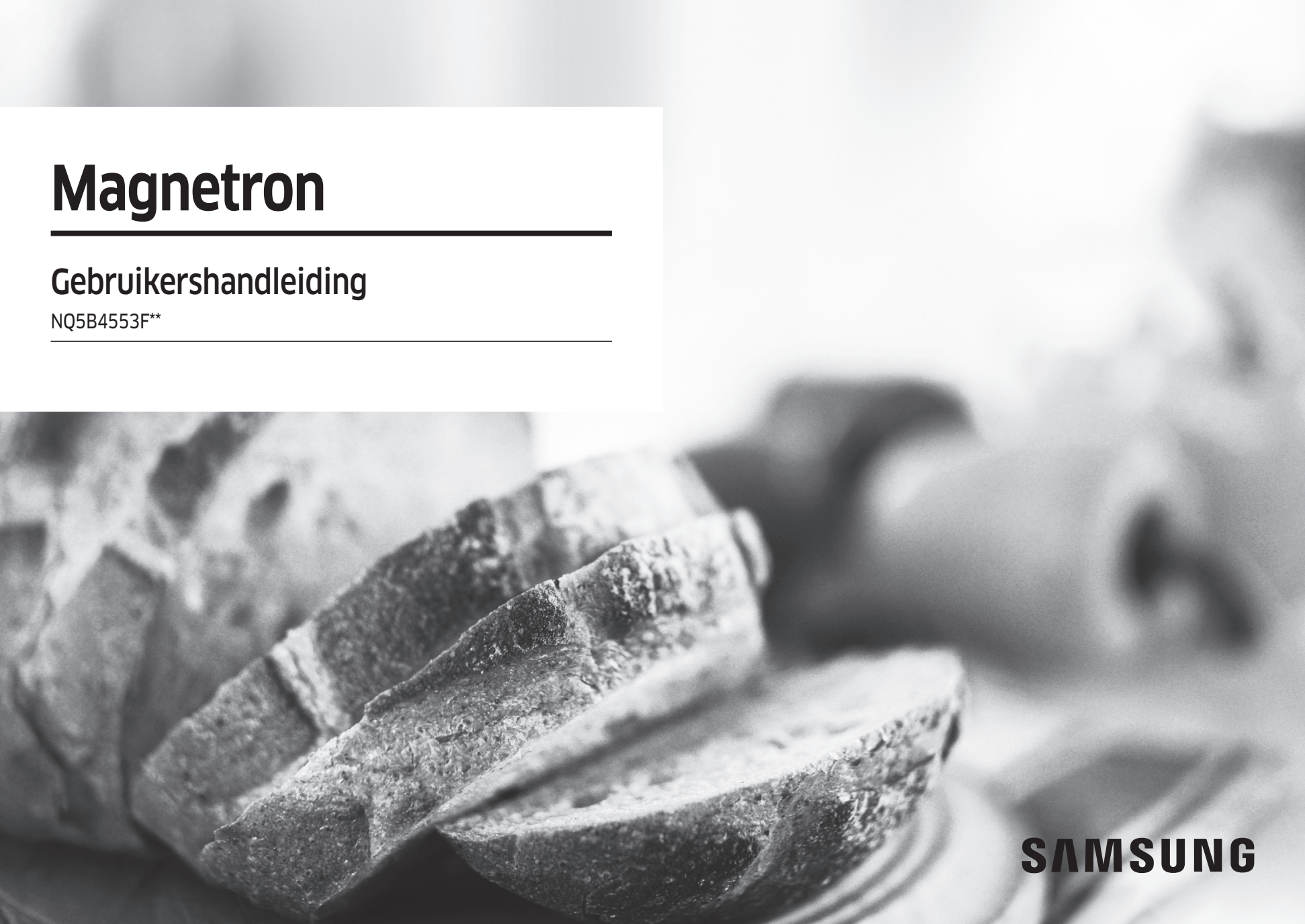
Magnetron

Gebruikershandleiding

NQ5B4553F**



SAMSUNG

Inhoud

Veiligheidsinstructies 3

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 3
Algemene veiligheid 7
Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron 8
Beperkte garantie 9
Definitie van de productgroep 9
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur) 9

Installatie 10

Geleverde onderdelen 10
Installatie-instructies 11

Onderhoud 14

Reinigen 14
Onderdelen vervangen (reparatie) 14
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik 14

Voor u begint 15

Bedieningspaneel 15
Klok 15
Zijrekken 16
Over microgolfenergie 16
Kookgerei voor de magnetron 17

Gebruik 18

Functieoverzicht 18
Handmatige bediening 19
Automatische stand 23
Richtlijnen voor Automatisch bereiden 24
Speciale functies 27
Meer functies 29
Smart Control 30

Slim koken 31

Handmatige bereiding 31
Snel en eenvoudig 38

Probleemoplossing 38

Controlepunten 38
Informatiecodes 43

Technische specificaties 43

Bijlage 44

Aankondiging met betrekking tot open source 44

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

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

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

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

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

- kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
- B&B-achtige omgevingen.

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.

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

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

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

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

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

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

Gebruik geen stoomreiniger om het product te reinigen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.

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

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

Veiligheidsinstructies

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

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

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

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

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

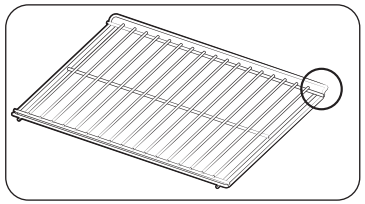
De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan, bij gebruik van het apparaat, hoog worden.

De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.

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

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het gebruikersonderhoud van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve als ze ouder zijn dan 8 en onder toezicht.

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



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

Algemene veiligheid

Wijzigingen of reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd.
Verwarm geen voedsel en vloeistoffen in een afgesloten verpakking voor de magnetronfunctie.
Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoom of hogedrukreinigers om de oven te reinigen.
De oven mag niet worden geïnstalleerd: in de buurt van een verwarming of brandbaar materiaal; op plaatsen die vochtig, olieachtig of stoffig zijn, of aan direct zonlicht worden blootgesteld; waar er gas kan lekken; op een oneffen oppervlak.
Deze oven moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.
Verwijder vreemde stoffen regelmatig met een droge doek uit de klemmen en contacten van de stekker.
Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zware voorwerpen op.
Ventileer onmiddellijk als er sprake van een gaslek is (propaan, LP, enz.). Raak de stroomkabel niet aan.
Raak de stroomkabel niet met natte handen aan.
Schakel de oven niet uit door de stekker uit het stopcontact te halen wanneer deze in bedrijf is.
Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen in de oven komen, haal dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
Oefen geen buitensporige druk op de oven uit.
Plaats de oven niet op breekbare voorwerpen.
Controleer of de spanning, frequentie en stroom overeenkomen met de productspecificaties.
Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapters, verlengsnoeren of elektrische transformators.
Bevestig de stroomkabel niet aan metalen voorwerpen. Zorg dat de kabel zich tussen voorwerpen of achter de oven bevindt.
Gebruik geen beschadigde stekker, stroomkabel of los stopcontact. Neem voor beschadigde stekkers of stroomkabels contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.
Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de ovendeur.
Spuit geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.
Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees voorzichtig wanneer u voedsel of dranken met alcohol verwarmt omdat alcoholdampen met hete onderdelen van de oven in contact kunnen komen.

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

Waarschuwing magnetron

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

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

Voorkom schade aan de plaat of het rooster door deze niet net na het koken onder water te houden.
Gebruik de oven niet voor frituren want de olietemperatuur kan niet worden geregeld. Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.

Veiligheidsinstructies

Voorzorgsmaatregelen voor magnetronoven

Gebruik alleen magnetronbestendige kookmaterialen. Gebruik geen metalen containers, serviezen met gouden of zilveren randjes, spiezen, enz.
Verwijder kinken in de stroomkabel. Er kunnen elektrische vonken ontstaan.
Gebruik de oven niet voor het drogen van papier of kleren.
Hanteer kortere tijden voor kleine hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.
Houd de stroomkabel en de stekker uit de buurt van water en warmtebronnen.
Verwarm geen eieren in de schil of hardgekookte eieren om explosies te voorkomen. Verwarm geen luchtdichte of vacuüm afgesloten containers, noten, tomaten, enz.
Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit is een brandgevaar. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.
Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een gerecht verwijdert.
Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting door en laat de vloeistof na verhitting ten minste 20 seconden rusten om overkoken te voorkomen.
Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.
Start de oven niet wanneer deze leeg is. De oven wordt om redenen van veiligheid automatisch 30 minuten uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.
Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)
Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.

Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron

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

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

Beperkte garantie

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

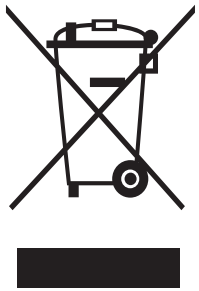
- Deur, hendels, buitenpaneel of bedieningspaneel die zijn ingedeukt, bekrast of gebroken.
- Een kapotte of ontbrekende plaat, geleiderol, koppeling of rooster.

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

Definitie van de productgroep

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur.
Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



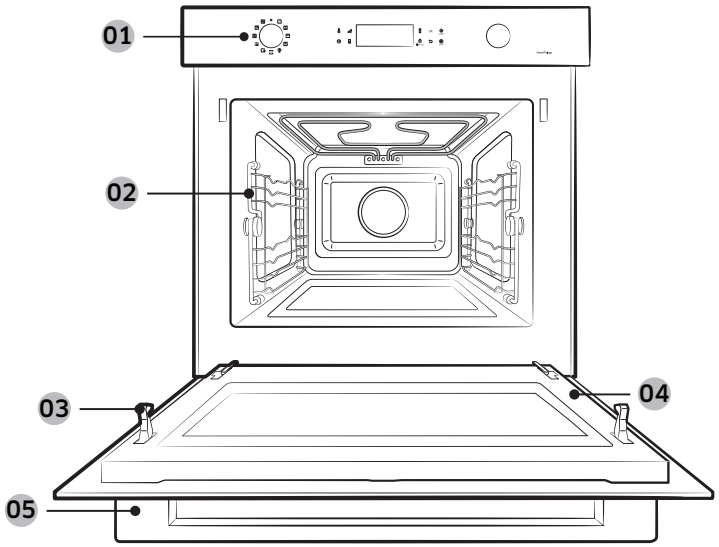
(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)
Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.
Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen.
Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.
Ga voor meer informatie over de milieuverbintenissen en wettelijke productverplichtingen, bijvoorbeeld REACH, naar onze duurzaamheidspagina op www.samsung.com

Installatie

Geleverde onderdelen

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

Overzicht van de oven

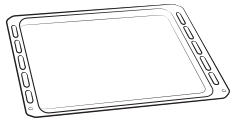


01	Bedieningspaneel	**02**	Zijrekken	**03**	Veiligheidsvergrendeling deur
04	Deur	**05**	Deurhandgreep		

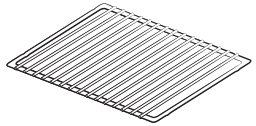
Accessoires

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

Keramische plaat
(Nuttig voor de magnetronstand.)



Bakplaat
(Niet gebruiken voor de magnetronstand.)



Roosterinzetstuk
(Nuttig voor de snelmenu- en grillstand.)

3 schroeven (M4 L25)

OPMERKING

Raadpleeg **Slim koken** op pagina **31-38** om het juiste accessoire voor uw gerecht te bepalen.

Installatie-instructies

Algemene technische gegevens

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

Dit apparaat voldoet aan de voorschriften van de EU.

Het wegdoen van de verpakking en het apparaat

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

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

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

Veiligheid

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

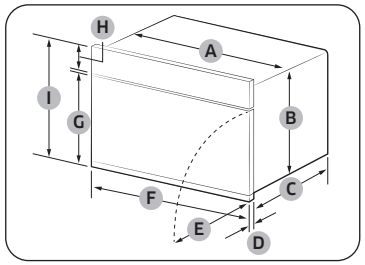
Elektrische aansluiting

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

Installatie in een kast

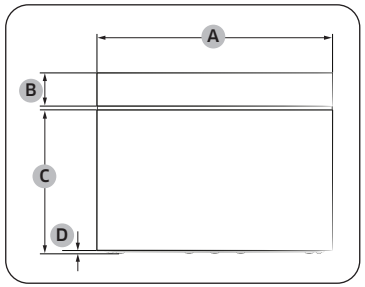
Keukenkastjes die in contact komen met de oven moeten hittebestendig zijn tot 100 °C. Samsung neemt geen verantwoordelijkheid voor schade aan de kasten door de hitte.

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



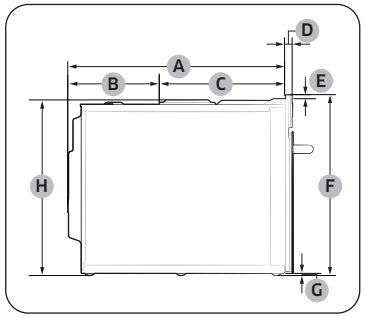
Oven (mm)

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



Oven (mm)

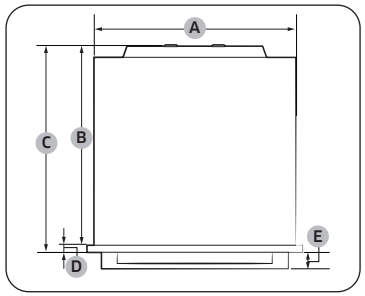
A	595
B	85
C	360
D	6



Oven (mm)

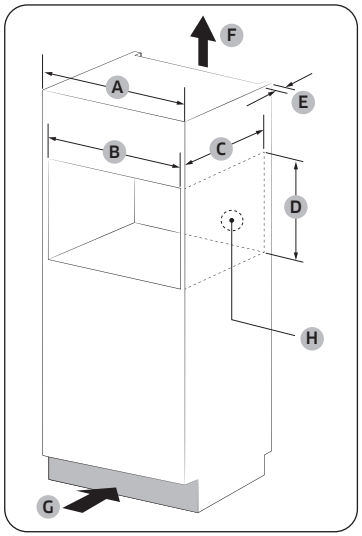
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

Installatie



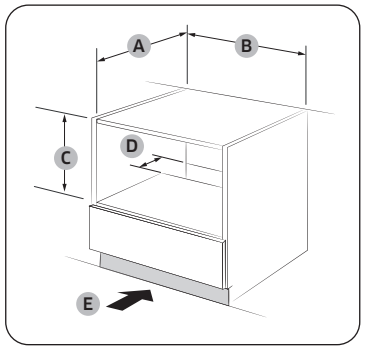
Oven (mm)

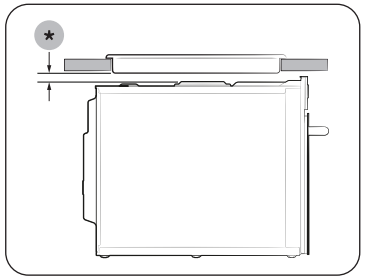
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Inbouwkast (mm)

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





Gootsteenkast (mm)

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

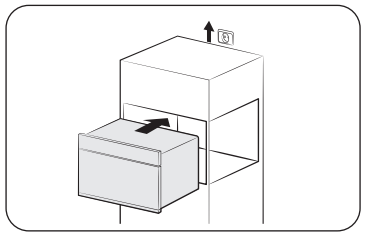
OPMERKING

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

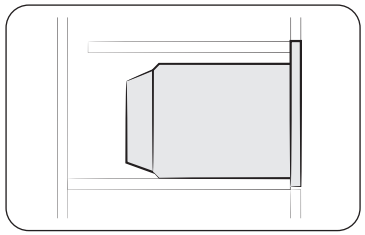
Installeren met een kookplaat

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

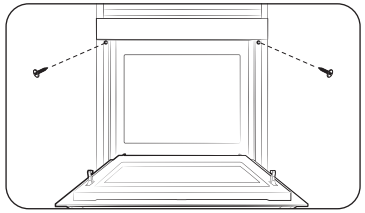
De oven monteren



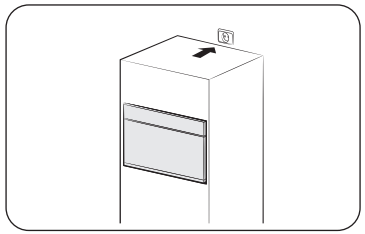
1. Schuif de oven gedeeltelijk in de uitsparing. Leid de aansluitingskabel naar de stroombron.



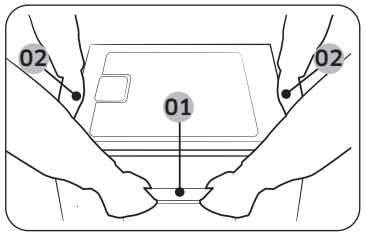
2. Schuif de oven volledig in de uitsparing.



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



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



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

01 Deurhandgreep
02 Zijgreep

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

Onderhoud

Reinigen

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

Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

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

⚠ **OPGELET**

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

Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ **WAARSCHUWING**

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

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

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

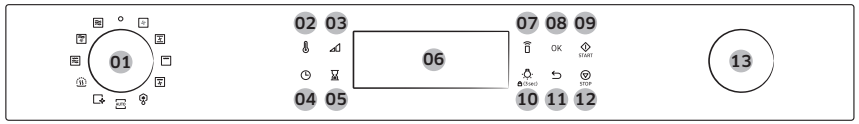
Als de oven gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u de oven op een droge, stofvrije locatie. Het stof en vocht dat zich in de oven ophoopt, kan ten koste gaan van de prestaties van de oven.

Voor u begint

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

Bedieningspaneel

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



01	Keuzeschakelaar	Draai de Keuzeschakelaar om het bedieningspaneel te activeren of de gewenste bereidingsstand of functie te selecteren.
02	Temperatuur	Gebruik om de temperatuur te veranderen.
03	Vermogensniveau	Gebruik om het vermogensniveau te veranderen.
04	Klok	Tik om de huidige tijd in te stellen.
05	Timer	Tik om de keukenwekkerfunctie te gebruiken.
06	Scherm	Geeft het menu, de informatie en de voortgang van de bereiding weer.
07	Smart Control	Activeer of deactiveer de functie Smart Control. **OPMERKING** Easy Connection moet worden ingesteld voordat u deze functie gebruikt.
08	OK	Selecteer de huidige waarde.
09	Start	Tik hierop om de werking van de oven te starten.
10	Licht	Tik hierop om het licht in de oven in of uit te schakelen. • Houd gedurende 3 seconden ingedrukt om dit te activeren of te deactiveren. Kinderslot is alleen beschikbaar in de standby-stand.
11	Terug	Tik om naar het vorige scherm te gaan of het koken te annuleren.
12	Stop	Tik hierop om de werking van de oven te stoppen.
13	Instelknop	Draai aan de Instelknop om de ingestelde waarde voor uw selectie aan te passen. Draai naar rechts om te verhogen of naar links om te verlagen.

Klok

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

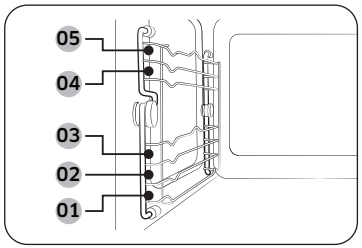
De kloktijd instellen

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

OPMERKING

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

Zijrekken

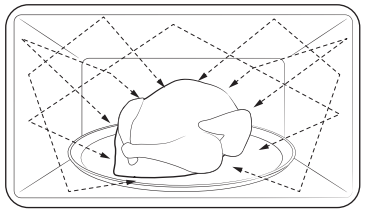


- Steek het accessoire tot aan de geëigende positie in de oven.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u schalen en/of accessoires uit de oven neemt. U zou zich aan hete gerechten en accessoires kunnen branden.

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

Over microgolfenergie

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



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

OPMERKING

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

Kookgerei voor de magnetron

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

Vereisten:

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

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

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

Voor u begint

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.	

Functie			Temperatuur (Vermogensniveau)-bereik	Standaardtemperatuur (Vermogensniveau)
Handmatige bediening		Grote grill	150-230 °C	220 °C
			De grote grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor het bruinen van de bovenkant van gerechten (bijvoorbeeld vlees, lasagne of gegratineerde gerechten).	
		Ventilatorgrill	40-230 °C	180 °C
			Twee verwarmingselementen boven in de oven genereren hitte die gelijkmatig door de ventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het grillen van vlees of vis.	
Automatische stand	AUTO	Automatisch koken	De oven biedt in totaal 20 automatische kookprogramma's voor beginners.	
		Automatisch ontdooien	De oven biedt voor het gemak 5 ontdooiprogramma's.	
Speciale functies		Warm houden	60-100 °C	60 °C
			Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.	
		Reinigen	De oven heeft functies voor stoomreiniging en geurverdrijving. Stoomreiniging is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom. Geurverdrijving is handig voor het ontgeuren van de oven.	

Handmatige bediening

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

Stap 1. Een stand selecteren

1. Gebruik de **Keuzeschakelaar** om het bedieningspaneel te activeren en selecteer een handmatige bediening.

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 **START**. De oven begint met het 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. Om de eindtijd in te stellen normaal op ⏲ tikken en de **Instelknop** om de gewenste eindtijd instellen.
3. Tik op ◿ om het vermogensniveau te wijzigen en gebruik de **Instelknop** om de gewenste instelling te maken.
4. Tik daarna op **START** om te beginnen met koken.
5. U kunt ook opties instellen voordat u de oven start.

⚠ **OPGELET**

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

Stap 4. Voorverwarmen (Heteluchtoven, Grote grill, Heteluchtgrill)

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

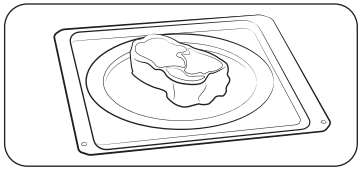
1. Draai de **Keuzeschakelaar** naar uit.
   - Het display van de oven wordt uitgeschakeld en na 2 seconden verschijnt de klok.
   - De oven wordt zelfs tijdens de bereiding uitgeschakeld en na 2 seconden verschijnt de klok.
2. Tik op **STOP**.
   - De oven stopt. Tik er nogmaals op om te annuleren of tik op **START** om verder te gaan met de bereiding.

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 **19-20**. De oven start nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld.
3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

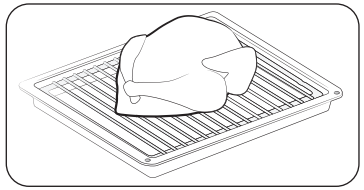
Vermogensniveau

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

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



1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het rooster en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina **19-20**. De oven start nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld.
3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

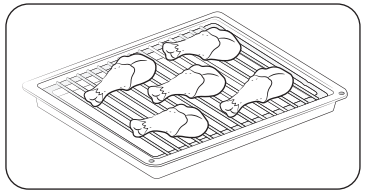
⚠ OPGELET

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

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 **19-20**. De oven start nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld.
3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

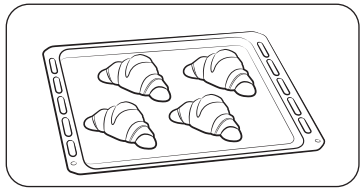
⚠ OPGELET

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

Hetelucht

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

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

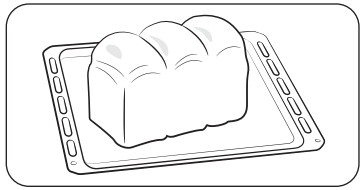


1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-4 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina **19-20**.
3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

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

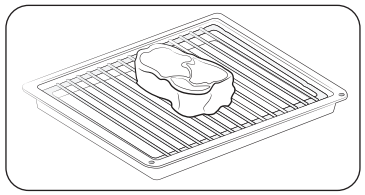


1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-4 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina **19-20**.
3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

Grote grill

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

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

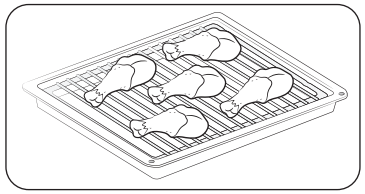


1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-4 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina 19-20.
3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

Ventilatorgrill

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

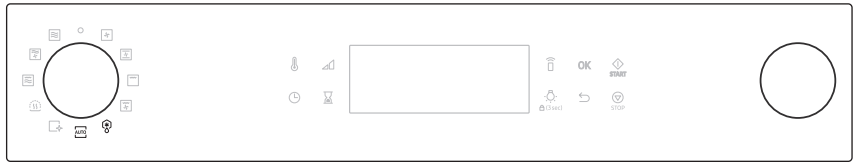
Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3	>	Stap 4
Grill		Temperatuur		Bereidingstijd		Voorverwarmen



1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-4 in het gedeelte **Handmatige bediening** op pagina 19-20.
3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

Automatische stand

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



1. Gebruik de **Keuzeschakelaar** om het bedieningspaneel te activeren en selecteer een Automatische stand.
   - Automatisch koken (AUTO), Automatisch ontdooien ( ).
2. Draai de **Instelknop** om het gewenste programma te selecteren en tik op **OK** om te bevestigen.
3. Draai de **Instelknop** om het gewicht in te stellen en tik op **OK** om te bevestigen.
4. Op het display worden het menu en de accessoirerichtlijnen weergegeven. (Tik op **OK**.)
5. Tik op **START** of **OK** om het bereidingsproces te starten.

OPGELET

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

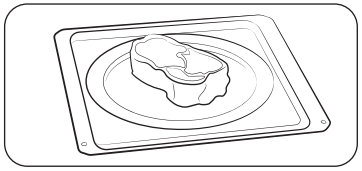
OPMERKING

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

AUTO Automatisch koken

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

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



1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte **Automatische stand** op pagina **23-25**.
3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

Richtlijnen voor Automatisch bereiden

Nee.	Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
1	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.		
2	Diepvriespizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Roosterinzetstuk + keramische plaat	2
		Leg de bevroren pizza in de oven.		
3	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.		
4	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.		
5	Stukjes kip	0,6-0,7 0,9-1,0	Roosterinzetstuk + keramische plaat	4
		Smeer de gekoelde kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze op het roosterinzetstuk met keramische plaat met het vel naar beneden. Omkeren wanneer de oven een geluidssignaal afgeeft. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 2-3 minuten nagaren.		

Nee.	Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
6	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.		
7	Diepvriesovenfriet	0,3-0,4 0,4-0,5	Bakplaat	3
		Verdeel de diepgevroren ovenfrites over de metalen bakplaat.		
8	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.		
9	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.		
10	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.		
11	Broccoliroosjes	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische plaat	1
		Snijd de broccoli in stukken. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
12	Bloemkoolroosjes	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische plaat	1
		Was de bloemkool en maak deze schoon. Verdeel de groente vervolgens in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 200-300 gram groente, voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe voor 300-400 gram groente. Plaats de schaal midden van de opening. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		

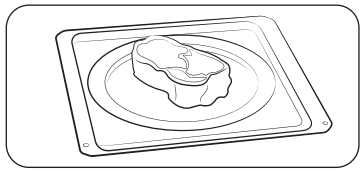
Nee.	Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
13	Gesneden wortels	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische plaat	1
		Spoel de wortelen af, maak ze schoon en snijd ze in gelijke plakjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 200-300 gram groente, voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe voor 400-500 gram groente. Plaats de schaal midden van de opening. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
14	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.		
15	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.		
16	Courgette	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische plaat	1
		Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Afdekken. Koken tot ze net gaar zijn.		
17	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.		

Nee.	Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
18	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.		
19	Gemengde groente	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische plaat	1
		Spoel de verse groenten af en maak deze schoon. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 15 ml (1 eetlepel) water toe voor 0,2-0,3 kg groente, voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 0,4-0,5 kg groente. Plaats de schaal midden van de opening. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
20	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 vermogen worden automatisch aangepast aan het gekozen programma.

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



1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte **Automatische stand** op pagina **23-25**.
3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

Richtlijnen voor Ontdooien

Nee.	Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
1	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.		
2	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.		
3	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.		

Nee.	Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
4	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.		
5	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. Draai de **Instelknop** om de gewenste temperatuur (60-100 °C) te selecteren.
3. Als u klaar bent, tikt u op **OK**. Voor een snelle start tikt u op **START**. De oven begint op te warmen.
4. Draai de **Instelknop** om de duur te selecteren.
5. Wanneer u klaar bent, tikt u op **OK** of **START** om te starten.

OPGELET

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

Richtlijnen voor Warm houden

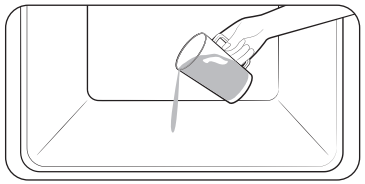
Gerecht	Temperatuur (°C)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Maaltijden	80	30	Vlees, kip, gegratineerde gerechten, pizza, aardappelen en kant-en-klaarmaaltijden warm houden.
Dranken	80	30	Water, melk en koffie warm houden.
Brood en deegwaren	60	30	Brood, geroosterd brood, broodjes, muffins en cake warm houden.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

Reinigen

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

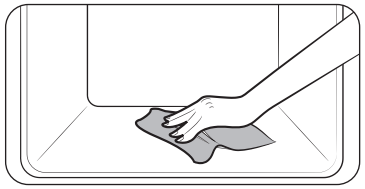
Stoomreinigen

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



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

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



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

WAARSCHUWING

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

OPMERKING

- Gebruik deze functie alleen wanneer de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Gebruik GEEN hogedrukreinigers of stoomreinigers om de magnetronoven te reinigen.
- Als de oven heet is van binnen, wordt de 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. Draai de **Instelknop** om '**C2**' **Ontgeuren** ( ) te selecteren.
3. Als u klaar bent, tikt u op **OK**.
4. Draai de **Instelknop** om de tijd in te stellen en tik op **OK** of **START** om te starten. (De standaard ingestelde tijd is 5 minuten.)

Meer functies

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

Timer

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

Vergrendelen

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

Geluid

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

Wifi

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

Smart Control

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

Verbinding maken met de magnetron

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

De oven op afstand bedienen

Deze functie is om veiligheidsredenen niet beschikbaar voor de magnetronstand.

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

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

OPMERKING

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

Slim koken

Handmatige bereiding

Richtlijnen voor Magnetron

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

Diepvriesgroente

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

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

Verse groente

- Gebruik een ovenvaste container met deksel.
- Voeg voor elke 250 g 30-45 ml koud water toe.
- Roer het gerecht tijdens de bereiding één keer door en na afloop nog een keer.
- Breng het geheel na de bereiding op smaak met kruiden.
- Voor een snellere bereiding adviseren we kleinere gelijkmatige stukken snijden.
- Bereid alle verse groenten op het volle vermogen van de magnetron (800 W).

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

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

Rijst en pasta

Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren.
Onafgedekt bereiden en met deksel erop laten rusten. Giet het water goed af.

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

Gerecht	Portiegrootte (g)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Witte rijst (snelkook)	250	800	17-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
	375		18-20		Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250	800	20-22	5	Voeg 500 ml koud water toe.
	375		22-24		Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst en wilde rijst)	250	800	17-19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst en graan)	250	800	18-20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	800	10-11	5	Voeg 1000 ml warm water toe.

Opwarmen

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

Vloeistoffen en gerechten

Gerecht	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Drinken	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	800	1½-2 2-3	1-2
	Giet de drank in een ovenvaste kom en dek deze niet af. Kom midden op de keramische plaat zetten. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.			
Soep (Gekoeld)	250 g	800	3-4	2-3
	Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.			
Stoofschotel (Gekoeld)	350 g	600	5-6	2-3
	Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.			
Pasta met saus (Gekoeld)	350 g	600	5-6	2-3
	Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.			
Schotel (Gekoeld)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.			

Babyvoeding en -melk

Gerecht	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (sec.)	Nagaartijd (min.)
Babyvoeding (Groenten en vlees)	190 g	600	30-40	2-3
	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			
Babypap (Graan + melk + fruit)	190 g	600	20-30	2-3
	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			
Babymelk	100 ml. 200 ml.	300	30-40 50-60	2-3
	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op de keramische plaat zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			

Ontdooien

Gebruik voor bevroren etenswaren een magnetronbestendige container zonder deksel. Keer de etenswaren tijdens het ontdooien om, giet het vocht af en verwijder na het ontdooien eventueel afval. Om sneller te ontdooien, kunt u de etenswaren in kleine stukken snijden en ze in aluminiumfolie wikkelen. Wanneer de buitenkant van bevroren voedsel begint te smelten, stopt u met ontdooien en laat u de etenswaren rusten, zoals aangegeven in de onderstaande tabel. Wijzig het standaard vermogensniveau (180 W) voor het ontdooien niet.

Gerecht		Portiegrootte (g)	Ontdooitijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Vlees	Gehakt	250 500	6-7 8-12	15-30
	Varkenslapjes	250	7-8	
	Leg het vlees op de keramische plaat. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.			
Gevogelte	Stukjes kip	500 (2 stuks)	12-14	15-60
	Hele kip	1200	28-32	
	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden op de keramische plaat. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.			
Vis	Visfilet	200	6-7	10-25
	Hele vis	400	11-13	
	De diepgevroren vis midden op de keramische plaat leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren.			
Fruit	Bessen	300	6-7	5-10
	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.			

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

Richtlijn voor Grillen

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

Kookmateriaal

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

Voedseltype

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

Grillen

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

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

Ventilatorgrill

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

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

Magnetron + grill

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

Richtlijnen voor hete lucht

Hetelucht en Hete lucht, onder- en bovenwarmte

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

Magnetron + hetelucht

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

Hetelucht

Verwarm de oven voor met de heteluchtstand.

Gerecht	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (min.)
Vierkante vorm hazelnotentaart	160-170	Roosterinzetstuk + keramische plaat	2	60-70
Ringvormige of bolvormige bakvorm citroentaart	150-160	Roosterinzetstuk + keramische plaat	2	50-60
Biscuitgebak	150-160	Roosterinzetstuk + keramische plaat	2	25-35
Vruchtenvlaaibodem	150-170	Roosterinzetstuk + keramische plaat	2	25-35
Plat vruchtenkruimelgebak (gistdeeg)	150-170	Bakplaat	3	30-40
Croissants	170-180	Bakplaat	2	10-15
Broodjes	180-190	Bakplaat	2	10-15
Koekjes	160-180	Bakplaat	3	10-20
Ovenfrites	200-220	Bakplaat	3	15-20

Hete lucht, onder- en bovenwarmte

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken.
Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de stand Hete lucht, onder- en bovenwarmte.

Gerecht	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (min.)
Lasagne	180-190	Bakplaat	3	25-30
Aardappelgratin	170-180	Bakplaat	2	45-50
Biscuitgebak	150-160	Bakplaat	2	35-40
Cake	150-160	Bakplaat	2	50-60
Witbrood	170-180	Bakplaat	2	20-25
Zelfgemaakte pizza	180-200	Bakplaat	2	20-30
Zelfrijzende pizza (diepvries)	180-200	Bakplaat	2	15-20
Quiche lorraine	180-190	Bakplaat	2	40-50
Appeltaart	160-170	Bakplaat	2	60-80
Bladerdeeg met appelvulling	180-190	Bakplaat	3	15-20

Magnetron + hetelucht

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

Slim koken

Snel en eenvoudig

Boter smelten

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

Chocolade smelten

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

Gekristalliseerde honing smelten

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

Gelatine smelten

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

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

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

Jam maken

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

Pudding maken

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

Geschaafde amandel bruinen

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

Probleemoplossing

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

Controlepunten

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

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

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

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

Probleemoplossing

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

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

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

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

Probleemoplossing

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

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

Informatiecodes

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

Code	Beschrijving	Actie
C-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.	Stop de oven en probeer het opnieuw.
C-d0		Trek de stekker uit het stopcontact, laat de oven afkoelen en reinig de toets. (Stof, Water) Wanneer hetzelfde probleem zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Technische specificaties

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

Voedingsbron		230 V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen	Maximaal vermogen	2700 W
	Magnetron	1600 W
	Grill	2600 W
	Hetelucht	2600 W
Afgegeven vermogen		100 W / 800 W (IEC - 705)
Frequentie		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Koelmethode		Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D)	Hoofdeenheid	595 x 456 x 570 mm
	Inbouw	560 x 446 x 549 mm
Volume		50 liter
Gewicht	Netto	38,8 kg
	Bruto	45,6 kg

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

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

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

OPMERKING

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

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

Aankondiging met betrekking tot open source

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

Memo

SAMSUNG

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

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DG68-01421A-04