Hvis døren eller dørlåsene er ødelagt, må mikrobølgeovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kyndig person.

ADVARSEL: Det er farlig for andre enn kyndige personer å utføre service eller reparasjoner der det er nødvendig å fjerne et deksel som beskytter mot mikrobølgeenergi.

ADVARSEL: Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.

ADVARSEL: Barn må bare få lov til å bruke mikrobølgeovnen alene etter at de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at du kan stole på at barnet bruker mikrobølgeovnen på en sikker måte og forstår faren ved feil bruk.

Dette apparatet er kun beregnet til å brukes i husholdninger, og det er ikke beregnet til bruksområder som:

- kjøkken i personalrom i butikker, kontorer eller andre arbeidsmiljøer,
- gårdsvåninger,
- av kunder i hoteller, moteller og andre gjestehusmiljøer,
- vertshusmiljøer.

Bruk bare redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner.

Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med mikrobølgeovnen på grunn av fare for antenning.

Mikrobølgeovnen er beregnet på å varme opp mat og drikke. Tørking av mat eller klær samt oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til personskade, antenning eller brann.

Hvis du ser eller det kommer ut røyk, må du slå av apparatet eller trekke ut kontakten og holder døren lukket for å kvele eventuelle flammer.

Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket overkoking. Du må derfor være forsiktig når du håndterer beholderen.

Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres i eller ristes og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.

Sikkerhetsinstruksjoner

Egg med skall på og hele hardkokte egg må ikke varmes i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, også etter at oppvarmingen i mikrobølgeovn er avsluttet.

Mikrobølgeovnen må rengjøres regelmessig og eventuelle matrester må fjernes.

Hvis ikke mikrobølgeovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.

Dette apparatet er kun beregnet for innebygd bruk. Apparatet må ikke plasseres i et skap.

Metallbeholdere mat og drikke skal ikke brukes i mikrobølgeovnen.

Vær forsiktig så du ikke flytter den roterende tallerkenen når du tar beholdere ut av apparatet. (Kun modeller med roterende tallerken)

Apparatet skal ikke rengjøres med en damprenser.

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 damprenser.

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.

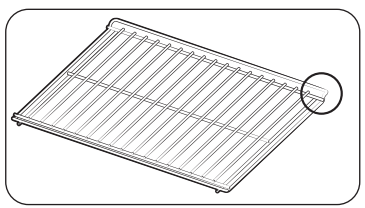
Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.

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 lekke gass, eller på en ujevn overflate.
Denne mikrobølgeovnen må være skikkelig jordet i samsvar med lokale og nasjonale retningslinjer.
Bruk regelmessig en tørr klut til å fjerne smuss fra støpsel og kontakter.
Ikke trekk i strømledningen, bøy den for hardt eller plasser tunge gjenstander på den.
Ved en eventuell gasslekkasje (propan, flytende petroleumsgass osv.) må du lufte umiddelbart.
Ikke ta strømledningen.
Ikke berør strømledningen med våte hender.
Når mikrobølgeovnen er på, må du ikke slå den av ved å koble fra strømledningen.
Ikke få inn fingre eller fremmedelementer. Hvis det kommer fremmedelementer i mikrobølgeovnen, må du koble fra strømledningen og kontakte ditt lokale Samsung-servicesenter.
Ikke bruk for mye makt eller trykk mikrobølgeovnen.
Ikke plasser mikrobølgeovnen over skjøre gjenstander.
Sørg for at strømspenningen, frekvensen og strømstyrken samsvarer med produktets spesifikasjoner.
Sett støpselet ordentlig inn i stikkontakten på veggen. Ikke bruk flere adaptere, skjøteledninger eller en elektrisk omformere.
Ikke heng strømledningen på metallgjenstander. Kontroller at ledningen er mellom gjenstandene eller bak mikrobølgeovnen.
Ikke bruk et skadet støpsel, en skadet strømledning eller en løs veggkontakt. Hvis du har skadde støpsler eller strømledninger, kan du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.
Ikke hell eller spray vann direkte på mikrobølgeovnen.
Ikke plasser gjenstander på eller inne i mikrobølgeovnen, eller på ovnsdøren.
Ikke spray flyktige stoffer som insektmidler på mikrobølgeovnen.
Ikke lagre brennbare materialer i mikrobølgeovnen. Fordi alkoholdamp kan komme i kontakt med 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:

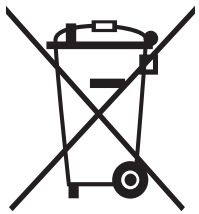
- Dør, håndtak, ytterpanel eller kontrollpanel som er bulkete, oppskrapt eller ødelagt.
- Ødelagt eller manglende brett, føringshjul, kobling eller ledningsrack.

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)



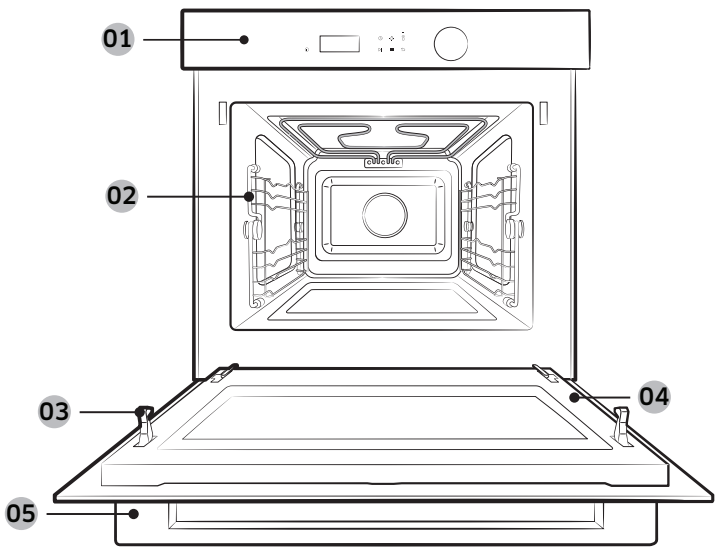
(Gjelder i land med avfallssortering)
Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre 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



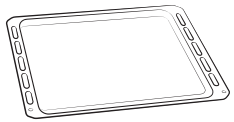
01	Kontrollpanel	**02**	Sidestativ	**03**	Sikkerhetsdørlås
04	Dør	**05**	Dørhåndtak		

Tilbehør

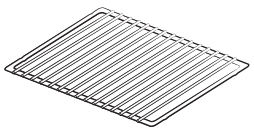
Ovnen leveres med forskjellige typer tilbehør som hjelper deg til å tilberede ulike typer mat.



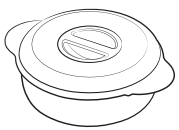
Keramisk plate
(Nyttig for mikrobølgemodus)



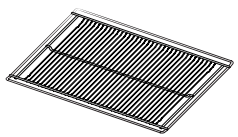
Bakeplate
(Må ikke brukes i mikrobølgemodus.)



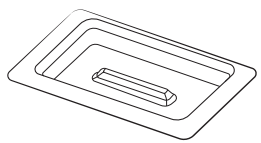
Grillrist
(Nyttig for hurtigmeny og grillmodus.)



Pure dampkoker
(Nyttig for mikrobølgemodus for dampkoking.)



Air Frystativ
(Nyttig for Air Frymodus.)



Dampbrett
(Nyttig for naturlig dampmodus.)



3 skruer (M4 L25)

MERK

Se **Smart matlaging** på side **32-40** for å avgjøre hvilket tilbehør som egner seg til dine retter.

Pure dampkoker

Pure-dampkokeren er et sett som består av en bolle, innsettingsbrett og lokk, som er utformet med tanke på dampkoking. Bruk Pure-dampkokeren til matvarer som ris, pasta og grønnsaker for å bevare næringsverdiene deres.

- Delene til Pure-dampkokeren tåler temperaturer fra -10 °C til 130 °C
- Når du tiner, legg den frosne maten i dampbollen uten lokk. Væsken vil holde seg i bunnen av bollen og vil ikke skade maten.
- Se Dampkokeveiledning på side 40.

⚠ FORSIKTIG

- Pure-dampkokeren er ment for denne modellen. Ikke bruk Pure-dampkokeren med andre modeller eller produkter. Brann eller gjenstandsskader kan oppstå.
- Ikke bruk sammen med andre matlagingsmoduser enn mikrobølgemodus.
- Ikke bruk Pure-dampkokeren sammen med matvarer med høyt sukker- eller fettinnhold.
- Pass på å bruke gryteklutene når du tar ut Pure-dampkokeren, siden dampkokeren blir veldig varm når tilberedningen er ferdig.
- Vær forsiktig når du åpner lokket, da dampen som kommer ut, kan være svært varm.
- Sørg for å sette sammen Pure-dampkokeren skikkelig, inkludert lokket, før du begynner å tilberede.

Instruksjoner for installering

Generell teknisk informasjon

Elektrisk forsyning	230 V ~ 50 Hz	
Mål (B × H × 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.
- Ovnen 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.

Installasjon

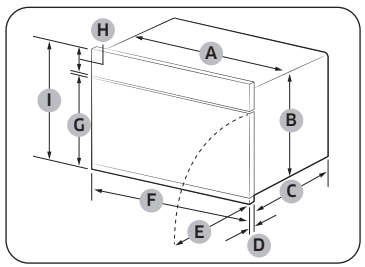
Elektrisk tilkobling

Hovedstrømnettet som apparatet kobles til, må oppfylle nasjonale og lokale krav.
Etter installasjonen må apparatet ha mulighet til frakobling fra strømtilførselen. Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet tilgjengelig eller ved å legge inn en bryter i kablingen i samsvar med kablingsreglene.

Montering i skapet

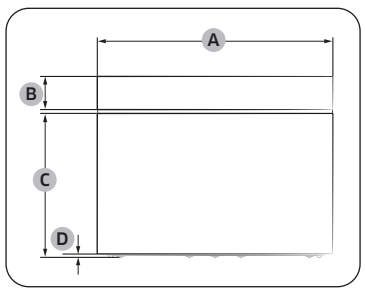
Kjøkkenskap som er i kontakt med ovnen, må være varmebestandige opp til 100 °C. Samsung påtar seg ikke noe ansvar for varmeskader på skap.

Påkrevde installasjonsdimensjoner (Dette produktet er beregnet for innebygde produkter.)



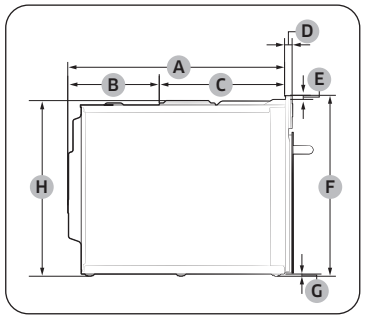
Ovn (mm)

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



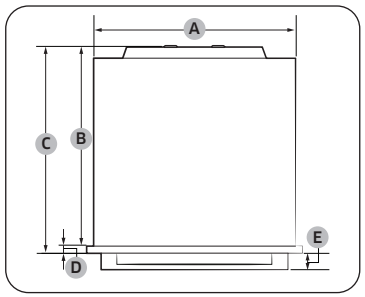
Ovn (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



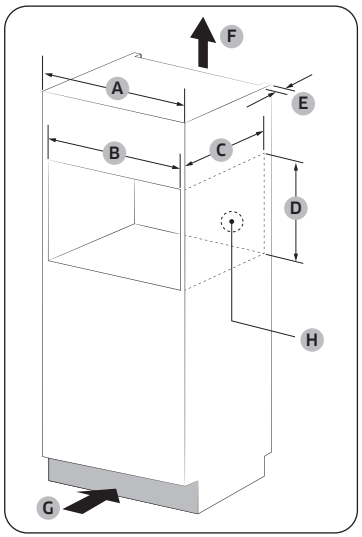
Ovn (mm)

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



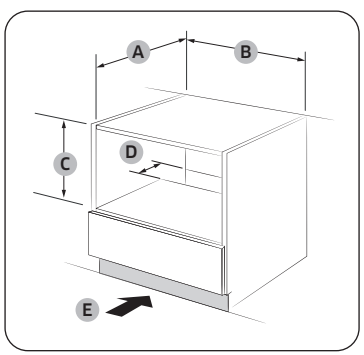
Ovn (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Innebygd kabinett (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Plass til strømuttak (30 Ø hull)

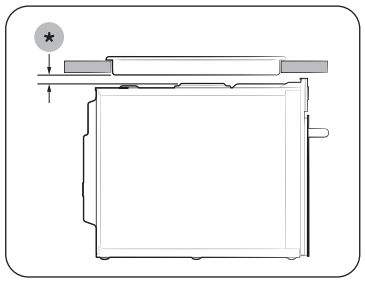


Nedsenket kabinett (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Maks. 568
C	Min. 446 / Maks. 450
D	50
E	200 cm²

MERK

Minste høydekrav **(C)** gjelder for ovnsinstallasjon alene.

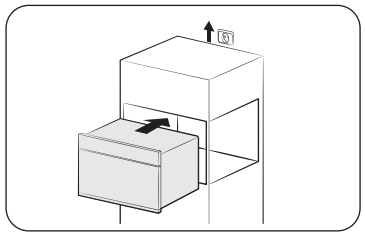


Installasjon med en komfyrtopp

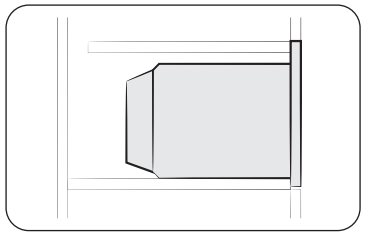
Ved installasjon av en komfyrtopp må installasjonsveiledningen for komfyrtoppen kontrolleres med hensyn til plasskravene **(*)**.

Installasjon

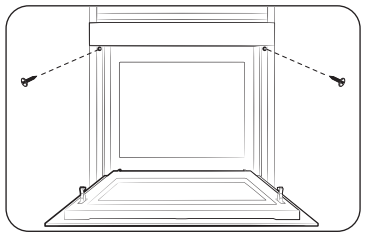
Montere ovnen



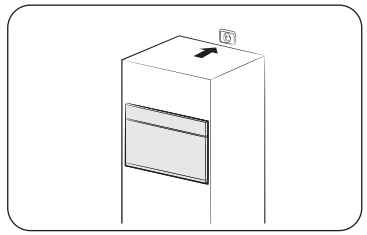
1. Skyv ovnen delvis inn i åpningen. Før forbindelseskabelen til strømkilden.



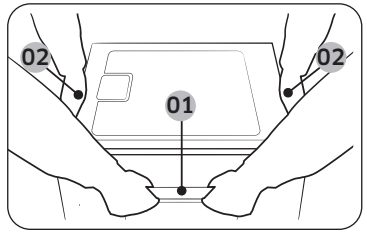
2. Skyv ovnen helt inn i åpningen.



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 forpakningsmaterialer, og det medfølgende tilbehøret tas ut av ovnen. For å fjerne ovnen fra skapet må strømmen til ovnen først frakobles og deretter fjernes 2 skruer på hver side av ovnen.

Vedlikehold

Rengjøring

Rengjør mikrobølgeovnen regelmessig for å unngå at urenheter samler seg opp på eller inni mikrobølgeovnen. Pass også spesielt nøye på døren og dørtetningen (kun for relevante modeller). Hvis døren ikke kan åpnes eller lukkes jevnt, kontrollerer du først om det har samlet seg opp urenheter i dørlåsene. Bruk en myk klut med såpevann til å rengjøre på innsiden og utsiden av mikrobølgeovnen. Skyll og tørk grundig.

Slik fjerner du gjenstridig og illeluktende smuss fra innsiden av mikrobølgeovnen

1. Når ovnen er tom, setter du en kopp med utvannet sitronsaft på midten av den roterende tallerkenen.
2. Varm opp mikrobølgeovnen i 10 minutter på maksimal styrke.
3. Når syklusen er ferdig, venter du til mikrobølgeovnen kjøler seg ned. Deretter åpner du døren og rengjør tilberedningskammeret.

⚠ FORSIKTIG

- Hold døren og dørlåsen ren og pass på at døren åpnes og lukkes jevnt. Hvis ikke kan ovnens levetid forkortes.
- Pass på å ikke søle vann inn i ovnsventilene.
- Ikke bruk noen slipende eller kjemiske midler ved rengjøring.
- Etter hver gang mikrobølgeovnen er brukt, rengjør du ovnskammeret med et mildt rengjøringsmiddel etter at mikrobølgeovnen har kjølt seg ned.

Utskiftning (reparasjon)

⚠ ADVARSEL

Denne mikrobølgeovnen har ingen innvendige deler som kan fjernes av bruker. Ikke prøv å skifte ut eller reparere mikrobølgeovnen selv.

- Hvis det oppstår problemer med hengsler, låser og/eller dør, kontakter du en kvalifisert tekniker eller et lokalt Samsung-servicesenter for å få teknisk hjelp.
- Hvis du vil skifte lyspæren, kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter. Ikke skift den selv.
- Hvis det oppstår et problem med ovnens ytre panel, må du først koble strømledningen fra strømkilden, og deretter kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter.

Hensyn ved lange perioder uten bruk

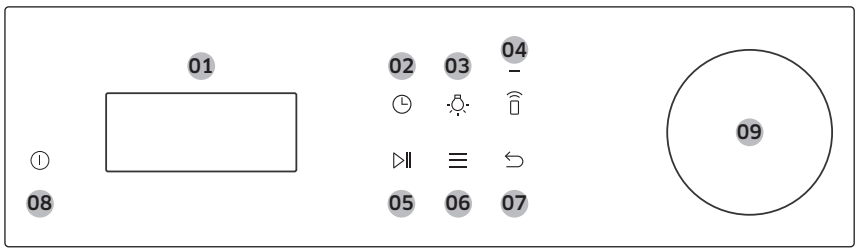
Hvis du ikke bruker mikrobølgeovnen over en lengre tidsperiode, kobler du ut strømkabelen og flytter mikrobølgeovnen til et tørt, støvfritt sted. Støv og fukt som bygger seg opp inni mikrobølgeovnen kan påvirke ovnens ytelse.

Før du begynner

Det er et par komponenter som du bør vite om, før du går direkte til en oppskrift.

Kontrollpanel

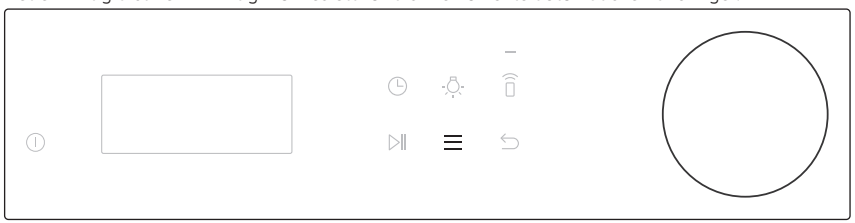
Frontpanelet kan leveres i en rekke forskjellige materialer og farger. For å bedre kvaliteten kan det faktiske utseendet til ovnen endres uten forvarsel.



01	Skjerm	Viser menyen, informasjon og fremdrift for tilberedningen.
02	Tilberedningstid	Berør for å angi tilberedningstid.
03	Lys	Berør her for å slå lyset i ovnen på eller av.
04	Smartkontroll	Slå på eller av Smartkontroll-funksjonen. **MERK** Enkel tilkobling skal angis før denne funksjonen brukes.
05	Start / Stopp	Berør for å starte eller stoppe ovnsdrift. Berør og hold i 3 sekunder under tilberedningen for å avbryte.
06	Alternativer	Berør for å se listen med alternativer. Berør og hold i 3 sekunder for å se Systeminnstillinger.
07	Bakside	Berør for å gå til den forrige skjermen eller for å avbryte tilberedningen.
08	Effekt	Berør for å slå skjermen på eller av.
09	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.

Klokke

Det er viktig å stille inn riktig klokkeslett for å sikre korrekte automatiske handlinger.



For å angi klokkeslett

1. Berør ☰ og trykk på **Dreieknotten**.
2. Velg **Angi tid** ved å bruke **Dreieknotten**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Velg aktuell tid ved å bruke **Dreieknotten**, og trykk deretter på **Dreieknotten**. (Time, minutter og AM/PM ved behov)

For å angi dato

1. Berør ☰ og trykk på **Dreieknotten**.
2. Velg **Angi dato** ved å bruke **Dreieknotten**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Velg aktuell dato ved å bruke **Dreieknotten**, og trykk deretter på **Dreieknotten**. (Måned, dag og år)

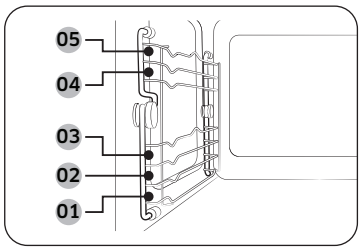
For å angi tidsformat

1. Berør ☰ og trykk på **Dreieknotten**.
2. Velg **Tidsformat** ved å bruke **Dreieknotten**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Vri **Dreieknotten** for å velge 12 timer eller 24 timer, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

MERK

Du kan ikke endre klokkeslettet mens ovnen er i bruk.

Sidestativ

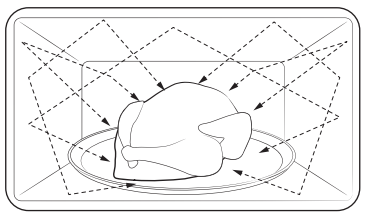


- Sett inn tilbehøret på riktig sted i ovnen.
- Vær forsiktig når du tar ut kokekar og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til brannskader.

01	Første rille	Mikrobølgefunksjon
02	Andre rille	Ovnsfunksjon
03	Tredje rille	
04	Fjerde rille	
05	Femte rille	

Om mikrobølgeenergi

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Ovnen bruker den forhåndsbygde magnetronen til å produsere mikrobølger som brukes til å tilberede og varme opp mat uten å deformere eller misfarge maten.



1. Mikrobølgene som genereres av magnetronen spres jevnt gjennom virvledistribusjonssystemet. Dette er grunnen til at maten stekes jevnt.
2. Mikrobølgene blir absorbert inn i maten inntil en dybde på omtrent 2,5 cm. Deretter spres mikrobølgene inni maten slik at stekingen fortsetter.
3. Tilberedningstiden avhenger av matens følgende tilstander.
   - Mengde og tetthet
   - Fuktighetsinnhold
   - Innledende temperatur (spesielt i frossen tilstand)

MERK

Den tilberedte maten beholder varme inni kjernen etter at tilberedningen er ferdig. Dette er grunnen til at du må ta hensyn til hviletiden som er spesifisert i denne håndboken, som sørger for jevn steking helt inn i kjernen.

Før du begynner

Kjøkkenutstyr for mikrobølgeovn

Kjøkkenutstyr som brukes til mikrobølgemodus må tillate mikrobølger å passere gjennom seg og inn i maten. Metall som rustfritt stål, aluminium og kobber reflekterer mikrobølger. Derfor må du ikke bruke kjøkkenutstyr som er laget av metalliske materialer. Kjøkkenutstyr som er merket som sikkert i mikrobølgeovn er alltid trygt å bruke. Se følgende veiledning for å finne ytterligere informasjon om egnede kokekar, og plasser et glass vann eller noe mat på den roterende tallerkenen.

Krav:

- Flat bunn og rette sider
- Tettsittende lokk
- Velbalansert kjele med håndtak som veier mindre enn hovedkjelen

Materiale	Tåler mikrobølgeovn	Beskrivelse
Aluminiumsfolie	△	Brukes for en liten porsjonsstørrelse for å beskytte mot oversteking. Buedannelser kan forekomme om folien er nære ovnsveggen eller hvis du bruker for mye folie.
Crisp-tallerken	○	Ikke bruk til forhåndsoppvarming i mer enn åtte minutter.
Benporselen eller keramikk	○	Porselen, keramikk, glasert keramikk og benporselen er vanligvis egnet til mikrobølgeovn hvis de ikke har metalldekor.
Engangstallerkener i polyesterpapp	○	Noe frossenmat er pakket på slike fat.

Materiale		Tåler mikrobølgeovn	Beskrivelse
Hurtigmatemballasje	Polystyrenkopper eller -beholdere	○	Overoppheting kan føre til at disse smelter.
	Papirposer eller aviser	✕	Disse kan ta fyr.
	Resirkulert papir eller metalldekor	✕	Disse kan føre til buedannelser.
Glasstøy	Ovn til bord-utstyr	○	Kan brukes i mikrobølgeovn hvis de ikke har metalldekor.
	Fat av tynt glass	○	Skjørt glass kan knuse eller sprekke fra hurtig oppvarming.
	Glasskrukker	○	Passer bare til oppvarming. Fjern lokket før steking.
Metall	Fat	✕	Disse kan føre til buedannelser eller brann.
	Frysepose med twist-ties	✕	
Papir	Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	○	Brukes til korttidssteking. Disse absorberer for mye fuktighet.
	Resirkulert papir	✕	Forårsaker buedannelser.
Plast	Beholdere	○	Bare bruk termoplastbeholdere. Noen plasttyper kan misformes eller misfarges ved høye temperaturer.
	Plastfolie	○	Brukes til å beholde fuktighet etter steking.
	Fryseposer	△	Bare bruk poser som tåler koking eller steking.
Vokset eller fettsikkert papir		○	Brukes til å beholde fuktigheten og hindre sprut.

○ : Tåler mikrobølgeovn △ : Vær forsiktig ✕ : Tåler ikke mikrobølgeovn

Funksjonsoversikt

Funksjon			Temperatur (Effektnivå) område	Standardtemperatur (Effektnivå)
Manuell modus		Konveksjon	40–230 °C	160 °C
			Varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for baking og steking på forskjellige nivåer samtidig.	
		Vanlig Vifte	40–230 °C	180 °C
			Varmen genereres av varmeelementene over og under med vifter. Denne innstillingen passer for baking og steking.	
		Stor Grill	150–230 °C	220 °C
			Den store grillen genererer varme. Bruk denne modusen for bruning av matens overflate (for eksempel kjøtt, lasagne eller grateng).	
		Viftegrill	40–230 °C	180 °C
			To varmeelementer på oversiden genererer varme, og viften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for grilling av kjøtt eller fisk.	
		Naturlig Damp	120–230 °C	160 °C
			Naturlig damp-funksjonen gjør at du kan bake med sprø overflate og fuktighet innvendig. Vi anbefaler å forvarme ovnen for å oppnå bedre resultater.	
		Mikrobølger	100–800 W	800 W
			Mikrobølgeenergien gjør at mat stekes eller oppvarmes uten å endre verken form eller farge.	

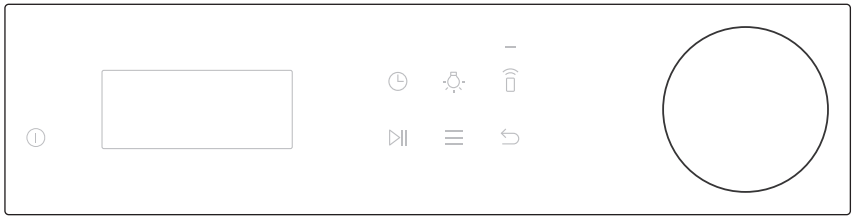
Funksjon			Temperatur (Effektnivå) område	Standardtemperatur (Effektnivå)
Manuell modus		Mikrobølge + Konveksjon	40–200 °C 100 W-600 W	180 °C 300 W
			Varmeelementene genererer varme og konveksjonsviftene distribuerer varmen inni ovnen, som forsterkes av mikrobølgeenergien.	
		Mikrobølger + Grill	40–200 °C 100 W-600 W	200 °C 300 W
			Varmeelementene genererer varme som forsterkes av mikrobølgeenergien.	
		Air Fry	150–230 °C	220 °C
			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.	
Automatisk modus		Automatisk Tilberedning	For nybegynnere innen matlaging tilbyr ovnen hele 20 automatiske tilberedingsprogrammer.	
		Automatisk Tining	Ovnen tilbyr 5 tiningsprogrammer for å gjøre det enkelt for deg.	
Spesialfunksjoner		Hold Varm	60–100 °C	60 °C
			Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.	
		Rengjøring	Ovnen tilbyr Damprengjøring- og Luktfjerning-funksjonene. Damprengjøring er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp. Luktfjerning er også praktisk for luktfjerning i ovnen.	

Bruk

Manuell modus

Standardtemperaturen (eller effektnivået) endres i henhold til de hyppigst brukte innstillingene for de 10 siste operasjonene.

Trinn 1. Velg modus



1. Bruk **Dreieknotten** for å vekke kontrollpanelet og velg deretter en manuell modus.
2. Trykk på **Dreieknotten** for å bekrefte.

Trinn 2. Angi temperaturen



1. Vri **Dreieknotten** for å velge ønsket temperatur.
2. Når det er utført, trykkes **Dreieknotten**.
3. Hvis du ønsker en hurtigstart, berøres ⏯. Ovnen begynner tilberedningen. (Tilgjengelig for modusene Konveksjon, Vanlig vifte, Stor grill, Viftegrill, Air Fry og Naturlig damp)

Trinn 3. Still inn tilberedningstiden (og Effektnivået)



1. Bruk **Dreieknotten** for å velge «Angi steketid», og endre steketiden. Hvis du trykker på 🕒, kan du angi steketiden.
2. For å angi sluttid, velger du «Klar kl. 12:00», og angir ønsket sluttid ved å bruke **Dreieknotten**.
3. For å endre effektnivå, velger du «Stek i 800W», og bruker **Dreieknotten** for å endre.
4. Når du er ferdig, trykker du ⏯ for å starte stekingen.

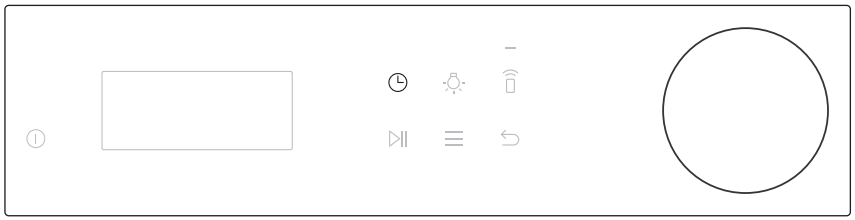
⚠ FORSIKTIG

Du må ikke oppbevare mat som er tilberedt, for lenge i ovnen. Dette vil kunne føre til at maten blir ødelagt.

Trinn 4. Forvarming (bare Konveksjon, Vanlig vifte, Stor grill, Viftegrill, Naturlig damp)

Forvarmingen er aktivert helt til den når ønsket temperatur. Når den er ferdig, piper ovnen og forvarmerindikatoren forsvinner.

Endre temperaturen (eller Effektnivået) og tilberedningstiden under tilberedning



1. Bruk **Dreieknotten** for å velge temperatur/effektnivå/tilberedningstid på displayet og trykk på **Dreieknotten**.
2. Endre verdien ved å bruke **Dreieknotten** og trykk på **Dreieknotten** for å bekrefte.
3. For å endre bare tilberedningstiden, berøres ⏲. Deretter endres tilberedningstiden slik du ønsker.

Stoppe handlingen

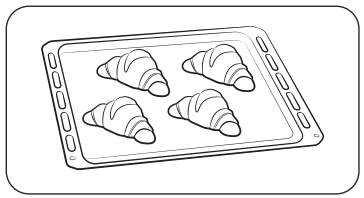


1. Berør ⏯.
   - Ovnen tar pause. Berør igjen for å gjenoppta ovnsdriften.
   - Berør og hold ⏯ i 3 sekunder for å avbryte kokemodusen.
2. Berør ⮌, velg **Ja** ved å bruke **Dreieknotten**.

Konveksjon

Varmeelementene genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt inni ovnen. Bruk denne modusen for kjeks, enkeltstående scones, rundstykker og kaker og til fruktkaker, vannbakkels og suffléer.

Trinn 1	>	Trinn 2	>	Trinn 3	>	Trinn 4
Konveksjon		Temperatur		Tilberedningstid		Forvarming

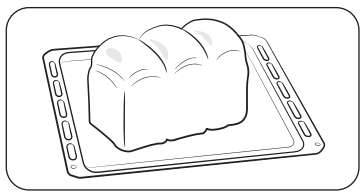


1. Legg mat i egnede kokekar, sett kokekaret på anbefalt tilbehør og lukk døren.
2. Følg trinn 1-4 i **Manuell modus** avsnittet på side **20-21**.
3. Når tilberedningen er ferdig, kan du velge **+5 min** med **Dreieknotten**.
   Bruk grytekluter når du tar ut maten.

Vanlig Vifte

Varmen genereres av varmeelementene over og under med vifter.
Denne funksjonen skal brukes for standard baking og steking av de fleste retter.

Trinn 1	>	Trinn 2	>	Trinn 3	>	Trinn 4
Vanlig vifte		Temperatur		Tilberedningstid		Forvarming



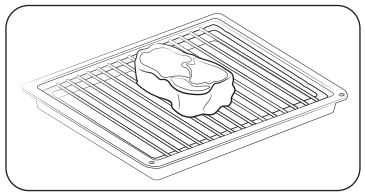
1. Legg mat i egnede kokekar, sett kokekaret på anbefalt tilbehør og lukk døren.
2. Følg trinn 1-4 i **Manuell modus** avsnittet på side **20-21**.
3. Når tilberedningen er ferdig, kan du velge **+5 min** med **Dreieknotten**.
   Bruk grytekluter når du tar ut maten.

Bruk

Stor Grill

Varmeelementene genererer varme. Sørg for at de er horisontale.

Trinn 1	>	Trinn 2	>	Trinn 3	>	Trinn 4
Grill		**Temperatur**		**Tilberedningstid**		**Forvarming**

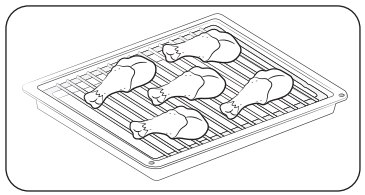


1. Legg mat i egnede kokekar, sett kokekaret på anbefalt tilbehør og lukk døren.
2. Følg trinn 1-4 i **Manuell modus** avsnittet på side **20-21**.
3. Når tilberedningen er ferdig, kan du velge **+5 min** med **Dreieknotten**.
   Bruk grytekluter når du tar ut maten.

Viftegrill

Varmeelementene genererer varme. Sørg for at de er horisontale.

Trinn 1	>	Trinn 2	>	Trinn 3	>	Trinn 4
Grill		**Temperatur**		**Tilberedningstid**		**Forvarming**

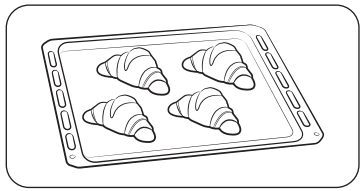


1. Legg mat i egnede kokekar, sett kokekaret på anbefalt tilbehør og lukk døren.
2. Følg trinn 1-4 i **Manuell modus** avsnittet på side **20-21**.
3. Når tilberedningen er ferdig, kan du velge **+5 min** med **Dreieknotten**.
   Bruk grytekluter når du tar ut maten.

Naturlig Damp

Varmen genereres av varmeelementene over og under med vifter.
Denne funksjonen skal brukes for standard baking og steking av de fleste retter.

Trinn 1	>	Trinn 2	>	Trinn 3	>	Trinn 4
Naturlig damp		**Temperatur**		**Tilberedningstid**		**Forvarming**



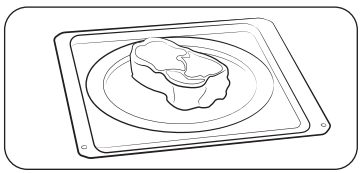
1. Legg mat i egnede kokekar, sett kokekaret på anbefalt tilbehør og lukk døren.
2. Følg trinn 1-4 i **Manuell modus** avsnittet på side **20-21**.
3. Når tilberedningen er ferdig, kan du velge **+5 min** med **Dreieknotten**.
   Bruk grytekluter når du tar ut maten.

Mikrobølger

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Mikrobølgeenergien gjør at mat stekes eller oppvarmes uten å endre verken form eller farge.

- Bare bruk kokekar som egner seg til mikrobølgeovn.

Trinn 1		Trinn 2		Trinn 3		Trinn 4
Mikrobølger	>	-	>	Tilberedningstid (Effektnivå)	>	-



1. Legg maten i en beholder som egner seg til mikrobølgeovn, sett deretter beholderen på det anbefalte tilbehøret og lukk døren.
2. Følg trinn 1-3 i **Manuell modus** avsnittet på side **20-20**. Ovnen starter etter at tilberedningstiden er innstilt.
3. Når tilberedningen er ferdig, kan du velge **+30 sek** med **Dreieknotten**.
   Bruk grytekluter når du tar ut maten.

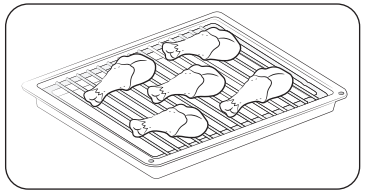
Effektnivå

Rille	Prosent (%)	Utgangseffekt (W)	Beskrivelse
HØYT	100	800	Brukes til å varme opp væsker.
HØYT LAVT	88	700	Brukes opp til å varme opp og steke.
MIDDELS HØYT	75	600	
MIDDELS	56	450	Brukes til å steke kjøtt og varme opp grønnsaker.
MIDDELS LAVT	38	300	
TINING	22	180	Brukes til å tine før steking.
LAVT	13	100	Brukes til å steke grønnsaker.

Mikrobølger + Grill

Varmeelementene genererer varme som forsterkes av mikrobølgeenergien. Bare bruk kokekar som egner seg i mikrobølgeovn, som kokekar av glass eller keramikk.

Trinn 1		Trinn 2		Trinn 3		Trinn 4
Mikrobølger + Grill	>	Temperatur	>	Tilberedningstid (Effektnivå)	>	-



1. Legg mat i egnede kokekar, sett kokekaret på anbefalt tilbehør og lukk døren.
2. Følg trinn 1-3 i **Manuell modus** avsnittet på side **20-20**. Ovnen starter etter at tilberedningstiden er innstilt.
3. Når tilberedningen er ferdig, kan du velge **+5 min** med **Dreieknotten**.
   Bruk grytekluter når du tar ut maten.

⚠ FORSIKTIG

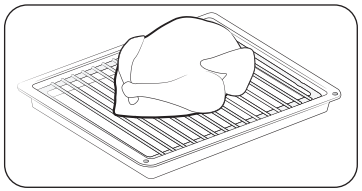
Bare bruk varmebestandige kokekar, som glass, keramikk eller benporselen uten metallkant.

Bruk

Mikrobølge + Konveksjon

Denne kombinasjonsmodusen kombinerer mikrobølgeenergi med varmluft, noe som fører til redusert tilberedningstid og lager en brun og sprø overflate på maten. Bruk dette til all slags kjøtt og fjærkre, gryteretter og gratenger, sukkerbrød og lette fruktkaker, paier, stekte grønnsaker, scones og brød.

Trinn 1		Trinn 2		Trinn 3		Trinn 4
Mikrobølge + Konveksjon	>	**Temperatur**	>	**Tilberedningstid (Effektnivå)**	>	-



1. Legg mat i egnede kokekar, sett kokekaret på stativet og lukk døren.
2. Følg trinn 1-3 i **Manuell modus** avsnittet på side **20-20**. Ovnen starter etter at tilberedningstiden er innstilt.
3. Når tilberedningen er ferdig, kan du velge **+30 sek** med **Dreieknotten**.
   Bruk grytekluter når du tar ut maten.

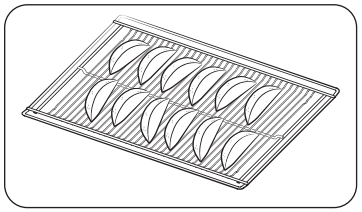
⚠ FORSIKTIG

Bare bruk varmebestandige kokekar, som glass, keramikk eller benporselen uten metallkant.

Air Fry

Varmeelementene genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt inni ovnen.

Trinn 1		Trinn 2		Trinn 3		Trinn 4
Air Fry	>	**Temperatur**	>	**Tilberedningstid**	>	-



1. Legg mat i egnede kokekar, sett kokekaret på anbefalt tilbehør og lukk døren.
2. Følg trinn 1-4 i **Manuell modus** avsnittet på side **20-21**.
3. Når tilberedningen er ferdig, kan du velge **+5 min** med **Dreieknotten**.
   Bruk grytekluter når du tar ut maten.

Automatisk modus

Ovnen tilbyr 2 forskjellige automoduser for å gjøre det enkelt for deg: Automatisk tining og Automatisk tilberedning . Velg den som best passer til dine behov.



1. Bruk **Dreieknotten** for å vekke kontrollpanelet, velg en **Auto-modus** og trykk på **Dreieknotten** for å bekrefte.
   - Automatisk tilberedning (AUTO), Automatisk tining ( ).
2. Vri **Dreieknotten** for å velge det ønskede programmet og trykk på **Dreieknotten** for å bekrefte.
3. Vri **Dreieknotten** for å innstille den ønskede vekten og trykk på **Dreieknotten** for å bekrefte.
4. Displayet viser menyen og tilbehørsveiledningen. (Trykk på **Dreieknotten**.)
5. Berør ▷||, eller trykk på **Dreieknotten** for å starte tilberedningen.

⚠ FORSIKTIG

Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

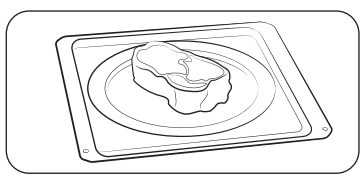
MERK

Tilberedningstiden er forhåndsprogrammert for hver meny og denne kan ikke endres.

AUTO Automatisk Tilberedning

For nybegynnere innen matlaging tilbyr ovnen hele 20 automatiske tilberedingsprogrammer. Du kan dra nytte av disse funksjonene for å spare tid og forenkle læringsprosessen. Tilberedningstiden og temperaturen justeres etter den valgte oppskriften.

Trinn 1		Trinn 2		Trinn 3
Automatisk Tilberedning	>	Meny	>	Vekt



1. Legg mat i egnede kokekar, sett kokekaret på anbefalt tilbehør og lukk døren.
2. Følg trinn 1-3 i **Automatisk modus** avsnittet på side **25**.
3. Når tilberedningen er ferdig, bruker du grytekluter til å ta ut mat fra ovnen.

Veiledning for Autotilbereding

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille
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.		
Frossen Pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Grillrist + Keramisk plate	2
	Plasser frossen-pizza i ovnen.		
Frossen Lasagne	0,4-0,5 0,6-0,7	Grillrist + Keramisk plate	2
	Plasser frossen lasagne på en egnet tallerken av glass eller keramikk. La stå i 2–3 minutter etter oppvarming.		

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille
Hel Kylling	1,1-1,2 1,2-1,3	Grillrist + Keramisk plate	2
	Pensle den avkjølte kyllingen med olje og krydder. Plasser med brystet ned midt på grillristen med den keramiske platen. Snu dem når ovnen piper. Trykk på startknappen for å fortsette prosessen. La stå i 5 minutter etter tilberedning.		
Kyllingstykker	0,6-0,7 0,9-1,0	Grillrist + Keramisk plate	4
	Pensle de kalde kyllingbitene med olje og krydder. Plasser dem på grillristen med den keramiske platen med skinnet vendt nedover. Snu dem når ovnen piper. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.		
Lammestek	0,8-0,9 1,1-1,2	Grillrist + Keramisk plate	3
	Plasser den marinerte lammesteken på grillristen med den keramiske platen. Når ovnen piper, vender du steken og starter på nytt.		
Frosne Pommes Frites	0,3-0,4 0,4-0,5	Bakeplate	3
	Fordel de frosne pommes fritene utover metallbakeplaten.		
Bakte Potethalvdeler	0,4-0,5 0,6-0,7	Grillrist + Keramisk plate	4
	Skjær potetene i to. Legg dem i en sirkel på platen med skjæreflatene mot grillen. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.		
Eplepai	1,2-1,4	Bakeplate	2
	Plasser eplepaien på en rund metalltallerken. Legg på bakeplaten. Vektområdet innebærer epler osv.		
Nederlandsk Formkake	0,7-0,8	Bakeplate	3
	Plasser fersk deig i firkantede metallformer av egnet størrelse (lengde på 25 cm). Plasser formen langs med døren på bakeplaten.		

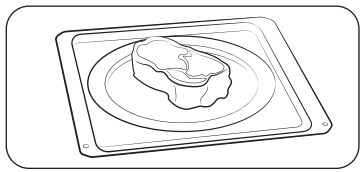
Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille
Brokkolibuketter	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramisk plate	1
	Skjær brokkoli i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning.		
Blomkålbuketter	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramisk plate	1
	Skyll og rengjør fersk blomkål og gjør klar bukettene. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann ved tilberedning av 0,2–0,3 kg og bruk 45-60 ml (3-4 spiseskjeer) ved tilberedning av 0,3–0,4 kg. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning.		
Skivede Gulrøtter	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plate	1
	Skyll og vask gulrøtter og skjær opp i like store deler. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann ved tilberedning av 0,2–0,3 kg og bruk 45-60 ml (3-4 spiseskjeer) ved tilberedning av 0,4–0,5 kg. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning.		
Bakte Poteter	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramisk plate	1
	Skyll og vask potetene. Pensle med olivenolje, og stikk hull på skallet med en kniv. Legg på et keramisk fat. La stå i 3–5 minutter etter tilberedning.		
Skrelte Poteter	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramisk plate	1
	Vask og skrell potetene, kutt dem i to, og legg dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 15–30 ml vann (1–2 spiseskjeer). Rør etter tilberedning. Hvis du koker større mengder, rører du en gang under kokingen. La stå i 3-5 minutter.		

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille
Squash	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramisk plate	1
	Skjær squash i skiver. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann, eller litt smør. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Dekk til under tilberedning. Kok bitene til de er møre.		
Skivede Auberginer	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramisk plate	1
	Skjær auberginen i små biter, og stenk med 15 ml (1 spiseskje) sitronsaft over. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning.		
Hakket Løk	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plate	1
	Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning.		
Grønnsaksblanding	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plate	1
	Skyll og vask ferske grønnsaker. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Bruk 15 ml (1 spiseskje) vann ved tilberedning av 0,2-0,3 kg og bruk 30 ml (2 spiseskjeer) ved tilberedning av 0,4-0,5 kg. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning.		
Hvit ris	0,2-0,3	Keramisk plate	1
	Bruk en stor pyrex-bolle med lokk. (Vær oppmerksom på at ris dobler seg i størrelse ved tilberedning.) Dekk til under tilberedning. Når tilberedningstiden er over, må du røre om før du lar maten hvile. Tilsett salt eller krydder og smør. Vær oppmerksom på at det kan hende at risen ikke har absorbert alt vannet når den er ferdig kokt.		

Automatisk Tining

Ovnen tilbyr 5 tiningsprogrammer for å gjøre det enkelt for deg. Tiden og effektnivået justeres automatisk i henhold til det valgte programmet.

Trinn 1 **Automatisk Tining** > Trinn 2 **Meny** > Trinn 3 **Vekt**



1. Legg mat i egnede kokekar, sett kokekaret på anbefalt tilbehør og lukk døren.
2. Følg trinn 1-3 i **Automatisk modus** avsnittet på side **25**.
3. Når tilberedningen er ferdig, bruker du grytekluter til å ta ut mat fra ovnen.

Tiningsveiledning

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille
Kjøtt	0,2-1,5	Keramisk plate	1
	Skjerm kantene med aluminiumsfolie. Vend kjøttet når mikrobølgeovnen piper. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig.		
Fjærkre	0,2-1,5	Keramisk plate	1
	Skjerm tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Vend fjærfeet når mikrobølgeovnen piper. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler.		
Fisk	0,2-1,5	Keramisk plate	1
	Skjerm halen på hele fisker med aluminiumsfolie. Vend fisken når mikrobølgeovnen piper. Dette programmet passer både for hel fisk og fiskefiléter.		

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille
Brød / Kake	0,1-0,8	Keramisk plate	1
	Legg brødet på litt kjøkkenpapir og snu det så snart ovnen piper. Plasser kaken på et keramisk fat og snu den hvis det er mulig, så snart ovnen piper. (Mikrobølgeovnen fortsetter å gå, men stopper når du åpner døren.) Dette programmet passer for alle typer brød, oppskåret eller helt, og for rundstykker og baguetter. Plasser rundstykker i en ring. Dette programmet passer for alle typer gjærbakst, kaker, myke småkaker, ostekake og butterdeig. Det passer ikke for sprø kaker, frukt- og kremkaker eller kaker med sjokoladeglasur.		
Frukt	0,1-0,6	Keramisk plate	1
	Spre frossen frukt jevnt over den keramiske platen. Dette programmet egner seg for frukt som bringebær, blandede bær og tropiske frukter.		

Spesialfunksjoner

Hold Varm

Med denne funksjonen er bare konveksjonsvarmeelementet aktivt, og det slår seg på og av for å holde maten varm.

Når stekingen er ferdig,



1. Vri **Dreieknotten** for å vekke kontrollpanelet og velg deretter **Hold varm** ().
2. Trykk på **Dreieknotten** for å bekrefte.
3. Vri **Dreieknotten** for å velge ønsket temperatur (60-100 ℃).
4. Når det er utført, trykkes **Dreieknotten**. Hvis du ønsker en hurtigstart, berøres ▷||. Ovnen begynner å varme.
5. Vri **Dreieknotten** for å velge tilberedningstiden.
6. Når det er gjort, trykkes **Dreieknotten** eller ▷|| berøres for å starte.

⚠ **FORSIKTIG**

- Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.
- Ikke bruk denne funksjonen til å varme opp kalde matvarer på nytt. Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.
- Ikke kjør denne funksjonen i mer enn 1 time. Ellers kan det påvirke matkvaliteten.
- Hvis du vil holde maten sprø, skal maten ikke dekkes når denne funksjonen brukes.

Hold Varm-veiledning

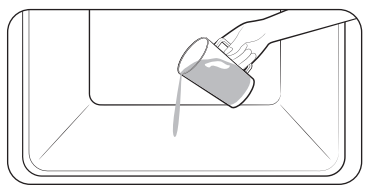
Mat	Temperatur (°C)	Ventetid (min.)	Fremgangsmåte
Måltider	80	30	For å holde kjøtt, kylling, grateng, pizza, poteter og porsjonsmåltider varme.
Drikke	80	30	For å holde vann, melk og kaffe varmt.
Brød/bakverk	60	30	For å holde brød, smørbrød, rundstykker, muffins og kaker varme.
Tallerkener/ servise	70	30	For forvarming av tallerkener og servise. Plasser tallerkenene inne i ovnen. Ikke last inn for mye. (maksimal last: 7 kg)

Rengjøring

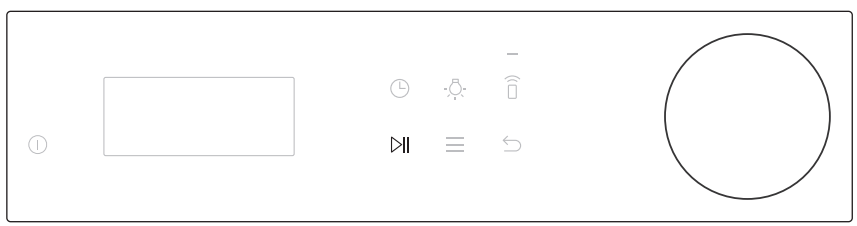
Ovnen tilbyr funksjonene Damprengjøring ( ) og Luktfjerning ( ).

Damprengjøring

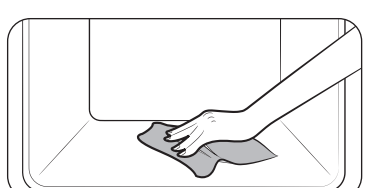
Denne funksjonen er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp.



1. Hell 100 ml vann ned i bunnen av ovnen og lukk døren.



2. Bruk **Dreieknotten** for å vekke kontrollpanelet og velg deretter **Rengjøring** ( ).
3. Bruk **Dreieknotten** for å velge **Damprengjøring** ( ).
4. Når det er utført, trykkes **Dreieknotten**. Hvis du ønsker en hurtigstart, berøres ▷||. Ovnen begynner å rengjøre.
5. Trykk på **Dreieknotten** for å lese veiledningsmeldingen.
6. Når det er gjort, trykkes **Dreieknotten** eller ▷|| berøres for å starte.



7. Etter at **Damprengjøring** er ferdig, brukes en tørr klut til å rengjøre inne i ovnen.

Bruk

⚠ ADVARSEL

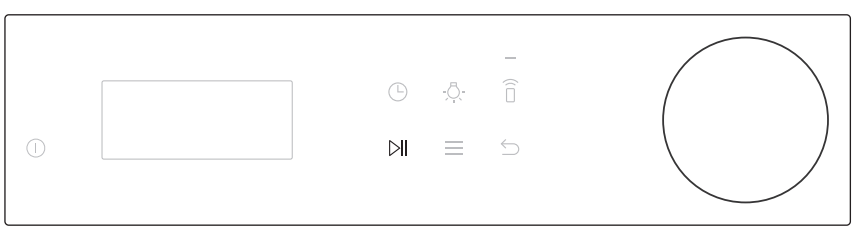
Du må ikke åpne døren før syklusen er ferdig. Vannet inne i ovnen er svært varmt og kan føre til brannskader.

MERK

- Du må bare bruke denne funksjonen når ovnen har kjølt seg helt ned til romtemperatur.
- IKKE bruk destillert vann.
- IKKE bruk spyleslange med høyt trykk eller høytrykksspyler for å rengjøre mikrobølgeovnen.
- Hvis ovnen er varm innvendig, vil automatisk rengjøring ikke kunne aktiveres. Vent til ovnen har kjølt seg ned, og prøv på nytt.
- Ikke hell vann i bunnen så det spruter opp. Gjør det forsiktig. Ellers vil vannet gå over kanten foran.

Luktfjerning

Funksjonen er praktisk for luktfjerning i ovnen. Bruk denne funksjonen jevnlig for å fjerne vond lukt i ovnen.



1. Bruk **Dreieknotten** for å vekke kontrollpanelet og velg deretter **Rengjøring** ( ).
2. Bruk **Dreieknotten** for å velge **Luktfjerning** ( ).
3. Vri **Dreieknotten** for å angi tiden, og trykk deretter på **Dreieknotten**. (Standardtid er 5 minutter.)
4. Når det er gjort, trykkes **Dreieknotten** eller ▷II berøres for å starte.

Flere funksjoner

Meny	Beskrivelse
Tidtaker	Du kan innstille tidtakeren.
Låse	Du kan låse kontrollpanelet.
Mine moduser	Du kan redigere moduslisten for tilberedning.
Skjermtid ute	Du kan justere tidsavbrudd for skjerm. **MERK** Energiforbruket kan øke avhengig av innstillingen.
Angi tid	Du kan angi den aktuelle tiden. **MERK** For detaljerte instruksjoner, se side 16.
Angi dato	Du kan angi den aktuelle datoen. **MERK** For detaljerte instruksjoner, se side 16.
Tidsformat	Du kan angi tidsformatet til 12 timers eller 24 timers format. **MERK** For detaljerte instruksjoner, se side 16.
Lyd	Du kan slå på og av ovnens lyder (piping).

Tidtaker

1. Berør ☰ og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg **Tidtaker** ved å bruke **Dreieknotten**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Still tidtakeren (time og minutter) ved å bruke **Dreieknotten**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
4. Trykk på **Dreieknotten** for å starte tidtakeren.
5. Hvis du ønsker en pause, eller å avbryte eller redigere tidtakeren, trykkes **Dreieknotten** eller vri **Dreieknotten**.

Låse

1. Berør ☰ og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg **Låse** ved å bruke **Dreieknotten**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Hvis du ønsker å låse opp kontrollpanelet, berøres og holdes ☰ i 3 sekunder.

Mine moduser

1. Berør ☰ og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg **Mine moduser** ved å bruke **Dreieknotten**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Vri **Dreieknotten**, og trykk deretter på **Dreieknotten** for å velge eller velge bort moduser.
4. Velg **Lagre** for å lagre endringer.

Skjermtid ute

1. Berør ☰ og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg **Skjermtid ute** ved å bruke **Dreieknotten**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Vri **Dreieknotten** for å velge den ønskede tiden.
4. Trykk på **Dreieknotten** for å lagre endringene.

Lyd

1. Berør ☰ og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg **Lyd** ved å bruke **Dreieknotten**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Vri **Dreieknotten** for å velge **På** eller **Av**.
4. Trykk på **Dreieknotten** for å lagre endringene.

Systeminnstillinger

Berør og hold ☰ i 3 sekunder for å gå til **Systeminnstillinger** -menyen, og vri deretter **Dreieknotten** for å endre forskjellige innstillinger for din ovn.
Se den følgende tabellen for detaljerte beskrivelser.

Systeminnstillinger	Beskrivelse
Wi-Fi	Du kan slå på og av Wi-Fi.
Språk	Du kan velge et språk.
Mine mønstre	Denne funksjonen husker og lagrer innstillinger for tilberedning.
Tilbakestille	Tilbakestill innstillingen din. (Flere funksjoner, Systeminnstillinger)

1. Berør og hold ☰ i 3 sekunder for å gå til **Systeminnstillinger** -menyen, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg den ønskede menyen ved å bruke **Dreieknotten**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Vri **Dreieknotten** for å velge ønsket alternativ.
4. Trykk på **Dreieknotten** for å bekrefte.

Bruk

Smartkontroll

For å bruke ovnens Smartkontroll må du laste ned SmartThings-appen til en mobilenhet. Funksjoner som styres med SmartThings-appen virker kanskje ikke korrekt dersom kommunikasjonsforholdene er dårlige eller dersom ovnen er installert på et sted med dårlig Wi-Fi-signal.

Slik tilkobles mikrobølgeovnen

1. Last ned og åpne SmartThings-appen på mobilenheten din.
2. Følg instruksjonene på skjermen i mobilappen for å koble til ovnen.
3. Når prosessen er fullført, vises ikon lokalisert på ovnens display, og appen bekrefter at du er tilkoblet.
4. Hvis ikonet ikke vises, må instruksjonen i appen følges for å koble til på nytt.

Fjernstyre ovnen

Av sikkerhetsmessige årsaker er denne funksjonen ikke tilgjengelig i mikrobølgeovn-modus.

1. Trykk Smart Control vises på displayet. Ovnen kan nå fjernstyres med en tilkoblet enhet.
2. Velg ovnikonet i SmartThings-appen for å åpne Ovnkontroll-appen.
   Når appen er koblet til ovnen, kan du utføre følgende funksjoner med applikasjonene:

Fjernkontroll av ovn med SmartThings-appen	
Overvåking av ovn	• Kontroller status for ovnen
Fjernkontroll av ovn	• Fjerninnstilling eller justering av ovnens innstillinger. (Ikke tilgjengelig i mikrobølgemodus)
Min tilberedning	• Slå på ovnen med fjernkontroll. • Når tilberedningen starter, endres den innstilte tilberedningstiden og temperaturen fra fjernkontrollen.
Feilkontroll	• Gjenkjenn feil automatisk.

MERK

Hvis ikke vises på displayet, vil du fortsatt kunne overvåke ovnens status og slå av ovnen

Smart matlaging

Manuell matlaging

Tilberedingsveiledning for mikrobølgeovn

- Ikke bruk beholdere av metall i mikrobølgemodus. Sett alltid matbeholdere på den keramiske platen.
- 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 (800 W).

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Ventetid (min.)
Brokkoli	250 500	4-5 5-6	3
	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten		
Rosenkål	250 500	5-6 7-8	3
	Bruk 60–75 ml (4-5 spiseskjeer) vann.		
Gulrøtter	250	5-6	3
	Skjær gulrøttene i omtrent like store biter.		
Blomkål	250 500	5-6 7-8	3
	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stilker 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.		

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Ventetid (min.)
Sopp	125 250	1-2 2-3	3
	Tilberede små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann. Stenk med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av væske før du serverer.		
Løk	250	4-5	3
	Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann.		
Paprika	250	4-5	3
	Skjær paprika i små skiver.		
Poteter	250 500	4-5 7-8	3
	Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter.		
Turnips/kålrot	250	5-6	3
	Skjær turnips/kålrot i små biter.		

Smart matlaging

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	800	17-18	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
	375		18-20		Tilsett 750 ml kaldt vann.
Brun ris (parboiled)	250	800	20-22	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
	375		22-24		Tilsett 750 ml kaldt vann.
Blandet ris (ris + villris)	250	800	17-19	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Blandet korn (ris + korn)	250	800	18-20	5	Tilsett 400 ml kaldt vann.
Pasta	250	800	10-11	5	Bruk 1000 ml varmt vann.

Gjenoppvarming

- Unngå å varme opp store matvarer som for eksempel kjøttstykker, som lett blir overstekt.
- 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 tilbereding 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) 500 ml (2 krus)	800	1½-2 2-3	1-2
	Hell det i en keramisk kopp og varm opp uten å dekke den til. Plasser koppen midt på den keramiske platen. Rør forsiktig før og etter hviletiden.			
Suppe (Kald)	250 g	800	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 450 g	600	5-6 6-7	3
	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 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den keramiske platen. Tilbered uten lokk. Rist godt og la den hvile i minst 3 minutter. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.			

Tining

Sett frossen 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.

Mat		Porsjonsstørrelse (g)	Tiningstid (min.)	Ventetid (min.)
Kjøtt	Kjøttdeig	250 500	6-7 8-12	15-30
	Svinestek	250	7-8	
	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 flat keramisk tallerken. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått!			
Fisk	Fiskefiléter	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.			

Smart matlaging

Mat		Porsjonsstørrelse (g)	Tiningstid (min.)	Ventetid (min.)
Brød	Rundstykker (hvert på ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	1-1½ 2 ½–3	5-20
	Toast/smørbrød	250 500	4-4½ 7-9	
	Ordne rundstykker i en ring eller brød vannrett på kjøkkenpapir på den keramiske tallerkenen. Vend når halve tinetiden er gått!			

Grillveiledning

Grilloppvarmingselementene befinner seg i taket inne i ovnsrommet. Disse elementene virker bare mens døren er lukket.
Når du griller mat, må du sette maten på den høye risten med mindre annet er instruert. Forvarm grillen i 2–3 minutter med grillmodus og, med mindre annet er instruert under, grill maten på den høye risten. Når grillingen er ferdig, bruker du grytekluter til å ta ut mat fra ovnen.

Kokekar

Grill og Viftegrill: Bruk ildfaste beholdere. Disse kan ha metalldeler. Ikke bruke noen form for plastkokekar.
Mikrobølger + Grill: Ikke bruk kokekar som er lagd av metall- eller plastmaterialer.

Matvaretype

Koteletter, pølser, steik, hamburgere, bacon og spekeskinke, tynne fiskeporsjoner, smørbrød og alle slags toast med pålegg.

Grilling

Innstill 220 °C grilltemperatur, forvarm i 5 minutter.

Mat	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Kebabspyd	Grillrist + Keramisk plate	5	8-10	6-8
Svinestek	Grillrist + Keramisk plate	5	7-9	5-7
Pølser	Grillrist + Keramisk plate	5	6-8	6-8
Kyllingstykker	Grillrist + Keramisk plate	5	20-25	15-20
Laks	Grillrist + Keramisk plate	5	8-12	6-10
Skivede grønnsaker	Grillrist + Keramisk plate	5	15-20	-
Toast	Grillrist + Keramisk plate	5	2-3	1-2
Ostesmørbrød	Grillrist + Keramisk plate	5	3-5	-

Viftegrill

Still temperaturen i denne tabellen og forvarm i 5 minutter.

Mat	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Potetchips	200-220	Bakeplate	4	25-30	-
Frosne kroketter	210-220	Bakeplate	4	15-20	-
Frosne kyllingbiter (Nuggets)	210-220	Bakeplate	4	15-20	-
Hel fisk	200-220	Grillrist + Keramisk plate	4	10-15	10-15
Kyllingstykker	200-210	Grillrist + Keramisk plate	4	20-25	15-20
Hel kylling	200-210	Grillrist + Keramisk plate	3	30-35	25-30

Mikrobølger + Grill

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Bakt potet	1.: 450 2.: -	1.: 180-200 2.: 220	Grillrist + Keramisk plate	4	10-15	2-4
Grillede tomater	180	160-180	Grillrist + Keramisk plate	4	10-15	-
Grønnsaksgrateng	450	180-200	Grillrist + Keramisk plate	4	10-15	-
Stekt fisk	300	180-200	Grillrist + Keramisk plate	4	5-8	6-10
Kyllingstykker	300	180-200	Grillrist + Keramisk plate	4	13-17	13-17

Konveksjonsveiledning

Konveksjon og Vanlig vifte

I Konveksjon-modus og Vanlig vifte-modus virker både varmeelementet og sideveggviften sammen for å sirkulere varmen inni ovnsrommet.
Alle vanlig ovnsfaste kokekar, bakeformer og brett – alt du vanligvis ville bruke i en tradisjonell konveksjonsovn – kan brukes.

Mikrobølge + Konveksjon

Denne kombinasjonsmodusen kombinerer mikrobølgeenergi med varmluft, noe som fører til redusert tilberedningstid og lager en brun og sprø overflate på maten. Ovnen tilbyr 5 forskjellige kombinasjonsmoduser for å gjøre det enkelt for deg. Bruk dette til all slags kjøtt og fjærkre, gryteretter og gratenger, sukkerbrød og lette fruktkaker, paier, stekte grønnsaker, scones og brød. Bare bruk varmebestandige kokekar, som glass, keramikk eller benporselen uten metallkant.

Smart matlaging

Konveksjon

Forvarm ovnen med Konveksjon-modus.

Mat	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (min.)
Firkantet form for hasselnøttkake	160-170	Grillrist + Keramisk plate	2	60-70
Ringformet form eller bolleform for sitronkake	150-160	Grillrist + Keramisk plate	2	50-60
Sukkerbrødkake	150-160	Grillrist + Keramisk plate	2	25-35
Frukttertebunn	150-170	Grillrist + Keramisk plate	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

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	180-190	Bakeplate	3	25-30
Potetgrateng	170-180	Bakeplate	2	45-50
Sukkerbrødkake	150-160	Bakeplate	2	35-40
Formkake	150-160	Bakeplate	2	50-60
Hvitt brød	170-180	Bakeplate	2	20-25
Hjemmelaget Pizza	180-200	Bakeplate	2	20-30
Frossen selvhevende Pizza	180-200	Bakeplate	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Bakeplate	2	40-50
Eplepai	160-170	Bakeplate	2	60-80
Butterdeig, Eplefyll	180-190	Bakeplate	3	15-20

Mikrobølge + Konveksjon

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Hel kylling 1,2 kg	1.: 450 2.: 300	180-200	Grillrist + Keramisk plate	3	20-25	23-27
Okse-/ Lammestek (middels)	300	180-200	Grillrist + Keramisk plate	3	17-22	18-25
Frossen lasagne/ Pastagrateng	450	180-200	Grillrist + Keramisk plate	3	30-35	-
Potetgrateng	450	180-200	Grillrist + Keramisk plate	3	15-20	-
Fersk fruktterte	100	160-180	Keramisk plate	3	45-50	-

Air Fry

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for lufttørking. 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
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

Smart matlaging

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Temp. (°C)	Rille	Tilberedningstid (min.)
Blomkål, Innbakt	300-500	190-200	4	15-20
Grønnsakmiks, Innbakt	300-500	200	4	15-20

* Snu etter 2/3 av tilberedningstid.

MERK

- Legg et bakepapir eller brett på stativet under løfttørkerbrettet 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.

Dampkokeveiledning

Bruk den rene dampkokeren for dampkoking.
Og bruk grytekluter ved håndtering etter koking.

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Effektnivå (W)	Tilberedningstid (min.)	Tilbehør
Artisjokker	300 (1–2 stk.)	800	5-6	Bolle + Innsettingsbrett + Lokk
	Skyll og rens artisjokkene. Legg innsettingsbrettet i bollen. Legg artisjokkene på brettet. Tilsett 1 ts. sitronsaft. Dekk til med lokket. La stå i 1-2 minutter.			
Friske Grønnsaker	300	800	4-5	Bolle + Innsettingsbrett + Lokk
	Vei grønnsakene (f.eks. brokkoli, blomkål, gulrøtter, paprika) etter at de er vasket, renset og skjært i omtrent like store biter. Legg brettet i bollen. Fordel grønnsakene på innsettingsbrettet. Tilsett 2 spiseskjeer vann. Dekk til med lokket. La stå i 1-2 minutter.			
Frosne Grønnsaker	300	600	8-9	Bolle + Innsettingsbrett + Lokk
	Legg de frosne grønnsakene i dampkokeren. Legg innsettingsbrettet i bollen. Tilsett 1 spiseskjeer vann. Dekk til med lokket. Rør godt etter tilberedning og hviletid. La stå i 2-3 minutter.			

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Effektnivå (W)	Tilberedningstid (min.)	Tilbehør
Ris	250	800	15-18	Bolle + Lokk
	Legg risen i dampbollen. Bruk 500 ml kaldt vann. Dekk til med lokket. Hvit ris skal hvile 5 minutter etter koking, brun ris i 10 minutter. La stå i 5-10 minutter.			
Bakte Poteter	500	800	7-8	Bolle + Lokk
	Vei og skyll potetene og legg dem i dampbollen. Tilsett 3 spiseskjeer vann. Dekk til med lokket. La stå i 2-3 minutter.			
Gryterett (Kald)	400	600	5½-6½	Bolle + Lokk
	Hell gryteretten i dampbollen. Dekk til med lokket. Rør godt før hviletiden. La stå i 1-2 minutter.			
Suppe (Kald)	400	800	3-4	Bolle + Lokk
	Hell i dampbollen. Dekk til med lokket. Rør godt før hviletiden. La stå i 1-2 minutter.			
Frossen Suppe	400	800	8-10	Bolle + Lokk
	Legg frossen suppe i dampbollen. Dekk til med lokket. Rør godt før hviletiden. La stå i 2-3 minutter.			
Frossen Gjærbolle Med Syltetøyfyll	150	600	1½-2½	Bolle + Lokk
	Fukt toppen av de fylte bollene med kaldt vann. Legg 1–2 frosne boller side ved side i dampbollen. Dekk til med lokket. La stå i 2-3 minutter.			
Fruktkompott	250	800	3-4	Bolle + Lokk
	Vei den ferske frukten (f.eks. epler, pærer, plommer, aprikos, mango eller ananas) etter at du har skrelt, vasket og skjært den i omtrent like store biter. Legg i dampbollen. Tilsett 1–2 spiseskjeer vann og 1–2 spiseskjeer sukker. Dekk til med lokket. La stå i 2-3 minutter.			

Naturlig damp

Naturlig damp-funksjonen gjør at du kan bake paier og bakverk som alltid er sprø og brune på utsiden, men myk og fluffy på innsiden. Hell ½ kopp (125 ml) vann på et dampbrett og plasser det i bunnen av ovnen. Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for baking. Vi anbefaler å forvarme ovnen med Naturlig damp-modus for å oppnå bedre resultater.

Mat	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Vann	Tilberedningstid (min.)
Croissanter	190	Bakeplate	3	125 ml	20-25
Dansk Bakverk	180	Bakeplate	3	125 ml	25-30
Sjokoladecroissanter	180	Bakeplate	3	125 ml	25-30
Montblanc Dansk Bakverk	180	Bakeplate	3	125 ml	25-30
Dansk Loff	180	Bakeplate	3	125 ml	30-35

ADVARSEL

Ikke etterfyll vann under stekingen eller når ovnen er varm.

MERK

- Bruk dampbrett-tilbehøret som følger med.
- Brettet kan være varmt når ovnen brukes eller etter stekingen. Fjern det ved å bruke ovnshansker eller etter full avkjøling.

Raskt og enkelt

Smelte smør

Legg 50 g smør i en dyp glasstallerken. Dekk til med plastlokk. Varm opp i 30–40 sekunder på 800 W, til smøret har smeltet.

Smelte sjokolade

Legg 100 g sjokolade i en liten dyp glasstallerken. Varm opp i 3-5 minutter på 450 W, til sjokoladen har smeltet. Rør om en eller to ganger mens den smelter. Bruk grytekluter når du tar ut av mikrobølgeovnen!

Smelte krystallisert honning

Legg 20 g krystallisert honning i en liten dyp glasstallerken. Varm opp i 20-30 sekunder på 300 W, til honningen har smeltet.

Smelte gelatine

Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter. La vannet renne av platene og legg dem i en liten glassbolle 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 glassbolle for mikrobølgeovn uten lokk i 3½ til 4½ minutt på 800 W til glasuren er gjennomsiktig. Rør om to ganger under oppvarming.

Koke syltetøy

Legg 600 g frukt (f.eks. bær) i en passende ildfast glassbolle med lokk. Tilsett 300 g sukker og rør godt. Tilbered tildekket i 10-12 minutter ved 800 W. Rør flere ganger under tilberedningen. Legg rett over i små syltetøyglass med skrulokk. Sett opp ned i 5 minutter.

Lage pudding

Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) ved å følge produsentens instruksjoner, og rør godt. Bruk en passende ildfast glassbolle med lokk. Tilbered tildekket 6½ til 7½ minutt ved 800 W. Rør grundig flere ganger under tilberedningen.

Brune mandelflak

Fordel 30 g mandler i flak jevnt på en passe stor keramisk tallerken. Rør om flere ganger under bruning i 3½ til 4½ minutt på 600 W. La retten hvile i ovnen i 2–3 minutter. Bruk grytekluter når du tar ut av mikrobølgeovnen!

Feilsøking

Du kan støte på problemer når du bruker ovnen. Hvis dette skjer, kan du først gå gjennom tabellen nedenfor og prøve å utføre forslagene. Hvis et problem fortsetter, eller hvis en informasjonskode fortsetter å vises i skjermen, kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter.

Kontrollpunkter

Hvis du opplever et problem med ovnen, bør du først gå gjennom tabellen nedenfor og prøve å utføre forslagene.

Problem	Årsak	Tiltak
Generelt		
Knappene kan ikke trykkes inn skikkelig.	Fremmedelementer kan settes fast mellom knappene.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.
	For berøringsmodeller: Det er fukt på utsiden.	Tørk av fukten fra utsiden.
	Barnesikringen er aktivert.	Deaktiver barnesikringen.
Det vises ikke noe klokkeslett.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
	ØKO-funksjonen (strømsparing) er angitt.	Slå av ØKO-funksjonen.
Mikrobølgeovnen virker ikke.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
	Døren er åpen.	Lukk døren og prøv igjen.
	Døren åpner sikkerhetsmekanismene som er dekket med fremmedelementer.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.
Mikrobølgeovnen stopper under bruk.	Brukeren har åpnet døren for å vende mat.	Trykk på knappen ⏀ START igjen etter å ha vendt maten, for å starte handlingen.
Mikrobølgeovnen slår seg av under bruk.	Mikrobølgeovnen har vært i gang over en lengre periode.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned når den har vært i bruk over en lengre periode.
	Kjøleviften fungerer ikke.	Hør etter om du kan høre kjøleviften.
	Prøv å betjene mikrobølgeovnen uten mat i den.	Sett mat i mikrobølgeovnen.
	Det er ikke nok ventileringsplass for mikrobølgeovnen.	Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av mikrobølgeovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
	Flere strømkontakter brukes i samme støpsel.	Bruk bare ett støpsel for mikrobølgeovnen.
Ovnen får ikke strøm.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
Det kommer smellelyder under bruk, og mikrobølgeovnen fungerer ikke.	Å tilberede mat i beholdere med lufttette lokk, kan føre til smellelyder.	Ikke bruk lufttette beholdere, da de kan sprekke under tilberedelse på grunn av at innholdet utvider seg.
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.

Problem	Årsak	Tiltak
Døren kan ikke åpnes inn skikkelig.	Matrester sitter fast mellom døren og ovnens innvendige flater.	Rengjør mikrobølgeovnen og åpne deretter døren.
Ovnen varmer ikke.	Mikrobølgeovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.
Oppvarmingen er svak eller treg.	Mikrobølgeovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.

Problem	Årsak	Tiltak
Varmefunksjonen fungerer ikke.	Mikrobølgeovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.
Tinefunksjonen fungerer ikke.	Mikrobølgeovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.
Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.	Døren har stått åpen lenge.	Det innvendige lyset kan slå seg av automatisk når øko-funksjonen er i drift. Lukk og åpne døren på nytt, eller trykk på Lys-knappen.
	Ovnslyset er dekket med fremmedelementer.	Rengjør innsiden av mikrobølgeovnen, og sjekk på nytt.

Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Det kommer en pipelyd under tilberedning.	Hvis funksjonen automatisk tilbereding brukes, betyr denne pipelyden at det på tide å vende maten som tines.	Trykk på Start-knappen igjen etter å ha vendt maten, for å starte handlingen på nytt.
Mikrobølgeovnen er ikke i vater.	Mikrobølgeovnen er montert på en ujevn overflate.	Sørg for at mikrobølgeovnen er montert på en flat, stabil overflate.
Det kommer gnister under tilberedning.	Metallbeholdere brukes i ovns-/tiningsfunksjoner.	Ikke bruk metallbeholdere.
Når strømmen er tilkoblet, begynner mikrobølgeovnen å fungere med én gang.	Døren er ikke skikkelig lukket.	Lukk døren og sjekk igjen.
Det kommer elektrisitet fra mikrobølgeovnen.	Strømmen eller støpselet er ikke skikkelig jordet.	Sørg for at strømmen og støpselet er skikkelig jordet.
Det drypper vann.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i mikrobølgeovnen. Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Damp lekker fra døren.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i mikrobølgeovnen. Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Det ligger igjen vann i ovnen.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i mikrobølgeovnen. Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Styrken på lyset i mikrobølgeovnen varierer.	Lysstyrken endres avhengig av endringer i nytteeffekt i henhold til funksjon.	Endringer i nytteeffekt under tilberedning er ikke feil. Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.
Tilberedningen er ferdig, men kjøleviften går fremdeles.	Kjøleviften fortsetter å gå i omtrent 5 minutter etter at tilberedningen er ferdig, for å ventilere ovnen.	Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.
Å trykke på knappen +30 sek. betjener ovnen.	Dette skjer når ovnen ikke er i bruk.	Mikrobølgeovnen er utformet til å betjenes ved å trykke på knappen +30 sek når den ikke er i bruk.

Problem	Årsak	Tiltak
Grill		
Det kommer røyk fra ovnen under bruk.	Første gang du bruker mikrobølgeovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet under innledende bruk.	Dette er ikke en feil, og når du har brukt mikrobølgeovnen 2–3 ganger, bør det slutte.
	Det er mat på varmeelementene.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementene.
	Maten er for nære grillen.	Plasser maten med en passende avstand fra grillen under tilberedning.
	Maten er ikke skikkelig tilberedt og/eller plassert.	Pass på at maten er skikkelig tilberedt og plassert.
Mikrobølgeovn		
Ovnen varmer ikke.	Døren er åpen.	Lukk døren og prøv igjen.
Det kommer røyk fra ovnen under forvarming.	Første gang du bruker mikrobølgeovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet under innledende bruk.	Dette er ikke en feil, og når du har brukt mikrobølgeovnen 2–3 ganger, bør det slutte.
	Det er mat på varmeelementene.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementene.
Det lukter brent eller plast når ovnen er i bruk.	Det brukes kokekar av plast eller annet materiale som ikke er ildfast.	Bruk kokekar av glass som er egnet for høye temperaturer.

Problem	Årsak	Tiltak
Det kommer vond lukt fra ovnen.	Matrester eller plast har smeltet og brent seg fast inni ovnen.	Bruk dampfunksjonen og tørk deretter av med en tørr klut. Du kan legge i en sitronskive og sette i gang ovnen for å fjerne lukten fortere.
Ovnen tilbereder ikke maten skikkelig.	Ovnsdøren åpnes ofte under tilberedning.	Døren må ikke åpnes ofte, med mindre du tilbereder matvarer som må snus. Hvis du åpner døren ofte, reduseres temperaturen i ovnen, noe som kan ha innvirkning på resultatene.
	Ovnskontrollene er feil angitt.	Angi ovnskontrollene riktig, og prøv på nytt.
	Grillen eller annet tilbehør er ikke satt inn riktig.	Sett tilbehøret riktig inn.
	Kokekar av feil type eller størrelse blir brukt.	Still inn ovnskontrollene på nytt eller bruk kokekar med flate bunner.

Feilsøking

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.	Ta ut ovnens stikkontakt, og kontakt et lokalt Samsung-servicesenter.
	Temperaturføleren er kort.	
C-F0	Det er ingen kommunikasjon mellom hoved- og under-MICOM.	
C-F1	Opptrer 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	Berøringsknappen virker ikke.	Trykk ▷‖ for å prøve på nytt.
C-d0		Ta ut stikkontakten og la ovnen kjøle seg ned, og rengjør knappen. (Støv, vann) Når det samme problemet oppstår, bør du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Tekniske spesifikasjoner

SAMSUNG ønsker hele tiden å forbedre sine produkter. Både designspesifikasjoner og disse brukerinstruksjonene kan derfor endres uten varsel.

Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk	Maksimal effekt	2700 W
	Mikrobølger	1600 W
	Grill	2600 W
	Konveksjon	2600 W
Utgangseffekt		100 W / 800 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	38,9 Kg
	Frakt	46,9 Kg

* Dette produkter inneholder en lyskilde i energiklasse <G>.

Vedlegg

Generelt strømforbruk i hvilemodus (W) (Alle nettverksporter i "på"-tilstand)		1,9 W
Tidsperiode for strømstyring (min)		20 min.
Wi-Fi	Hvilemodus strømforbruk (W)	1,9 W
	Tidsperiode for strømstyring (min)	20 min.
Av-modus	Strømforbruk	0,5 W
	Tidsperiode for strømstyring (min)	30 min.

Data fastlagt i henhold til standarden EN 50564 og direktiv (EF) nr. 1275/2008.

MERK

Samsung erklærer med dette at dette radioutstyret er i samsvar med direktiv 2014/53/EU og med aktuelle lovpålagte krav i Storbritannia.
Hele teksten i EU-samsvarserklæringen og den britiske samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende Internett-adresse: Den offisielle samsvarserklæringen finnes på http://www.samsung.com. Gå til Support > Search Product Support og skriv modellnavnet.

	Frekvensområde	Sendeeffekt (maks.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Åpen kilde-erklæring

Programvaren som finnes i dette produktet inneholder åpen kilde-programvare.
Følgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 fører til åpen kilde-lisensinformasjon som gjelder dette produktet.

SAMSUNG

Vær oppmerksom på at Samsung-garantien IKKE dekker servicetelefoner for å forklare drift av produktet, riktig eller feil installering eller utføring av normal rengjøring eller vedlikehold.

HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

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

DG68-01402A-02

Mikroaaltouuni

Käyttöopas

NQ5B5763D**



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

Huolto 15

Puhdistaminen 15
Vaihtaminen (korjaaminen) 15
Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet 15

Ennen kuin aloitat 16

Käyttöpaneeli 16
Kello 16
Sivutelineet 17
Tietoja mikroaaltosäteilystä 17
Mikroaaltouuneille tarkoitetut valmistusastiat 18

Toiminnot 19

Yhteenveto ominaisuuksista 19
Manuaalinen tila 20
Automaattitila 25
Automaattiohjelmien opas 25
Erityistoiminnot 28
Lisää toimintoja 30
Järjestelmäasetukset 31
Smart Control 32

Älykkäät valmistustoiminnot 32

Manuaalinen valmistus 32
Nopea ja helppo 41

Vianmääritys 42

Tarkistettavat kohdat 42
Näyttökoodit 46

Tekniset tiedot 46

Liite 47

Avoimen lähdekoodin ilmoitus 47

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

VAROITUS: Jos luukku tai sen tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.

VAROITUS: Muiden kuin ammattihenkilöiden ei tule tehdä sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa mikroaaltosäteilyltä suojaava kansi on poistettava, sillä tämä on vaarallista.

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää sinetöidyissä säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.

VAROITUS: Anna lapsen käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, jos hänelle on annettu riittävät ohjeet ja jos hän pystyy käyttämään uunia turvallisesti ja ymmärtää sen vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaarat.

Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja sitä ei tule käyttää:

- kauppojen, toimistojen ja muiden työpaikkojen taukotiloissa;
- maatiloilla;
- hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa;
- majataloissa.

Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä.

Pidä uunia silmällä, kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa, sillä astia voi syttyä palamaan.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ruokien tai vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, tossujen, sienien ja puhdistusliinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai tulipalon.

Jos havaitset savua, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

Ole huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa räiskyä ja kiehua yli viiveellä.

Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokatölkit on ravistettava tai niiden sisältö on hämmennettävä ja vauvanruoan lämpötila on tarkastettava ennen tarjoilua.

Turvallisuusohjeet

Raakoja tai kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen.

Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.

Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

Laite 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.

Laite 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.

Laite 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 puhdista 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 lähettyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.

HUOMIO: Kuumennusprosessia on valvottava. Lyhytaikaista kuumennusprosessia on valvottava jatkuvasti.

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumentua käytön aikana.

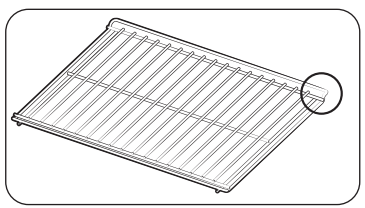
Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

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 sähköteknikko 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, veden lähelle tai sellaisiin paikkoihin, joissa voi esiintyä kaasuvuotoja.
Uuni on maadoitettava paikallisten ja kansallisten säädösten mukaisesti.
Poista pistokkeen liittimistä ja kosketuskohdista säännöllisesti kuivalla liinalla kaikki niihin kuulumattomat aineet.
Älä vedä tai taivuta virtajohtoa liikaa äläkä aseta sen päälle mitään painavia esineitä.
Jos tiloissa tapahtuu kaasuvuoto (esim. propaani- tai nestekaasuvuoto), tuuleta tilat välittömästi.
Älä koske virtajohtoon.
Älä kosketa virtajohtoa märillä käsillä.
Älä sammuta uunia irrottamalla virtajohtoa silloin, kun uuni on käytössä.
Älä laita sormiasi tai mitään laitteeseen kuulumattomia aineita sen sisälle. Jos uuniin pääsee sinne kuulumattomia aineita, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.
Älä altista uunia kovalle paineelle tai iskuille.
Älä pidä uunia herkästi särkyvien esineiden päällä.
Varmista, että virtalähteen jännite, taajuus ja virta vastaavat laitteen teknisiä ominaisuuksia.
Kytke pistoke tiiviisti pistorasiaan. Älä käytä jakorasioita, jatkojohtoja tai muuntajia.
Älä ripusta virtajohtoa mihinkään metalliesineeseen. Varmista, että johto on turvallisesti esineiden välissä tai uunin takana.
Älä käytä vaurioitunutta pistoketta, virtajohtoa tai löysää pistorasiaa. Jos pistoke tai johto on vaurioitunut, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.
Älä kaada tai suihkuta vettä suoraan uunin päälle.
Älä aseta mitään esineitä uunin päälle, sisälle tai luukun eteen.
Älä ruiskuta uunin päälle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä.
Älä säilytä uunissa mitään palavia aineita. Ole varovainen, kun lämmität alkoholipitoisia ruokia tai juomia, sillä alkoholin höyryt saattavat osua uunin kuumiin osiin.
Lapset voivat satuttaa itsensä uunin luukkuun tai heidän sormensa voivat jäädä luukun väliin. Pidä lapset etäällä, kun avaat tai suljet luukkua.

Mikroaaltoja koskeva varoitus

Ole varovainen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa räiskyä ja kiehua yli viiveellä. Anna lämmitettyjen juomien aina seisoa vähintään 20 sekuntia, ennen kuin käsittelet niitä. Hämmennä tarvittaessa lämmityksen aikana. Hämmennä aina lämmityksen jälkeen.
Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ensiapuohjeita:

1. Kasta palanut alue kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi.
2. Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä.
3. Älä käytä voiteita, öljyjä tai kosteusemulsioita.

Älä laita peltiä tai ritilää veteen heti ruoanlaiton jälkeen, sillä ne voivat vaurioitua.
Älä käytä uunia uppopaistamiseen, sillä ruokaöljyn lämpötilaa ei ole mahdollista hallita. Tällöin kuuma öljy saattaa yhtäkkiä kiehua yli.

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 ilmatiiviitä 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.
Suosittelemme pitämään uunissa aina vesilasillista, jotta mikroaaltosäteily kohdistuisi siihen, jos uuni käynnistetään vahingossa.
Asenna uuni tässä oppaassa annettujen turvaväliohjeiden mukaisesti. (Ks. kohtaa ”Mikroaaltouunin asentaminen”.)
Ole varovainen käyttäessäsi uunin lähellä olevia pistorasioita.

Mikroaaltojen käyttöön liittyviä turvallisuusohjeita

Seuraavien turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

- Älä käytä uunia luukun ollessa auki. Älä muuntele turvalukitusta (luukun salpoja). Älä tuki 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 teknikolle.

Rajoitettu takuu

Samsung veloittaa korjausmaksun lisätarvikkeiden vaihtamisesta ja kosmeettisten vaurioiden korjaamisesta, jos laitteen tai lisätarvikkeiden vauriot ovat asiakkaan aiheuttamia. Tämä ehto koskee seuraavia:

- Kolhiintunut, naarmuuntunut tai rikkoutunut luukku, kahva, ulkopaneeli tai käyttöpaneeli.
- Rikkoutunut tai kadonnut uunipelti, ohjaintela, sovitin tai ritilä.

Käytä uunia ainoastaan siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu ja noudata tässä käyttöoppaassa annettuja ohjeita. Tämän oppaan varoitukset ja turvaohjeet eivät kata kaikkia mahdollisia olosuhteita ja tilanteita. On omalla vastuullasi käyttää tervettä järkeä ja toimia varovasti ja huolellisesti, kun asennat, ylläpidät ja käytät uunia.
Koska nämä käyttöohjeet koskevat useita eri malleja, oman mikroaaltouunisi ominaisuudet saattavat poiketa oppaassa kuvatuista, ja jotkin varoitusmerkit eivät välttämättä koske käyttämääsi laitetta. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta www.samsung.com.
Käytä uunia ainoastaan ruoan lämmittämiseen. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä lämmitä uunissa mitään tekstiilituotteita tai jyvillä täytettyjä 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 käytettäviksi kotitalouksissa ja tiloissa, jotka on kytketty suoraan asuinrakennusten sähkönjakelussa käytettävään pienjänniteverkkoon.

Tuotteen turvallinen hävittäminen (Elektroniikka ja sähkölaitteet)



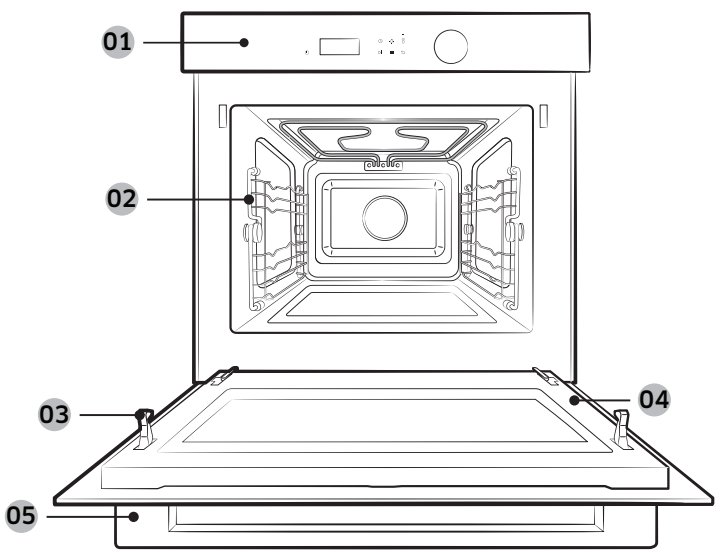
(Jätteiden lajittelua käyttävät maat)
Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten.
Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.
Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.
Lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista lainsäädännöllisistä velvollisuuksista, esim. REACH, WEEE, akut, on osoitteessa:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Asentaminen

Pakkauksen sisältö

Varmista, että kaikki osat ja lisätarvikkeet ovat tuotepakkauksessa. Jos sinulla on jokin uuniin tai sen lisätarvikkeisiin liittyvä ongelma, ota yhteyttä paikalliseen Samsungin asiakaspalveluun tai jälleenmyyjään.

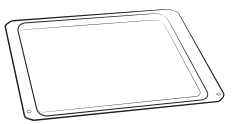
Uunin esittely



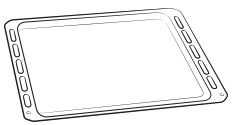
01	Käyttöpaneeli	**02**	Sivutelineet	**03**	Luukun turvalukko
04	Luukku	**05**	Luukun kahva		

Lisätarvikkeet

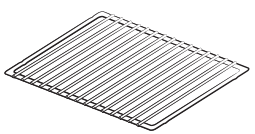
Uunin mukana toimitetaan lisätarvikkeita, joiden avulla erilaisten ruokien valmistaminen on helpompaa.



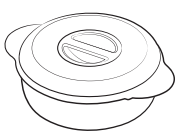
Keraaminen alusta
(Soveltuu erityisesti mikroaaltouunitilaan.)



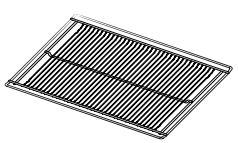
Uunipelti
(Älä käytä mikroaaltouunitilassa.)



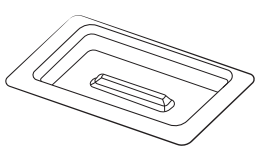
Johdinlokeron lisäosa
(Soveltuu erityisesti pikakypsennykseen ja grillaustilaan.)



Vesihöyrykeitin
(Hyödyllinen mikroaaltotilassa höyrykypsennystä varten.)



Air fry teline
(Hyödyllinen Air Frytilassa.)



Höyrystin
(Hyödyllinen luonnonhöyrytilassa.)



3 ruuvia (M4 L25)

HUOM.

Katso **Älykkäät valmistustoiminnot** sivulla **32-40** määrittääksesi sopivan lisävarusteen astioillesi.

Vesihöyrykeitin

Vesihöyrykeitin sisältää höyryttämiseen soveltuvan kulhon, pohjalevyn ja kannen. Käytä vesihöyrykeitintä riisi-, pasta- ja kasvisruoille niiden ravintoarvojen säilyttämiseksi.

- Vesihöyrykeittimen osat kestävät –10 °C … +130 °C:n lämpötilaa.
- Kun sulatat ruokaa, aseta pakaste höyrykeittimeen, jonka kansi on poistettu. Neste jää keittimen pohjalle eikä pilaa ruokaa.
- Katso kohtaa **Höyrytysopas** sivulla **40**.

⚠ HUOMIO

- Vesihöyrykeitin on tarkoitettu vain tälle mallille. Älä käytä vesihöyrykeitintä muiden mallien tai laitteiden kanssa. Seurauksena voi olla aineellisia vahinkoja tai tulipalo.
- Käytä ainoastaan mikroaaltouunitilaa.
- Älä käytä vesihöyrykeitintä paljon sokeria tai rasvaa sisältävien ruokien kanssa.
- Käytä grillikintaita, kun otat vesihöyrykeittimen pois, sillä keitin on erittäin kuuma kypsennyksen päätyttyä.
- Ole varovainen kantta avatessasi, sillä keittimestä saattaa nousta erittäin kuumaa höyryä.
- Varmista ennen valmistuksen aloittamista, että vesihöyrykeitin on koottu oikein.

Asennusohjeet

Yleiset tekniset tiedot

Virtalähde	230 V ~ 50 Hz	
Mitat (L × K × 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.

Asentaminen

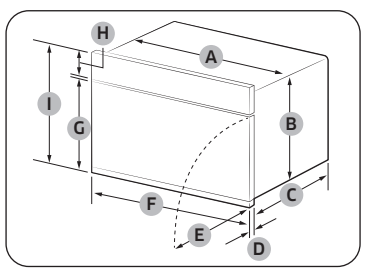
Sähkökytkennät

Sähköverkon, johon laite kytketään, on oltava kansallisten ja paikallisten määräysten mukainen. Laite tulisi asentaa siten, että se on mahdollista irrottaa sähköverkosta. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin sähkömääräysten mukaisesti.

Asentaminen kaapistoon

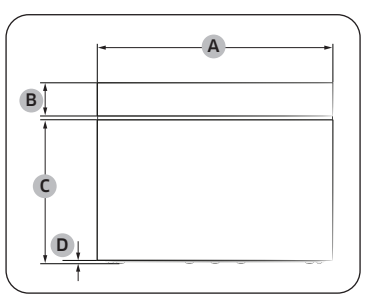
Uunin kanssa kosketuksissa olevien keittiökaappien on kestettävä lämpöä 100 °C asti. Samsung ei ota vastuuta kaappien vaurioitumisesta kuumuuden vaikutuksesta.

Asennukseen tarvittavat mitat (Tämä tuote on tarkoitettu sisäänrakennettaviin tuotteisiin.)



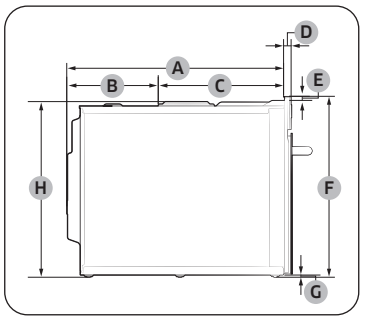
Uuni (mm)

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



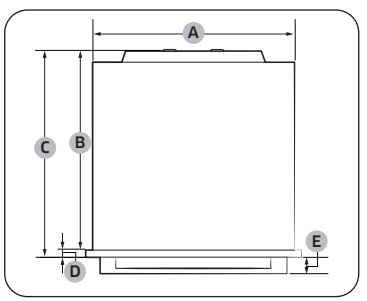
Uuni (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



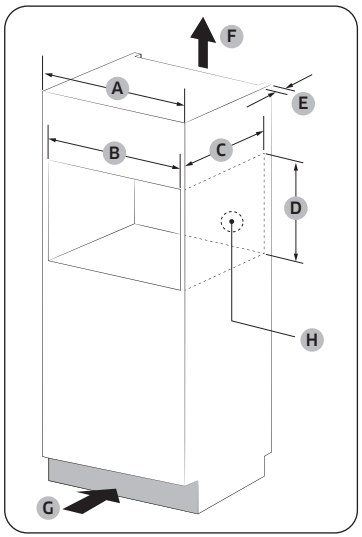
Uuni (mm)

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



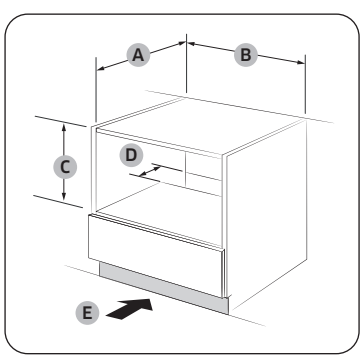
Uuni (mm)

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 cm²
G	200 cm²
H	Tilaa pistorasialle (aukko: 30 Ø)

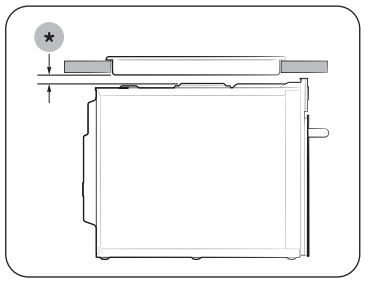


Allaskaappi (mm)

A	Väh. 550
B	Väh. 564 / Enint. 568
C	Väh. 446 / Enint. 450
D	50
E	200 cm²

HUOM.

Vähimmäiskorkeusvaatimus **(C)** koskee ainoastaan uunin asennusta.

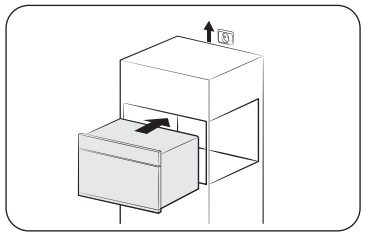


Asennus lieden kanssa

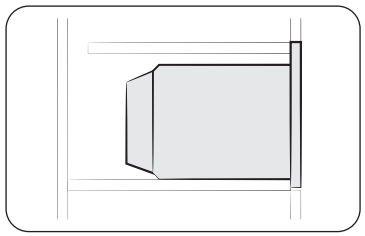
Jos haluat asentaa keittotason uunin päälle, tarkista asennustilan tarve keittotason asennusohjeesta **(*)**.

Asentaminen

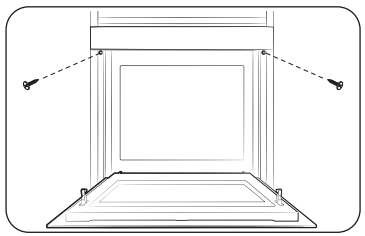
Uunin asentaminen



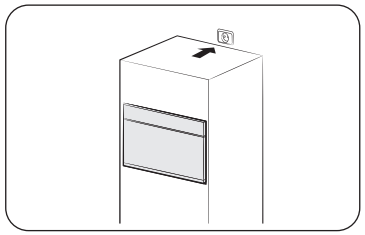
1. Liu'uta uuni osittain syvennykseen. Kytke johto virtalähteeseen.



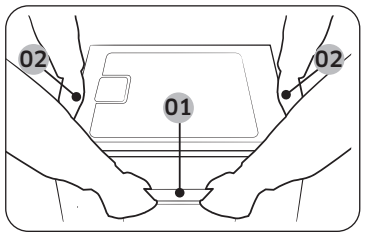
2. Liu'uta uuni kokonaan syvennykseen.



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.

Huolto

Puhdistaminen

Puhdista uuni säännöllisesti, jotta sen sisä- ja ulkopuolelle ei pääsisi kertymään likaa. Kiinnitä erityistä huomiota myös oveen, oven tiivistykseen (vain soveltuvat mallit).
Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu kunnolla, tarkista ensin, onko sen tiivisteisiin päässyt kertymään likaa. Käytä saippuavedellä kostutettua pehmeää liinaa uunin sisä- ja ulkopintojen puhdistamiseen. Huuhtele ja kuivaa hyvin.

Puhdista mikroaaltouunin sisältä kaikki vaikea ja haiseva lika.

1. Kun uuni on tyhjä, laita kupillinen laimennettua sitruunamehua uunivuoan keskelle.
2. Lämmitä uunia 10 minuuttia enimmäisteholla.
3. Kun ohjelma on päättynyt, odota uunin jäähtymistä. Avaa tämän jälkeen luukku ja puhdista uunin sisätilat.

⚠ HUOMIO

- Pidä luukku ja sen tiiviste puhtaina ja varmista, että luukku avautuu ja sulkeutuu kunnolla. Muutoin uunin käyttöikä saattaa lyhetä.
- Varo läikyttämästä vettä uunin ilmanvaihtoaukkoihin.
- Älä käytä puhdistamiseen mitään hankaavia tai kemiallisia aineita.
- Puhdista uuni kunkin käyttökerran jälkeen miedolla pesuaineella, kun olet ensin antanut uunin jäähtyä.

Vaihtaminen (korjaaminen)

⚠ VAROITUS

Uunissa ei ole käyttäjän vaihdettavissa olevia osia. Älä vaihda tai korjaa uunia itse.

- Jos uunin saranoissa, tiivisteissä ja/tai luukussa esiintyy ongelmia, ota yhteyttä pätevään asentajaan tai lähimpään Samsungin huoltoon.
- Jos haluat vaihtaa uunin valon, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon. Älä vaihda osaa itse.
- Jos havaitset ongelmia uunin ulkorungossa, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet

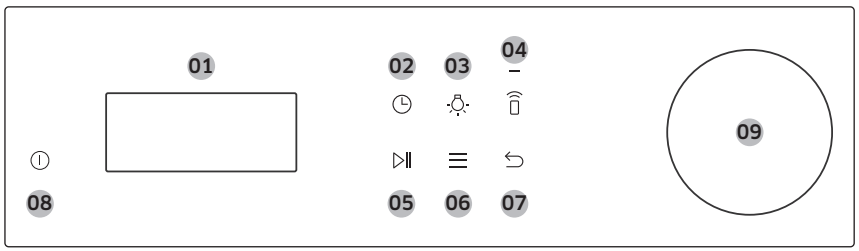
Jos et käytä uunia pitkään aikaan, irrota virtajohto pistorasiasta ja säilytä uunia jossakin kuivassa, pölyttömässä tilassa. Jos uunin sisälle pääsee kertymään pölyä ja kosteutta, uunin suorituskyky saattaa kärsiä.

Ennen kuin aloitat

Tutustu tässä kuvattuihin uunin osiin ja toimintoihin, ennen kuin aloitat ruoanvalmistuksen.

Käyttöpaneeli

Etupaneeleita on monenlaisia, ja niissä on käytetty erilaisia materiaaleja ja värejä. Uunien ulkoasua voidaan tuotekehityssyistä muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.



01	Näyttö	Näyttää valikon, tiedot ja valmistuksen edistymisen.
02	Valmistusaika	Aseta valmistusaika painamalla tätä.
03	Valo	Kytke uunin valo päälle tai pois päältä napauttamalla.
04	Smart Control	Aseta Smart Control-toiminto päälle tai pois päältä. **HUOM.** Helppo liitäntä on asetettava ennen tämän toiminnon käyttöä.
05	Aloitus/Pysäytys	Käynnistä tai pysäytä uunin toiminta napauttamalla. Peruuta kypsennys napauttamalla ja pitämällä sitä painettuna 3 sekuntia kypsennyksen aikana.
06	Vaihtoehdot	Näytä Valinnat-luettelo napauttamalla. Näytä Järjestelmäasetukset napauttamalla ja pitämällä 3 sekuntia painettuna.
07	Takaisin	Siirry edelliseen näyttöön tai peruuta ruoanvalmistus napauttamalla.
08	Teho	Kytke näyttö päälle tai pois päältä napauttamalla.
09	Valitsin	Käännä vasemmalle ja oikealle navigoidaksesi valikoissa ja luetteloissa. Kohde on alleviivattu osoittamaan, missä kohtaa näyttöä olet. Valitse alleviivattu kohde painamalla.

Kello

On tärkeää asettaa oikea kellonaika, jotta automaattiset toiminnot toimivat oikealla tavalla.



Kellonajan asettaminen

1. Napauta ☰ ja paina **Dial**.
2. Valitse **Set time** käyttäen **Dial**, ja paina sitten **Dial**.
3. Aseta tämänhetkinen kellonaika käyttäen **Dial**, ja paina sitten **Dial**. (Tunti, minuutti ja tarvittaessa AM/PM)

Päivämäärän asettaminen

1. Napauta ☰ ja paina **Dial**.
2. Valitse **Set date** käyttäen **Dial**, ja paina sitten **Dial**.
3. Aseta tämänhetkinen päivämäärä käyttäen **Dial**, ja paina sitten **Dial**. (Kuukausi, päivä ja vuosi)

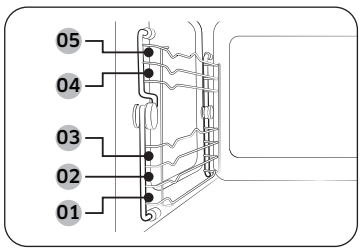
Aikamuodon asettaminen

1. Napauta ☰ ja paina **Dial**.
2. Valitse **Time format** käyttäen **Dial**, ja paina sitten **Dial**.
3. Käännä **Dial**-painiketta ja valitse 12hr tai 24hr, ja paina sitten **Dial**.

HUOM.

Kellonaikaa ei voi muuttaa uunin ollessa toiminnassa.

Sivutelineet

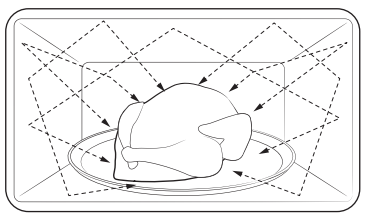


- Aseta lisätarvike sille tarkoitettuun paikkaan uunin sisällä.
- Ole varovainen, kun otat astiat ja/tai lisätarvikkeet uunista. Kuuma ruoka tai lisätarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.

01	Taso 1	Mikroaaltotoiminto
02	Taso 2	Uunin toiminto
03	Taso 3	
04	Taso 4	
05	Taso 5	

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 uppoavat ruoassa n. 2,5 cm:n syvyyteen ja hajoavat ruoan sisällä valmistuksen jatkuessa.
3. Valmistusaikaan vaikuttavat ruoan
   - Määrä ja tiheys
   - kosteus
   - alkuperäinen lämpötila (erityisesti pakasteiden tapauksessa).

HUOM.

Kypsennetyn ruoan sisälämpötila pysyy muuttumattomana jonkin aikaa valmistuksen jälkeen. Tästä syystä on tärkeää noudattaa tässä oppaassa mainittuja seisotusaikoja. Näin varmistat, että ruoka kypsyy tasaisesti sekä pinnalta että sisältä.

Ennen kuin aloitat

Mikroaaltouuneille tarkoitetut valmistusastiat

Mikroaaltouuneille tarkoitettujen valmistusastioiden tulee läpäistä mikroaallot. Metallit, kuten ruostumaton teräs, alumiini ja kupari, heijastavat mikroaaltoja. Älä siis käytä valmistusastioita, joissa on metallia. Mikroaaltouuninkestäviksi merkityt astiat ovat aina turvallisia käyttää. Lisätietoja oikeanlaisista valmistusastioista on seuraavissa ohjeissa. Aseta uunilautaselle lasi vettä tai hiukan ruokaa.

Vaatimukset:

- Tasainen pohja ja suorat reunat
- Tiivis kansi
- Tasapainossa pysyvä astia, jossa on kahvat, jotka painavat vähemmän kuin itse astia

Materiaali	Soveltuvuus mikroaaltouuni käyttöön	Kuvaus
Alumiinifolio	△	Käytä pienille annoksille, jottei ruoka kypsyisi liikaa. Valmistuksen aikana voi esiintyä valokaaria, jos folio on liian lähellä uunin seinämiä tai jos foliota on liikaa.
Ruskistuslautanen	○	Älä lämmitä yli 8 minuuttia.
Posliini- ja keramiikka-astiat	○	Posliini, saviastiat, lasitettu keramiikka ja luuposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa 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 haljeta äkillisen kuumenemisen seurauksena.
	Lasitölkit	○	Ainoastaan lämmitykseen. Poista kansi ennen valmistusta.
Metalli	Astiat	×	Nämä saattavat aiheuttaa valokaaria tai tulipalon.
	Pakastepussi, jossa on kierresulkija	×	
Paperi	Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	○	Vain lyhytaikaiseen valmistukseen. Nämä imevät kosteutta.
	Uusiopaperi	×	Aiheuttaa valokaaria.

Materiaali		Soveltuvuus mikroaaltouuni käyttöön	Kuvaus
Muovi	Rasiat	○	Käytä vain lämpömuovisia astioita. Jotkin muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa.
	Muovikelmu	○	Käytä kosteuden säilyttämiseen ruoanvalmistuksen jälkeen.
	Pakastepussit	△	Käytä vain uunissa paistamisen ja keittämisen kestäviä pusseja.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi		○	Käytä kosteuden säilyttämiseen ja roiskumisen estämiseen.

○ : Soveltuvuus mikroaaltouuni käyttöön △ : Ole varovainen ✕ : Ei mikroaaltouunin kestävä

Toiminnot

Yhteenveto ominaisuuksista

Ominaisuus			Lämpötila (Teho) alue	Oletuslämpötila (Tehotaso)
Manuaalinen tila		Kiertoilma	40-230 °C	160 °C
			Uunin vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisälle. Käytä tätä tilaa paistamiseen ja paahtamiseen eri tasoilla samanaikaisesti.	
		Puhallin perinteinen	40-230 °C	180 °C
			Lämpö tuotetaan ylhäällä ja alhaalla olevista lämmityselementeistä, joissa on puhaltimet. Tämä asetus sopii paistamiseen ja paahtamiseen.	
		Iso grilli	150-230 °C	220 °C
			Suurikokoinen grilli säteilee lämpöä. Käytä tätä toimintatilaa ruoan (esimerkiksi lihan, lasagnen tai gratiinin) pinnan ruskistamiseen.	
		Puhallin grilli	40-230 °C	180 °C
			Kaksi päällimmäistä lämmityselementtiä tuottavat lämpöä, jota puhallin jakaa. Käytä tätä tilaa lihan tai kalan grillaamiseen.	
		Luonnonhöyry	120-230 °C	160 °C
			Luonnollisen höyryominaisuuden ansiosta voit paistaa rapean pinnan ja kostean sisuksen. Suosittelemme uunin esilämmitystä parhaan tuloksen saavuttamiseksi.	
		Mikroaalto	100-800 W	800 W
			Mikroaaltosäteily kypsentää tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.	

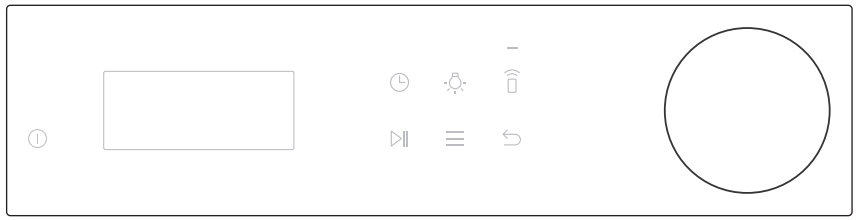
Toiminnot

Ominaisuus			Lämpötila (Teho) alue	Oletuslämpötila (Tehotaso)
Manuaalinen tila		Mikroaaltouuni + kiertoilma	40-200 °C 100 W - 600 W	180 °C 300 W
			Vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön uunin sisälle mikroaaltosäteilyn avustamana.	
		Mikroaalto + grilli	40-200 °C 100 W - 600 W	200 °C 300 W
			Vastukset tuottavat lämpöä mikroaaltosäteilyn avustamana.	
		Air Fry	150-230 °C	220 °C
			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.	
Automaattitila	AUTO	Automaattiohjelma	Uunissa on aloittelevia kokkeja varten yhteensä 20 automaattiohjelmaa.	
		Automaattinen sulatus	Uunissa on 5 käyttömukavuutta lisäävää sulatusohjelmaa.	
Erityistoiminnot		Lämpimänäpito	60-100 °C	60 °C
			Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.	
		Puhdistus	Uunissa on höyrypuhdistus- ja hajunpoistotoiminnot. Steam Clean on hyödyllinen kevyen lian puhdistamiseen höyryttämällä. Myös Deodorisaatio on hyödyllinen uunin hajunpoistoon.	

Manuaalinen tila

Oletuslämpötila (tai Tehotaso) vaihtuu viimeisten 10 käyttökerran aikana useimmin käytetyn asetuksen mukaan.

Vaihe 1 Valitse tila



1. Käännä **Dial**-valitsinta ohjauspaneelin käynnistämiseksi ja valitse sitten manuaalinen tila.
2. Vahvista painamalla **Dial**

Vaihe 2 Aseta lämpötila



1. Aseta haluttu lämpötila kääntämällä **Dial** -painiketta.
2. Kun valmis, paina **Dial**.
3. Jos haluat pika-aloituksen, napauta ▷||. Uuni alkaa kypsentämisen. Käytettävissä Kiertoilma-, Puhallin perinteinen-, Iso grilli-, Puhallin grilli-, Ilmapaisto- ja Luonnonhöyry -tiloissa).

Vaihe 3. Aseta kypsennysaika (ja Teho)



1. Valitse 'Aseta kypsennysaika' **Valitsimella** ja vaihda kypsennysaika
   Voit asettaa kypsennysajan napauttamalla ◷.
2. Aseta lopetusaika valitsemalla 'Valmis klo 12.00' ja aseta haluamasi lopetusaika **Valitsimella**.
3. Vaihda tehotasoa napauttamalla 'kypsennä teholla 800 W' ja vaihda tehoa **Valitsimella**.
4. Kun olet valmis, napauta ▷|| aloittaaksesi kypsentämisen.

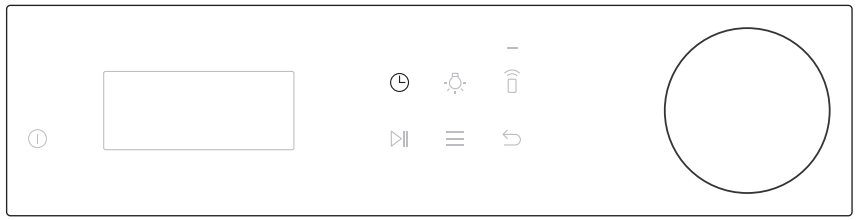
⚠ HUOMIO

Älä pidä kypsennettyä ruokaa uunissa liian kauan. Ruoka saattaa pilaantua.

Vaihe 4 Esilämmitys (vain tiloissa Kiertoilma, Puhallin perinteinen, Iso grilli, Puhallin grilli, Luonnollinen höyry)

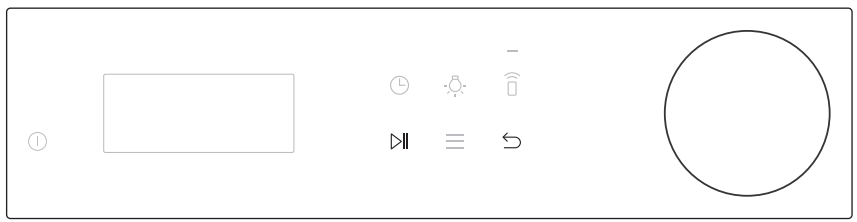
Uuni lämmitetään asetettuun lämpötilaan. Kun se on valmis, uuni antaa äänimerkin ja esilämmityksen merkkivalo sammuu.

Lämpötilan (tai Tehotason) ja kypsennysajan muuttaminen kypsennyksen aikana



1. Valitse **Dial**-näytössä oleva lämpötila/tehotaso/kypsennysaika ja paina sitten **Dial**.
2. Muuta arvoa valitsimella **Dial** ja vahvista valinta painamalla **Dial**.
3. Jos haluat muuttaa vain kypsennysaikaa, napauta ◷. Muuta sitten haluamasi kypsennysaika.

Käytön lopettaminen



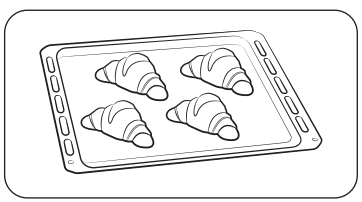
1. Napauta ▷||.
   - Uuni pysähtyy. Jatka uunin käyttöä napauttamalla sitä uudelleen.
   - Peruuta kypsennystila napauttamalla ja pitämällä sitä painettuna ▷|| 3 sekunnin ajan.
2. Napauta ⮌, valitse **Yes** käyttäen **Dial**-painiketta.

Toiminnot

Kiertoilma

Uunin vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisälle. Käytä tätä tilaa kekseille, yksittäisille teeleiville, kääretortuille, kakuille, hedelmäkakuille, tuulihatuille ja kohokkaille.

Vaihe 1	>	Vaihe 2	>	Vaihe 3	>	Vaihe 4
Kiertoilma		**Lämpötila**		**Valmistusaika**		**Esilämmitys**

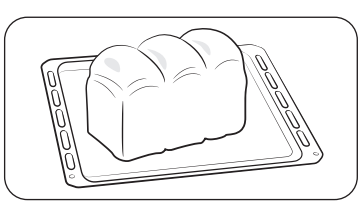


1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-4 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla **20-21**.
3. Kun kypsennys on valmis, voit valita **+5 minuuttia** käyttäen **Dial**-painiketta. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

Puhallin perinteinen

Lämpö tuotetaan ylhäällä ja alhaalla olevista lämmityselementeistä, joissa on puhaltimet. Tätä toimintoa tulisi käyttää tavanomaiseen paistamiseen ja paahtamiseen useimmille ruokalajeille.

Vaihe 1	>	Vaihe 2	>	Vaihe 3	>	Vaihe 4
Puhallin perinteinen		**Lämpötila**		**Valmistusaika**		**Esilämmitys**

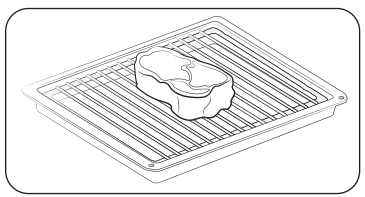


1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-4 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla **20-21**.
3. Kun kypsennys on valmis, voit valita **+5 minuuttia** käyttäen **Dial**-painiketta. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

Iso grilli

Vastukset tuottavat lämpöä. Varmista, että ne ovat vaaka-asennossa.

Vaihe 1	>	Vaihe 2	>	Vaihe 3	>	Vaihe 4
Grilli		**Lämpötila**		**Valmistusaika**		**Esilämmitys**

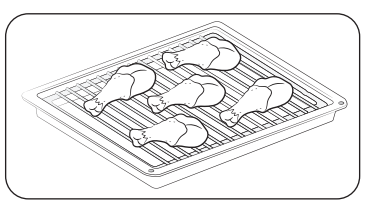


1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-4 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla **20-21**.
3. Kun kypsennys on valmis, voit valita **+5 minuuttia** käyttäen **Dial**-painiketta. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

Puhallin grilli

Vastukset tuottavat lämpöä. Varmista, että ne ovat vaaka-asennossa.

Vaihe 1	>	Vaihe 2	>	Vaihe 3	>	Vaihe 4
Grilli		**Lämpötila**		**Valmistusaika**		**Esilämmitys**

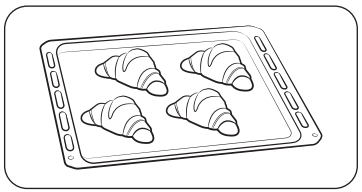


1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-4 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla **20-21**.
3. Kun kypsennys on valmis, voit valita **+5 minuuttia** käyttäen **Dial**-painiketta. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

Luonnonhöyry

Lämpö tuotetaan ylhäällä ja alhaalla olevista lämmityselementeistä, joissa on puhaltimet.
Tätä toimintoa tulisi käyttää tavanomaiseen paistamiseen ja paahtamiseen useimmille ruokalajeille.

Vaihe 1		Vaihe 2		Vaihe 3		Vaihe 4
Luonnonhöyry	>	**Lämpötila**	>	**Valmistusaika**	>	**Esilämmitys**



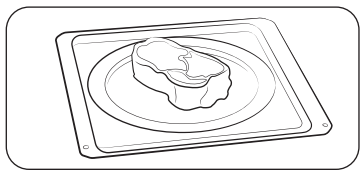
1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-4 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla **20-21**.
3. Kun kypsennys on valmis, voit valita **+5 minuuttia** käyttäen **Dial**-painiketta.
   Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

Mikroaalto

Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja. Mikroaaltosäteily kypsentää tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.

- Käytä vain mikroaaltouunin kestäviä astioita.

Vaihe 1		Vaihe 2		Vaihe 3		Vaihe 4
Mikroaalto	>	–	>	**Valmistusaika (Tehotaso)**	>	–



1. Laita ruoka mikroaaltouunin kestävään astiaan, aseta astia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje luukku.
2. Noudata osion 1-3 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla **20-21**. Uuni käynnistyy kypsennysajan asettamisen jälkeen.
3. Kun kypsennys on valmis, voit valita **+30 sekuntia** käyttäen **Dial**-painiketta.
   Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

Teho

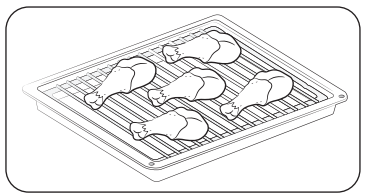
Taso	Prosenttimäärä (%)	Lähtöteho (W)	Kuvaus
SUURI TEHO	100	800	Käytä tätä nesteiden lämmittämiseen.
ALEMPI SUURI TEHO	88	700	Käytä tätä lämmittämiseen ja kypsentämiseen.
YLEMPI KESKITEHO	75	600	
KESKITEHO	56	450	Käytä tätä lihan kypsentämiseen ja vihannesten lämmittämiseen.
ALEMPI KESKITEHO	38	300	
SULATUS	22	180	Käytä tätä pakasteiden sulattamiseen ennen valmistusta.
PIENI TEHO	13	100	Käytä tätä vihannesten sulattamiseen.

Toiminnot

Mikroaalto + grilli

Vastukset tuottavat lämpöä mikroaaltosäteilyn avustamana. Käytä vain mikroaaltouunin kestäviä astioita, esimerkiksi lasi- tai keramiikkavuokia.

Vaihe 1		Vaihe 2		Vaihe 3		Vaihe 4
Mikroaalto + grilli	>	Lämpötila	>	Valmistusaika (Tehotaso)	>	–



1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-3 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla **20-21**. Uuni käynnistyy kypsennysajan asettamisen jälkeen.
3. Kun kypsennys on valmis, voit valita **+5 minuuttia** käyttäen **Dial**-painiketta. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

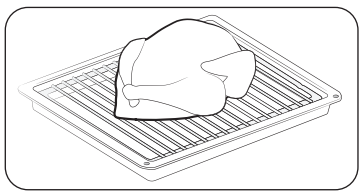
⚠ HUOMIO

Käytä vain uuninkestäviä astioita, esimerkiksi lasisia, keraamisia tai posliinisia vuokia, joissa ei ole metallikoristeita.

Mikroaaltouuni + Kiertoilma

Tässä yhdistelmätilassa käytetään mikroaaltosäteilyä ja kuumaa ilmaa yhdessä. Tämä lyhentää valmistusaikaa ja auttaa ruskistamaan ja rapeuttamaan ruoan pinnan. Käytä tätä tilaa lihalle ja linnunlihalle, pataruoille, gratiineille, sokerikakuille, kevyille hedelmäkakuille, piirakoille, uunivihanneksille, pikkuleiville ja leiville.

Vaihe 1		Vaihe 2		Vaihe 3		Vaihe 4
Mikroaaltouuni + Kiertoilma	>	Lämpötila	>	Valmistusaika (Tehotaso)	>	–



1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia alustalle ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-3 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla **20-21**. Uuni käynnistyy kypsennysajan asettamisen jälkeen.
3. Kun kypsennys on valmis, voit valita **+30 sekuntia** käyttäen **Dial**-painiketta. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

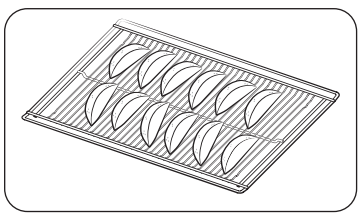
⚠ HUOMIO

Käytä vain uuninkestäviä astioita, esimerkiksi lasisia, keraamisia tai posliinisia vuokia, joissa ei ole metallikoristeita.

Air Fry

Uunin vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisälle.

Vaihe 1		Vaihe 2		Vaihe 3		Vaihe 4
Air Fry	>	Lämpötila	>	Valmistusaika	>	-



1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-4 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla **20-21**.
3. Kun kypsennys on valmis, voit valita **+5 minuuttia** käyttäen **Dial**-painiketta. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

Automaattitila

Uunissa on 2 käyttömukavuutta lisäävää automaattitilaa: Automaattinen sulatus ja automaattinen kypsennys. Valitse näistä tarpeisiisi parhaiten sopiva.



1. Käytä **Dial**-painiketta ohjauspaneelin käynnistämiseksi, valitse **Automaattitila** ja vahvista napauttamalla **Dial**.
   - Automaattinen kypsennys (AUTO), Automaattinen sulatus ( ).
2. Valitse haluamasi ohjelma kääntämällä **Dial**-valitsinta ja vahvista valinta painamalla **Dial**.
3. Valitse haluamasi paino kääntämällä **Dial**-valitsinta ja vahvista valinta painamalla **Dial**.
4. Näytössä näkyy valikko ja lisälaiteopas. (Paina **Dial**.)
5. Aloita ruoanvalmistus napauttamalla ▷|| tai paina **Dial**.

⚠ HUOMIO

Käytä aina patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

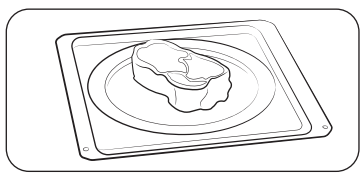
HUOM.

Kypsennysaika on ohjelmoitu valmiiksi kullekin valikolle, eikä sitä voi muuttaa.

AUTO Automaattiohjelma

Uunissa on aloittelevia kokkeja varten yhteensä 20 automaattiohjelmaa. Tämä säästää aikaa ja nopeuttaa oppimista. Valmistusaika ja -lämpötila säädetään valitun ruokalajin mukaisesti.

Vaihe 1	>	Vaihe 2	>	Vaihe 3
Automaattiohjelma		Valikko		Paino



1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-3 vaiheita **Automaattitila** sivulla **25**.
3. Kun kypsennys on valmis, ota ruoka pois uunikintaita käyttäen.

Automaattiohjelmien opas

Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
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.		
Pakastepizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	2
	Laita pakastepizza uuniin.		
Pakastelasagne	0,4-0,5 0,6-0,7	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	2
	Aseta pakastettu lasagne sopivaan lasiseen pyrex-astiaan tai keraamiseen astiaan. Anna seistä 2–3 minuuttia lämmityksen jälkeen.		

Toiminnot

Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
Kokonainen kana	1,1-1,2 1,2-1,3	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	2
	Sivele kylmän kanan pinnalle öljy-mausteseosta. Aseta rintapuoli alaspäin ritilän keskelle keraamisen alustan kanssa. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla Käynnistä -painiketta. Anna seistä 5 minuuttia valmistuksen jälkeen.		
Kananpalat	0,6-0,7 0,9-1,0	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	4
	Sivele kylmille kananpaloille öljyä ja mausteita. Aseta ritilälle keraamiselle alustalle nahkapuoli alaspäin. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.		
Karitsapaisti	0,8-0,9 1,1-1,2	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	3
	Laita marinoitu lampaanpaisti ritilän päälle keraamiselle alustalle. Kun uuni antaa äänimerkin, käännä se ja käynnistä uuni uudelleen.		
Pakasteranskalaiset	0,3-0,4 0,4-0,5	Uunipelti	3
	Levitä pakastetut ranskalaiset tasaisesti metalliselle uunipellille.		
Halkaistut uuniperunat	0,4-0,5 0,6-0,7	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	4
	Halkaise perunat kahtia. Asettele ne ympyräksi ritilälle leikattu puoli grilliin päin. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.		
Omenapiirakka	1,2-1,4	Uunipelti	2
	Aseta omenapiirakka pyöreään metalliastiaan. Laita ruoka pellille. Paino sisältää omenan ja muut ainesosat.		
Kuivakakku	0,7-0,8	Uunipelti	3
	Kaada taikina sopivankokoiseen, suorakulmaiseen metallivuokaan (jonka pituus on 25 cm). Aseta vuoka pellille pitkittäin luukkuun nähden.		

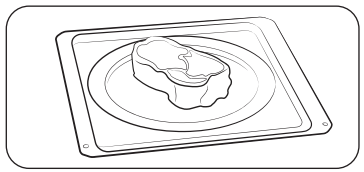
Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
Parsakaalin kukinnot	0,2-0,3 0,3-0,4	Keraaminen alusta	1
	Leikkaa parsakaali viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää vain 15 ml (1 rkl) vettä. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		
Kukkakaalin kukinnot	0,2-0,3 0,3-0,4	Keraaminen alusta	1
	Pese ja huuhtele kukkakaali ja irrota sen kukinnot. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä 0,2–0,3 kg:lle ja 45–60 ml (3–4 rkl) vettä 0,3–0,4 kg:lle. Aseta kulho ontelon keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		
Viipaloidut porkkanat	0,2-0,3 0,4-0,5	Keraaminen alusta	1
	Pese ja huuhtele porkkanat ja siivuta ne samankokoisiksi siivuiksi. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä 0,2–0,3 kg:lle ja 45–60 ml (3–4 rkl) vettä 0,4–0,5 kg:lle. Aseta kulho ontelon keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		
Uuniperunat	0,3-0,4 0,7-0,8	Keraaminen alusta	1
	Pese ja huuhtele perunat, sivele niiden pinnalle oliiviöljyä ja viillä kuoria veitsellä. Aseta ne keraamiselle alustalle. Anna seistä 3–5 minuuttia valmistuksen jälkeen.		
Kuoritut perunat	0,4-0,5 0,7-0,8	Keraaminen alusta	1
	Pese ja kuori perunat, halkaise ne kahtia ja aseta ne kannelliseen, uuninkestävään lasikulhoon. Lisää 15–30 ml (1–2 rkl) vettä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana, jos annokset ovat suuria. Anna seistä 3-5 minuuttia.		

Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
Kesäkurpitsat	0,2-0,3 0,3-0,4	Keraaminen alusta	1
	Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai nokare voita. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Kypsennä kannen alla. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.		
Siivutetut munakoisot	0,1-0,2 0,3-0,4	Keraaminen alusta	1
	Leikkaa munakoisot pieniksi siivuiksi ja pirskota niiden päälle 15 ml (1 rkl) sitruunamehua. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		
Viipaloidut sipulit	0,2-0,3 0,4-0,5	Keraaminen alusta	1
	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää vain 15 ml (1 rkl) vettä. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		
Sekavihannekset	0,2-0,3 0,4-0,5	Keraaminen alusta	1
	Pese ja huuhtele tuoreet vihannekset. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 15 ml (1 rkl) vettä 0,2–0,3 kg:lle ja 30 ml (2 rkl) vettä 0,4–0,5 kg:lle. Aseta kulho ontelon keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		
Valkoinen riisi	0,2-0,3	Keraaminen alusta	1
	Käytä isoa, kannellista pyrex-lasikulhoa. (Huomaa, että riisin tilavuus kaksinkertaistuu kypsennyksen aikana.) Kypsennä kannen alla. Kun kypsennysaika on päättynyt, hämmennä ennen seisotusta. Lisää suolaa tai yrttejä ja voita. Huomaa, että riisi ei välttämättä ole imenyt kaikkea vettä itseensä ennen kypsennysajan päättymistä.		

Automaattinen sulatus

Uunissa on 5 käyttömukavuutta lisäävää sulatusohjelmaa. Aika ja teho asetetaan automaattisesti valitun ohjelman mukaisiksi.

Vaihe 1	>	Vaihe 2	>	Vaihe 3
Automaattinen sulatus		**Valikko**		**Paino**



1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-3 vaiheita **Automaattitila** sivulla **25**.
3. Kun kypsennys on valmis, ota ruoka pois uunikintaita käyttäen.

Sulatusopas

Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
Liha	0,2-1,5	Keraaminen alusta	1
	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudan-, karitsan- ja sianlihan sekä pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa.		
Linnunliha	0,2-1,5	Keraaminen alusta	1
	Suojaa koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa.		
Kala	0,2-1,5	Keraaminen alusta	1
	Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafileiden kanssa.		

Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
Leipä / Kakku	0,1-0,8	Keraaminen alusta	1
	Aseta leipä leivinpaperille ja käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. Laita kakku keraamiselle alustalle ja mikäli mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. (Uuni pysyy käytössä ja pysähtyy, kun luukku avataan.) Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien sekä sämpylöiden ja patonkien kanssa. Asettele sämpylät ympyrän muotoon. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten hiivalla kohotettujen kakkujen, keksien, juustokakkujen ja lehtitaikinaleivonnaisten kanssa. Sitä ei voi käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten leivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorrutteisten kakkujen kanssa.		
Hedelmät	0,1-0,6	Keraaminen alusta	1
	Levitä pakastetut hedelmät tasaisesti keraamiselle alustalle. Tämä ohjelma soveltuu esimerkiksi vadelmille, marjasekoituksille ja trooppisille hedelmille.		

Erityistoiminnot

Lämpimänäpito

Tässä toiminnossa vain kiertoilmavastus on käytössä, ja se otetaan vuorotellen käyttöön ja pois käytöstä, jotta ruoka pysyisi lämpimänä.

Kun ruoka on valmista,



1. Käännä **Dial**-valitsinta ohjauspaneelin käynnistämiseksi ja valitse sitten **Lämpimänäpito** ().
2. Vahvista painamalla **Dial**
3. Aseta haluttu lämpötila (60-100 °C) kääntämällä **Dial**-painiketta.
4. Kun valmis, paina **Dial**. Jos haluat pika-aloituksen, napauta ⏯. Uuni alkaa lämmetä.
5. Aseta haluttu valmistusaika kääntämällä **Dial** -painiketta.
6. Kun valmis, paina **Dial** tai napauta⏯ ja aloita.

⚠ HUOMIO

- Käytä aina patakintaita, kun otat ruokaa uunista.
- Älä käytä tätä toimintoa kylmien ruokien lämmittämiseen. Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.
- Älä käytä tätä toimintoa yli tunnin. Muutoin ruoan laatu saattaa kärsiä.
- Jotta ruoka pysyy rapeana, älä peitä ruokaa, kun käytät tätä toimintoa.

Lämpimänäpitämisopas

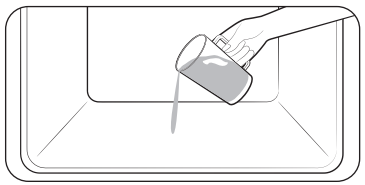
Ruoka	Lämpötila (°C)	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohjeet
Ateriat	80	30	Liha- ja kanaruokien, gratiinien, pizzojen sekä perunoiden ja valmiiden annosten pitämiseen lämpiminä.
Juomat	80	30	Veden, maidon tai kahvin pitämiseen lämpimänä.
Leivät/piirakat	60	30	Leivän, paahtoleipien, kääretorttujen, muffinien ja kakkujen pitämiseen lämpiminä.
Lautaset/astiat	70	30	Lautasten ja astioiden lämmittämiseen. Aseta ruoat uunilautaselle. Älä ylikuormita lautasta. (Enimmäispaino: 7 kg.)

Puhdistus

Uunissa on höyrypuhdistus- () ja hajunpoistotoiminnot ().

Höyrypuhdistus

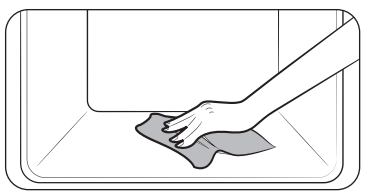
Tämä toiminto on hyödyllinen kevyen lian puhdistamiseen höyryttämällä.



1. Kaada uunin pohjalle 100 ml vettä ja sulje luukku.



2. Käännä **Dial**-valitsinta ohjauspaneelin käynnistämiseksi ja valitse sitten **Puhdistus** ().
3. Käännä **Dial**-painiketta ja valitse **Höyrypuhdistus** ().
4. Kun valmis, paina **Dial**. Jos haluat pika-aloituksen, napauta ▷||. Uuni käynnistää puhdistuksen.
5. Paina **Dial** ja lue opasviesti.
6. Kun valmis, paina **Dial** tai napauta▷|| ja aloita.



7. Kun **Höyrypuhdistus**,on suoritettu, puhdista uunin sisätilat kuivalla liinalla.

Toiminnot

⚠ VAROITUS

Älä avaa luukkua, ennen kuin ohjelma on päättynyt. Uunin sisällä oleva vesi on erittäin kuumaa ja voi aiheuttaa palovammoja.

HUOM.

- Käytä tätä toimintoa vain, kun uuni on viilentynyt täysin huoneenlämpöiseksi.
- ÄLÄ käytä tislattua vettä.
- ÄLÄ käytä mikroaaltouunin puhdistamiseen höyrysuihku- tai painepesulaitteita.
- Jos uuni on kuuma sisältä, automaattinen puhdistus ei käynnisty. Odota uunin jäähtymistä ja yritä uudelleen.
- Älä kaada vettä uunin pohjalle liian äkillisesti. Tee se varovasti. Muuten vesi voi vuotaa yli uunin etuosasta.

Hajunpoisto

Tämä toiminto on hyödyllinen uunin hajunpoistoon. Käytä tätä toimintoa säännöllisesti poistaaksesi mahdolliset epämiellyttävät hajut uunista.



1. Käännä **Dial** -valitsinta ohjauspaneelin käynnistämiseksi ja valitse sitten **Puhdistus** ().
2. Käännä **Dial** ja valitse **Hajunpoisto** ().
3. Aseta aika **Dial**-painikkeella ja paina sitten**Dial**. (Oletusarvoisesti asetettu aika on 5 minuuttia.)
4. Kun valmis, paina **Dial** tai napauta ⏯ ja aloita.

Lisää toimintoja

Valikko	Kuvaus
Ajastin	Voit asettaa ajastimen.
Lukitus	Voit lukita käyttöpaneelin.
Omat tilat	Voit muokata keittotilaluetteloa.
Näytön aikakatkaisu	Voit säätää näytön aikakatkaisua. **HUOM.** Energiankulutus voi lisääntyä asetuksista riippuen.
Aika-asetus	Voit asettaa tämänhetkisen kellonajan. **HUOM.** Yksityiskohtaiset ohjeet, katso sivulla **16**.
Aseta päivämäärä	Voit asettaa tämänhetkisen päivämäärän. **HUOM.** Yksityiskohtaiset ohjeet, katso sivulla **16**.
Aikamuoto	Voit asettaa aikamuodoksi 12-tunnin tai 24-tunnin muodon. **HUOM.** Yksityiskohtaiset ohjeet, katso sivulla **16**.
Ääni	Voit kytkeä uunin äänen (äänimerkit) päälle tai pois päältä.

Ajastin

1. Napauta ☰ ja paina sitten **Dial**.
2. Valitse **Ajastin** käyttäen **Dial**, ja paina sitten **Dial**.
3. Aseta ajastin (tunti ja minuutti) käyttäen **Dial**, ja paina sitten **Dial**.
4. Käynnistä ajastin painamalla **Dial**-painiketta.
5. Jos haluat keskeyttää, peruuttaa tai muokata ajastinta, paina **Dial** tai käännä **Dial**.

Lukitus

1. Napauta ☰ ja paina sitten **Dial**.
2. Valitse **Lukitus** käyttäen **Dial**, ja paina sitten **Dial**.
3. Jos haluat avata ohjauspaneelin lukituksen, napauta ja pidä painettuna ☰ 3 sekunnin ajan.

Omat tilat

1. Napauta ☰ ja paina sitten **Dial**.
2. Valitse **Omat tilat** käyttäen **Dial**, ja paina sitten **Dial**.
3. Käännä **Dial**, ja sitten paina **Dial** tilojen valitseminen tai poistaminen.
4. Valitse **Tallenna** tallentaaksesi muutokset.

Näytön aikakatkaisu

1. Napauta ☰ ja paina sitten **Dial**.
2. Valitse **Näytön aikakatkaisu** käyttäen **Dial**, ja sitten paina **Dial**.
3. Aseta **Dial** haluttu valmistusaika.
4. Paina **Dial** tallenna muutokset.

Ääni

1. Napauta ☰ ja paina sitten **Dial**.
2. Valitse **Ääni** käyttäen **Dial**, ja paina sitten **Dial**.
3. Käännä **Dial** valitse **Päälle** tai **Pois** päältä.
4. Paina **Dial** tallenna muutokset.

Järjestelmäasetukset

Napauta ja pidä painettuna ☰ 3 sekunnin ajan ja siirry **Järjestelmäasetukset**-valikkoon, ja paina sitten **Dial**, jolloin voit muuttaa uunin eri asetuksia.
Katso yksityiskohtaiset kuvaukset seuraavasta taulukosta.

Järjestelmäasetus	Kuvaus
Wi-Fi	Voit ottaa Wi-Fi-yhteyden käyttöön tai poistaa sen käytöstä.
Kieli	Voit valita kielen.
Omat mallit	Tämä toiminto muistaa ja tallentaa keittoasetukset.
Palauta	Nollaa asetukset. (Lisää toimintoja, Järjestelmäasetukset)

1. Napauta ja pidä painettuna ☰ 3 sekunnin ajan ja siirry **Järjestelmäasetukset**-valikkoon, aja paina sitten **Dial**.
2. Valitse haluamasi valikko käyttäen **Dial**, ja paina sitten **Dial**.
3. Käännä **Dial** ja valitse haluttu vaihtoehto.
4. Vahvista painamalla **Dial**.

Toiminnot

Smart Control

Jotta voit käyttää uunin Smart Control -ohjausta, sinun on ladattava SmartThings-sovellus mobiililaitteeseen. SmartThings-sovelluksen käyttämät toiminnot eivät ehkä toimi sujuvasti, jos viestintäolosuhteet ovat huonot tai uuni on asennettu paikkaan, jossa on heikko Wi-Fi-signaali.

Mikroaaltouunin kytkeminen

1. Lataa ja avaa SmartThings-sovellus mobiililaitteellasi.
2. Seuraa sovelluksen näyttöön tulevia ohjeita uunin kytkemiseksi.
3. Kun prosessi on valmisuunin näytössä oleva kuvake ja sovellus vahvistavat, että yhteys on muodostettu.
4. Jos -kuvake ei näy, noudata sovelluksen ohjeita yhteyden muodostamiseksi uudelleen.

Uunin kauko-ohjaus

Turvallisuussyistä tämä toiminto ei ole käytettävissä mikroaaltotilassa.

1. Paina Smart Control tulee näytölle. Uunia voidaan nyt ohjata kauko-ohjatusti liitetyllä etälaitteella.
2. Avaa Oven Control -sovellus valitsemalla SmartThings-sovelluksessa uunin kuvake. Kun sovellus on yhdistetty uuniin, voit suorittaa seuraavat toiminnot sovellusten kautta:

Uunin kauko-ohjaus SmartThings-sovelluksella	
Uunin valvonta	• Tarkista uunin tila
Uunin kaukosäädin	• Aseta tai säädä uunin asetuksia etänä. (Ei käytettävissä mikroaaltotilassa)
Oma ruoanlaitto	• Kytke uuni pois päältä etänä. • Kun kypsennys alkaa, voit muuttaa asetettua kypsennysaikaa ja lämpötilaa etänä.
Virheen tarkistus	• Tunnistaa virheet automaattisesti.

HUOM.

Jos ei näy näytössä, voit silti seurata uunin tilaa ja kytkeä uunin pois päältä

Älykkäät valmistustoiminnot

Manuaalinen valmistus

Opas mikroaalloista ruoanvalmistuksessa

- Älä käytä metallisia astioita mikroaaltouunitilassa. Laita ruoansäilytysastiat aina keraamiselle tarjottimelle.
- 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 kypsyisivät nopeammin.
- Kypsennä tuoreet vihannekset täydellä mikroaaltoteholla (800 W).

Ruoka	Annoskoko (g)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Parsakaali	250 500	4-5 5-6	3
	Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Asettele ne kannat keskellepäin.		
Ruusukaali	250 500	5-6 7-8	3
	Lisää 60–75 ml (4–5 rkl) vettä.		
Porkkanat	250	5-6	3
	Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.		
Kukkakaali	250 500	5-6 7-8	3
	Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Halkaise isot kukinnot kahtia. 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.		
Sienet	125 250	1-2 2-3	3
	Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua.		
Sipulit	250	4-5	3
	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 rkl) vettä.		
Paprikat	250	4-5	3
	Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.		
Perunat	250 500	4-5 7-8	3
	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.		
Kyssäkaali	250	5-6	3
	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Riisi ja pasta

Sekoita toisinaan valmistuksen aikana ja sen jälkeen.
Kypsennä peittämättä ja peitä kannella, kun annat ruoan asettua valmistuksen jälkeen. Huuhtele 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	800	17-18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
	375		18-20		Lisää 750 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (esikeitetty)	250	800	20-22	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
	375		22-24		Lisää 750 ml kylmää vettä.
Sekariisi (riisi ja villiriisi)	250	800	17-19	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät)	250	800	18-20	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250	800	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) 500 ml (2 mukia)	800	1½–2 2-3	1-2
	Kaada keraamiseen kuppiin ja kuumenna peittämättä. Laita kuppi keraamisen alustan keskelle. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja sen jälkeen.			
Keitto (Kylmä)	250 g	800	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 450 g	600	5-6 6-7	3
	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 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Laita keraamisen alustan keskelle. Kypsennä peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä vähintään 3 minuuttia. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.			

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 käärit 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).

Ruoka		Annoskoko (g)	Sulatusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Liha	Jauheliha	250 500	6-7 8-12	15-30
	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	
	Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin keramiikkalautaselle. 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.			

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka		Annoskoko (g)	Sulatusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Leipä	Sämpylät (à n. 50 g)	2 kpl 4 kpl	1–1½ 2½–3	5-20
	Paahtoleipä/ voileipä	250 500	4–4½ 7-9	
	Asettele sämpylät ympyrään tai leipä vaakasuuntaisesti leivinpaperille keraamiselle tasolle. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.			

Grillausopas

Grillivastukset ovat uunin sisäkatossa. Nämä elementit toimivat vain kun luukku on suljettu. Aseta grillattava ruoka yläritilälle, jollei toisin neuvota.
Esilämmitä grilliä 2–3 minuuttia grillaustilassa, ja jollei alla toisin neuvota, grillaa ruoka yläritilällä. Käytä grillikintaita, kun otat grillatun ruoan uunista, jotta et saisi palovammoja.

Valmistusastiat

Grilli ja puhallingrilli: Käytä tulenkestäviä astioita, joissa saattaa olla myös metalliosia. Älä käytä minkäänlaisia muoviastioita.
Mikroaalto + grilli: Älä käytä metallisia tai muovisia astioita.

Ruoan tyyppi

kyljykset, makkarat, pihvit, hampurilaiset, pekoni ja kinkkuviipaleet, ohuet kala-annokset, voileivät ja kuorrutetut paahtoleivät.

Grillaaminen

Aseta grillauslämpötilaksi 220 °C ja esilämmitä 5 minuuttia.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Kypsennysaika (1· puoli) (min.)	Kypsennysaika (2· puoli) (min.)
Kebabvartaat	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	8-10	6-8
Sianlihapihvit	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	7-9	5-7
Makkarat	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	6-8	6-8
Kananpalat	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	20-25	15-20
Lohimedaljongit	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	8-12	6-10
Viipaloidut vihannekset	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	15-20	–
Paahtoleipä	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	2-3	1-2
Juustokuorrutteiset paahtoleivät	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	3-5	–

Puhallin grilli

Aseta lämpötila tähän taulukkoon ja esilämmitä 5 minuuttia.

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Kypsennysaika (1· puoli) (min.)	Kypsennysaika (2· puoli) (min.)
Perunalohkot	200-220	Uunipelti	4	25-30	–
Pakastetut kroketit	210-220	Uunipelti	4	15-20	–
Pakastetut broilerinugetit	210-220	Uunipelti	4	15-20	–
Kokonainen kala	200-220	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	4	10-15	10-15
Kananpalat	200-210	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	4	20-25	15-20
Kana, kokonainen	200-210	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	3	30-35	25-30

Mikroaalto + grilli

Ruoka	Teho (W)	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Kypsennysaika (1· puoli) (min.)	Kypsennysaika (2· puoli) (min.)
Uuniperunat	1st: 450 2nd: -	1st: 180-200 2nd: 220	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	4	10-15	2-4
Grillatut tomaatit	180	160-180	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	4	10-15	–
Vihannesgratiini	450	180-200	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	4	10-15	–
Paistettu kala	300	180-200	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	4	5-8	6-10
Kananpalat	300	180-200	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	4	13-17	13-17

Kiertoilmatoiminnon opas

Konvektio ja perinteinen puhallin

Konvektiotilassa ja perinteisessä puhallintilassa sekä lämmityselementti että sivuseinän puhallin toimivat yhdessä kierrättääkseen lämpöä kypsennyskammion sisällä.
Tässä toiminnossa voidaan käyttää tavallisia uuninkestäviä valmistusastioita, joita käytetään perinteisessä kiertoilmauunissa.

Mikroaaltouuni + Kiertoilma

Tässä yhdistelmätilassa käytetään mikroaaltosäteilyä ja kuumaa ilmaa yhdessä. Tämä lyhentää valmistusaikaa ja auttaa ruskistamaan ja rapeuttamaan ruoan pinnan. Uunissa on 5 käyttömukavuutta lisäävää yhdistelmätilaa. Käytä tätä tilaa lihalle ja linnunlihalle, pataruoille, gratiineille, sokerikakuille, kevyille hedelmäkakuille, piirakoille, uunivihanneksille, pikkuleiville ja leiville. Käytä vain uuninkestäviä astioita, esimerkiksi lasisia, keraamisia tai posliinisia vuokia, joissa ei ole metallikoristeita.

Älykkäät valmistustoiminnot

Kiertoilma

Esilämmitä uuni Convection-tilassa.

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Hasselpähkinäkakku suorakaiteen muotoisessa vuoassa	160-170	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	2	60-70
Sitruunakakku rengas- tai kulhovuoassa	150-160	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	2	50-60
Sokerikakku	150-160	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	2	25-35
Hedelmäpiirakan pohja	150-170	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	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

Puhallin perinteinen

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena paistamista varten. Suosittelemme esilämmittämään uunin perinteisellä puhaltimella.

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Lasagna	180-190	Uunipelti	3	25-30
Perunagratiini	170-180	Uunipelti	2	45-50
Sokerikakku	150-160	Uunipelti	2	35-40
Kakku	150-160	Uunipelti	2	50-60
Valkoinen leipä	170-180	Uunipelti	2	20-25
Kotitekoinen pizza	180-200	Uunipelti	2	20-30
Pakastettu itse kohoava pizza	180-200	Uunipelti	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Uunipelti	2	40-50
Omenapiirakka	160-170	Uunipelti	2	60-80
Leivonnainen, omenatäyte	180-190	Uunipelti	3	15-20

Mikroaaltouuni + Kiertoilma

Ruoka	Teho (W)	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Kypsennysaika (1· puoli) (min.)	Kypsennysaika (2· puoli) (min.)
Kokonainen kana, 1,2 kg	1st: 450 2nd: 300	180-200	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	3	20-25	23-27
Naudanpaisti/ Lammas (Medium)	300	180-200	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	3	17-22	18-25
Pakastettu Lasagne / Pastagratiini	450	180-200	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	3	30-35	–
Perunagratiini	450	180-200	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	3	15-20	–
Hedelmätorttu	100	160-180	Keraaminen alusta	3	45-50	–

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
Jäädytetyt 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
Vihannekset				
Parsa, leivitetty	100-300	200	4	15-20
Munakoisot, leivitetyt	200-400	200	4	15-20
Sieni, leivitetty	100-300	200	4	15-20
Sipuli, leivitetty	100-300	200	4	15-20

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Annoskoko (g)	Lämpöt. (°C)	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Kukkakaali, leivitetty	300-500	190-200	4	15-20
Vihannessekoitus, 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.

Höyrytysopas

Käytä varsinaista höyrykeitintä höyrykeittämiseen.
Käytä uunikintaita, kun käsittelet ruokaa kypsennyksen jälkeen.

Ruoka	Annoskoko (g)	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Lisätarvike
Artisokat	300 (1–2 kpl)	800	5-6	Kulho + Pohjalevy + Kansi
	Pese ja puhdista artisokat. Aseta levy kulhoon. Asettele artisokat levylle. Lisää 1 rkl sitruunamehua. Peitä kannella. Anna seistä 1-2 minuuttia.			
Tuoreet Vihannekset	300	800	4-5	Kulho + Pohjalevy + Kansi
	Pese, puhdista ja paloittele vihannekset (esim. parsakaali, kukkakaali, porkkanat ja paprika) samankokoisiksi ja punnitse ne. Aseta levy keittimeen. Asettele vihannekset pohjalevylle. Lisää 2 rkl vettä. Peitä kannella. Anna seistä 1-2 minuuttia.			
Pakastevihannekset	300	600	8-9	Kulho + Pohjalevy + Kansi
	Aseta pakastevihannekset höyrykeittimeen. Aseta levy kulhoon. Lisää 1 rkl vettä. Peitä kannella. Hämmennä hyvin valmistuksen ja seisotuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Riisi	250	800	15-18	Kulho + Kansi
	Aseta riisi höyrykeittimeen. Lisää 500 ml kylmää vettä. Peitä kannella. Anna valkoisen riisin seistä 5 minuuttia ja ruskean riisin 10 minuuttia valmistuksen jälkeen. Anna seistä 5-10 minuuttia.			
Uuniperunat	500	800	7-8	Kulho + Kansi
	Punnitse ja huuhtele perunat ja aseta ne höyrykeittimeen. Lisää 3 rkl vettä. Peitä kannella. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Muhennos (Kylmä)	400	600	5½–6½	Kulho + Kansi
	Kaada muhennos höyrykeittimeen. Peitä kannella. Hämmennä hyvin ennen seisotusta. Anna seistä 1-2 minuuttia.			
Keitto (Kylmä)	400	800	3-4	Kulho + Kansi
	Kaada keitto höyrykeittimeen. Peitä kannella. Hämmennä hyvin ennen seisotusta. Anna seistä 1-2 minuuttia.			
Pakastettu Keitto	400	800	8-10	Kulho + Kansi
	Kaada pakastettu keitto höyrykeittimeen. Peitä kannella. Hämmennä hyvin ennen seisotusta. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Hillolla Täytetyt, Pakastetut Taikinamykyt	150	600	1½-2½	Kulho + Kansi
	Kostuta täytettyjen mykkyjen yläpuoli kylmällä vedellä. Aseta 1–2 pakastettua mykkyä vierekkäin höyrykeittimeen. Peitä kannella. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Hedelmähilloke	250	800	3-4	Kulho + Kansi
	Kuori, pese ja leikkaa hedelmät (esim. omenat, päärynät, luumut, aprikoosi, mangot tai ananakset) samankokoisiksi viipaleiksi tai kuutioiksi ja punnitse ne. Aseta ne höyrykeittimeen. Lisää 1–2 rkl vettä ja 1–2 rkl sokeria. Peitä kannella. Anna seistä 2-3 minuuttia.			

Luonnonhöyry

Luonnollisen höyrytoiminnon ansiosta voit leipoa piirakoita ja leivonnaisia, jotka ovat aina rapeita ja ruskeita ulkopuolelta, mutta pehmeitä ja kuohkeita sisältä. Kaada ½ kupillista (125 ml) vettä höyrytysastiaan ja aseta se uunin pohjalle. Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena paistamista varten. Suosittelemme uunin esilämmitystä luonnonhöyrytilassa parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Vesi	Valmistusaika (minuuteissa)
Kroissantit	190	Uunipelti	3	125 ml	20-25
Tanskalainen leivonnainen	180	Uunipelti	3	125 ml	25-30
Suklaaleipä	180	Uunipelti	3	125 ml	25-30
Montblanc tanskalainen leivonnainen	180	Uunipelti	3	125 ml	25-30
Tanskalainen leipä	180	Uunipelti	3	125 ml	30-35

⚠ VAROITUS

Älä lisää vettä kypsennyksen aikana tai uunin ollessa kuuma.

HUOM.

- Käytä mukana toimitettua lisävarusteena saatavaa höyrytysalustaa.
- Alusta voi olla kuuma uunin käytön aikana tai kypsennyksen jälkeen. Poista se käyttämällä uunikintaita tai kun se on jäähtynyt kokonaan.

Nopea ja helppo

Voin sulattaminen

Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Peitä muovikuvulla. Lämmitä 800 W:n teholla 30–40 sekuntia, kunnes voi sulaa.

Suklaan sulattaminen

Laita 100 g suklaata pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 450 W:n teholla 3–5 minuuttia, kunnes suklaa sulaa. Hämmennä sulatuksen aikana kerran tai kaksi kertaa. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Kiteytyneen hunajan sulattaminen

Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 300 W:n teholla 20–30 sekuntia, kunnes hunaja sulaa.

Liivatteen sulatus

Liota kuivia liivatelehtiä (10 g) 5 minuuttia kylmässä vedessä. Laita valutettu liivate pieneen pyrex-lasikulhoon. Lämmitä 300 W:n teholla 1 minuutti. Hämmennä sulatuksen jälkeen.

Kuorrutuksen ja sokerikuorrutuksen valmistaminen (kakuille)

Sekoita keskenään valmiskuorrutusainekset (n. 14 g), 40 g sokeria ja 250 ml kylmää vettä. Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 800 W:n teholla 3½–4½ minuuttia, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

Hillon valmistus

Aseta 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivankokoiseen, kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin. Kypsennä kannen alla 10–12 minuuttia 800 W:n teholla. Hämmennä säännöllisesti valmistuksen aikana. Kaada suoraan pieniin, kierrekannellisiin hillopurkkeihin. Anna seistä kannen alla 5 minuuttia.

Vanukkaan valmistus

Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä soveltuvaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Kypsennä kannen alla 6½–7½ minuuttia 800 W:n teholla. Hämmennä säännöllisesti hyvin valmistuksen aikana.

Mantelisiivujen ruskistaminen

Levitä 30 g mantelipalasia keskikokoiselle keramiikkalautaselle tasaisesti. Hämmennä säännöllisesti ruskistuksen aikana (ruskista 600 W:n teholla 3½–4½ minuuttia). Anna seistä 2–3 minuuttia uunissa. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Vianmääritys

Uunin käytön aikana saattaa esiintyä ongelmia. Jos näin käy, tutustu alla olevaan taulukkoon ja kokeile siinä ehdotettuja ratkaisuja. Jos ongelma jatkuu tai jos jokin näyttökoodi ilmestyy toistuvasti näyttöön, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Tarkistettavat kohdat

Jos uunin käytössä on ongelmia, tarkista ensin alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Yleistä		
Painikkeita ei voi painaa kunnolla.	Painikkeiden väleissä saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.
	Kosketusnäytölliset mallit: Pinnalla on kosteutta.	Pyyhi kosteus pois laitteen pinnalta.
	Lapsilukko on käytössä.	Ota lapsilukko pois käytöstä.
Aikaa ei näytetä.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
	Ekotoiminto (virransäästö) on käytössä.	Ota ekotoiminto pois käytöstä.
Uuni ei toimi.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
	Luukun avauksen turvamekanismissa saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.
Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.	Käyttäjä on avannut luukun ruoan kääntämiseksi.	Kun olet kääntänyt ruoan, käynnistä toiminto painamalla ⏀ START -painiketta uudelleen.
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.
Uuni poksahtelee käytön aikana tai ei toimi.	Sinetöidyissä pakkauksissa tai kannen alla olevien ruokien valmistuksen aikana saattaa kuulua poksahtelua.	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.

Ongelma	Syy	Toimenpide
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 kestävään astiaan ja käytä uunia 1-2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.
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.

Ongelma	Syy	Toimenpide
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.
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 voi sammua automaattisesti, kun käytössä on Eco-toiminto. Sulje ovi ja avaa se uudelleen tai paina "Valo"-painiketta.
	Sisävalo on likainen.	Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Valmistuksen aikana kuuluu äänimerkki.	Jos automaattinen toiminto on käytössä, äänimerkki tarkoittaa, että ruoka tulee kääntää sulatuksen aikana.	Kun olet kääntänyt ruoan, jatka toiminnon käyttöä painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.
Uuni ei ole tasapainossa.	Uuni on asennettu epätasaiselle pinnalle.	Varmista, että uuni on tasaisella ja liikkumattomalla alustalla.
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.	Sähköliitäntää tai pistorasiaa ei ole maadoitettu oikein.	Varmista, että sähköliitäntä 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.
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	Puhallin toimii n. 5 minuuttia valmistuksen jälkeen uunin jäähdyttämiseksi.	Tämä ei ole vika.
+30 sek -painikkeen painaminen käynnistää uunin.	Näin käy, kun uuni ei ole käynnissä.	Mikroaaltouuni on suunniteltu käynnistymään +30 sek -painikkeen painalluksesta silloin, kun se ei ole käynnissä.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Grilli		
Uunista tulee savua käytön aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2–3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
	Ruoka on liian lähellä grilliä.	Aseta ruoka riittävälle etäisyydelle valmistuksen ajaksi.
	Ruokaa ei ole valmisteltu ja/tai asetettu uuniin oikein.	Varmista, että ruoka on valmisteltu ja asetettu oikein.
Uuni		
Uuni ei kuumene.	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
Uunista tulee savua esilämmityksen aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2–3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin hajua.	Käytetty astia on muovinen tai ei kestä kuumuutta.	Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunista tulee pahaa hajua.	Uunin sisälle on tarttunut ruokaa tai sulanutta muovia.	Käytä höyrytoimintoa ja pyyhi uuni puhtaaksi kuivalla liinalla. Haju hälvenee nopeammin, jos laitat uunin sisälle palan sitruunaa ja käynnistät uunin.
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	Luukku on avattu usein uunin käytön aikana.	Älä avaa luukkua liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos availet luukkua usein, uunin sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.
	Uunin asetuksia ei ole tehty oikein.	Tee asetukset oikein ja yritä uudelleen.
	Grilli tai jokin muu lisätarvike ei ole kunnolla paikoillaan.	Aseta lisätarvikkeet uuniin oikein.
	Valmistusastia on vääränkokoinen tai -tyyppinen.	Nollaa uunin asetukset tai käytä oikeanlaisia, litteäpohjaisia astioita.

Vianmääritys

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 tiedonsiirto MiCOM-releen ja -alireleen välillä ei onnistu.	
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 kohoaa yli enimmäislämpötilarajan eri toimintojen käytön aikana. (Tulta havaittu.)	Irrota virtajohto pistorasiasta, anna uunin jäähtyä riittävän pitkään ja käynnistä se sitten uudelleen.
C-F2	Kosketuspainike toimii väärin.	Paina ▷II ja yritä uudelleen.
C-d0		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 ennakkoilmoitusta.

Virtalähde		230 V ~ 50 Hz
Tehonkulutus	Enimmäisteho	2700 W
	Mikroaalto	1600 W
	Grilli	2600 W
	Kiertoilma	2600 W
Teho		100 W / 800 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	38,9 Kg
	Kuljetuspaino	46,9 kg

* Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on <G>.

Liite

Kokonaisvalmiustilan virrankulutus (W) (Kaikki verkkoportit päällä)		1,9 W
Virranhallinta-aika (min)		20 min.
WiFi	Valmiustilan virrankulutus (W)	1,9 W
	Virranhallinta-aika (min)	20 min.
Pois päältä -tila	Virrankulutus	0,5 W
	Virranhallinta-aika (min)	30 min.

Tiedot määritetty standardin EN 50564 ja asetuksen (EY) Nro 1275/2008 mukaisesti.

HUOM.

Samsung vakuuttaa täten, että tämä radiolaite on direktiivin 2014/53/EU ja Ison-Britannian asiaa koskevien lakisääteisten vaatimusten mukainen.
EU:n vaatimustenmukaisuusvakuutuksen ja Yhdistyneen kuningaskunnan vaatimustenmukaisuusvakuutuksen täydellinen teksti on saatavilla seuraavassa Internet-osoitteessa: Virallinen vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy osoitteesta http://www.samsung.com. Valitse Support > Search Product Support ja kirjoita mallin nimi.

	Taajuusalue	Lähettimen teho (Enintään)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Avoimen lähdekoodin ilmoitus

Tämän tuotteen sisältämä ohjelmisto sisältää avoimen lähdekoodin ohjelmistoja.
Seuraava URL-osoite http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 johtaa tähän tuotteeseen liittyviin avoimen lähdekoodin lisenssitietoihin.

SAMSUNG

Huomaathan, että Samsungin takuu EI kata laitteen käytön, asennuksen, huollon tai puhdistuksen neuvontaa.

KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

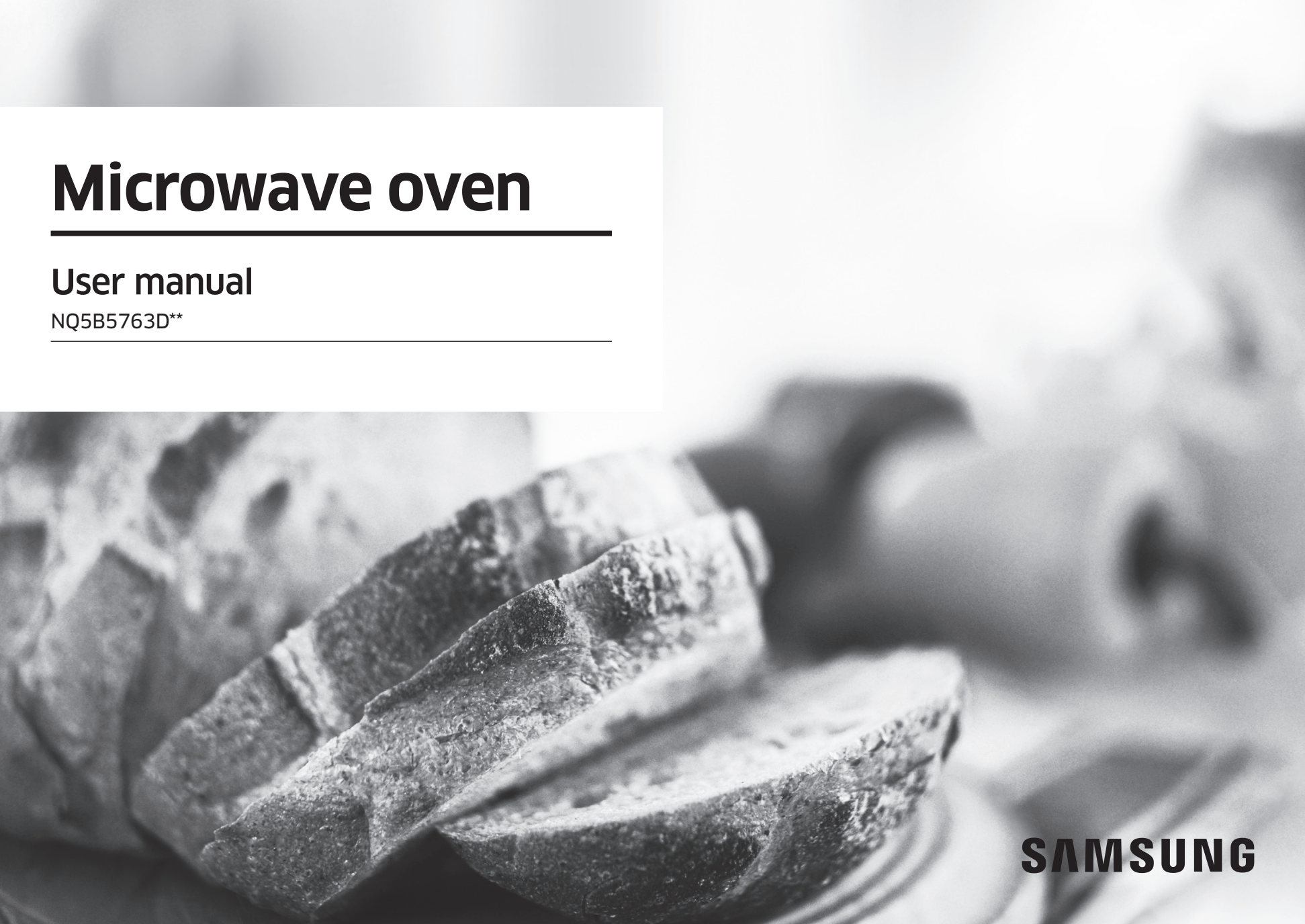
MAA	SOITA	TAI KÄY OSOITTEESSA
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00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

DG68-01402A-02

Microwave oven

User manual

NQ5B5763D**



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

Maintenance 15
Cleaning 15
Replacement (repair) 15
Care against an extended period of disuse 15

Before you start 16
Control panel 16
Clock 16
Side racks 17
About microwave energy 17
Cookware for microwave 18

Operations 19
Feature overview 19
Manual mode 20
Auto mode 25
Auto cook guide 25
Special functions 28
More Functions 30
System Settings 31
Smart Control 32

Cooking Smart 32
Manual cooking 32
Quick & Easy 41

Troubleshooting 42
Checkpoints 42
Information codes 46

Technical specifications 46

Appendix 47
Open Source Announcement 47

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Safety instructions

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is intended to be used built-in only. The appliance shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (Turntable models only)

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fied 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.

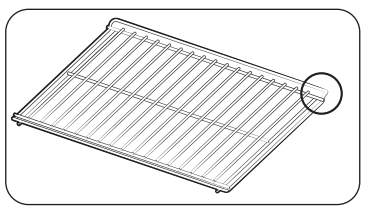
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

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 restposition 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.
1. Cover with a clean, dry dressing.
2. 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.

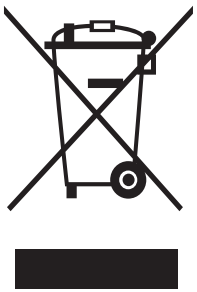
To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

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.

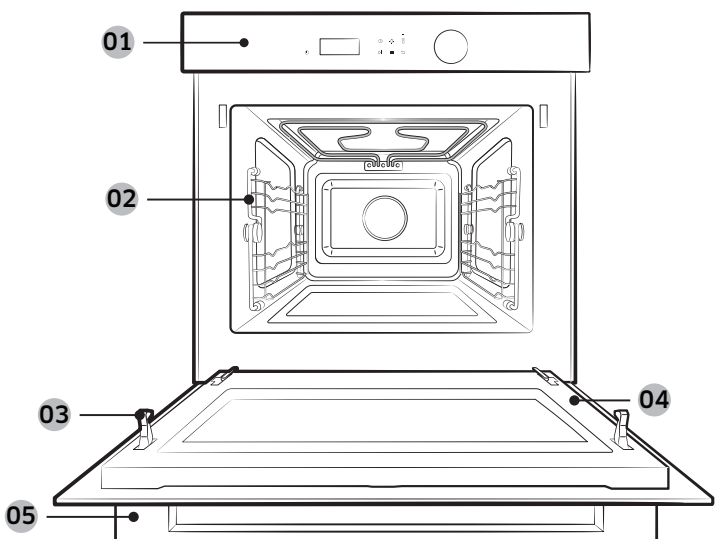
For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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.

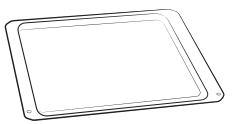
Oven at a glance



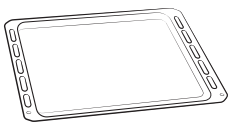
01 Control panel
02 Side racks
03 Safety door lock
04 Door
05 Door Handle

Accessories

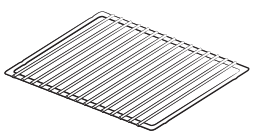
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



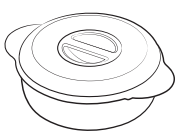
Ceramic tray
(Useful for microwave mode.)



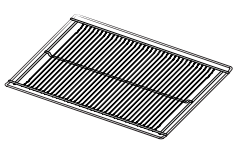
Baking tray
(Do not use for microwave mode.)



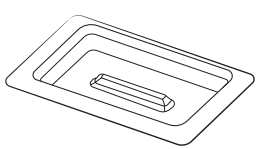
Wire tray insert
(Useful for speed menu and grill mode.)



Pure steam cooker
(Useful for microwave mode for steam cooking.)



Air Fry rack
(Useful for Air Fry mode.)



Steam tray
(Useful for natural steam mode.)



3 Screws (M4 L25)

NOTE

See the **Cooking Smart** on page **32-40** to determine the appropriate accessory for your dishes.

Pure steam cooker

The Pure steam cooker is a set of the Bowl, Insert tray, and Lid, which is designed for steam cooking. Use the Pure steam cooker for foods such as rice, pasta, and vegetables to preserve their nutritional values.

- The Pure steam cooker parts can withstand temperatures from -10 °C to 130 °C
- When defrosting, place frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the bowl and will not harm the food.
- See the **Steam cooking guide** on page **40**.

⚠ CAUTION

- The Pure steam cooker is dedicated to this model. Do not use the Pure steam cooker with other models or products. A fire or property damage may occur.
- Do not use with other cooking modes except Microwave mode.
- Do not use the Pure steam cooker with foods containing high sugar or fat content.
- Make sure to use oven gloves when taking the Pure steam cooker out because the Pure steam cooker becomes very hot when cooking is complete.
- Use caution when opening the lid, because the steam escaping may be very hot.
- Make sure to properly assemble the Pure steam cooker including the lid before cooking.

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.

Installation

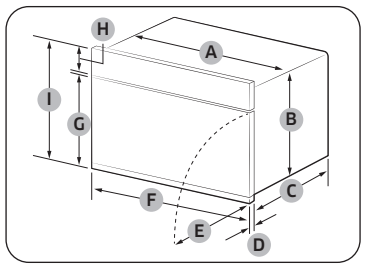
Electrical Connection

The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Install in the Cabinet

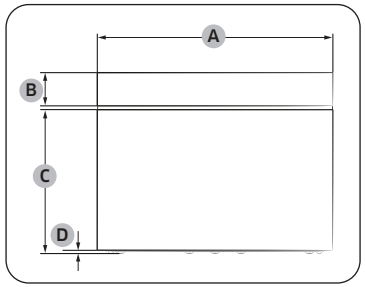
Kitchen Cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 °C.
Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

Required Dimensions for installation (This product is dedicated to built-in products.)



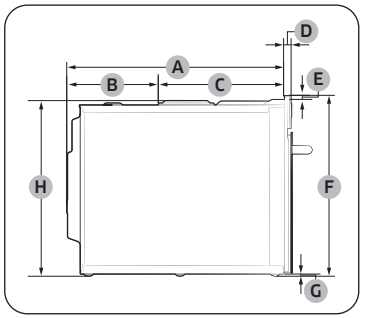
Oven (mm)

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



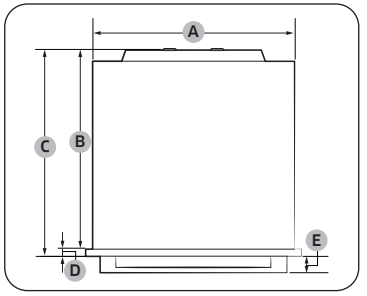
Oven (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



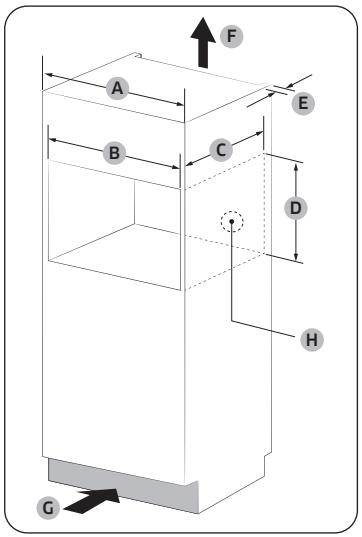
Oven (mm)

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



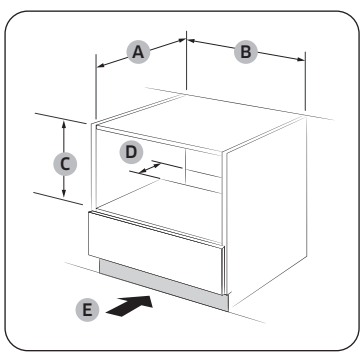
Oven (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Built-in cabinet (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Space for power outlet (30 Ø Hole)

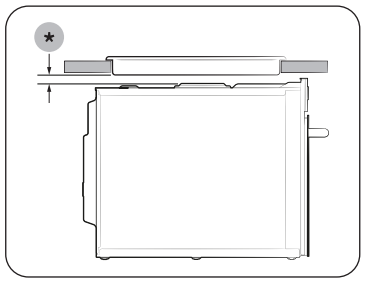


Under-sink cabinet (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm²

NOTE

Minimum height requirement **(C)** is for oven installation alone.

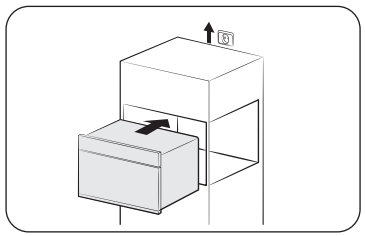


Installing with a hob

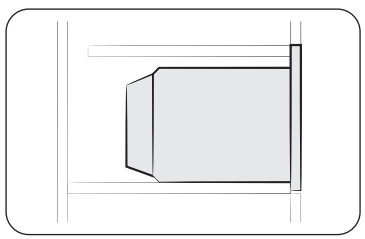
To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement **(*)**.

Installation

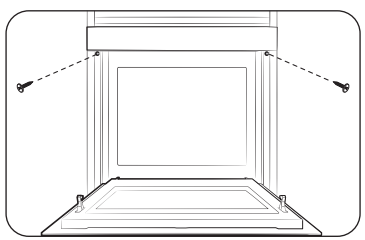
Mounting the oven



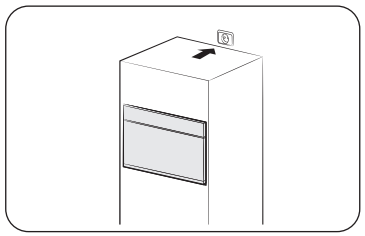
1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.



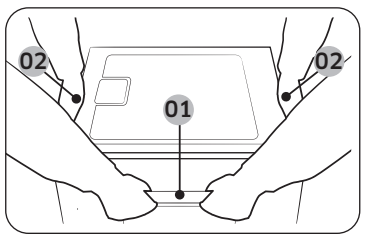
2. Slide the oven completely into the recess.



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.

Maintenance

Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing (applicable models only). If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the cavity.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

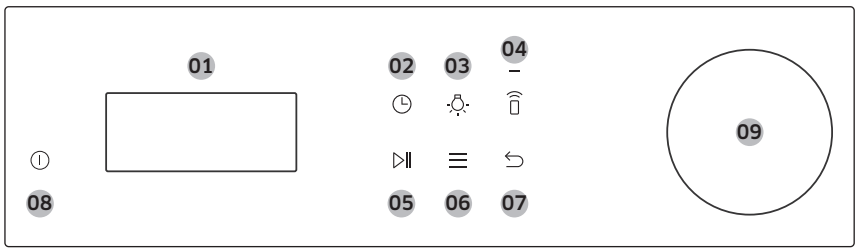
If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Before you start

There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe.

Control panel

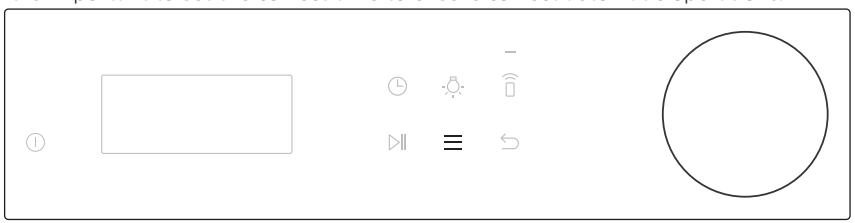
The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Screen	Displays the menu, information and cooking progress.
02 Cooking Time	Tap to set the cooking time.
03 Light	Tap to turn the oven light on or off.
04 Smart Control	Set the Smart Control function on or off. **NOTE** Easy Connection should be set prior to use this function.
05 Start / Stop	Tap to start or stop the oven operation. Tap and hold 3 seconds during cooking to cancel.
06 Options	Tap to see the Options list. Tap and hold 3 seconds to see the System settings.
07 Back	Tap to move to the previous screen or to cancel the cooking.
08 Power	Tap to turn the screen on or off.
09 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.

Clock

It is important to set the correct time to ensure correct automatic operations.



To set the clock time

1. Tap ☰ and press the **Dial**.
2. Select **Set time** using the **Dial**, and then press the **Dial**.
3. Set the current time using the **Dial**, and then press the **Dial**. (Hour, minute, and AM/PM if necessary)

To set the date

1. Tap ☰ and press the **Dial**.
2. Select **Set date** using the **Dial**, and then press the **Dial**.
3. Set the current date using the **Dial**, and then press the **Dial**. (Month, day, and year)

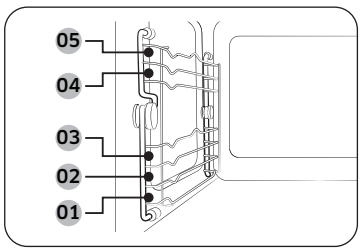
To set the time format

1. Tap ☰ and press the **Dial**.
2. Select **Time format** using the **Dial**, and then press the **Dial**.
3. Turn the **Dial** to select 12hr or 24hr, and then press the **Dial**.

NOTE

- You cannot change the clock time while the oven is operating.

Side racks

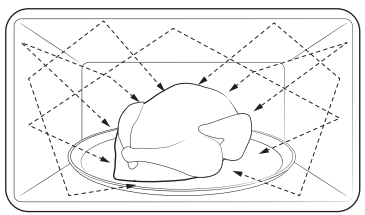


- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

01 Level 1	Microwave function
02 Level 2	Oven function
03 Level 3	
04 Level 4	
05 Level 5	

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
   - Quantity and density
   - Moisture content
   - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

Before you start

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate the food. Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave-safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guidelines and place a glass of water or some food on the cavity.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material		Microwave-safe	Description
Aluminium foil		△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.
Crusty plate		○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.
Bone china or earthenware		○	Porcelain, pottery, glazed earthenware, and bone china are usually microwave-safe unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes		○	Some frozen foods are packaged in these dishes.
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.
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

○ : Microwave-safe △ : Use caution ✕ : Not microwave-safe

Operations

Feature overview

Feature			Temperature (Power level) range	Default temperature (Power level)
Manual Mode		Convection	40-230 °C	160 °C
			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	40-230 °C	180 °C
			The heat is generated from the top and bottom heating elements with fans. This setting is suitable for baking and roasting.	
		Large Grill	150-230 °C	220 °C
			The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).	
		Fan Grill	40-230 °C	180 °C
			Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.	
		Natural Steam	120-230 °C	160 °C
			Natural steam feature allows you to bake crispy surface and moist inside. We recommended preheat the oven for the best results.	
		Microwave	100-800 W	800 W
			The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.	

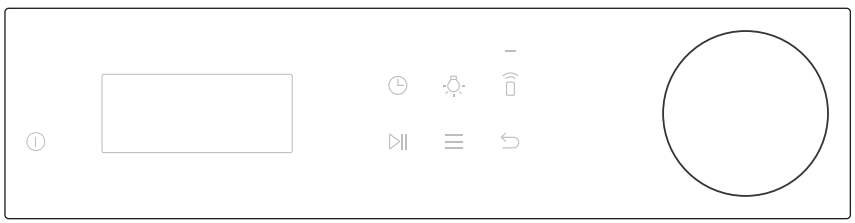
Feature			Temperature (Power level) range	Default temperature (Power level)
		Microwave + Grill	40-200 °C 100 W-600 W	200 °C 300 W
			The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.	
		Microwave + Convection	40-200 °C 100 W-600 W	180 °C 300 W
			The heating elements generate heat, and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.	
		Air Fry	150-230 °C	220 °C
			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.	
Auto Mode		Auto Cook	For cooking beginners, the oven offers a total of 20 auto cooking programmes.	
		Auto Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.	
Special functions		Keep Warm	60-100 °C	60 °C
			Use this only for keeping foods warm that have just have been cooked.	
		Cleaning	The oven offers Steam Clean and Deodorisation functions. Steam Clean is useful for cleaning light soiling with steaming. Also, Deodorisation is useful for deodorising the oven.	

Operations

Manual mode

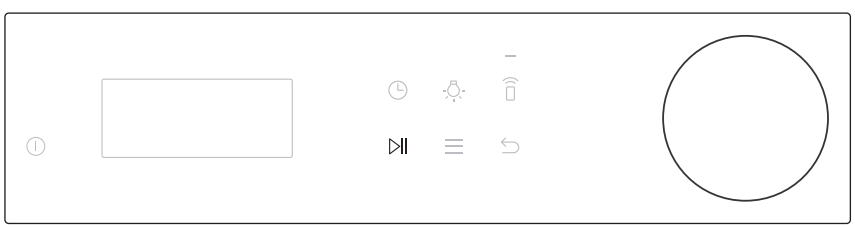
The default temperature (or Power level) changes according to the most frequently used setting for the last 10 operations.

Step 1. Select a mode



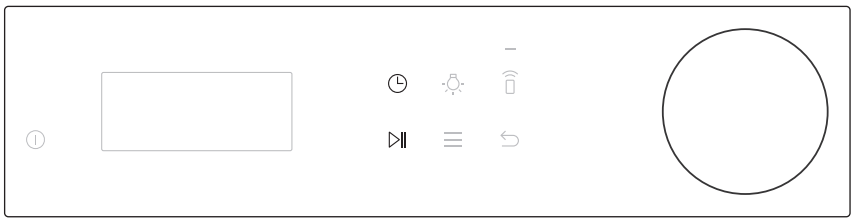
1. Use the **Dial** to wake the control panel, and then select a manual mode.
2. Press the **Dial** to confirm.

Step 2. Set the temperature



1. Turn the **Dial** to select the desired temperature.
2. When done, press the **Dial**.
3. If you want a quick start, tap ▷||. The oven starts cooking.
   (Available for Convection, Fan Conventional, Large Grill, Fan Grill, Air Fry, Natural Steam modes)

Step 3. Set the cooking time (and Power level)



1. Use the **Dial** to select 'Set Cook Time' and change cooking time.
   If you tap ◷, you can set cooking time.
2. To set end time, select 'Ready at 12:00' and set desired end time by using **Dial**.
3. To change the power level, select 'Cook at 800W' and use **Dial** to change.
4. When done, tap ▷|| to start cooking.

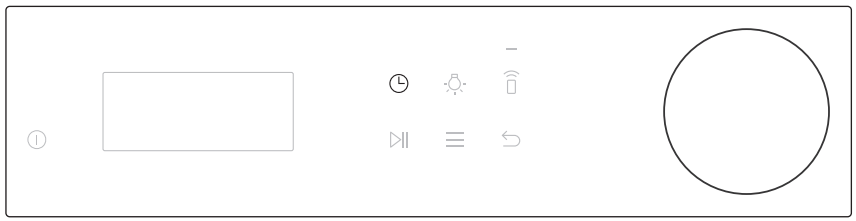
⚠ **CAUTION**

Do not keep cooked food in the oven for too long. The food may spoil.

Step 4. Preheat (Convection, Fan Conventional, Large Grill, Fan Grill, Natural Steam only)

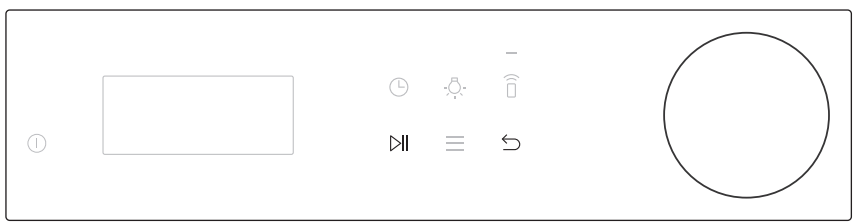
The oven starts preheating until it reaches the set temperature. When complete, the oven beeps and preheat indicator disappears.

To change the temperature (or Power level) and cook time during cooking



1. Use the **Dial** to select the temperature/power level/cooking time on display and press the **Dial**.
2. Change the value using the **Dial** and press the **Dial** to confirm.
3. To change cooking time only, tap ⏲. Then, change the cooking time you desire.

To stop the operation

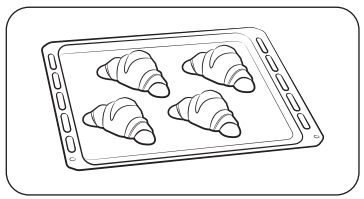


1. Tap ⏯.
   - The oven pauses. Tap it again to resume the oven.
   - Tap and hold ⏯ for 3 seconds to cancel the cooking mode.
2. Tap ⮌, select **Yes** using the **Dial**.

Convection

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Convection		Temperature		Cooking time		Preheating

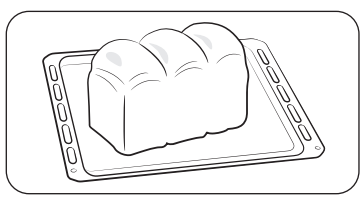


1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** section on page 20-21.
3. When cooking is complete, you can select **Add 5 min** using the **Dial**. Use oven gloves to take out food.

Fan Conventional

The heat is generated from the top and bottom heating elements with fans. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Fan Conventional		Temperature		Cooking time		Preheating



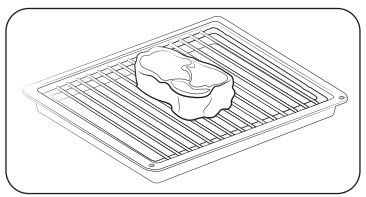
1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** section on page 20-21.
3. When cooking is complete, you can select **Add 5 min** using the **Dial**. Use oven gloves to take out food.

Operations

Large Grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill		Temperature		Cooking time		Preheating

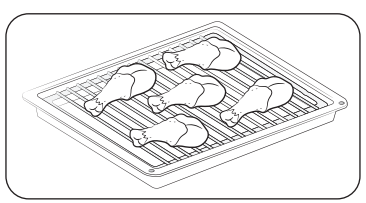


1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** section on page **20-21**.
3. When cooking is complete, you can select **Add 5 min** using the **Dial**. Use oven gloves to take out food.

Fan Grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill		Temperature		Cooking time		Preheating

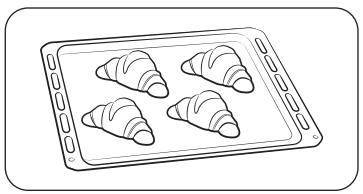


1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** section on page **20-21**.
3. When cooking is complete, you can select **Add 5 min** using the **Dial**. Use oven gloves to take out food.

Natural Steam

The heat is generated from the top and bottom heating elements with fans. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Natural Steam		Temperature		Cooking time		Preheating



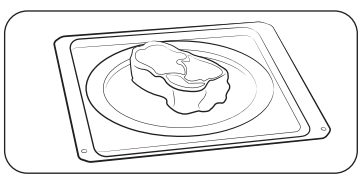
1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** section on page **20-21**.
3. When cooking is complete, you can select **Add 5 min** using the **Dial**. Use oven gloves to take out food.

Microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

- Use only microwave-safe cookware.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Microwave	>	-	>	Cooking time (Power Level)	>	-



1. Put food in microwave-safe container, put the container on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** section on page **20-20**. The oven will start after setting the cooking time.
3. When cooking is complete, you can select **Add 30 sec** using **Dial**. Use oven gloves to take out food.

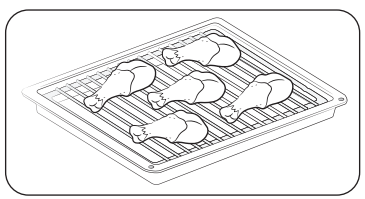
Power level

Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	800	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	88	700	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	75	600	
MEDIUM	56	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	38	300	
DEFROST	22	180	Use to defrost before cooking.
LOW	13	100	Use to defrost vegetables.

Microwave + Grill

The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy. Use only microwave-safe cookware, such as glass or ceramic cookware.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Microwave + Grill	>	Temperature	>	Cooking time (Power level)	>	-



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** section on page **20-20**. The oven will start after setting the cooking time.
3. When cooking is complete, you can select **Add 30 sec** using the **Dial**. Use oven gloves to take out food.

⚠ CAUTION

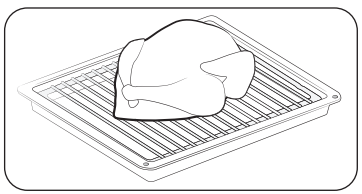
Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Operations

Microwave + Convection

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Microwave + Convection	>	Temperature	>	Cooking time (Power Level)	>	-



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the rack, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** section on page **20-20**. The oven will start after setting the cooking time.
3. When cooking is complete, you can select **Add 30 sec** using the **Dial**. Use oven gloves to take out food.

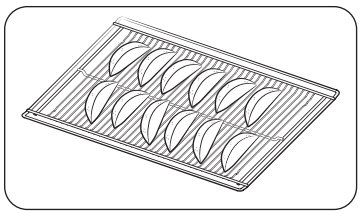
⚠ CAUTION

Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Air Fry

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Air Fry	>	Temperature	>	Cooking time	>	-



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** section on page **20-21**.
3. When cooking is complete, you can select **Add 5 min** using the **Dial**. Use oven gloves to take out food.

Auto mode

The oven offers 2 different auto modes for your convenience: Auto Defrost and Auto Cook. Select one that best fits your needs.



1. Use the **Dial** to wake the control panel, select an **Auto Mode** and press the **Dial** to confirm.
   - Auto Cook (AUTO), Auto Defrost ( ).
2. Turn the **Dial** to select the preferred programme and press the **Dial** to confirm.
3. Turn the **Dial** to set the desired weight and then press the **Dial** to confirm.
4. The display shows the menu and accessory guide. (Press the **Dial**.)
5. Tap ▷|| or press the **Dial** to start cooking.

⚠ CAUTION

Always use oven gloves while taking out food.

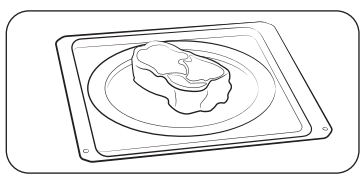
NOTE

The cooking time is pre-programmed for each menu and, it cannot be changed.

AUTO Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 20 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Auto Cook		Menu		Weight



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the Auto mode section on page **25**.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Auto cook guide

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
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.		
Frozen Pizza	0.3-0.4 0.4-0.5	Wire tray insert + Ceramic Tray	2
	Put frozen pizza on oven.		
Frozen Lasagne	0.4-0.5 0.6-0.7	Wire tray insert + Ceramic Tray	2
	Put frozen lasagne in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After reheating let stand for 2-3 minutes.		

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
Whole Chicken	1.1-1.2 1.2-1.3	Wire tray insert + Ceramic Tray	2
	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of Wire tray insert rack with ceramic tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Put Start button to continue process. After cooking let stand for 5 minutes.		
Chicken Pieces	0.6-0.7 0.9-1.0	Wire tray insert + Ceramic Tray	4
	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put on wire tray insert with ceramic tray with the skin-side down. Turnover, as soon as the oven beeps. After cooking let stand for 2-3 minutes.		
Roast Lamb	0.8-0.9 1.1-1.2	Wire tray insert + Ceramic Tray	3
	Put marinated roast lamb on Wire tray insert rack with ceramic tray. When beeps, turnover and start again.		
Frozen Oven Chips	0.3-0.4 0.4-0.5	Baking tray	3
	Distribute frozen oven chips on metal baking tray.		
Baked Potato Halves	0.4-0.5 0.6-0.7	Wire tray insert + Ceramic Tray	4
	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the tray with the cut side to the grill. After cooking let stand for 2-3 minutes.		
Apple Pie	1.2-1.4	Baking tray	2
	Put apple pie into a round metal dish. Put on the baking tray. The weight ranges include apple and so on.		
Dutch Loaf Cake	0.7-0.8	Baking tray	3
	Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish length way to the door on baking tray.		

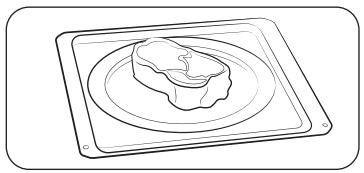
Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
Broccoli Florets	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic tray	1
	Cut broccoli into slices or halves. Add only 15 ml (1 tablespoon) water. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking.		
Cauliflower Florets	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic tray	1
	Rinse and clean fresh Cauliflower and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 0.3-0.4 kg. Put bowl in the centre of cavity. Cook covered. Stir after cooking.		
Sliced Carrots	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 0.4-0.5 kg. Put bowl in the centre of cavity. Cook covered. Stir after cooking.		
Jacket Potatoes	0.3-0.4 0.7-0.8	Ceramic tray	1
	Rinse and clean potatoes, Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put on ceramic tray. After cooking, stand for 3-5 minutes.		
Peeled Potatoes	0.4-0.5 0.7-0.8	Ceramic tray	1
	Rinse and peel potatoes, cut into halves and put into an oven-proof glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.		

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
Courgettes	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic tray	1
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tablespoons) water or a knob of butter. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Cook until just tender.		
Sliced Egg Plants	0.1-0.2 0.3-0.4	Ceramic tray	1
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 15 ml (1 tablespoon) lemon juice. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking.		
Sliced Onions	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tablespoon) water. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking.		
Mixed Vegetables	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Rinse and clean fresh vegetables. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 15 ml (1 tablespoon) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 30 ml (2 tablespoons) for 0.4-0.5 kg. Put bowl in the centre of cavity. Cook covered. Stir after cooking.		
White Rice	0.2-0.3	Ceramic tray	1
	Use a large glass Pyrex bowl with lid. (Note that rice doubles in volume during cooking.) Cook covered. After cooking time is over, stir before letting stand. Add salt or herbs and butter. Note that rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.		

Auto Defrost

The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience. The time and power level are automatically adjusted according to the selected programme.

Step 1 **Auto Defrost** > Step 2 **Menu** > Step 3 **Weight**



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** section on page **25**.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Defrost guide

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
Meat	0.2-1.5	Ceramic tray	1
	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.		
Poultry	0.2-1.5	Ceramic tray	1
	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.		
Fish	0.2-1.5	Ceramic tray	1
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.		

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
Bread/Cake	0.1-0.8	Ceramic tray	1
	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.		
Fruit	0.1-0.6	Ceramic tray	1
	Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits.		

Special functions

Keep Warm

With this function, only the convection heating element operates, and it cycles on and off to keep food warm.

When cooking is complete,



1. Use the **Dial** to wake the control panel, and then select **Keep Warm** ().
2. Press the **Dial** to confirm.
3. Turn the **Dial** to select the desired temperature (60-100 °C).
4. When done, press the **Dial**. If you want a quick start, tap ⏯. The oven starts warming.
5. Turn the **Dial** to select the operating time.
6. When done, press the **Dial** or tap ⏯ to start.

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that just have been cooked.
- Do not run this function for more than 1 hour. Otherwise, this may affect food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food when using this function.

Keep Warm guide

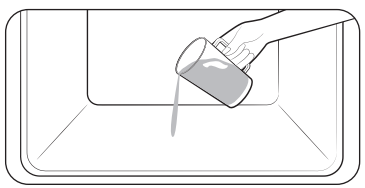
Food	Temperature (℃)	Standing time (min.)	Directions
Meals	80	30	For keeping meat, chicken, gratin, pizza, potatoes, and plated meals warm.
Drinks	80	30	For keeping water, milk, and coffee warm.
Breads/ pastries	60	30	For keeping bread, toast, rolls, muffins, and cake warm.
Dishes/ crockery	70	30	For preheating dishes and crockery. Arrange the dishes inside the cavity. Do not overload. (maximum load: 7 kg)

Cleaning

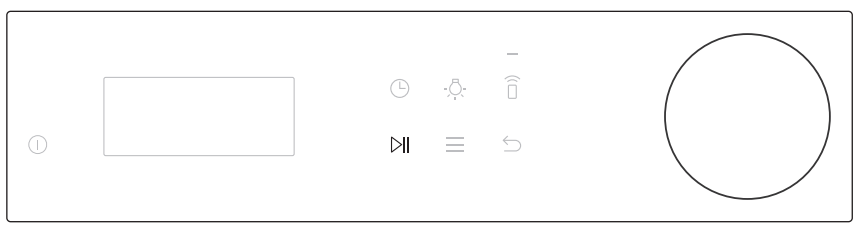
Cleaning offers Steam clean () and Deodorisation () functions.

Steam Clean

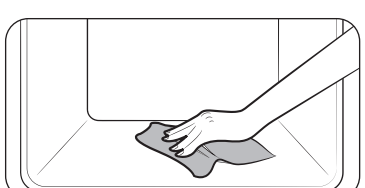
This function is useful for cleaning light soiling with steaming.



1. Pour 100 ml of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Use the **Dial** to wake the control panel, and then select **Cleaning** ().
3. Use the **Dial** to select **Steam Clean** ().
4. When done, press the **Dial**. If you want a quick start, tap ▷||. The oven starts cleaning.
5. Press the **Dial** to read guide message.
6. When done, press the **Dial** or tap ▷|| to start.



7. After completing **Steam Clean**, use a dry cloth to clean inside the oven.

Operations

⚠ WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

NOTE

- Use this feature only when the oven has cooled completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.
- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the microwave oven.
- If the oven is hot inside, auto cleaning will not activate. Wait until the oven cools down, and then try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

Deodorisation

This function is useful for deodorizing the oven. Use this function regularly to remove any unpleasant odour in your oven.



1. Use the **Dial** to wake the control panel, and then select **Cleaning** ( ).
2. Use the **Dial** to select **Deodorisation** ( ).
3. Turn the **Dial** to set time, and then press the **Dial**. (Default set time is 5 minutes.)
4. When done, press the **Dial** or tap ▷‖ to start.

More Functions

Menu	Description
Timer	You can set the timer.
Lock	You can lock the control panel.
My Modes	You can edit the cooking mode list.
Screen timeout	You can adjust the display timeout. **NOTE** Energy consumption may increase depending on your setting.
Set time	You can set the current time. **NOTE** For detailed instruction, see page **16**.
Set date	You can set the current date. **NOTE** For detailed instruction, see page **16**.
Time format	You can set the time format to 12-hour or 24-hour format. **NOTE** For detailed instruction, see page **16**.
Sound	You can turn the oven's sound (beeps) on or off.

Timer

1. Tap ☰, and then press the **Dial**.
2. Select **Timer** using the **Dial**, and then press the **Dial**.
3. Set the timer (hour and minute) using the **Dial**, and then press the **Dial**.
4. Press the **Dial** to start the timer.
5. If you want to pause, cancel, or edit timer, press the **Dial** or turn the **Dial**.

Lock

1. Tap ☰, and then press the **Dial**.
2. Select **Lock** using the **Dial**, and then press the **Dial**.
3. If you want to unlock the control panel, tap and hold ☰ for 3 seconds.

My Modes

1. Tap ☰, and then press the **Dial**.
2. Select **My Modes** using the **Dial**, and then press the **Dial**.
3. Turn the **Dial**, and then press the **Dial** to select or unselect modes.
4. Select **Save** to save the changes.

Screen timeout

1. Tap ☰, and then press the **Dial**.
2. Select **Screen timeout** using the **Dial**, and then press the **Dial**.
3. Turn the **Dial** to select the desired time.
4. Press the **Dial** to save the changes.

Sound

1. Tap ☰, and then press the **Dial**.
2. Select **Sound** using the **Dial**, and then press the **Dial**.
3. Turn the **Dial** to select **On** or **Off**.
4. Press the **Dial** to save the changes.

System Settings

Tap and hold ☰ for 3 seconds to enter the **System Settings** menu, and then turn the **Dial** to change various settings for your oven.
Please refer to the following table for detailed descriptions.

System Setting	Description
Wi-Fi	You can turn the Wi-Fi on or off.
Language	You can select a language.
My Patterns	This function remembers and stores the cook settings.
Reset	Reset your setting. (More Functions, System settings)

1. Tap and hold ☰ for 3 seconds to enter the **System Settings** menu, and then press the **Dial**.
2. Select the desired menu using the **Dial**, and then press the **Dial**.
3. Turn the **Dial** to select desired option.
4. Press the **Dial** to confirm.

Operations

Smart Control

To use the oven's Smart Control, you must download the SmartThings app to a mobile device. Functions operated by the SmartThings app may not work smoothly if communication conditions are poor or the oven is installed in a place with a weak Wi-Fi signal.

How to connect the microwave oven

1. Download and open the SmartThings app on your mobile device.
2. Follow the app's on-screen instructions to connect your oven.
3. Once the process is complete, the icon located on your oven display, and the app will confirm you are connected.
4. If the icon does not appear, follow the instruction on the app to reconnect.

To control the oven remotely

For safety reason, this function is not available for microwave mode.

1. Press Smart Control appears in the display. The oven can now be controlled remotely with a connected remote device.
2. Select the oven icon on the SmartThings app to open the Oven Control app. When the app is connected to the oven, you can perform the following functions through the applications:

Oven remote control using the SmartThings app	
Oven monitoring	• Check the status of the oven
Oven Remote control	• Set or adjust oven settings remotely. (Not available for Microwave mode)
My Cooking	• Turn the oven off remotely. • Once cooking starts, change the set cooking time and temperature remotely.
Error Check	• Automatically recognize errors.

NOTE

If is not shown in the display, you are still able to monitor the oven status and turn the oven off

Cooking Smart

Manual cooking

Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the ceramic tray.
- 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 (800 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre		
Brussels sprouts	250 500	5-6 7-8	3
	Add 60–75 ml (4-5 tbsp.) of water.		
Carrots	250	5-6	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250 500	5-6 7-8	3
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the 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.		
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3
	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.		
Onions	250	4-5	3
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.		
Turnip cabbage	250	5-6	3
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

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	800	17-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	800	20-22	5	Add 500 ml of cold water.
	375		22-24		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	800	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	800	18-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	800	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) 500 ml (2 mugs)	800	1½-2 2-3	1-2
	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup in the center of ceramic tray. Stir carefully before and after standing time.			
Soup (Chilled)	250 g	800	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 450 g	600	5-6 6-7	3
	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 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Stir or Shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, Shake well and check the temperature carefully.			

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.

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250 500	6-7 8-12	15-30
	Pork steaks	250	7-8	
	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.			

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250 500	4-4½ 7-9	
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.			

Grilling guide

The grill-heating elements are located on the ceiling of the cooking chamber. These elements operate only when the door is closed.
When grilling food, put the food on the high rack unless otherwise instructed. Preheat the grill for 2-3 minutes with Grill mode, and, unless otherwise instructed below, grill food on the high rack. When grilling is complete, use oven gloves to take out the food.

Cookware

Grill and Fan grill: Use flameproof containers, which may include metal parts. Do not use plastic cookware of any kind.
Microwave + Grill: Do not use cookware that is made of metal or plastic substances.

Food type

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and all kinds of toast with toppings.

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	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	8-10	6-8
Pork steaks	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	7-9	5-7
Sausages	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	6-8	6-8
Chicken pieces	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	20-25	15-20
Salmon steaks	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	8-12	6-10
Sliced vegetables	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	15-20	-
Toast	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	2-3	1-2
Cheese toasts	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	3-5	-

Fan Grill

Set the temperature in this table and preheat for 5 minutes.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Potato wedges	200-220	Baking tray	4	25-30	-
Frozen croquettes	210-220	Baking tray	4	15-20	-
Frozen chicken nuggets	210-220	Baking tray	4	15-20	-
Whole fish	200-220	Wire tray insert + Ceramic tray	4	10-15	10-15
Chicken pieces	200-210	Wire tray insert + Ceramic tray	4	20-25	15-20
Whole chicken	200-210	Wire tray insert + Ceramic tray	3	30-35	25-30

Microwave + Grill

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Baked potatoes	1st: 450 2nd: -	1st: 180-200 2nd: 220	Wire tray insert + Ceramic Tray	4	10-15	2-4
Grilled tomatoes	180	160-180	Wire tray insert + Ceramic Tray	4	10-15	-
Vegetable gratin	450	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	4	10-15	-
Roast fish	300	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	4	5-8	6-10
Chicken pieces	300	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	4	13-17	13-17

Convection guide

Convection and Fan conventional

Convection mode and Fan conventional mode, both the heating element and the side-wall fan operate together to circulate the heat inside the cooking chamber. All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Microwave + Convection

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. The oven offers 5 different combination modes for your convenience. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads. Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Cooking Smart

Convection

Preheat the oven with Convection mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Hazelnut cake square mould	160-170	Wire tray insert + Ceramic Tray	2	60-70
Lemon cake ring-shaped or bowl mould	150-160	Wire tray insert + Ceramic Tray	2	50-60
Sponge cake	150-160	Wire tray insert + Ceramic Tray	2	25-35
Fruit flan base	150-170	Wire tray insert + Ceramic Tray	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

Fan Conventional

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.)
Lasagna	180-190	Baking tray	3	25-30
Potato Gratin	170-180	Baking tray	2	45-50
Sponge Cake	150-160	Baking tray	2	35-40
Loaf cake	150-160	Baking tray	2	50-60
White bread	170-180	Baking tray	2	20-25
Homemade Pizza	180-200	Baking tray	2	20-30
Frozen self-rising Pizza	180-200	Baking tray	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Baking tray	2	40-50
Apple Pie	160-170	Baking tray	2	60-80
Puff Pastry, Apple filling	180-190	Baking tray	3	15-20

Microwave + Convection

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Whole chicken 1.2 kg	1st: 450 2nd: 300	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	3	20-25	23-27
Roast beef / Lamb (Medium)	300	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	3	17-22	18-25
Frozen lasagne / Pasta gratin	450	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	3	30-35	-
Potato gratin	450	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	3	15-20	-
Fresh fruit flan	100	160-180	Ceramic Tray	3	45-50	-

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
Vegetables				
Asparagus, Breaded	100-300	200	4	15-20
Egg Plants, Breaded	200-400	200	4	15-20

Food	Serving size (g)	Temp. (°C)	Level	Cooking Time (min.)
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.

Steam cooking guide

Use the pure steam cooker for steam cooking.
And use oven gloves when handling after cooking.

Food	Serving size (g)	Power level (W)	Cooking Time (min.)	Accessory
Artichokes	300 (1-2 pcs)	800	5-6	Bowl + Insert tray + Lid
	Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add 1 tbsp lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Fresh Vegetables	300	800	4-5	Bowl + Insert tray + Lid
	Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tbsp water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Vegetables	300	600	8-9	Bowl + Insert tray + Lid
	Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tbsp water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.			
Rice	250	800	15-18	Bowl + Lid
	Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes. Stand for 5-10 minutes.			
Jacket Potatoes	500	800	7-8	Bowl + Lid
	Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tbsp water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			
Stew (Chilled)	400	600	5½-6½	Bowl + Lid
	Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Soup (Chilled)	400	800	3-4	Bowl + Lid
	Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Soup	400	800	8-10	Bowl + Lid
	Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 2-3 minutes.			
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150	600	1½-2½	Bowl + Lid
	Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			

Food	Serving size (g)	Power level (W)	Cooking Time (min.)	Accessory
Fruit Compote	250	800	3-4	Bowl + Lid
	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tbsp water and 1-2 tbsp sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			

Natural Steam

The natural steam function allows you to bake pies and pastries that are always crispy and brown on the outside but soft and fluffy on the inside. Pour ½ cup (125 ml) of water into a steam tray and place it on the bottom of the oven. Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommended preheat the oven with Natural steam mode for the best results.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Water	Cooking time (min.)
Croissants	190	Baking tray	3	125 ml	20-25
Danish pastry	180	Baking tray	3	125 ml	25-30
Pain au chocolat	180	Baking tray	3	125 ml	25-30
Montblanc Danish Pastry	180	Baking tray	3	125 ml	25-30
Danish Loaf	180	Baking tray	3	125 ml	30-35

⚠ WARNING

Do not refill the water during cooking or when the oven is hot.

NOTE

- Use the steam tray accessory which is provided.
- Tray may be hot during oven operation or after cooking. Remove it by using oven gloves or after cooling completely.

Quick & Easy

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Meltng crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the START button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
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.

Problem	Cause	Action
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.
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.

Problem	Cause	Action
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.
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Light" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30 secs button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 secs button when it was not operating.

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.

Problem	Cause	Action
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

Troubleshooting

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.	
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.	Press ▷‖ to 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	2700 W
	Microwave	1600 W
	Grill	2600 W
	Convection	2600 W
Output Power		100 W / 800 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	38.9 Kg
	Shipping	46.9 Kg

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Appendix

Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
WiFi	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min)	20 min.
Off mode	Power consumption	0.5 W
	Period of time for the power management (min)	30 min.

Data determined according to standard EN 50564 and Regulation (EC) No 1275/2008.

NOTE

Hereby, Samsung declares that this radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements in the UK. The full text of the EU declaration of conformity and the UK declaration of conformtiy is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at http://www.samsung.com. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.

SAMSUNG

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

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

DG68-01402A-02