

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

NQ50A6539**



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3
Consignes de sécurité importantes	3
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
Panneau 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	24
Guide de cuisson automatique	25
Fonction spéciale	28
Autres fonctions	30
Paramètres système	31
Commande intelligente	32

Cuisiner intelligemment	32
Cuisson manuelle	32
Rapide et facile	40
Dépannage	41
Points à contrôler	41
Codes d'information	45
Caractéristiques techniques	46
Annexe	47
Annonce de logiciel de source libre (open source)	47

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Consignes de sécurité

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

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

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

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

L'appareil est conçu pour être encastré uniquement. Ne le placez pas dans un meuble.

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 est installé sur l'appareil, un moyen de déconnexion doit être intégré au câblage fixe, conformément aux normes 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 faire usage d'adhésifs car ces derniers 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 le four est équipé d'une fonction de nettoyage, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. 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 râpeux ou de grattoirs métalliques pointus 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.

Consignes de sécurité

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.

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.

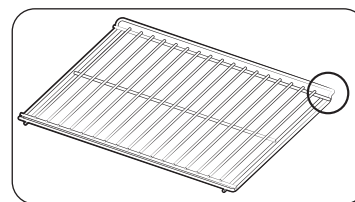
Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

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 de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

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



Veillez placer la partie courbée vers le haut du cadre à l'arrière afin de maintenir le support lors de la cuisson de charges importantes. (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 l'appareil.

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 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 contactez un service après-vente 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, contactez un service après-vente Samsung local.

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

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

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

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

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

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 contrôlée. 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 sécher des papiers ou des vêtements.

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

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 et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.

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

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

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

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

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

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

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

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

- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte. Ne manipulez pas les systèmes de verrouillage (loquets de la porte). N'insérez pas d'objets dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- 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 ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four. Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez un service après-vente Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

Utilisez ce four pour faire chauffer des aliments uniquement. 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, les batteries, etc.), rendez-vous sur :

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

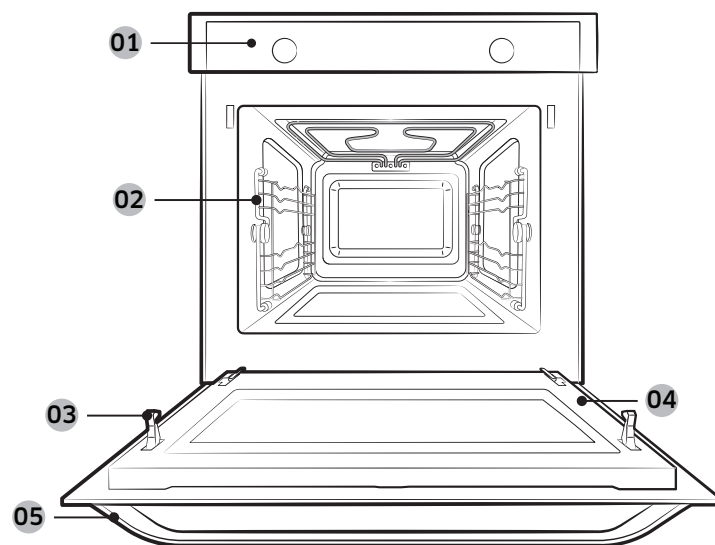


Installation

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.

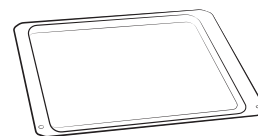
Coup d'œil sur le four



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

Accessoires

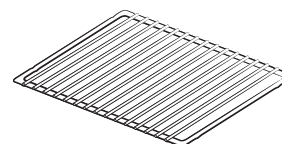
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



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



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



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



Cuiseur vapeur pure
(Cuiseur vapeur en plastique pour la cuisson vapeur.)

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** aux pages **39 à 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 :

- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide en PS).

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

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

Sécurité

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

Installation

Raccordement électrique

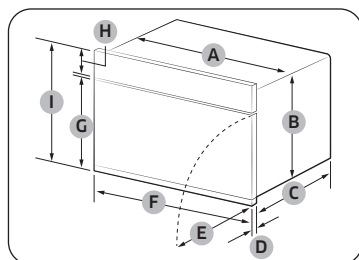
L'alimentation secteur du domicile à laquelle l'appareil est raccordé doit être conforme aux règlements locaux et nationaux.

L'appareil doit pouvoir être facilement débranché de l'alimentation après son installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veuillez 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

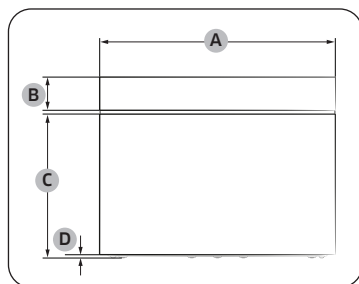
Les meubles de cuisine en contact avec le four doivent être résistants à une chaleur de 100 °C. Samsung décline toute responsabilité pour les dommages sur les meubles dus à la chaleur.

Dimensions requises pour l'installation



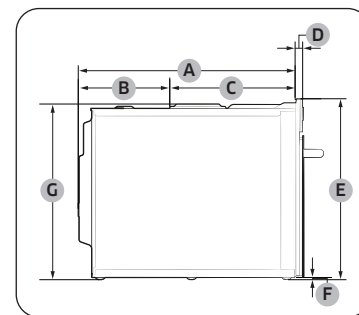
Four (mm)

A	560	F	595
B	446	G	361
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



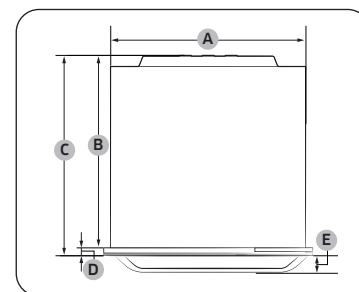
Four (mm)

A	595
B	85
C	367
D	6



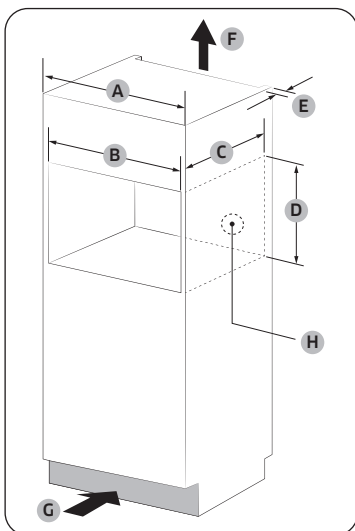
Four (mm)

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



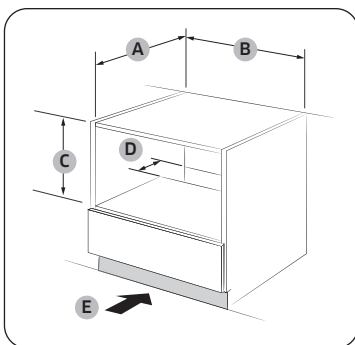
Four (mm)

A	560	D	21
B	549	E	37
C	570		



Meuble encastré (mm)

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

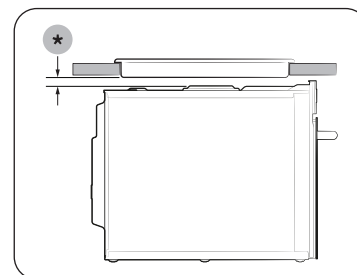


Meuble sous évier (mm)

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

REMARQUE

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

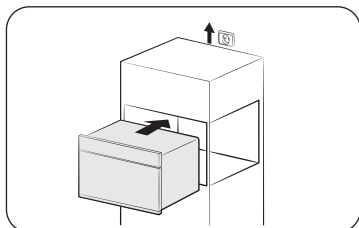


Installation avec une table de cuisson

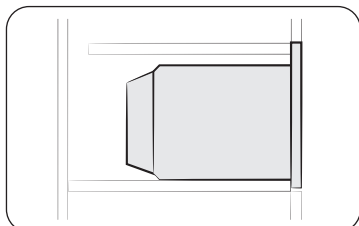
Pour installer une table de cuisson sur le four, consultez les instructions d'installation de cette dernière pour connaître l'espace d'installation requis (*).

Installation

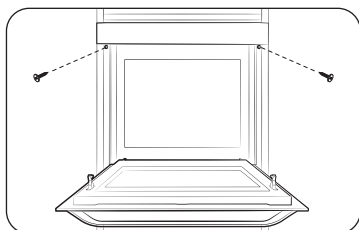
Montage du four



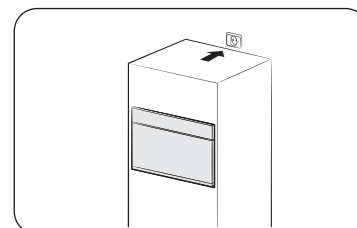
1. Faites glisser le four partiellement dans la niche. Acheminez le câble électrique jusqu'à la source d'alimentation.



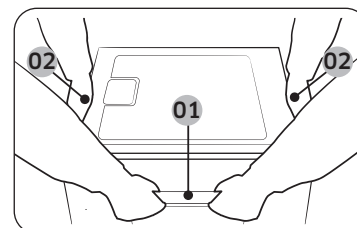
2. Faites glisser le four entièrement dans la niche.



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.



- 01 Poignée de la porte
- 02 Poignée latérale

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

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, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (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 sur le centre du plateau tournant.
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, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir une assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service 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

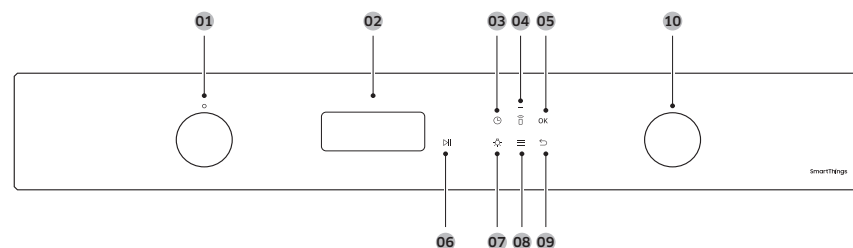
Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

Avant de commencer

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

Panneau de commande

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



01	Molette de sélection du mode	Tournez la Molette de sélection du mode pour allumer le panneau de commande ou pour sélectionner la fonction ou le mode de cuisson de votre choix.
02	Écran	Affiche le menu, les informations et la progression de la cuisson.
03	Durée de cuisson	Appuyez sur ce bouton pour régler la durée de cuisson.
04	Commande intelligente	Activez ou désactivez la fonction Commande intelligente.
05	OK	Sélectionnez la valeur actuelle.
06	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.
07	Éclairage	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four.
08	Options	Appuyez sur ce bouton pour voir la liste Options. Maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 secondes pour voir les paramètres du système.
09	Retour	Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent ou pour annuler la cuisson.
10	Molette de sélection de la valeur	Tournez la Molette de sélection de la valeur pour ajuster la valeur de réglage pour l'élément que vous avez sélectionné. Tournez-la vers la droite pour augmenter la valeur, ou vers la gauche pour la diminuer.

Horloge

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



Réglage de l'heure de l'horloge

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

Réglage de la date

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

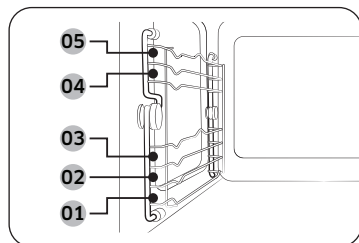
Réglage du format de l'heure

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

REMARQUE

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

Glissières latérales

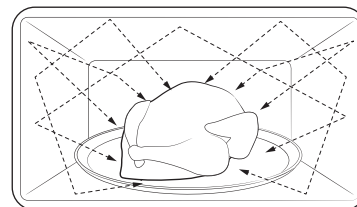


- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.

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 sur le plateau tournant.

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 au four à 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 croustillant	○	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.

Matériau		Adapté à la cuisson au four à micro-ondes	Description
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 au four à 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 au four à 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	 Micro-ondes	100 à 800 W L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.	800 W
	 Micro-ondes + Convection	40 à 200 °C 100 W à 600 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.	180 °C 300 W
	 Micro-ondes + Gril	40 à 200 °C 100 W à 600 W Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, qui est renforcée par l'énergie des micro-ondes.	200 °C 300 W
	 Convection	40 à 230 °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.	160 °C
	 Chaleur tournante classique	40 à 230 °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.	180 °C

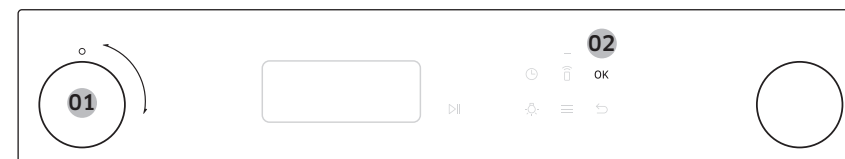
Opérations

Fonction			Plage de températures (puissances)	Température (puissance) par défaut
Manuel		Grand gril	150 à 230 °C	220 °C
		Gril ventilation	40 à 230 °C	180 °C
Mode Auto		Cuisson auto	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.	
Fonction spéciale		Conserver au chaud	60 à 100 °C	60 °C
		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

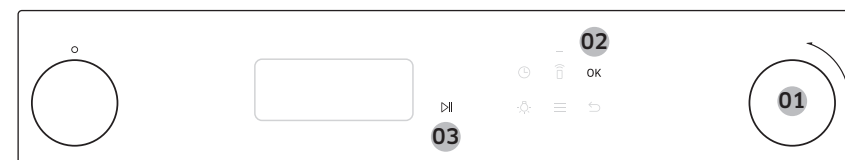
La température (ou puissance) par défaut change en fonction du réglage le plus fréquemment utilisé au cours des 10 dernières opérations.

Étape 1. Sélection d'un mode



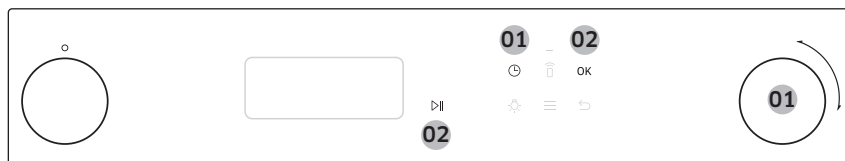
1. Utilisez la **Molette de sélection du mode** pour réveiller le panneau de commande, puis sélectionnez le Manuel.
2. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Étape 2. Réglage de la température



1. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner la température souhaitée.
2. Une fois que vous avez terminé, appuyez sur **OK**.
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 et Gril ventilation)

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



1. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner la durée de cuisson. Si vous appuyez sur , vous pouvez régler la durée de cuisson.
2. Une fois que vous avez terminé, appuyez sur **OK** ou sur  pour commencer la cuisson.
3. Vous pouvez également régler des options avant de démarrer le four.

Option	Description
Départ	Appuyez sur OK pour commencer la cuisson.
Régler le temps de cuisson	Vous pouvez régler la durée de cuisson souhaitée.
Régler heure de fin	Vous pouvez régler l'heure de fin souhaitée. REMARQUE Vous devez d'abord régler la durée de cuisson, puis l'heure de fin.
Faire cuire à « watts » W	Vous pouvez modifier la puissance (watts) pour le mode Micro-ondes ou Micro-ondes combiné.

⚠ ATTENTION

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

Étape 4. Préchauffage (uniquement pour les modes Convection, Chaleur tournante classique, Grand gril et Gril ventilation)

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. Appuyez sur **OK** pendant la cuisson.
2. Sélectionnez la température (ou la puissance) ou la durée de cuisson à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**.
3. Appuyez sur **OK**.
4. Modifiez la valeur à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**.
5. Si vous appuyez sur **OK**, vous pouvez modifier la valeur.
6. Pour modifier uniquement la durée de cuisson, appuyez sur . Ensuite, modifiez la durée de cuisson à votre guise.

Arrêt de l'opération



1. Tournez la **Molette de sélection du mode** sur Off (Arrêt).
 - L'écran du four s'éteint et l'horloge apparaît au bout de 2 secondes.
 - Le four s'éteint même si la cuisson est en cours et l'horloge apparaît au bout de 2 secondes.
2. Appuyez sur .
 - Le four arrête la cuisson.
 - Si vous laissez le doigt appuyé sur  pendant 3 secondes, la cuisson est annulée.
3. Appuyez sur , sélectionnez **Oui** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.



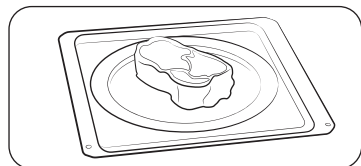
Opérations

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 de sélection de la valeur**. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

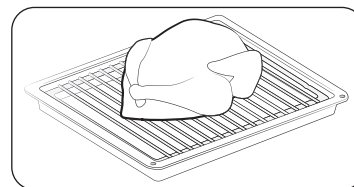
Puissance

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.

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 de sélection de la valeur**. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

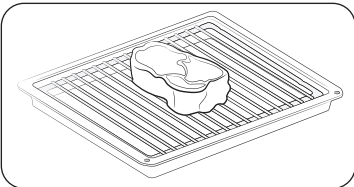
ATTENTION

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



Micro-ondes + 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.

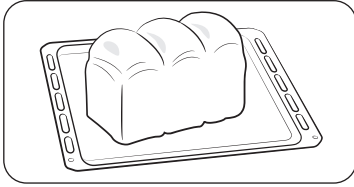
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Micro-ondes + Gril	Température	Durée de cuisson (Puissance)	-
			
1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte. 2. Suivez les étapes 1 à 3 de la section Manuel aux pages 20 à 21. Le four démarrera une fois 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 de sélection de la valeur. 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.

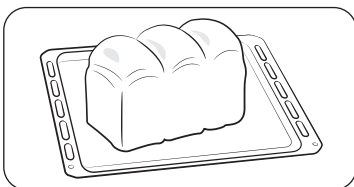
Convection

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 de sélection de la valeur. 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.

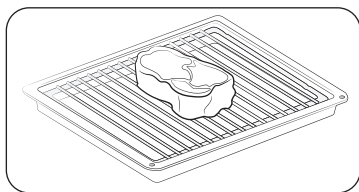
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Chaleur tournante classique	Température	Durée de cuisson	Préchauffage
			
1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte. 2. Suivez les étapes 1 à 4 de la section Manuel aux pages 20 à 21. 3. Une fois la cuisson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

Opérations

Grand grill

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

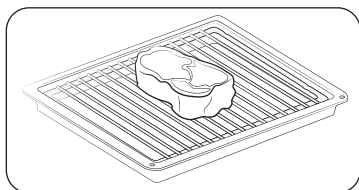


1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Manuel** aux pages 20 à 21.
3. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez sélectionner **+ 5 min** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**.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

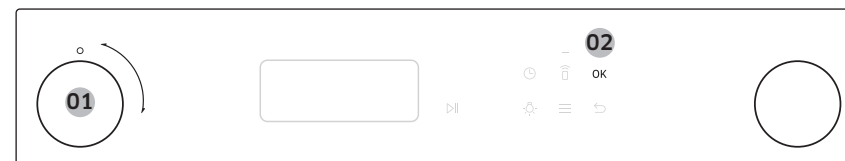


1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Manuel** aux pages 20 à 21.
3. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez sélectionner **+ 5 min** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**.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

Étape 1. Sélection d'un mode



1. Utilisez la **Molette de sélection du mode** pour réveiller le panneau de commande, puis sélectionnez le Mode **Auto**.
 - Cuisson auto () , Décongélation auto () .
2. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Étape 2. Sélection d'un menu



1. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner le programme préféré.
2. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Étape 3. Réglage du poids



1. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour régler le poids souhaité.
2. Une fois que vous avez terminé, appuyez sur **OK**.
3. L'écran affiche le menu et le guide des accessoires. (Appuyez sur **OK**.)
4. Appuyez sur **▶||** ou sur **OK** 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.

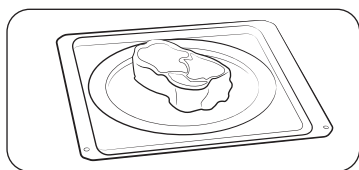
🔄 Cuisson auto

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** aux pages 24 à 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 à 0,4 0,4 à 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 à 0,4 0,4 à 0,5	Plateau métallique + Plaque en céramique	2
	Placez la pizza surgelée dans le four.		
Lasagnes surgelées	0,4 à 0,5 0,6 à 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.		
Poulet entier	1,1 à 1,2 1,2 à 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 à 0,7 0,9 à 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.		



Opérations

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
Rôti d'agneau	0,8 à 0,9 1,1 à 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 à 0,4 0,4 à 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 à 0,5 0,6 à 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 à 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 à 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.		
Fleurettes de brocolis	0,2 à 0,3 0,3 à 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.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
Fleurettes de choux-fleurs	0,2 à 0,3 0,3 à 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 du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
Carottes émincées	0,2 à 0,3 0,4 à 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 du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
Pommes de terre en robe des champs	0,3 à 0,4 0,7 à 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.		
P. de terre épluchées	0,4 à 0,5 0,7 à 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 à 0,3 0,3 à 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 à 0,2 0,3 à 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 à 0,3 0,4 à 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.		
Assortiment de légumes	0,2 à 0,3 0,4 à 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 du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
Riz blanc	0,2 à 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.		

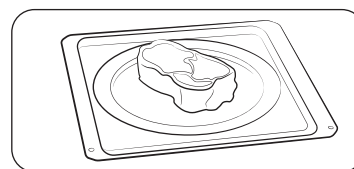
(*) Décongélation

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** aux pages **24 à 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 à 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 à 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 à 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.		

Opérations

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

Fonction spéciale

⌚ Conserver 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 de sélection du mode** pour réveiller le panneau de commande, puis sélectionnez **Conserver au chaud** (⌚).
2. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner la température souhaitée (60 à 100 °C).
4. Une fois que vous avez terminé, appuyez sur **OK**. Si vous souhaitez lancer un démarrage rapide, appuyez sur ▷||. Le four commence la cuisson.
5. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner le temps de fonctionnement.
6. Une fois que vous avez terminé, appuyez sur **OK** ou 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

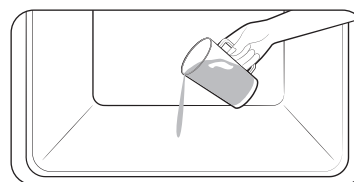
Aliment	Température (°C)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Plats	80	30	Pour maintenir la viande, le poulet, les gratins, la pizza, les pommes de terre et les plats préparés au chaud.
Boissons	80	30	Pour maintenir l'eau, le lait et le café au chaud.
Pain/ Pâtisseries	60	30	Pour maintenir le pain, 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 sur le plateau tournant. Ne le surchargez pas. (Charge maximale : 7 kg)

Nettoyage

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

Nettoyage vapeur

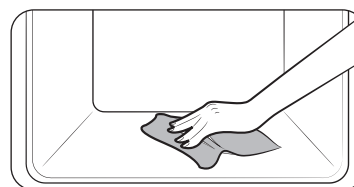
Cette fonction est utile pour nettoyer à la vapeur des salissures légères.



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



1. Utilisez la **Molette de sélection du mode** pour réveiller le panneau de commande, puis sélectionnez **Nettoyage** (☼).
2. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner **Nettoyage vapeur** (☼).
4. Une fois que vous avez terminé, appuyez sur **OK**. Si vous souhaitez lancer un démarrage rapide, appuyez sur ▷||. Le four commence le nettoyage.
5. Appuyez sur **OK** pour lire le message-guide.
6. Une fois que vous avez terminé, appuyez sur **OK** ou sur ▷|| pour commencer.



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

AVERTISSEMENT

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

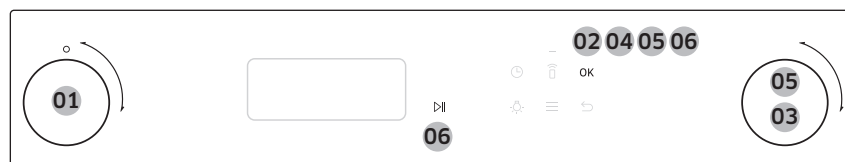
Opérations

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.



- Utilisez la **Molette de sélection du mode** pour réveiller le panneau de commande, puis sélectionnez **Nettoyage** (🧼).
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner **Désodorisation** (💨).
- Une fois que vous avez terminé, appuyez sur **OK**.
- Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour régler la durée, puis appuyez sur **OK**. (La durée réglée par défaut est de 5 minutes.)
- Une fois que vous avez terminé, appuyez sur **OK** ou 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.
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 **OK**.
2. Sélectionnez **Minuterie** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
3. Réglez la minuterie (heures et minutes) à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
4. Appuyez sur **OK** pour lancer la minuterie.
5. Si vous souhaitez mettre en pause, annuler ou modifier la minuterie, appuyez sur **OK** ou tournez la **Molette de sélection de la valeur**.

Verrouiller

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

Mes modes

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

Veille écr.

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

Son

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

Paramètres système

Laissez le doigt appuyé sur  pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**, puis tournez la **Molette de sélection de la valeur** 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.
Mode démo	Utilisé par les détaillants à des fins de démonstration uniquement.
Reset	Vous permet de réinitialiser vos paramètres. (Autres fonctions, Paramètres système)

Wi-Fi / Mes favoris / Mode démo

1. Laissez le doigt appuyé sur  pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**, puis appuyez sur **OK**.
2. Sélectionnez le menu souhaité à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner **Activé** ou **Désactivé**.
4. Appuyez sur **OK** pour enregistrer les modifications.

Langue

1. Laissez le doigt appuyé sur  pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**, puis appuyez sur **OK**.
2. Sélectionnez **Langue** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner la langue souhaitée.
4. Appuyez sur **OK** pour enregistrer les modifications.

Reset

1. Laissez le doigt appuyé sur  pendant 3 secondes pour accéder au menu **Paramètres système**, puis appuyez sur **OK**.
2. Sélectionnez **Reset** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner **Reset** ou **Annuler**.
4. Appuyez sur **OK** 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 le plateau tournant.
- 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 congelés

- 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)	Durée de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)
Épinards	150	600	5 à 6	2 à 3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Brocolis	300	600	8 à 9	2 à 3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.			
Petits pois	300	600	7 à 8	2 à 3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Haricots verts	300	600	7½ à 8½	2 à 3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.			
Mélange de légumes (Carottes/Pois/Mais)	300	600	7 à 8	2 à 3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Mélange de légumes (à la chinoise)	300	600	7½ à 8½	2 à 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)	Durée de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)
Brocolis	250	4 à 5	3
	500	5 à 6	
Préparez des sommités de taille égale. Disposez-les en orientant les tiges vers le centre.			
Choux de Bruxelles	250	5 à 6	3
	500	7 à 8	
Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.			
Carottes	250	5 à 6	3
	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.		
Chou-fleur	250	5 à 6	3
	500	7 à 8	
Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.			
Courgettes	250	3 à 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 à 4	3
	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'1 cuillère à soupe de jus de citron.		

Aliment	Quantité (g)	Durée de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)
Poireaux	250	3 à 4	3
	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.		
Champignons	125	1 à 2	3
	250	2 à 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 à 5	3
	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.		
Poivrons	250	4 à 5	3
	Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250	4 à 5	3
	500	7 à 8	
Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.			
Chou-rave	250	5 à 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)	Durée de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250	800	17 à 18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		18 à 20		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250	800	20 à 22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		22 à 24		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250	800	17 à 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250	800	18 à 20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	800	10 à 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	Taille de la portion	Puissance (W)	Durée de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)
Boissons	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	800	1½ à 2 2 à 3	1 à 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 à 4	2 à 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 à 6	2 à 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.			

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Durée de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600	5 à 6	2 à 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	600	5 à 6	3
	450 g		6 à 7	
	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	Taille de la portion	Puissance (W)	Durée de cuisson (secondes)	Temps de repos (minutes)
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600	30 à 40	2 à 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 à 30	2 à 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	300	30 à 40	2 à 3
	200 ml		50 à 60	
	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 (minutes)
Viande	Viande hachée	250	6 à 7	15 à 30
		500	8 à 12	
	Escalopes de porc	250	7 à 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 à 14	15 à 60
	Poulet entier	1200	28 à 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 à 7
Poisson entier		400	11 à 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.				

Cuisiner intelligemment

Aliment		Quantité (g)	Temps de décongélation (minutes)	Temps de repos (minutes)
Fruits	Baies	300	6 à 7	5 à 10
	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat de grand diamètre.			
Pain	Petits pains (50 g chacun)	2 portions	1 à 1½	5 à 20
		4 portions	2½ à 3	
	Tartine/Sandwich	250	4 à 4½	
		500	7 à 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 et que le plateau tourne.

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 1 ^{er} côté) (minutes)	Durée de cuisson (du 2 ^{ème} côté) (minutes)
Brochettes	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	8 à 10	6 à 8
Escalopes de porc	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	7 à 9	5 à 7
Saucisses	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	6 à 8	6 à 8
Morceaux de poulet	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	20 à 25	15 à 20
Steaks de saumon	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	8 à 12	6 à 10
Légumes en rondelles	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	15 à 20	-
Toast	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	2 à 3	1 à 2
Tartines au fromage	Plateau métallique + Plaque en céramique	5	3 à 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 1 ^{er} côté) (minutes)	Durée de cuisson (du 2 ^{ème} côté) (minutes)
Pommes de terre en morceaux	200 à 220	Plaque à pâtisserie	4	25 à 30	-
Croquettes surgelées	210 à 220	Plaque à pâtisserie	4	15 à 20	-
Beignets de poulet surgelés	210 à 220	Plaque à pâtisserie	4	15 à 20	-
Poisson entier	200 à 220	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	10 à 15	10 à 15
Morceaux de poulet	200 à 210	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	20 à 25	15 à 20
Poulet entier	200 à 210	Plateau métallique + Plaque en céramique	3	30 à 35	25 à 30

Micro-ondes + Gril

Aliment	Puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (du 1 ^{er} côté) (minutes)	Durée de cuisson (du 2 ^{ème} côté) (minutes)
Pommes de terre au four	1er : 450 2ème : -	1er : 180 à 200 2ème : 220	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	10 à 15	2 à 4
Tomates grillées	180	160 à 180	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	10 à 15	-
Gratin de légumes	450	180 à 200	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	10 à 15	-
Poisson grillé	300	180 à 200	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	5 à 8	6 à 10
Morceaux de poulet	300	180 à 200	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	13 à 17	13 à 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	Durée de cuisson (minutes)
Moule carré pour gâteau aux noisettes	160 à 170	Plateau métallique + Plaque en céramique	2	60 à 70
Cercle ou moule rond pour gâteau au citron	150 à 160	Plateau métallique + Plaque en céramique	2	50 à 60
Biscuit de Savoie	150 à 160	Plateau métallique + Plaque en céramique	2	25 à 35
Pâte pour flan aux fruits	150 à 170	Plateau métallique + Plaque en céramique	2	25 à 35
Cake aux fruits streusel plat (pâte à la levure de boulanger)	150 à 170	Plaque à pâtisserie	3	30 à 40
Croissants	170 à 180	Plaque à pâtisserie	2	10 à 15
Petits pains	180 à 190	Plaque à pâtisserie	2	10 à 15
Cookies	160 à 180	Plaque à pâtisserie	3	10 à 20
Frites au four	200 à 220	Plaque à pâtisserie	3	15 à 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	Durée de cuisson (minutes)
Lasagnes	180 à 190	Plaque à pâtisserie	3	25 à 30
Gratin de pommes de terre	170 à 180	Plaque à pâtisserie	2	45 à 50
Biscuit de Savoie	150 à 160	Plaque à pâtisserie	2	35 à 40
Cake hollandais	150 à 160	Plaque à pâtisserie	2	50 à 60
Pain blanc	170 à 180	Plaque à pâtisserie	2	20 à 25
Pizza maison	180 à 200	Plaque à pâtisserie	2	20 à 30
Pizza surgelée à pâte à levure	180 à 200	Plaque à pâtisserie	2	15 à 20
Quiche Lorraine	180 à 190	Plaque à pâtisserie	2	40 à 50
Tarte aux pommes	160 à 170	Plaque à pâtisserie	2	60 à 80
Pâte feuilletée, garniture aux pommes	180 à 190	Plaque à pâtisserie	3	15 à 20

Micro-ondes + Convection

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

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 à 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 à 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 à 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 à 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.			



Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Durée de cuisson (minutes)	Accessoire
Pommes de terre en robe des champs	500	800	7 à 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 à 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 à 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 à 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.			

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 3 minutes 30 à 4 minutes 30 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 des problèmes lors de l'utilisation du four. Si tel est le cas, vérifiez tout 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 à l'écran, contactez un centre de service Samsung local.

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout 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 sécurité enfants est activée.	Désactivez la 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.

Problème	Cause	Action
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 Départ 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.
Le four n'est pas sous tension.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.



Dépannage

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

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



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

Problème	Cause	Action
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
De l'eau goutte.	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 vapeur s'échappe par la porte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il reste de l'eau dans le four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.



Dépannage

Problème	Cause	Action
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 5 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Appuyer sur le bouton +30 sec fait fonctionner le four.	Cela se produit alors que le four ne fonctionnait pas.	Le four micro-ondes est conçu pour fonctionner lorsque le bouton +30 sec est actionné alors que le four ne fonctionnait pas.
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne, le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner.	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du four à micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.



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 pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	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 pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.



Problème	Cause	Action
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Vous utilisez un récipient en plastique ou non résistant à la chaleur.	Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique fondu adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur.
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. 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 configurées.	Configurez correctement les commandes du four et 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 à fond plat adaptés.

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

Caractéristiques techniques

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

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	Puissance maximale	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 du ventilateur de refroidissement
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	37,9 Kg
	Transport	45,3 Kg

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 Off (Arrêt)	Consommation d'énergie	0,5 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 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.

Annexe

Annnonce 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_TP2_0/seq/0 vous redirige vers les informations concernant la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil.



Notes

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 ? DES COMMENTAIRES ?

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	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	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



DG68-01351A-00

Magnetronoven

Gebruikershandleiding

NQ50A6539**



SAMSUNG

Inhoud

Veiligheidsinstructies	3
Belangrijke veiligheidsinstructies	3
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
Zijgeleiders	17
Over microgolfenergie	17
Kookgerei voor de magnetron	18
Gebruik	19
Functieoverzicht	19
Handmatige bediening	20
Automatische bereiding	24
Richtlijnen voor Automatisch koken	25
Speciale functies	28
Meer functies	30
Systeeminstellingen	31
Smart Control	32

Slim koken	32
Handmatige bereiding	32
Snel en eenvoudig	40
Probleemoplossing	41
Controlepunten	41
Informatiecodes	45
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.

Veiligheidsinstructies

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

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

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

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

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor inbouw. U mag dit apparaat niet in een kast plaatsen.

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 o.i.d. uit het apparaat pakt. (Alleen modellen met draaiplateau)

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 installatie nog van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld. U kunt het apparaat loskoppelen door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig met de richtlijnen voor bedrading.

Als een netsnoer zonder stekker aan het apparaat is bevestigd, moet de mogelijkheid om het apparaat los te koppelen zijn ingebouwd in de vaste bedrading overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

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.

Voor de bevestigingsmethode mogen geen kleefstoffen worden gebruikt, aangezien deze niet als een betrouwbare bevestigingsmethode 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: Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combistand, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

Als dit apparaat over een reinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal en moeten kinderen op een veilige afstand worden gehouden. De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast waardoor het glas kan barsten.

Gebruik geen stoomreiniger.

WAARSCHUWING: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.

Om oververhitting te voorkomen, mag u dit apparaat niet achter een decoratieve kastdeur installeren.

Veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.

Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

VOORZICHTIG: Houd het bereidingsproces in de gaten. Houd een bereidingsproces van korte duur voortdurend in de gaten.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

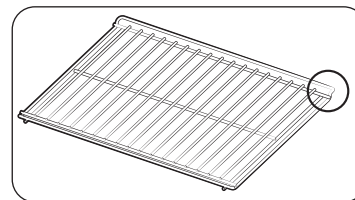
Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.

De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.

De apparaten zijn niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op ze wordt gehouden.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.



Plaats het rooster met de gebogen kant naar achteren voor ondersteuning bij het verwerken van grote hoeveelheden. (Afhankelijk van het model.)

Algemene veiligheid

Wijzigingen of reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd.

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

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

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

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

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

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

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

Raak de stroomkabel niet met natte handen aan.

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

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

Oefen geen buitensporige druk op de oven uit.

Plaats de oven niet op breekbare voorwerpen.

Controleer of de spanning, frequentie en stroom overeenkomen met de productspecificaties. Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapters, verlengsnoeren of elektrische transformatoren.

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

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

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

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

Spuut geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.

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

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

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 verwijderd.

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

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

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

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

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

Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron

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

- Start de oven niet wanneer de deur open is. Knoei niet met de veiligheidsvergrendelingen (deursluitingen). Steek niets in de gaten van de veiligheidsvergrendeling.
- Plaats geen voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddel zich op de afsluitstrippen verzamelen. Houd de deur en de afsluitstrippen altijd schoon door deze eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek te reinigen.
- Start de oven niet wanneer deze beschadigd is. Start de oven alleen nadat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.

Belangrijk: de ovendeur moet goed sluiten. De deur mag niet gebogen zijn; de scharnieren mogen niet gebroken zijn of los zitten; de afsluitstrippen en -oppervlakken mogen niet zijn beschadigd.

- Alle aanpassingen of reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur.

Beperkte garantie

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

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

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

Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of opmerkingen hebt, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung of gaat u naar www.samsung.com voor ondersteuning en informatie.

Gebruik deze oven alleen voor het verwarmen van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van de oven.

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

Definitie van de productgroep

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

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

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

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

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

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen.

Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor informatie over de milieuvverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung (zoals REACH, WEEE, batterijen) naar:

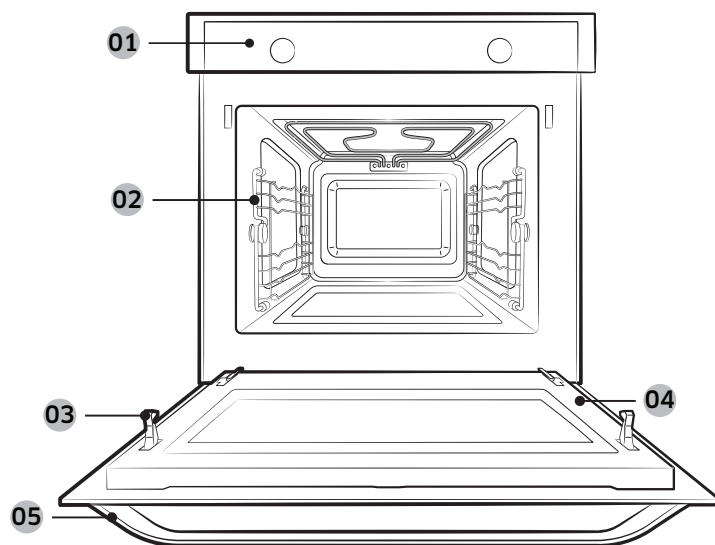
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installatie

Geleverde onderdelen

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

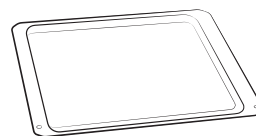
Overzicht van de oven



- | | | |
|---------------------|-----------------|----------------------------------|
| 01 Bedieningspaneel | 02 Zijgeleiders | 03 Veiligheidsvergrendeling deur |
| 04 Deur | 05 Deurgreep | |

Accessoires

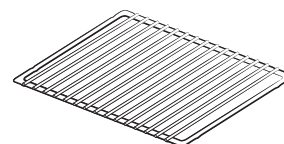
De oven wordt geleverd met verschillende accessoires voor de bereiding van verschillende soorten voedsel.



Keramische plaat
(nuttig voor de magnetronstand)



Bakplaten
(niet gebruiken voor de magnetronstand)



Roosterinzetstuk
(nuttig voor de snelmenu- en grillstand)



Pure-stomer
(plastic stomer voor stoombereiding)

OPMERKING

Raadpleeg de 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 de **Stoombereidingsgids** op pagina 39-40.

LET OP

- 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

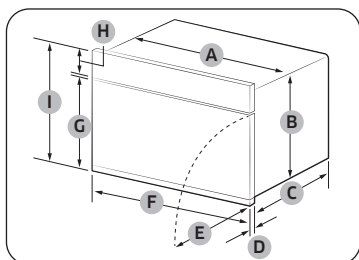
Het hoofdcircuit waarop het apparaat is aangesloten, dient te voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Het apparaat moet na de installatie kunnen worden losgekoppeld van de stroomvoorziening. U kunt in loskoppeling van het apparaat voorzien door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Installatie in een kast

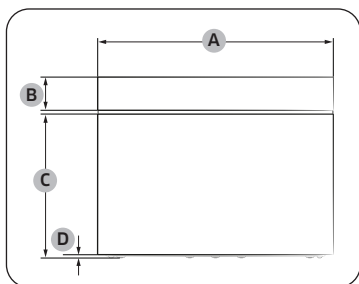
Keukenkastjes die in contact komen met de oven, moeten bestand zijn tegen een temperatuur van maximaal 100 °C. Samsung neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor schade aan kastjes door hitte.

Vereiste afmetingen voor installatie



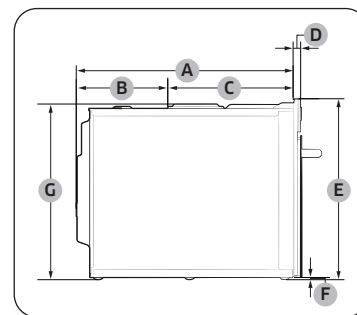
Oven (mm)

A	560	F	595
B	446	G	361
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



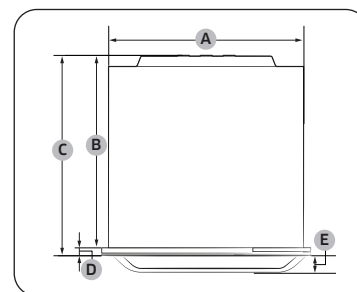
Oven (mm)

A	595
B	85
C	367
D	6



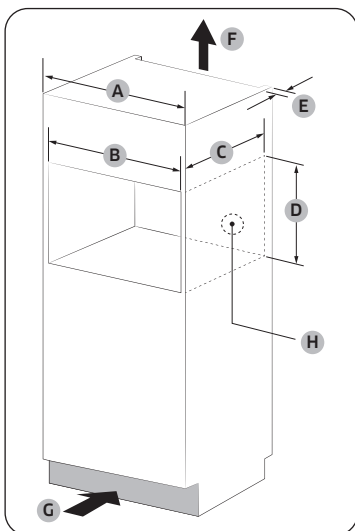
Oven (mm)

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



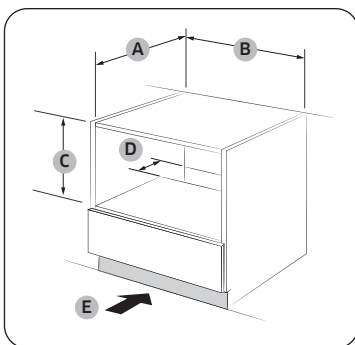
Oven (mm)

A	560	D	21
B	549	E	37
C	570		



Inbouwkast (mm)

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

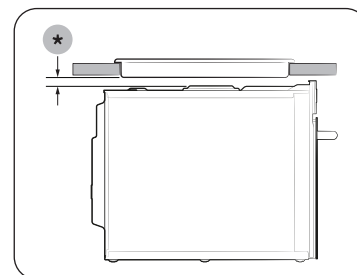


Gootstenenkast (mm)

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

OPMERKING

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

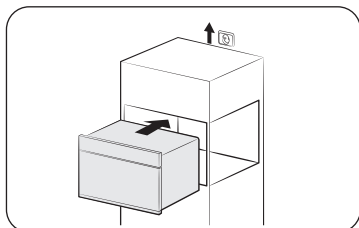


Installeren met een kookplaat

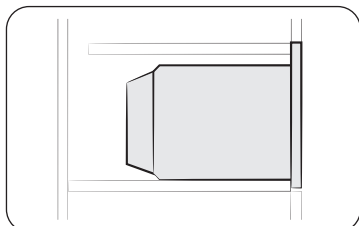
Om een kookplaat bovenop de oven te installeren, controleert u de installatiegids van de kookplaat op de benodigde installatieruimte (*).

Installatie

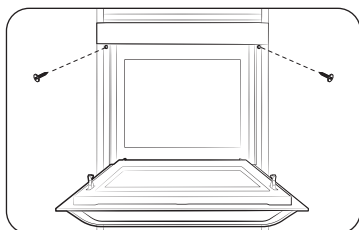
De oven monteren



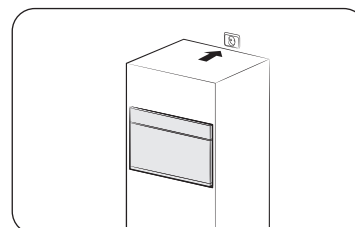
1. Schuif de oven gedeeltelijk in de uitsparing. Leid de aansluitingskabel naar de stroombron.



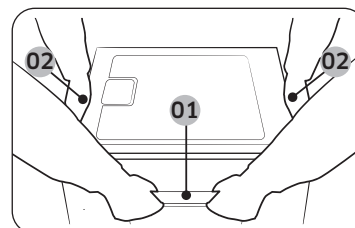
2. Schuif de oven volledig in de uitsparing.



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



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



- 01 Deurhandgreep
- 02 Zijgreep

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

Verwijder na de installatie het beschermfolie, de tape en het andere verpakkingsmateriaal en haal de meegeleverde accessoires uit de oven. Als u de oven uit de kast wilt halen, ontkoppelt u eerst de stroomtoevoer en 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, het draaiplateau en de loopring (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 op het midden van het draaiplateau.
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.

LET OP

- 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

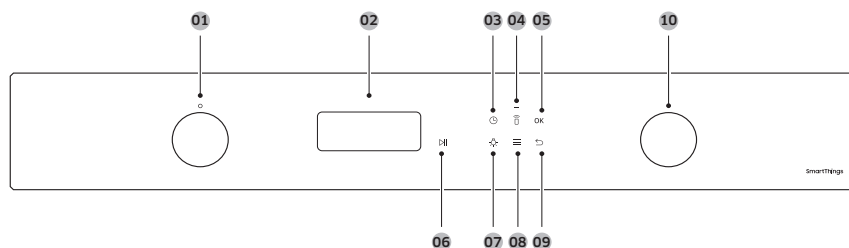
Als de oven gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u de oven op een droge, stofvrije locatie. Het stof en vocht dat zich in de oven ophoopt, kan ten koste gaan van de prestaties van de oven.

Voor u begint

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

Bedieningspaneel

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



01	Keuzeschakelaar	Draai de Keuzeschakelaar om het bedieningspaneel te activeren of de gewenste bereidingsstand of functie te selecteren.
02	Scherf	Geeft het menu, de informatie en de voortgang van de bereiding weer.
03	Bereidingstijd	Tik om de bereidingstijd in te stellen.
04	Smart Control	Activeer of deactiveer de functie Smart Control.
05	OK	Selecteer de huidige waarde.
06	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.
07	Licht	Tik hierop om het licht in de oven in of uit te schakelen.
08	Opties	Tik hierop om de lijst Opties te zien. Houd 3 seconden ingedrukt om de Systeeminstellingen weer te geven.
09	Terug	Tik om naar het vorige scherm te gaan of het koken te annuleren.
10	Instelknop	Draai aan de Instelknop om de ingestelde waarde voor uw selectie aan te passen. Draai naar rechts om te verhogen of naar links om te verlagen.

Klok

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



De kloktijd instellen

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

De datum instellen.

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

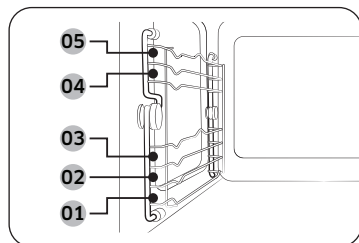
De tijdsnotatie instellen

1. Tik op **≡**.
2. Selecteer Tijdsnotatie met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Draai de **Instelknop** om 12 uur of 24 uur te selecteren en tik op **OK**.

OPMERKING

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

Zijgeleiders

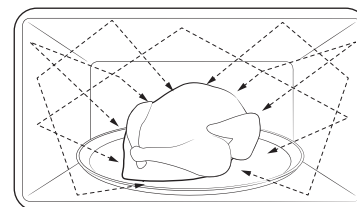


- Steek het accessoire tot aan de geëigende positie in de oven.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u schalen en/of accessoires uit de oven neemt. U zou zich aan hete gerechten en accessoires kunnen branden.

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 door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Vervolgens wordt het voedsel door middel van doorgifte van de microgolven ook van binnen verwarmd.
3. De bereidingstijd van het voedsel is afhankelijk van de volgende factoren.
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Vochtgehalte
 - Begintemperatuur (met name bij bevroren voedsel)

OPMERKING

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

Voor u begint

Kookgerei voor de magnetron

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

Vereisten:

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

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

Materiaal	Magnetronbestendig	Beschrijving
Fast-foodverpakkingen	○	Polystyreen bakers of containers
	×	Papieren zakken en kranten
	×	Kringlooppapier en metalen garneringen
Glas	○	Ovengerei voor op tafel
	○	Fijn glaswerk
	○	Glazen potten
Metaal	×	Schalen
	×	Diepvrieszakken met binddraadjes
Papier	○	Borden, bakers, servetten en keukenrol
	×	Kringlooppapier

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

Gebruik

Functieoverzicht

Functie			Temperatuur (Vermogensniveau)- bereik	Standaardtemperatuur (Vermogensniveau)
Handmatige bediening		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.	
		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.	
		Magnetron + grill	40-200 °C 100 W-600 W	200 °C 300 W
			De verwarmingselementen genereren warmte, die nog wordt versterkt door microgolven.	
		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.	

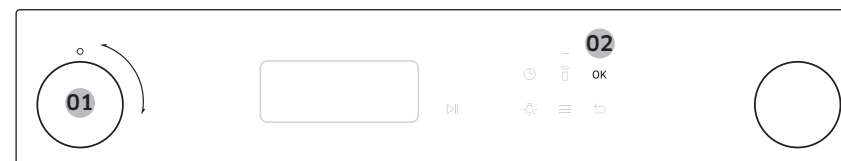
Gebruik

Functie			Temperatuur (Vermogensniveau)- bereik	Standaardtemperatuur (Vermogensniveau)
Handmatige bediening		Grote grill	150-230 °C	220 °C
		Ventilatorgrill	40-230 °C	180 °C
Automatische stand		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
		Reinigen	De oven heeft functies voor stoomreiniging en geurverdriving. Stoomreiniging is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom. Geurverdriving 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 **Keuzeschakelaar** om het bedieningspaneel te activeren en selecteer een handmatige bediening.
2. Tik op **OK** om te bevestigen.

Stap 2. De temperatuur instellen



1. Draai de **Instelknop** om de gewenste temperatuur te selecteren.
2. Als u klaar bent, tikt u op **OK**.
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)

Stap 3. De bereidingstijd (en vermogensniveau) instellen



1. Draai de **Instelknop** om de bereidingstijd te selecteren.
U kunt de bereidingstijd instellen door op te tikken.
2. Wanneer u klaar bent, tikt u op **OK** of om het bereidingsproces te starten.
3. U kunt ook opties instellen voordat u de oven start.

Optie	Beschrijving
Starten	Tik op OK om het bereidingsproces te starten.
Kooktijd instellen	U kunt de gewenste bereidingstijd instellen.
Eindtijd instellen	U kunt de gewenste eindtijd instellen. OPMERKING U moet eerst de bereidingstijd instellen om de eindtijd in te kunnen stellen.
Koken op 'Watt' W	U kunt het vermogensniveau (Watt) voor de magnetronstand of magnetron-combinatiestand wijzigen.

LET OP

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 en Ventilatorgrill)

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. Tik op **OK** tijdens het bereiden.
2. Selecteer de temperatuur (of het vermogensniveau) of de bereidingstijd met de **Instelknop**.
3. Tik op **OK**.
4. Pas de waarde aan met de **Instelknop**.
5. Als u op **OK** tikt, kunt u de waarde wijzigen.
6. Als u alleen de bereidingstijd wilt wijzigen, tikt u op . Vervolgens wijzigt u de bereidingstijd naar wens.

Het bereidingsproces stoppen



1. Draai de **Keuzeschakelaar** naar uit.
 - Het display van de oven wordt uitgeschakeld en na 2 seconden verschijnt de klok.
 - De oven wordt zelfs tijdens de bereiding uitgeschakeld en na 2 seconden verschijnt de klok.
2. Tik op .
 - De oven stopt met koken.
 - Als u gedurende 3 seconden ingedrukt houdt, wordt de bereiding geannuleerd.
3. Tik op , selecteer **Ja** met de **Instelknop** en tik op **OK**.



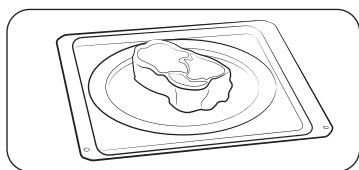
Gebruik

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.

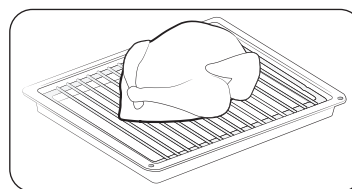
Vermogensniveau

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.

Magnetron + hetelucht

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hete 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.

LET OP

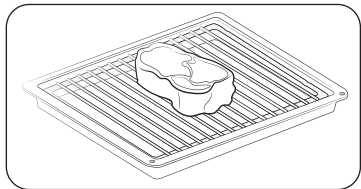
Gebruik alleen ovenvast kookgerei, zoals glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden.



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.

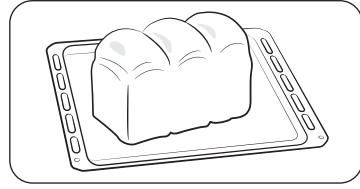
LET OP

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

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
Hete lucht	> Temperatuur	> Bereidingstijd	> Voorverwarmen



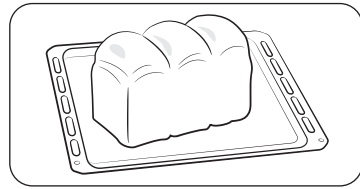
1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-4 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina 20-21.
3. Wanneer de bereiding voltooid is, kunt u **+5 min** selecteren met de **Instelknop**. Gebruik ovenwanten om een gerecht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

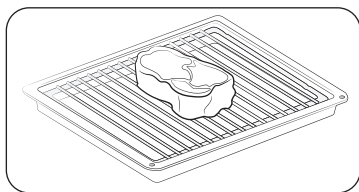


Gebruik

Grote grill

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

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

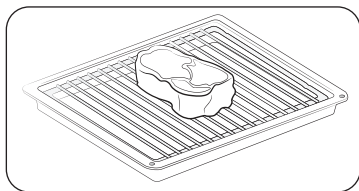


1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-4 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina 20-21.
3. Wanneer de bereiding voltooid is, kunt u **+5 min** selecteren met de **Instelknop**. Gebruik ovenwanten om een gerecht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

Ventilatorgrill

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

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

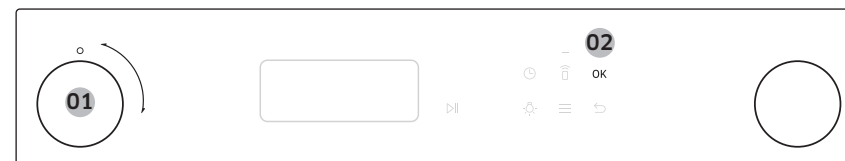


1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-4 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina 20-21.
3. Wanneer de bereiding voltooid is, kunt u **+5 min** selecteren met de **Instelknop**. Gebruik ovenwanten om een gerecht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

Automatische bereiding

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.

Stap 1. Een stand selecteren



1. Gebruik de **Keuzeschakelaar** om het bedieningspaneel te activeren en selecteer een **Automatische stand**.
 - Automatisch koken () , Automatisch ontdooien ().
2. Tik op **OK** om te bevestigen.

Stap 2. Een menu selecteren



1. Draai de **Instelknop** om het gewenste programma te selecteren.
2. Tik op **OK** om te bevestigen.



Stap 3. Gewicht instellen



1. Draai de **Instelknop** om het gewenste gewicht te selecteren.
2. Als u klaar bent, tikt u op **OK**.
3. Op het display worden het menu en de accessoirerichtlijnen weergegeven. (Tik op **OK**.)
4. Tik op **▶||** of **OK** om het bereidingsproces te starten.

⚠ LET OP

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

📖 OPMERKING

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

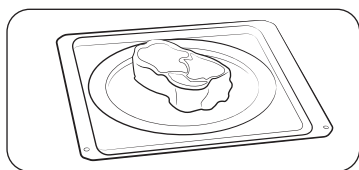
🔄 Automatisch koken

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 bereiding** op pagina 24-25.
3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

Richtlijnen voor Automatisch koken

Voedsel	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.		
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.		
Stukjes kip	0,6-0,7 0,9-1,0	Roosterinzetstuk + keramische plaat	4
	Smeer de gekoelde kippdelen 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.		

Gebruik

Gebruik

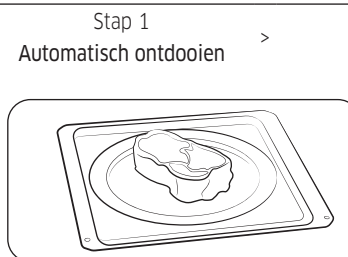
Voedsel	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
Geroosterd lamsvlees	0,8-0,9 1,1-1,2	Roosterinzetstuk + keramische plaat	3
	Leg het gemarineerde lamsvlees op het roosterinzetstuk met keramische plaat. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt en opnieuw starten.		
Diepvriesovenfriet	0,3-0,4 0,4-0,5	Bakplaat	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.		
Broccolirosjes	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.		

Voedsel	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
Bloemkoolrosjes	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 op het draaiplateau. 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 op het draaiplateau. 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.		

Voedsel	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
Courgettes	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 op het draaiplatform. 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.		

(*) Ontdooien

De oven biedt voor het gemak 5 ontdooiprogramma's. De tijd en het vermogensniveau worden automatisch aangepast op basis van het geselecteerde 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 bereiding** op pagina 24-25.
 3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

Richtlijnen voor Ontdooien

Voedsel	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.		



Gebruik

Voedsel	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 **Keuzeschakelaar** om het bedieningspaneel te activeren en selecteer **Warm houden** (.
2. Tik op **OK** om te bevestigen.
3. Draai de **Instelknop** om de gewenste temperatuur (60-100 °C) te selecteren.
4. Als u klaar bent, tikt u op **OK**. Voor een snelle start tikt u op **▶||**. De oven begint met koken.
5. Draai de **Instelknop** om de duur te selecteren.
6. Wanneer u klaar bent, tikt u op **OK** of **▶||** om te starten.

LET OP

- 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

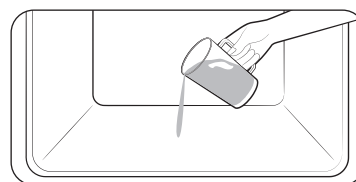
Voedsel	Temperatuur (°C)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Maaltijden	80	30	Vlees, kip, gegratineerde gerechten, pizza, aardappelen en kant-en-klaarmaaltijden warm houden.
Dranken	80	30	Water, melk en koffie warm houden.
Brood en deegwaren	60	30	Brood, geroosterd brood, broodjes, muffins en cake warm houden.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

Reinigen

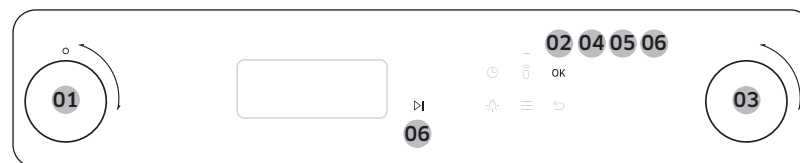
De oven heeft functies voor Stoomreinigen () en Ontgeuren ().

Stoomreinigen

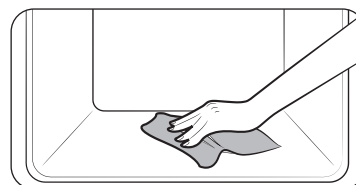
Deze functie is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom.



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



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



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

WAARSCHUWING

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

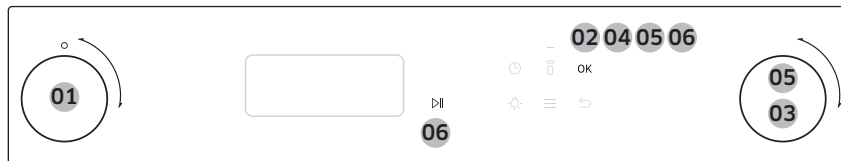
Gebruik

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 **Keuzeschakelaar** om het bedieningspaneel te activeren en selecteer **Reinigen** (☒).
2. Tik op **OK** om te bevestigen.
3. Draai de **Instelknop** om **Ontgeuren** (☒) te selecteren.
4. Als u klaar bent, tikt u op **OK**.
5. Draai de **Instelknop** om de tijd in te stellen en tik op **OK**. (De standaard ingestelde tijd is 5 minuten.)
6. Wanneer u klaar bent, tikt u op **OK** of **▶||** om te starten.

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.
Tijd instellen	U kunt de huidige tijd instellen. OPMERKING Zie pagina 16 voor uitgebreide instructies.
Datum instellen	U kunt de huidige datum instellen. OPMERKING Zie pagina 16 voor uitgebreide instructies.
Tijdnotatie	U kunt voor de tijd de 12-uurs of 24-uursindeling selecteren. OPMERKING Zie pagina 16 voor uitgebreide instructies.
Geluid	U kunt het geluid (pieptonen) van de oven in- of uitschakelen.

Timer

1. Tik op  en tik op **OK**.
2. Selecteer **Timer** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Stel de timer (uur en minuten) in met de **Instelknop** en tik op **OK**.
4. Tik op **OK** om de timer te starten.
5. Als u de timer wilt pauzeren, annuleren of wijzigen, tikt u op **OK** of draait u de **Instelknop**.

Vergrendelen

1. Tik op  en tik op **OK**.
2. Selecteer **Vergrendelen** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Als u het bedieningspaneel wilt ontgrendelen, houdt u  3 seconden ingedrukt.

Mijn modi

1. Tik op  en tik op **OK**.
2. Selecteer **Mijn modi** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Draai de **Instelknop** en tik op **OK** om standen te selecteren of de selectie ongedaan te maken.
4. Tik op  of  om op te slaan
5. Selecteer **Opslaan** om de wijzigingen op te slaan.

Tijd op scherm uit

1. Tik op  en tik op **OK**.
2. Selecteer **Tijd op scherm uit** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Draai de **Instelknop** om de gewenste tijd te selecteren.
4. Tik op **OK** om de wijzigingen op te slaan.

Geluid

1. Tik op  en tik op **OK**.
2. Selecteer **Geluid** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Draai de **Instelknop** om **Aan** of **Uit** te selecteren.
4. Tik op **OK** 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.
Demomodus	Wordt door winkeliers gebruikt om functies te tonen.
Reset	Hiermee wordt uw instelling gereset. (Meer functies, Systeeminstellingen)

Wifi / Mijn patronen / Demomodus

1. Houd  3 seconden ingedrukt om het menu **Systeeminstellingen** te openen en tik op **OK**.
2. Selecteer het gewenste menu met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Draai de **Instelknop** om **Aan** of **Uit** te selecteren.
4. Tik op **OK** om de wijzigingen op te slaan.

Taal

1. Houd  3 seconden ingedrukt om het menu **Systeeminstellingen** te openen en tik op **OK**.
2. Selecteer **Taal** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Draai de **Instelknop** om de gewenste taal te selecteren.
4. Tik op **OK** om de wijzigingen op te slaan.

Reset

1. Houd  3 seconden ingedrukt om het menu **Systeeminstellingen** te openen en tik op **OK**.
2. Selecteer **Reset** met de **Instelknop** en tik op **OK**.
3. Draai de **Instelknop** om **Reset** of **Annuleren** te selecteren.
4. Tik op **OK** 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-sigitaal.

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 in 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 draaiplateau.
- Voor de beste resultaten adviseren we het voedsel af te dekken.
- Laat het voedsel na de bereiding rusten in de eigen stoom.

Diepvriesgroenten

- 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.

Voedsel	Portiegrootte (g)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Spinazie	150	600	5-6	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.			
Erwten	300	600	7-8	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.			
Sperziebonen	300	600	7½-8½	2-3
	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.			
Gemengde groenten (wortelen/erwten/maïs)	300	600	7-8	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.			
Gemengde groenten (Chinees)	300	600	7½-8½	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.			



Verse groenten

- 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).

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

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

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.

Voedsel	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

Voedsel	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Drank	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.			

Voedsel	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Kant-en-klaarmaaltijd (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

Voedsel	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.

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

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

Richtlijn voor Grillen

De grillelementen bevinden zich boven in de ovenruimte. Deze elementen werken alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait.

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: gebruik vuurvaste containers. 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, dungseden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Grillen

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

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd 1 ^e zijde (min.)	Bereidingstijd 2 ^e 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.

Voedsel	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd 1 ^e zijde (min.)	Bereidingstijd 2 ^e 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

Voedsel	Vermogensniveau (W)	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd 1 ^e zijde (min.)	Bereidingstijd 2 ^e 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 hete 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, gratineerde 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.

Voedsel	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.

Voedsel	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

Voedsel	Vermogensniveau (W)	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd 1 ^e zijde (min.)	Bereidingstijd 2 ^e 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	-

Stoombereidingsgids

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

Voedsel	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 aardappelen	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.			

Slim koken

Slim koken

Voedsel	Portiegrootte (g)	Vermogensniveau (W)	Bereidingstijd (min.)	Onderdeel
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.			

Snel en eenvoudig

Boter smelten

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

Chocolade smelten

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

Gekristalliseerde honing smelten

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

Gelatine smelten

Laat droge gelatineblaadjes (10 g) gedurende 5 minuten in koud water weken. Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaal. Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300W verwarmen. Daarna goed roeren.

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 geleisuijer toe en roer het geheel goed door. Verwarm afgedekt 10-12 minuten bij 800 W. Roer tijdens de bereiding enkele keren door. 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. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 800 W. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen

Verspreid 30 g amandelsnippers over een keramisch bord. Laat 3½ tot 4½ minuten bruinen bij een vermogen van 600 W. Regelmatig doorroeren en 2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Probleemoplossing

Het is mogelijk dat u problemen ondervindt met het gebruik van de oven. Raadpleeg in dat geval de onderstaande tabel en probeer de suggesties. Als het probleem aanhoudt of als er een code op het display blijft verschijnen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Controlepunten

Als u problemen met de oven ondervindt, raadpleegt u de onderstaande tabel en probeert u de suggesties.

Probleem	Oorzaak	Actie
Algemeen		
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	Mogelijk dat er vuil tussen de toetsen zit.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
	Voor modellen met tiptoetsen: Er bevindt zich vocht op de behuizing.	Veeg het vocht van de behuizing.
	Het kinderslot is geactiveerd.	Deactiveer het kinderslot.
De tijd wordt niet weergegeven.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De Eco-functie (energiebesparend) is ingesteld.	Schakel de Eco-functie uit.
De oven werkt niet.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
	Het veiligheidsmechanisme van de deur is bedekt met vuil.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.

Probleem	Oorzaak	Actie
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 startknop 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.
De oven krijgt geen stroom.	Er zijn meerdere stekkers aangesloten op dezelfde contactdoos.	Gebruik de contactdoos uitsluitend voor de oven.
	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
Ik hoor een ploppend geluid wanneer de oven is ingeschakeld en de oven werkt niet.	Wanneer u gesealde etenswaren bereidt of een container met een deksel gebruikt, is het mogelijk dat u een ploppend geluid hoort.	Gebruik geen afgesloten containers, aangezien deze kunnen barsten door het uitzetten van de inhoud.

Probleemoplossing

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

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

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

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



Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de oven te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 5 minuten draaien nadat de bereidingstijd is verstreken.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Wanneer u op de toets +30 sec drukt, wordt de oven ingeschakeld.	Dit gebeurt wanneer de oven niet in gebruik is.	De magnetron is zodanig ontworpen dat deze wordt ingeschakeld wanneer u op de toets +30 sec drukt.
Draaiplateau		
Het draaiplateau verschuift of stopt met draaien.	De loopring is niet of niet goed geplaatst.	Installeer de loopring en probeer het nogmaals.
Het draaiplateau blijft hangen.	De loopring is niet goed geplaatst, er is te veel voedsel geplaatst of te container is te groot en komt te de binnenwand van de magnetron.	Pas de hoeveelheid voedsel aan en gebruik een geschikt formaat container.
Het draaiplateau ratelt tijdens het draaien en maakt lawaai.	Er zitten voedselresten aangekoekt op de bodem van de oven.	Verwijder de aangekoekte voedselresten van de bodem van de oven.



Probleem	Oorzaak	Actie
Grill		
Er komt rook uit het apparaat wanneer deze is ingeschakeld.	Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, is het mogelijk dat er wat rook van de verwarmingselementen komt.	Dit is geen defect. Wanneer u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, is dit waarschijnlijk over.
	Er bevindt zich voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder vervolgens het voedsel van de verwarmingselementen.
	Het voedsel bevindt zich te dicht bij de grill.	Zorg tijdens het bereidingsproces voor voldoende ruimte tussen het voedsel en de grill.
	Het voedsel wordt verkeerd bereid en/of is verkeerd geplaatst.	Zorg dat het voedsel goed wordt bereid en geplaatst.
Oven		
De oven verwarmt niet.	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
Er komt rook uit het apparaat tijdens het voorverwarmen.	Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, is het mogelijk dat er wat rook van de verwarmingselementen komt.	Dit is geen defect. Wanneer u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, is dit waarschijnlijk over.
	Er bevindt zich voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder vervolgens het voedsel van de verwarmingselementen.



Probleem	Oorzaak	Actie
Ik ruik een brandlucht of plasticlucht wanneer ik de oven gebruik.	Er wordt plastic of niet-warmtebestendig kookgerei gebruikt.	Gebruik glazen kookgerei dat bestand is tegen hoge temperaturen.
Er komt een nare geur uit de oven.	Er bevinden zich aangekoekte voedselresten of gesmolten plasticresten aan de binnenkant van de oven.	Gebruik de stoomfunctie en neem de binnenkant vervolgens af met een droge doek. U kunt een schijfje citroen in de oven leggen en de oven inschakelen om de nare geur sneller te verwijderen.
De oven verwarmt niet naar behoren.	De ovendeur wordt tijdens de bereiding regelmatig geopend.	Open de deur zo weinig mogelijk en alleen om onderdelen van het gerecht om te keren. Als u de deur vaak opent, daalt de temperatuur in de oven en kan dit ten koste gaan van het resultaat.
	De oveninstellingen zijn niet goed ingesteld.	Stel de juiste instellingen in en probeer het opnieuw.
	De grill of andere accessoires zijn niet goed geplaatst.	Zorg dat de accessoires goed zijn geplaatst.
	U gebruikt het verkeerde type of het verkeerde formaat kookgerei.	Reset de oveninstellingen of gebruik geschikt kookgerei met een platte bodem.

Informatiecodes

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

Code	Beschrijving	Actie
C-20	De temperatuursensor is open.	Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
	De temperatuursensor maakt kortsluiting.	
C-F0	Als er geen communicatie 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	37,9 kg
	Bruto	45,3 kg

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)	20 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.

Bijlage

Aankondiging met betrekking tot open source

De in dit product geleverde software bevat opensourcesoftware.

Via deze URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 kunt u informatie over de opensourcelicentie vinden die verband houdt met dit product.



Memo

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

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	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



DG68-01351A-00

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

NQ50A6539**



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise	3
Wichtige Sicherheitshinweise	3
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
Seitliche Schienen	17
Informationen zur Mikrowellen-Energie	17
Mikrowellengeeignetes Geschirr	18
Bedienung	19
Funktionsübersicht	19
Manueller Betrieb	20
Automatikbetrieb	24
Hinweise und Empfehlungen zu den Garprogrammen	25
Sonderfunktionen	28
Weitere Funktionen	30
Systemeinstellungen	31
Smart Control	32

Verwendung	32
Manuelles Garen	32
Praktische Tipps	40
Problembehebung	41
Problembeschreibungen	41
Informationscodes	45
Technische Daten	46
Anhang	47
Open Source-Erklärung	47

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

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.

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.

Dieses Gerät ist nur als Einbaugerät zu verwenden. Das Gerät darf nicht im Innern eines Schrankes 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 Drehtellermodelle)

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

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.

Die Trennvorrichtungen sind entsprechend den Anschlussvorschriften in die fest verlegte Leitung einzubauen. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Bei der angegebenen Befestigungsart dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

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 üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

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

Sicherheitshinweise

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.

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.

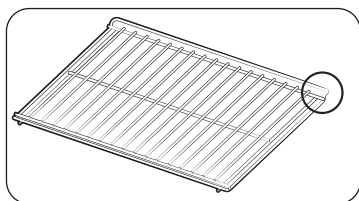
Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

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

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen 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.



Schieben Sie den Rost so in das Gerät, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann. (Je nach Modell)

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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

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

Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.

Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch in regelmäßigen Abständen eventuelle Fremdkörper vom Netzstecker und von den Kontakten.

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

Lüften Sie im Fall eines 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 und die Türscharniere, Türverriegelungen und Dichtungsflächen nicht beschädigt oder locker sind.
- Jegliche Änderungen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



Eingeschränkte Garantie

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

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

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

Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.

Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.

Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

Produktklassifizierung

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

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

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

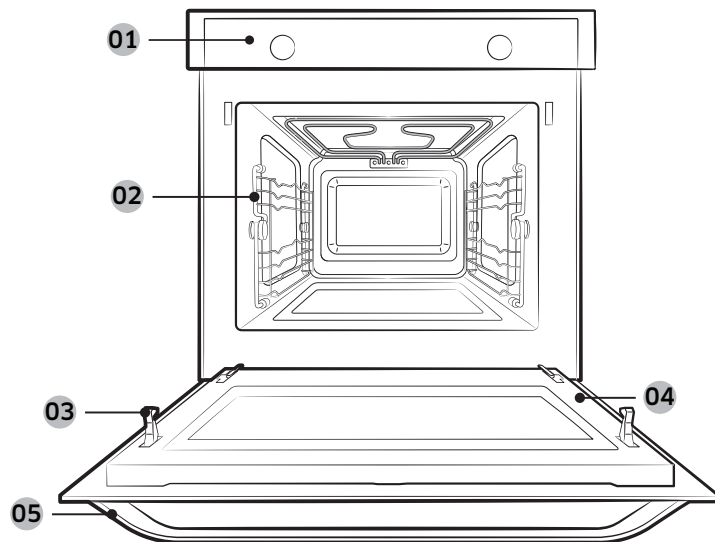
Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Aufstellen des Geräts

Lieferumfang

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

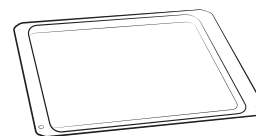
Überblick über das Gerät



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

Zubehör

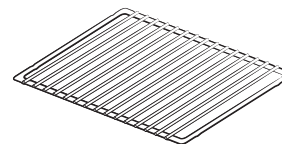
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen behilflich sein können.



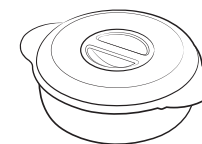
Keramikeinsatz
(Für den Mikrowellenmodus geeignet.)



Backbleche
(Nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.)



Gitterrosteinsatz
(Für das Schnellgarprogramm und den Grillmodus geeignet.)



Dampfgarer
(Der Dampfgarer aus Kunststoff wird für die Dampfgarfunktion benötigt.)

HINWEIS

Informationen zu dem für Ihre Speisen am besten geeigneten Zubehör erhalten Sie im Abschnitt **Verwendung** auf den Seiten 32-40.

Dampfgarer

Beim Dampfgarer handelt es sich um ein Set mit Dämpfgeschüssel, 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 Dämpfgeschüssel. Die Flüssigkeit verbleibt am Boden der Schüssel und hat keine Auswirkungen auf die Lebensmittel.
- Siehe **HINWEISE ZUM DAMPGAREN** auf den Seiten 39-40.

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)	Einbauschränk	595 x 456 x 570 mm
	Einbaugerät	560 x 446 x 549 mm

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

Entsorgung von Verpackung und Gerät:

Die Verpackung kann recycelt werden.

Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:

- Pappe,
- PE-Folie (Polyethylen),
- 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.
- Während und nach dem Gebrauch ist das Gerät heiß.
- Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

Aufstellen des Geräts

Stromanschluss

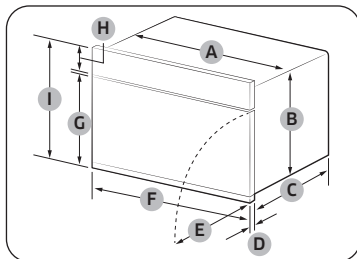
Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.

Einbau in einen Küchenschrank

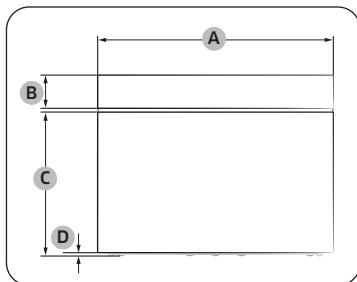
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau



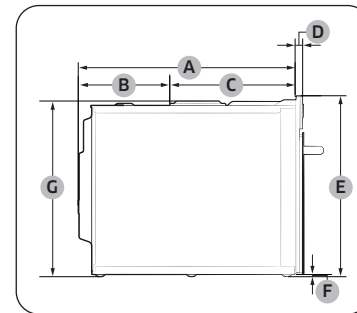
Gerät (mm)

A	560	F	595
B	446	G	361
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



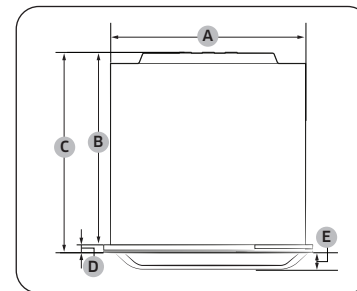
Gerät (mm)

A	595
B	85
C	367
D	6



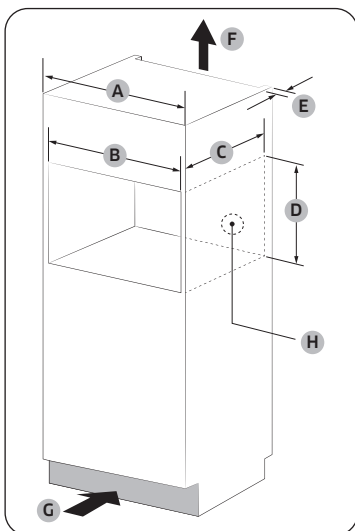
Gerät (mm)

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



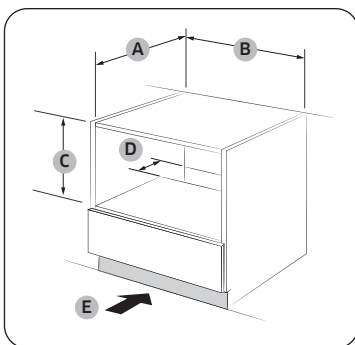
Gerät (mm)

A	560	D	21
B	549	E	37
C	570		



Einbauschrank (mm)

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

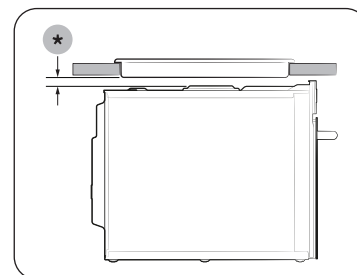


Unterbauschrank (mm)

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

HINWEIS

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

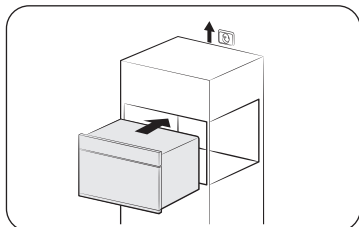


Installieren mit Kochfeld

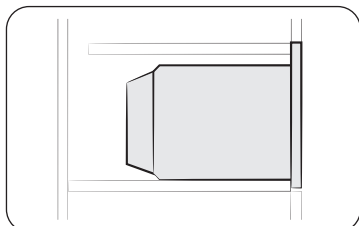
Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf (*), ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren.

Aufstellen des Geräts

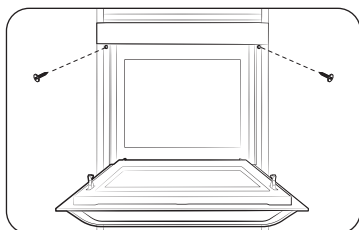
Einbauen des Geräts



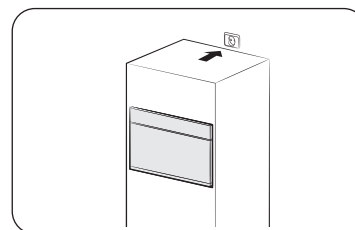
1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.



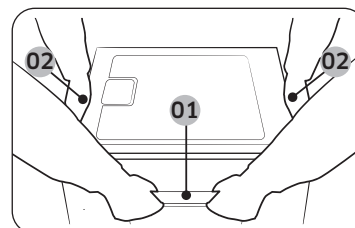
2. Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.



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.



- 01 Griff der Gerätetür
- 02 Seitlicher Griff

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

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, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (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 auf den Drehteller in den leeren Garraum.
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.

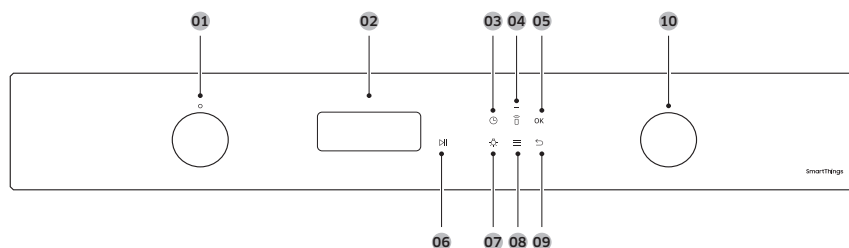


Vor der ersten Verwendung

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	Moduswahlschalter	Mit dem Moduswahlschalter können Sie die gewünschten Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
02	Display	Zeigt Informationen zum Gericht und zum Garfortschritt an.
03	Garzeit	Hier tippen, um die Garzeit einzustellen.
04	Smart Control	Hiermit schalten Sie die Smart Control-Funktion ein oder aus.
05	OK	Wählen Sie den aktuellen Wert.
06	Start/Stopp	Tippen Sie, um den Ofenbetrieb zu starten oder zu stoppen. Um den Vorgang abubrechen, halten Sie Ihren Finger während des Garvorgangs 3 Sekunden lang hierauf.
07	Beleuchtung	Hier tippen, um die Beleuchtung ein- bzw. auszuschalten.
08	Optionen	Tippen Sie hier, um die Optionsliste anzuzeigen. Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf diese Schaltfläche, um die Systemeinstellungen anzuzeigen.
09	Zurück	Tippen Sie hier, um zur vorherigen Anzeige zu wechseln oder um den Garvorgang abubrechen.
10	Funktionswahlschalter	Durch Drehen am Funktionswahlschalter ändern Sie die Einstellungen für die aktuelle Auswahl. Durch Drehen nach rechts erhöhen Sie den Einstellwert und durch Drehen nach links verringern Sie ihn.

Uhrzeit

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



So stellen Sie die Uhrzeit ein

1. Tippen Sie auf **≡**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Funktion „Zeit einstellen“ und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit der Taste **Funktionswahlschalter** die aktuelle Uhrzeit ein und tippen Sie dann auf **OK**. (Stunde, Minute sowie ggf. AM/PM)

So stellen Sie das Datum ein

1. Tippen Sie auf **≡**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Funktion „Datum einstellen“ und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** das aktuelle Datum ein und tippen Sie dann auf **OK**. (Monat, Tag und Jahr)

So stellen Sie das Zeitformat ein

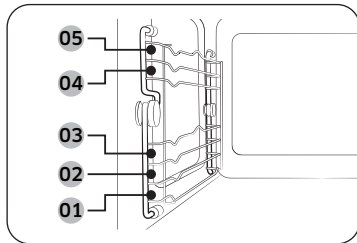
1. Tippen Sie auf **≡**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** das Zeitformat und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** 12h oder 24h ein und tippen Sie anschließend auf **OK**.

HINWEIS

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



Seitliche Schienen

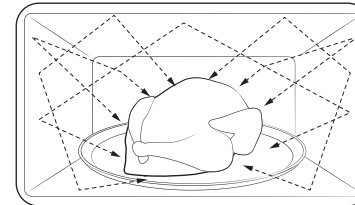


- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.

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 auf den Drehteller zu stellen.

Anforderungen:

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

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

Material	Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Fastfood-Verpackungen	○	Styroporbecher und -behälter
	×	Papiertüten oder Papier
	×	Recyclingpapier oder Metallverzierungen
Glasgeschirr	○	Ofenfestes Geschirr
	○	Feines Glasgeschirr
	○	Einmachgläser
Metall	×	Geschirr
	×	Gefrierbeutel mit Verschlussdraht
Papier	○	Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier
	×	Recyclingpapier

Material	Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Kunststoff	○	Verwenden Sie nur thermoplastische Behälter. Manche Kunststoffe verformen oder verfärben sich bei hohen Temperaturen möglicherweise.
	○	Verwenden, um die Feuchtigkeit nach dem Garen zu halten.
	△	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		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.
		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.
		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.
		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.

Bedienung

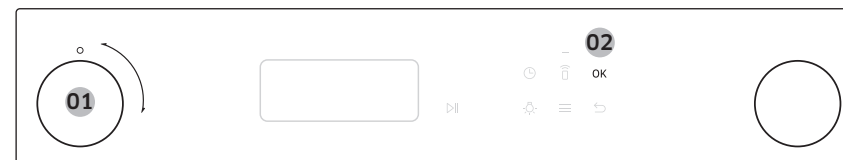
Bedienung

Funktion			Temperaturbereich (Leistungsstufe)	Standardtemperatur (Leistungsstufe)
Manueller Betrieb		Großer Grill	150-230 °C	220 °C
		Heißluftgrill	40-230 °C	180 °C
Automatikbetrieb		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
		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 **Moduswahlschalter** das Bedienfeld, und wählen Sie dann einen manuellen Modus aus.
2. Tippen Sie auf **OK**, um zu bestätigen.

Schritt 2: Temperatur einstellen



1. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Temperatur ein.
2. Tippen Sie auf **OK**, wenn Sie fertig sind.
3. Wenn Sie einen Schnellstart wünschen, tippen Sie auf **▶||**. Das Gerät startet den Garvorgang.
(Verfügbar für die folgenden Betriebsarten: Heißluft, Umluft, Großer Grill, Heißluftgrill)

Schritt 3: Garzeit (und Leistungsstufe) einstellen



1. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Garzeit ein. Wenn Sie auf tippen, können Sie die Garzeit einstellen.
2. Tippen Sie danach auf **OK** oder , um den Garvorgang zu starten.
3. Außerdem können Sie Optionen einstellen, bevor Sie den Ofen starten.

Option	Beschreibung
Start	Tippen Sie auf OK , um den Garvorgang zu starten.
Garzeit einstellen	Hiermit können Sie die gewünschte Garzeit einstellen.
Garzeitende einstellen	Hiermit können Sie die gewünschte Endzeit einstellen. HINWEIS Um die Endzeit einstellen zu können, müssen Sie zuerst die Garzeit einstellen.
Kochen bei einer Leistung „Watt“	Sie können die Leistungsstufe (Watt) für den Mikrowellen- oder den Kombimodus ändern.

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)

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. Tippen Sie beim Garvorgang auf **OK**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Temperatur (Leistungsstufe) oder die Garzeit aus.
3. Tippen Sie auf **OK**.
4. Ändern Sie den Wert mit dem **Funktionswahlschalter**.
5. Wenn Sie auf **OK** tippen, können Sie den Wert ändern.
6. Um nur die Garzeit zu ändern, tippen Sie auf . Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit ein.

So unterbrechen Sie den Betrieb



1. Stellen Sie den **Moduswahlschalter** auf „Aus“.
 - Das Display des Backofens schaltet sich aus, und nach 2 Sekunden wird wieder die Uhr angezeigt.
 - Der Ofen schaltet sich auch während des Garvorgangs aus, und die Uhr wird nach 2 Sekunden angezeigt.
2. Tippen Sie auf .
 - Der Ofen beendet den Garvorgang.
 - Der Garvorgang wird abgebrochen, wenn Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf halten.
3. Tippen Sie auf , wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** **Ja** und tippen Sie dann auf **OK**.

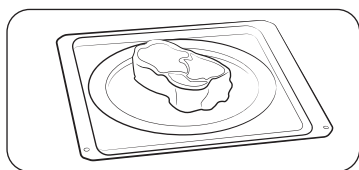
Bedienung

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 im **Manueller Betrieb** die Schritte 1 bis 3 von Seite 20-21. Der Ofen startet nach dem Einstellen der Garzeit.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Option **+30 Sek.** wählen. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

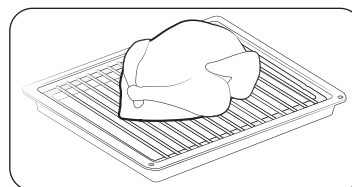
Leistungsstufe

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.

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 (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 im **Manueller Betrieb** die Schritte 1 bis 3 von Seite 20-21. Der Ofen startet nach dem Einstellen der Garzeit.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Option **+30 Sek.** wählen. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

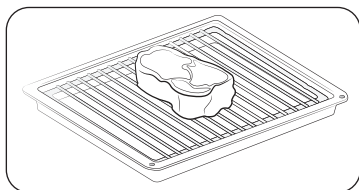
VORSICHT

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

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 im **Manueller Betrieb** die Schritte 1 bis 3 von Seite 20-21. Der Ofen startet nach dem Einstellen der Garzeit.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Option **+5 Min** wählen. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

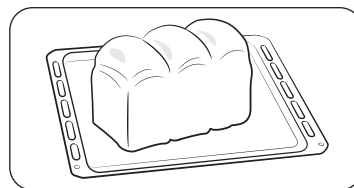
VORSICHT

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

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

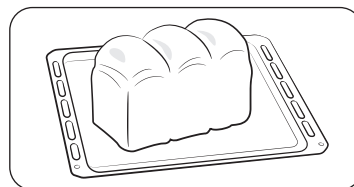


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie im **Manueller Betrieb** die Schritte 1 bis 4 von Seite 20-21.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit dem **Funktionswahlschalter**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

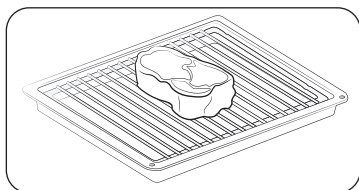


Bedienung

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

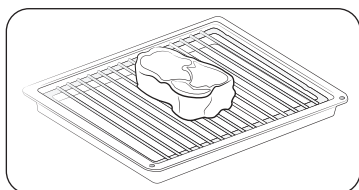


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie im **Manueller Betrieb** die Schritte 1 bis 4 von Seite 20-21.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit dem **Funktionswahlschalter** 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

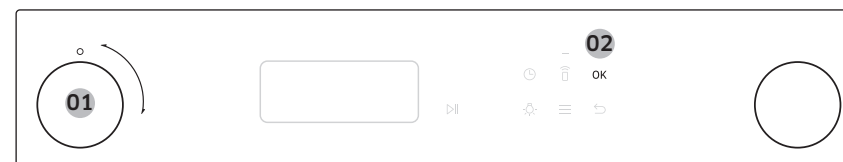


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie im **Manueller Betrieb** die Schritte 1 bis 4 von Seite 20-21.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit dem **Funktionswahlschalter**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

Automatikbetrieb

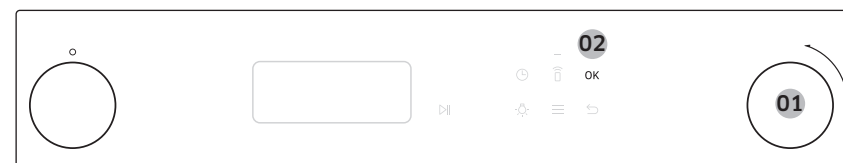
Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 2 Automatikprogramme. Automatisches Auftauen und Automatisches Garen. Wählen Sie ein Programm, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.

Schritt 1: Garmodus auswählen



1. Aktivieren Sie mit dem **Moduswahlschalter** das Bedienfeld, und wählen Sie dann einen **Automatikmodus** aus.
 - Automatisches Garen (AUTO) und Automatisches Auftauen (❄️).
2. Tippen Sie auf **OK**, um zu bestätigen.

Schritt 2: Gericht auswählen



1. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das bevorzugte Programm ein.
2. Tippen Sie auf **OK**, um zu bestätigen.



Schritt 3: Gewicht einstellen



1. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Gewicht ein.
2. Tippen Sie auf **OK**, wenn Sie fertig sind.
3. Im Display werden das Gericht und das Zubehör angezeigt. (Tippen Sie auf **OK**.)
4. Tippen Sie auf **P||** oder **OK**, um den Garvorgang zu starten.

⚠ VORSICHT

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

📖 HINWEIS

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

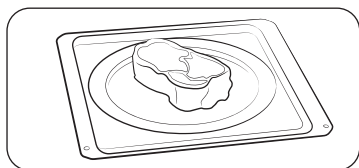
🔄 Automatisches Garen

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
Automatisches Garen

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 im **Automatikbetrieb** die Schritte 1 bis 3 von Seite 24-25.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

Hinweise und Empfehlungen zu den Garprogrammen

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Fertiggerichte	0,3 bis 0,4 0,4 bis 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 bis 0,4 0,4 bis 0,5	Gitterrost + Keramikeinsatz	2
	Die Tiefkühlpizza in das Gerät schieben.		
Tiefkühl lasagne	0,4 bis 0,5 0,6 bis 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.		
Hähnchen, ganz	1,1 bis 1,2 1,2 bis 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 Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste „Start“, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Hähnchenstücke	0,6 bis 0,7 0,9 bis 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 Erklängen des Signaltons wenden. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Bedienung

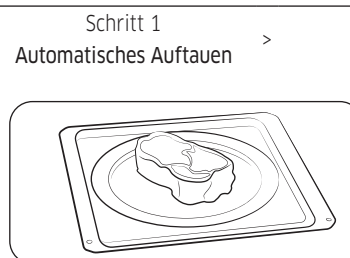
Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Lammbraten	0,8 bis 0,9 1,1 bis 1,2	Gitterrost + Keramikeinsatz	3
	Das marinierte Lammfleisch auf den Gitterrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden und anschließend des Garvorgang fortsetzen.		
Tiefgefrorene Pommes Frites	0,3 bis 0,4 0,4 bis 0,5	Backblech	3
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen.		
Halbierte gebackene Kartoffeln	0,4 bis 0,5 0,6 bis 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 bis 1,4	Backblech	2
	Den gedeckten Apfelkuchen in eine runde Metallform geben. Auf das Backblech geben. Bei den Gewichts Bereichen ist der Belag (Apfel usw.) bereits eingerechnet.		
Sandkuchen	0,7 bis 0,8	Backblech	3
	Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Längs zur Gerätetür auf das Backblech stellen.		
Brokkoliröschen	0,2 bis 0,3 0,3 bis 0,4	Keramikeinsatz	1
	Die Brokkoli in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Blumenkohlröschen	0,2 bis 0,3 0,3 bis 0,4	Keramikeinsatz	1
	Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 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. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
Gehackte Möhren	0,2 bis 0,3 0,4 bis 0,5	Keramikeinsatz	1
	Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 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. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
Ofenkartoffeln	0,3 bis 0,4 0,7 bis 0,8	Keramikeinsatz	1
	Die Kartoffeln waschen und putzen. Mit Olivenöl bestreichen und die Schale mit einem Messer einstechen. Auf den Keramikeinsatz legen. Nach der Zubereitung 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.		
geschälte Kartoffeln	0,4 bis 0,5 0,7 bis 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 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Zucchini	0,2 bis 0,3 0,3 bis 0,4	Keramikeinsatz	1
	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Abgedeckt garen. Die Scheiben bissfest garen.		

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

(*) Auftauen

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



- | | | | | |
|------------------------|---|-----------|---|-----------|
| Schritt 1 | > | Schritt 2 | > | Schritt 3 |
| Automatisches Auftauen | | Menü | | Gewicht |
1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehöerteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
 2. Befolgen Sie im **Automatikbetrieb** die Schritte 1 bis 3 von Seite 24-25.
 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 bis 1,5	Keramikeinsatz	1
	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.		
Geflügel	0,2 bis 1,5	Keramikeinsatz	1
	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.		
Fisch	0,2 bis 1,5	Keramikeinsatz	1
	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.		



Bedienung

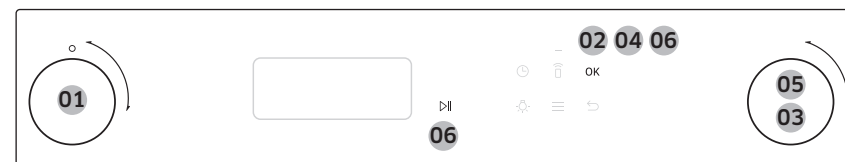
Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Brot/Kuchen	0,1 bis 0,8	Keramikeinsatz	1
	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklngen des Signaltons wenden. Kuchen auf den Keramikeinsatz legen und ggf. bei Erklngen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur.		
Obst	0,1 bis 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 **Moduswahlschalter**, um das Bedienfeld zu aktivieren. Wählen Sie dann **Warmhalten** (.
2. Tippen Sie auf **OK**, um zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Temperatur ein (60-100 °C).
4. Tippen Sie auf **OK**, wenn Sie fertig sind. Wenn Sie einen Schnellstart wünschen, tippen Sie auf **▶||**. Das Gerät startet den Garvorgang.
5. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Betriebszeit ein.
6. Tippen Sie nach Abschluss des Vorgangs auf **OK** oder **▶||**.

VORSICHT

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



Hinweise und Empfehlungen zum Warmhalten

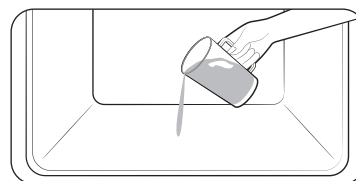
Gericht	Temperatur (°C)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Gerichte	80	30	Warmhalten von Fleisch, Geflügel, Aufläufen, Pizza, Kartoffeln und Tellergerichten.
Getränke	80	30	Warmhalten von Wasser, Milch und Kaffee.
Brot/Kuchen	60	30	Warmhalten von Brot, Toast, Brötchen, Muffins und Kuchen
Geschirr/Steingut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

Reinigung

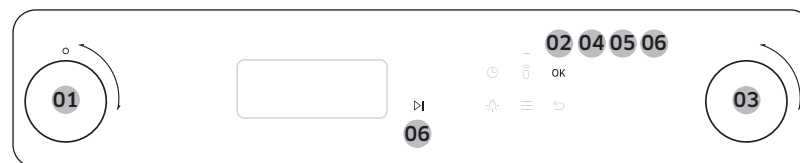
Zur Reinigung des Geräts stehen Ihnen die Funktionen für Dampfreinigung (☁) und Geruchsneutralisierung (🌀) zur Verfügung.

Dampfreinigung

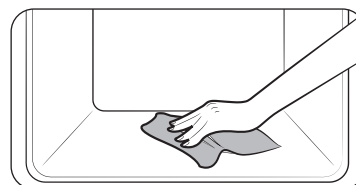
Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.



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



1. Verwenden Sie den **Moduswahlschalter**, um das Bedienfeld zu aktivieren. Wählen Sie dann **Reinigung** (☁).
2. Tippen Sie auf **OK**, um zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Funktion **Dampfreinigung** (☁) ein.
4. Tippen Sie auf **OK**, wenn Sie fertig sind. Wenn Sie einen Schnellstart wünschen, tippen Sie auf **▷||**. Das Gerät startet den Reinigungsvorgang.
5. Tippen Sie auf **OK**, um den Bedienungshinweis zu lesen.
6. Tippen Sie nach Abschluss des Vorgangs auf **OK** oder **▷||**.



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

⚠️ WARNUNG

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

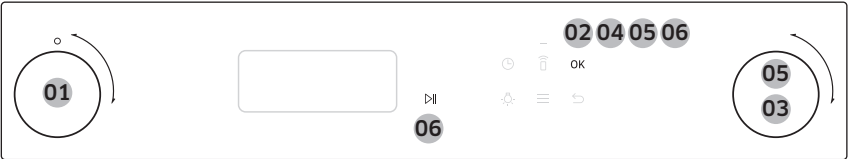
Bedienung

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 **Moduswahlschalter**, um das Bedienfeld zu aktivieren. Wählen Sie dann **Reinigung** (☒).
2. Tippen Sie auf **OK**, um zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Funktion **Geruchsneutralisierung** (☒) ein.
4. Tippen Sie auf **OK**, wenn Sie fertig sind.
5. Stellen Sie mit Hilfe des **Funktionswahlschalter** die Zeit ein, und tippen Sie dann auf **OK**. (Die eingestellte Standardzeit beträgt 5 Minuten.)
6. Tippen Sie nach Abschluss des Vorgangs auf **OK** oder ►||.

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.
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 zuerst auf  und dann auf **OK**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Funktion **Timer** und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** den Timer (Stunde und Minute) ein und tippen Sie dann auf **OK**.
4. Tippen Sie auf **OK**, um den Timer zu starten.
5. Wenn Sie den Timer anhalten, abbrechen oder bearbeiten möchten, tippen Sie auf **OK** oder drehen Sie den **Funktionswahlschalter**.

Bedienfeldsperre

1. Tippen Sie zuerst auf  und dann auf **OK**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Funktion **Bedienfeldsperre** und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Wenn Sie das Bedienfeld entsperren möchten, halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf .

Meine Betriebsarten

1. Tippen Sie zuerst auf  und dann auf **OK**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Funktion **Meine Betriebsarten** und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** das gewünschte **OK** Eigene Garprogramm ein und tippen Sie dann darauf, um es auszuwählen oder abzuwählen.
4. Tippen Sie zum Speichern auf  oder .
5. Wählen Sie **Speichern** um die Änderungen zu speichern.

Bildschirm-Timeout

1. Tippen Sie zuerst auf  und dann auf **OK**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Option **Bildschirm-Timeout** und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Zeit ein.
4. Tippen Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Ton

1. Tippen Sie zuerst auf  und dann auf **OK**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Option **Ton** und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Option **Ein** oder **Aus** ein.
4. Tippen Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Systemeinstellungen

Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf , um das Menü **Systemeinstellungen** aufzurufen, und drehen Sie dann den **Funktionswahlschalter**, 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.
Demo-Modus	Wird von Händlern und nur zu Anzeigezwecken verwendet.
Zurücksetzen	Hiermit können Sie eine vorgenommene Einstellung zurücksetzen. (Weitere Funktionen, Systemeinstellungen)

WLAN / Mein Nutzungsverhalt. / Demo-Modus

1. Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf , um die **Systemeinstellungen** aufzurufen. Tippen Sie dann auf **OK**.
2. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** das gewünschte Gericht ein und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Option **Ein** oder **Aus** ein.
4. Tippen Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Sprache

1. Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf , um die **Systemeinstellungen** aufzurufen. Tippen Sie dann auf **OK**.
2. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die **Sprache** ein und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Sprache ein.
4. Tippen Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Zurücksetzen

1. Halten Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf , um die **Systemeinstellungen** aufzurufen. Tippen Sie dann auf **OK**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** den Befehl **Zurücksetzen** und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** den Befehl **Zurücksetzen** oder **Abbrechen**.
4. Tippen Sie auf **OK**, um die Einstellung zu bestätigen.



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 Backofen und den Status des Kochfeldes weiterhin überwachen und den Ofen auch ausschalten.

Verwendung

Manuelles Garen

Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

- Verwenden Sie im Mikrowellenmodus keine Behälter aus Metall. Stellen Sie Lebensmittelbehälter immer auf den Drehteller.
- Für beste Ergebnisse wird empfohlen, die Lebensmittel abzudecken.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Garen im eigenen Dampf ruhen.

Tiefgefrorenes Gemüse

- 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 (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Spinat	150	600	5 bis 6	2 bis 3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Brokkoli	300	600	8 bis 9	2 bis 3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Erbsen	300	600	7 bis 8	2 bis 3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Grüne Bohnen	300	600	7½ bis 8½	2 bis 3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Gemischtes Gemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7 bis 8	2 bis 3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Gemischtes Gemüse (chinesisch)	300	600	7½ bis 8½	2 bis 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 GröÖer werden schneller gar als große.
- Frisches Gemüse immer mit voller Mikrowellenleistung (800 W) garen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Brokkoli	250	4 bis 5	3
	500	5 bis 6	
Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.			
Rosenkohl	250	5 bis 6	3
	500	7 bis 8	
60 bis 75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben.			
Möhren	250	5 bis 6	3
	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.		
Blumenkohl	250	5 bis 6	3
	500	7 bis 8	
Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.			
Zucchini	250	3 bis 4	3
	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen.		
Auberginen	250	3 bis 4	3
	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.		
Lauch	250	3 bis 4	3
	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.		

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Pilze	125	1 bis 2	3
	250	2 bis 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 bis 5	3
	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.		
Paprika	250	4 bis 5	3
	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.		
Kartoffeln	250	4 bis 5	3
	500	7 bis 8	
Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.			
Kohlrabi	250	5 bis 6	3
	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.		

Verwendung

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 (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250	800	17 bis 18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		18 bis 20		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250	800	20 bis 22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		22 bis 24		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	800	17 bis 19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Körnermischung (Reis + Getreide)	250	800	18 bis 20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	800	10 bis 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 (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Getränke	250 ml (1 Becher) 500 ml (2 Becher)	800	1½ bis 2 2 bis 3	1 bis 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 bis 4	2 bis 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 bis 6	2 bis 3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600	5 bis 6	2 bis 3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Fertiggerichte (gekühlt)	350 g 450 g	600	5 bis 6 6 bis 7	3
	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.			

Babynahrung und Milch

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (Sekunden)	Ruhezeit (in Min.)
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	30 bis 40	2 bis 3
	In einen tiefen Keramikteller ausgießen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600	20 bis 30	2 bis 3
	In einen tiefen Keramikteller ausgießen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babymilch	100 ml 200 ml	300	30 bis 40 50 bis 60	2 bis 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 (in Min.)
Fleisch	Hackfleisch	250	6 bis 7	15 bis 30
		500	8 bis 12	
	Schweinesteaks	250	7 bis 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 bis 14	15 bis 60
	Hähnchen, ganz	1200	28 bis 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 bis 7	10 bis 25
	Ganzer Fisch	400	11 bis 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 bis 7	5 bis 10
	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.			

Verwendung

Gericht		Portionsgröße (g)	Auftauzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Brot	Brötchen	2 Stk.	1 bis 1½	5 bis 20
	(je ca. 50g)	4 Stk.	2½ bis 3	
	Toast/Sandwich	250	4 bis 4½	
		500	7 bis 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 und rotierendem Drehteller. 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) (in Min.)	Garzeit (2. Seite) (in Min.)
Schaschlikspieße	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	8 bis 10	6 bis 8
Schweinesteaks	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	7 bis 9	5 bis 7
Bratwurst	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	6 bis 8	6 bis 8
Hähnchenstücke	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	20 bis 25	15 bis 20
Lachssteaks	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	8 bis 12	6 bis 10
Kleingeschnittenes Gemüse	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	15 bis 20	-
Toast	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	2 bis 3	1 bis 2
Käsetoast	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	3 bis 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) (in Min.)	Garzeit (2. Seite) (in Min.)
Kartoffelecken	200 bis 220	Backblech	4	25 bis 30	-
Tiefgefrorene Kroketten	210 bis 220	Backblech	4	15 bis 20	-
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	210 bis 220	Backblech	4	15 bis 20	-
Ganzer Fisch	200 bis 220	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	10 bis 15	10 bis 15
Hühnchenteile	200 bis 210	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	20 bis 25	15 bis 20
Hähnchen, ganz	200 bis 210	Gitterrost + Keramikeinsatz	3	30 bis 35	25 bis 30

Mikrowelle + Grill

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

Verwendung

Heißluft

Es wird empfohlen, das Gerät mit Heißluft vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (in Min.)
Haselnusskuchen, Kastenform	160 bis 170	Gitterrost + Keramikeinsatz	2	60 bis 70
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	150 bis 160	Gitterrost + Keramikeinsatz	2	50 bis 60
Biskuit	150 bis 160	Gitterrost + Keramikeinsatz	2	25 bis 35
Obstkuchenboden	150 bis 170	Gitterrost + Keramikeinsatz	2	25 bis 35
Flacher Obststreuselkuchen (Hefeteig)	150 bis 170	Backblech	3	30 bis 40
Croissants	170 bis 180	Backblech	2	10 bis 15
Brötchen	180 bis 190	Backblech	2	10 bis 15
Kekse	160 bis 180	Backblech	3	10 bis 20
Backofen-Pommes	200 bis 220	Backblech	3	15 bis 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 (in Min.)
Lasagne	180 bis 190	Backblech	3	25 bis 30
Kartoffelgratin	170 bis 180	Backblech	2	45 bis 50
Biskuit	150 bis 160	Backblech	2	35 bis 40
Kastenkuchen	150 bis 160	Backblech	2	50 bis 60
Weißbrot	170 bis 80	Backblech	2	20 bis 25
Selbstgemachte Pizza	180 bis 200	Backblech	2	20 bis 30
Tiefgefrorene Roheigpizza	180 bis 200	Backblech	2	15 bis 20
Quiche Lorraine	180 bis 190	Backblech	2	40 bis 50
Apfelkuchen	160 bis 170	Backblech	2	60 bis 80
Blätterteigstücke mit Apfelfüllung	180 bis 190	Backblech	3	15 bis 20

Mikrowelle + Heißluft

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

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 bis 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 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Frisches Gemüse	300	800	4 bis 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 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorenes Gemüse	300	600	8 bis 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 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Reis	250	800	15 bis 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 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.			

Verwendung

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistungsstufe (W)	Garzeit (in Min.)	Zubehör
Ofenkartoffeln	500	800	7 bis 8	Dämpfschüssel + Deckel
	Die Kartoffeln wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel geben. 3 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Eintopf (gekühlt)	400	600	5½ bis 6½	Dämpfschüssel + Deckel
	Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Suppe (gekühlt)	400	800	3 bis 4	Dämpfschüssel + Deckel
	In die Dämpfschüssel gießen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorene Suppe	400	800	8 bis 10	Dämpfschüssel + Deckel
	Die tiefgefrorene Suppe in die Dämpfschüssel füllen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2 bis 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 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Obstkompott	250	800	3 bis 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 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

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 bis 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 bis 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 bis 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 bis 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 bis 4½ Minuten) mit 600 W mehrmals umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang im Garraum stehen lassen. Ziehen Sie beim Entnehmen stets Ofenhandschuhe an!

Problembehebung

Beim Verwenden des Geräts können Problem auftreten. Schlagen Sie in diesem Fall zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus. Wenn das Problem so nicht behoben wird oder weiterhin einer der Informationscodes angezeigt werden sollte, nachdem Sie die oben beschriebenen Abhilfemaßnahmen ausprobiert haben, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen.

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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „Start“, um den Betrieb fortzusetzen.
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.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1-2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellene geeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1-2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste „Abbrechen“.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Garprogramme erklingt ein Signalton, um den Benutzer während des Auftauvorgangs zum Wenden der Speisen aufzufordern.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „Start“, um den Betrieb fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagrecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
Aus dem Gerät tritt Wasser 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.
Aus der Tür tritt Dampf 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.
Im Gerät bleibt Wasser zurück.	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.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 5 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Durch Drücken der Taste „+30 s“ wird der Betrieb gestartet.	Dies geschieht, wenn das Gerät zuvor nicht in Betrieb war.	Das Gerät wurde so konstruiert, dass es durch Drücken der Taste „+30 s“ gestartet wird, wenn es zuvor nicht in Betrieb war.
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung 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		
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrtteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Aus dem Garraum 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 den Garraum und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. 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 programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen 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 zurück oder verwenden Sie flacheres Geschirr.

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

Technische Daten

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

Eingangsspannung und Frequenz		230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	Maximale Leistung	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	37,9 kg
	Verpackungsgewicht	45,3 kg

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.)	20 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.

Anhang

Open Source-Erklärung

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open-Source-Code.
Unter der URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 finden Sie die Open Source-Lizenzinformationen in Bezug auf dieses Produkt.



Notizen

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

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	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



DG68-01351A-00