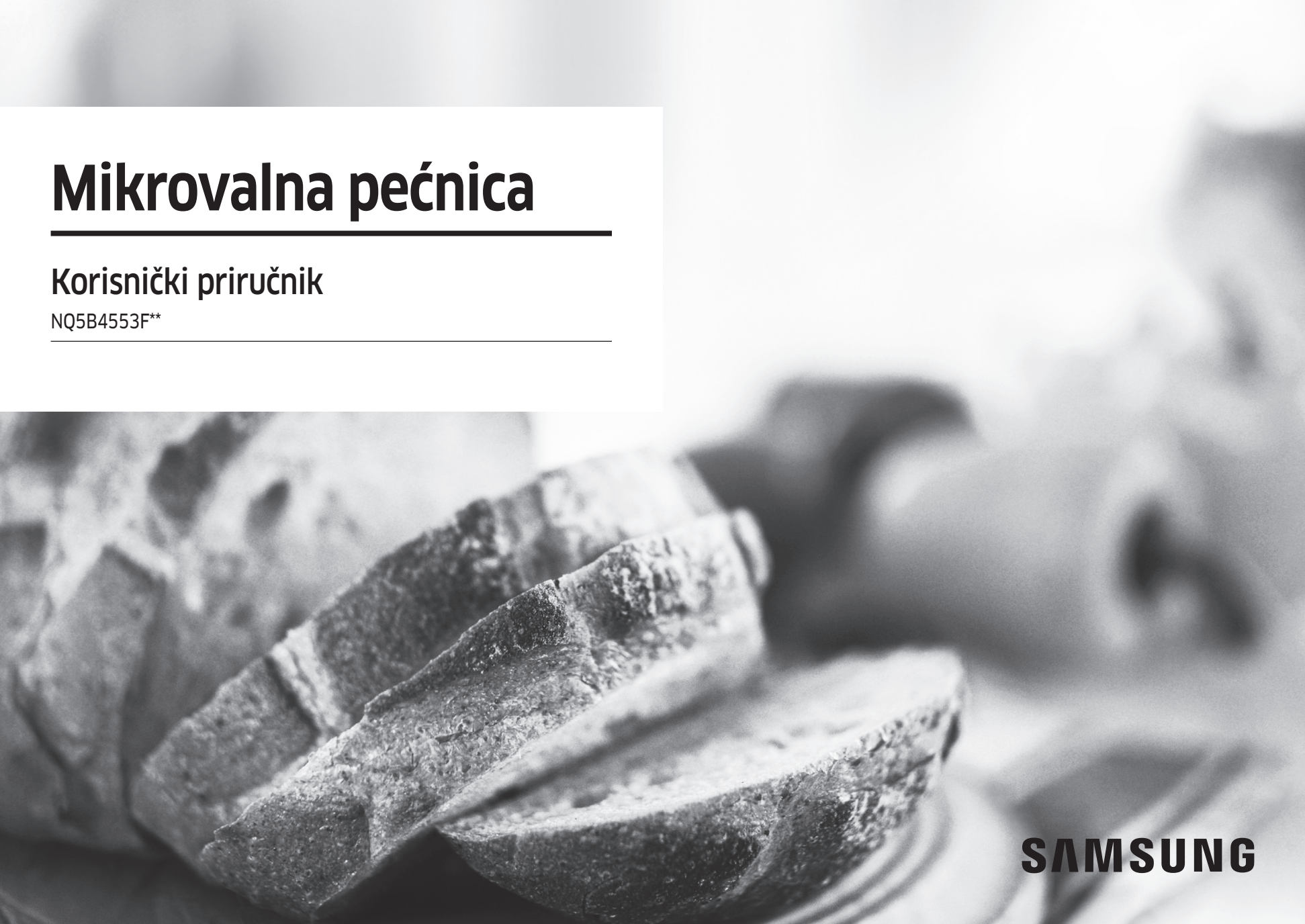
Mikrovalna pećnica

Korisnički priručnik

NQ5B4553F**



SAMSUNG

Sadržaj

Sigurnosne upute 3

Važne sigurnosne upute 3
Opća sigurnost 7
Mjere opreza pri rukovanju mikrovalnom pećnicom 8
Ograničeno jamstvo 9
Definicija grupe proizvoda 9
Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad) 9

Montaža 10

Sadržaj paketa 10
Upute za montažu 11

Održavanje 14

Čišćenje 14
Zamjena (popravak) 14
Održavanje u slučaju dužeg razdoblja nekorištenja 14

Prije početka 15

Upravljačka ploča 15
Sat 15
Bočne rešetke 16
O mikrovalnoj energiji 16
Posuđe za mikrovalno kuhanje 17

Rad 18

Pregled značajki 18
Ručni način rada 19
Automatski način rada 23
Vodič za automatsko kuhanje 24
Posebne funkcije 27
Više funkcija 29
Pametno upravljanje 30

Pametno kuhanje 31

Ručno kuhanje 31
Brzo i lako 38

Rješavanje problema 38

Kontrolne točke 38
Informacijske šifre 43

Tehničke specifikacije 43

Dodatak 44

Obavijest o otvorenom kodu 44

Sigurnosne upute

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

POMNO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

UPOZORENJE: Ako su vrata ili zaštitna brtva oštećeni, ne uključujte pećnicu dok je ne popravi ovlaštena osoba.

UPOZORENJE: Za sve osobe, osim ovlaštenih, opasno je izvoditi bilo kakve usluge ili popravke koji obuhvaćaju uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.

UPOZORENJE: Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati.

UPOZORENJE: Djeci bez nadzora dopustite korištenje mikrovalne pećnice samo ako su im dane odgovarajuće upute tako da djeca pećnicu mogu koristiti na siguran način, uz razumijevanje opasnosti od nepravilne upotrebe.

Uređaj je namijenjen korištenju samo u kućanstvu i nije namijenjen korištenju u sljedećim prostorima:

- kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima i ostalim radnim okruženjima;
- seoske kuće;
- hoteli, moteli i ostala mjesta za smještaj;
- smještaji s noćenjem i doručkom.

Koristite samo posuđe koje je prikladno za korištenje u mikrovalnim pećnicama.

Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama pripazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.

Mikrovalna pećnica namijenjena je zagrijavanju hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće te zagrijavanje jastučića za grijanje, papuča, spužvi, vlažne tkanine i sličnih materijala može uzrokovati ozljede ili požar.

Ako primijetite dim, isključite uređaj ili isključite kabel za napajanje i ostavite vrata zatvorenim kako biste ugušili plamen.

Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo ključanje i stoga s posudom treba pažljivo rukovati.

Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom mora se promiješati ili protresti, a temperatura provjeriti prije konzumacije kako bi se izbjegle opekline.

Sigurnosne upute

Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i nakon zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.

Pećnica se mora redovito čistiti, a ostaci hrane ukloniti.

Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja uređaja te dovesti do opasne situacije.

Uređaj je namijenjen samo za ugradbenu montažu. Uređaj ne postavljajte u ormarić.

Metalne posude za hranu i piće nisu dozvoljene za mikrovalno kuhanje.

Izbjegavajte pomicati tanjur pri vađenju posuđa iz uređaja. (Odnosi se samo na modele s rotirajućim tanjurom)

Uređaj se ne smije čistiti parom.

Uređaj se ne smije čistiti mlazom vode.

Uređaj nije namijenjen korištenju u cestovnim vozilima, kamp kućicama i sličnim vozilima.

Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ni osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, osim ako su pod nadzorom i upućene u rukovanje uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Djecu treba nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

Mora postojati mogućnost iskopčavanja uređaja iz napajanja nakon njegovog postavljanja. Uređaj se može isključiti iz napajanja omogućivanjem pristupa utikaču ili tako da se u skladu sa smjernicama za postavljanje ožičenja na fiksno ožičenje postavi prekidač.

Ako je na uređaj instaliran kabel za napajanje bez utikača, isključivanje iz napajanja mora se omogućiti u fiksnom ožičenju u skladu s pravilima ožičenja.

Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.

Navedeni način postavljanja ne smije se temeljiti na korištenju ljepila jer ono nije pouzdan način postavljanja.

Ova se pećnica mora postaviti u odgovarajućem smjeru i na visini koja omogućava jednostavan pristup njenoj unutrašnjosti i površini za upravljanje pećnicom.

Prije prvog korištenja pećnice u nju treba staviti vodu i zatim je ostaviti da radi 10 minuta.

Ako uređaj proizvodi čudan zvuk, miris po paljevini ili dim, odmah iskopčajte kabel napajanja i obratite se najbližem servisnom centru.

UPOZORENJE: Prilikom korištenja uređaja u kombiniranom načinu djeca uređaj smiju koristiti samo uz nadzor odrasle osobe zbog visokih temperatura koje nastaju.

Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Izbjegavajte dodirivanje grijača unutar pećnice.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, tijekom čišćenja površine se mogu zagrijati više nego inače i djecu treba držati podalje. Funkcija čišćenja ovisi o modelu.

UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući za vrijeme korištenja. Malu djecu treba držati podalje od pećnice.

Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsti površinu te time izazvati rasipanje stakla.

Ne smije se čistiti parom.

UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen prije zamjene lampe kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

Sigurnosne upute

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući.

Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata.

Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.

OPREZ: Kuhanje treba nadgledati. Kratko kuhanje treba kontinuirano nadgledati.

Vrata i druge vanjske površine mogu tijekom rada uređaja biti vruće.

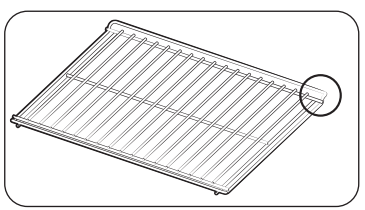
Temperatura površina koje se mogu dodirnuti može tijekom rada uređaja biti visoka.

Površine mogu postati vruće tijekom upotrebe.

Uređaji nisu namijenjeni za rad s vanjskim satom ili odvojenim sustavom za daljinsko upravljanje.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju izvoditi djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom odraslih osoba.

Uređaj i kabel postavite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.



Postavite stranu okvira svijenu prema gore na stražnju stranu radi podržavanja položaja mirovanja prilikom kuhanja jela veće težine. (Ovisno o modelu)

Opća sigurnost

Sve izmjene ili popravke mora obaviti isključivo kvalificirano osoblje.
Nemojte zagrijavati hranu ili tekućine u zatvorenim posudama namijenjenima za korištenje u mikrovalnoj pećnici.
Za čišćenje pećnice nemojte koristiti benzen, otapalo, alkohol niti uređaje za čišćenje pomoću pare ili pod visokom tlakom.
Nemojte postaviti pećnicu: pored izvora topline ili zapaljivih materijala; na vlažna, masna, prašnjava ili mjesta izložena izravnom sunčevom svjetlu ili vodi; na mjesto gdje postoji mogućnost curenja plina ili na neravnu podlogu.
Ova se pećnica mora uzemljiti na pravilan način i u skladu s lokalnim i državnim propisima.
Redovito s utikača i kontaktnih točaka pomoću suhe krpe uklonite sve strane tvari.
Nemojte povlačiti, pretjerano svijati kabel napajanja niti na njega stavljati teške predmete.
Ako je došlo do curenja plina (propan, ukapljeni plin, itd.), odmah provjetrite prostor. Ne dodirujte kabel za napajanje.
Ne dodirujte kabel za napajanje vlažnim rukama.
Dok pećnica radi, nemojte je isključivati iskopčavanjem kabela za napajanje.
U uređaj nemojte stavljati prste niti u njega umetati strane tvari. Ako su u pećnicu dospjele strane tvari, iskopčajte kabel za napajanje i obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.
Nemojte pretjerano pritiskati pećnicu niti je izlagati udarcima.
Pećnicu nemojte stavljati na lomljive predmete.
Provjerite jesu li napon, frekvencija i struja jednaki onima navedenima u specifikacijama proizvoda.
Čvrsto priključite utikač u utičnicu u zidu. Nemojte koristiti višestruke utičnice, produžne kabele niti električne pretvarače.
Ne postavljajte kabel za napajanje na metalne predmete. Umetnite kabel za napajanje između predmeta ili iza pećnice.
Nemojte koristiti oštećeni utikač, kabel za napajanje ili rasklimanu utičnicu. U slučaju oštećivanja utikača ili kabela za napajanje obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.
Pećnicu nemojte izravno prskati niti polijevati vodom.
Na pećnicu, u pećnicu ili na vrata pećnice nemojte stavljati nikakve predmete.
Površinu pećnice nemojte prskati hlapljivim tvarima kao što je insekticid.
U pećnicu nemojte stavljati zapaljive materijale. Budite pažljivi prilikom zagrijavanja jela ili pića koja sadrže alkohol jer alkoholne pare mogu doći u kontakt s vrućim dijelovima pećnice.
Djeca se mogu udariti u vrata ili prikliještiti prste. Pri otvaranju i zatvaranju pećnice držite djecu podalje od vrata pećnice.

Upozorenja vezana za mikrovalnu pećnicu

Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo ključanje i stoga s posudom uvijek treba pažljivo rukovati. Uvijek pričekajte da piće odstoji najmanje 20 sekundi prije nego što ga izvadite. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja. Uvijek promiješajte nakon zagrijavanja.
U slučaju opeklina slijedite upute za prvu pomoć:

1. Uronite opečeno područje u hladnu vodu na najmanje 10 minuta.
2. Prekrijte čistom, suhom tkaninom.
3. Ne nanosite kreme, ulja ili losione.

Nemojte stavljati posudu ni rešetku u vodu neposredno nakon kuhanja jer bi se mogle oštetiti.
Pećnicu nemojte koristiti za prženje u dubokoj masnoći jer nije moguće kontrolirati temperaturu ulja. To bi moglo prouzročiti izlijevanje vrućeg ulja.

Sigurnosne upute

Mjere opreza za mikrovalnu pećnicu

Upotrebljavajte samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Nemojte koristiti metalne posude, setove posuđa sa zlatnim i srebrnim obrubom, metalni pribor, itd.
Izvadite metalne žice. Može doći do električnog iskrenja.
Nemojte koristiti pećnicu za sušenje papira ili odjeće.
Za zagrijavanje malih količina hrane koristite postavku s kraćim vremenom jer se hrana u suprotnom može pretjerano zagrijati ili zagorjeti.
Kabel za napajanje i utikač držite podalje od vode i izvora topline.
Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja nemojte zagrijavati u mikrovalnoj pećnici kako biste izbjegli mogućnost eksplozije. Nemojte zagrijavati nepropusne ili vakumirane posude, orašaste plodove, rajčice itd.
Ne prekrivajte ventilacijske otvore tkaninom ili papirom. Postoji opasnost od požara. Može doći do pregrijavanja pećnice, nakon čega će se ona automatski isključiti i ostati isključena sve dok se dovoljno na ohladi.
Uvijek koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja posuđa iz pećnice.
Promiješajte tekućine na polovici postupka zagrijavanja ili nakon dovršenja zagrijavanja i ostavite ih da odstoje najmanje 20 sekundi nakon zagrijavanja kako bi se spriječilo njihovo eruptivno ključanje.
Prilikom otvaranja vrata stanite na udaljenost ispruženih ruku kako biste izbjegli opekline uslijed izlaska vrućeg zraka ili pare.
Ne uključujte pećnicu ako je prazna. Pećnica se nakon 30 minuta automatski isključuje iz sigurnosnih razloga. Preporučujemo da u pećnici uvijek držite čašu vode koja će upiti energiju mikrovalova ako se pećnica slučajno uključi.
Prilikom postavljanja pećnice pridržavajte se podataka o razmacima koji su navedeni u ovim uputama. (Pogledajte odjeljak Postavljanje mikrovalne pećnice.)
Budite oprezni prilikom priključivanja drugih električnih uređaja u utičnice blizu pećnice.

Mjere opreza pri rukovanju mikrovalnom pećnicom

Ako se ne pridržavate sljedećih mjera opreza, može doći do štetnog izlaganja mikrovalnoj energiji.

- Ne uključujte pećnicu s otvorenim vratima. Ne dirajte sigurnosni unutarnji mehanizam (zasune vrata). Ne gurajte strane predmete u otvore sigurnosnog unutarnjeg mehanizma.
- Nemojte stavljati predmete između vrata pećnice i prednje strane pećnice te nemojte ostavljati ostatke hrane na površinama za brtvljenje. Održavajte vrata i površine za brtvljenje na vratima čistima tako da ih nakon svake upotrebe najprije obrišete vlažnom krpicom, a zatim mekom, suhom krpicom.
- Ne uključujte pećnicu ako je oštećena. Uključite je tek nakon što je popravi kvalificirani serviser.
  Važno: vrata pećnice moraju se pravilno zatvoriti. Vrata ne smiju biti savijena: šarke na vratima ne smiju biti razbijene ili rasklimane; brtve i površine za brtvljenje ne smiju biti oštećene.
- Sva podešavanja i popravke mora izvršiti kvalificirani serviser.

Ograničeno jamstvo

Tvrtka Samsung naplatit će zamjenu pribora ili popravak kozmetičke prirode ako je oštećenje uređaja ili pribora uzrokovao korisnik. Predmeti na koje se to odnosi:

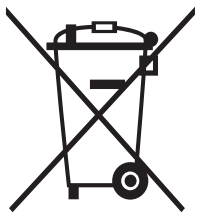
- Izvijena, izgrebena ili slomljena vrata, ručice, okno ili upravljačka ploča.
- Slomljena plitica, vodilice okretnog mehanizma, utor za tanjur ili žičana rešetka.

Ovu pećnicu koristite samo za namjene opisane u ovom priručniku s uputama. Upozorenja i važne sigurnosne upute u ovom priručniku ne sadrže sve moguće uvjete i situacije koje bi se mogle dogoditi. Vaša je odgovornost da prilikom postavljanja, održavanja i rukovanja pećnicom slijedite zdrav razum i pridržavate se mjera opreza.
Budući da se upute za rukovanje u nastavku odnose na različite modele, svojstva vaše mikrovalne pećnice mogu se neznatno razlikovati od opisanih u ovom priručniku i možda se ne primjenjuju svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumica, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung ili potražite pomoć i informacije na internetskoj adresi www.samsung.com.
Ovu pećnicu koristite samo za zagrijavanje hrane. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu upotrebu. Nemojte zagrijavati nikakve tkanine niti jastuke punjene zrnima. Proizvođač neće snositi odgovornost za oštećenja uzrokovana neodgovarajućim ili nepravilnim korištenjem pećnice.
Pećnicu redovito čistite i održavajte kako ne bi došlo do propadanja površine pećnice i opasnih situacija.

Definicija grupe proizvoda

Ovaj proizvod je u grupi 2 klase B ISM opreme. Definicija grupe 2 koja sadrži svu ISM opremu u kojoj se energija radiovalova namjerno generira i/ili koristi u obliku elektromagnetskog zračenja za obradu materijala, opremu za elektroerozijsku opremu te opremu za strujno zavarivanje.
Oprema B klase je oprema prikladna za korištenje u kućanstvima i ustanovama koje su izravno povezane s niskonaponskom električnom mrežom koja napaja zgrade koje koriste mali korisnici.

Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)



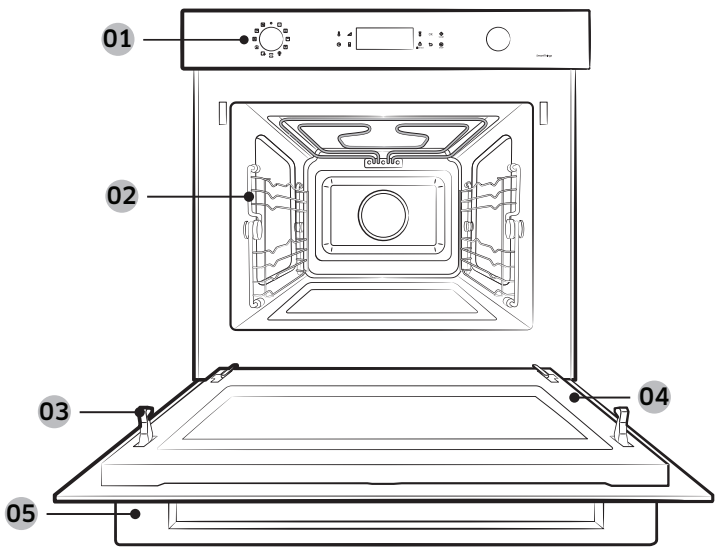
(Primjenjivo Primjenjuje se u zemljama s posebnim sustavima za prikupljanje otpada)
Ova oznaka na proizvodu, dodatnoj opremi ili u literaturi ukazuje na to da se proizvod i njegova elektronička oprema (npr., punjač, slušalice, USB kabel) ne bi trebali odlagati s ostalim kućanskim otpadom na kraju radnog vijeka. Da biste spriječili moguću štetu za okoliš ili ljudsko zdravlje nekontroliranim odlaganjem otpada, odvojite ovaj predmet od ostalih vrsta otpada i odgovorno reciklirajte kako biste promicali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.
Korisnici u kućanstvima trebali bi kontaktirati prodavača kod kojega su kupili proizvod ili ured lokalne vlasti za pojedinosti o tome gdje i kako se ovaj predmet može odnijeti kako bi recikliranje bilo sigurno za okoliš.
Korisnici u tvrtkama trebaju kontaktirati dobavljača i provjeriti uvjete i odredbe kupovnog ugovora. Ovaj proizvod i njegova elektronička oprema ne smije se miješati s drugim komercijalnim otpadom.
Dodatne informacije o obvezama tvrtke Samsung u pogledu zaštite okoliša i regulatornih obveza specifičnih za proizvod kao što su REACH, OEEO, Baterije, potražite na web-mjestu : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Montaža

Sadržaj paketa

Provjerite sadrži li paket s proizvodom sve dijelove i pribor. Ako imate problema s pećnicom ili priborom, obratite se lokalnom centru za korisnike tvrtke Samsung ili prodavaču.

Brzi pregled pećnice



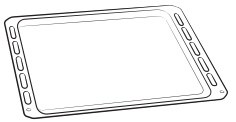
01 Upravljačka ploča
02 Bočne rešetke
03 Sigurnosna blokada vrata
04 Vrata
05 Ručica na vratima

Pribor

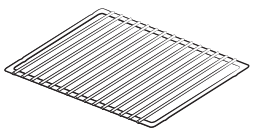
Pećnica se isporučuje s različitim priborom koji omogućuje pripremu različitih vrsta jela.



Keramička posuda
(Koristi se za način rada s mikrovalovima.)



Posuda za pečenje
(Nemojte koristiti za način rada s mikrovalovima.)



Žičana rešetka
(Koristi se za brze obroke i način rada za roštilj.)



3 vijka (M4 L25)

NAPOMENA

Pogledajte Pametno kuhanje na stranici 31-38 kako biste utvrdili koji je pribor prikladan za pripremu vaših jela.

Upute za montažu

Opće tehničke informacije

Električno napajanje	230 V ~ 50 Hz	
Dimenzije (Š × V × D)	Veličina kompleta	595 x 456 x 570 mm
	Veličina za ugradnju	560 x 446 x 549 mm

Ovaj je uređaj u skladu s propisima EU-a.

Odlaganje pakiranja i uređaja

Pakiranje se može reciklirati.
Pakiranje može sadržavati sljedeće materijale:

- karton;
- polietilenski film (PE);
- polistiren bez CFC-a (kruta pjena PS).

Odložite te materijale odgovorno i u skladu s odgovarajućim zakonskim odredbama.
Ovlaštena tijela vam mogu pružiti informacije o odgovornom zbrinjavanju kućanskih uređaja.

Sigurnost

- Uređaj smije priključiti samo kvalificirani tehničar.
- Ova pećnica NIJE namijenjena za uporabu u profesionalnim kuhinjama.
- Ona se treba koristiti isključivo za kuhanje hrane u domaćinstvu.
- Uređaj postaje jako vruć tijekom i nakon uporabe.
- Budite oprezni kada su u blizini pećnice mala djeca.

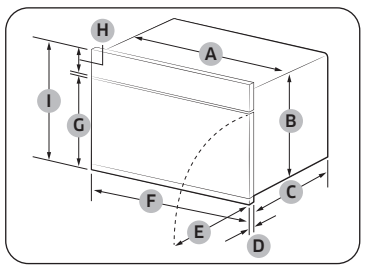
Priključivanje na električnu mrežu

Kućna mreža na koju je uređaj priključen trebala bi biti u skladu s nacionalnim i lokalnim propisima. Potrebno je osigurati mogućnost iskopčavanja uređaja nakon njegove ugradnje. Isključivanje iz napajanja može biti izvedeno na način da se omogući pristupanje utikaču ili da se u skladu s pravilima postavljanja ožičenja na fiksno ožičenje postavi prekidač.

Ugradnja u ormarić

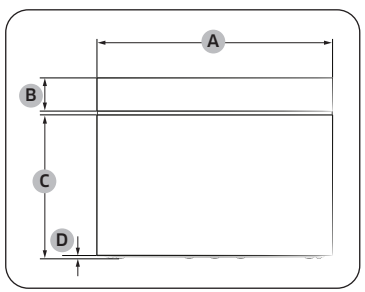
Kuhinjski ormarići koji dodiruju pećnicu moraju biti otporni na toplinu do 100 °C. Tvrtka Samsung nije odgovorna za štetu koja nastane na ormarićima uslijed topline.

Dimenzije potrebne za ugradnju (Ovo je ugradbeni proizvod.)



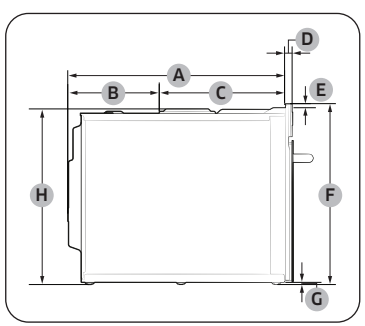
Pećnica (mm)

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



Pećnica (mm)

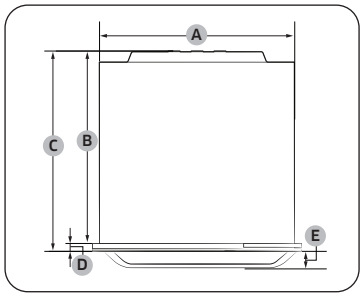
A	595
B	85
C	367
D	6



Pećnica (mm)

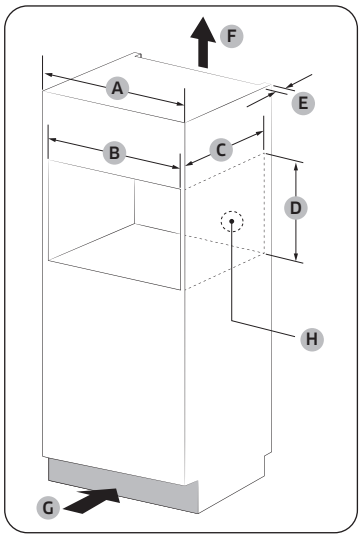
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

Montaža



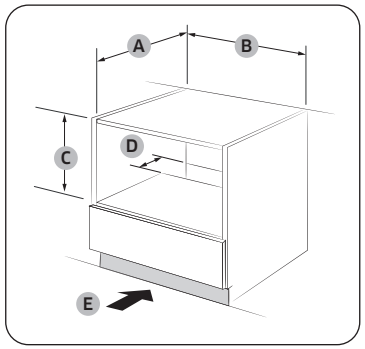
Pećnica (mm)

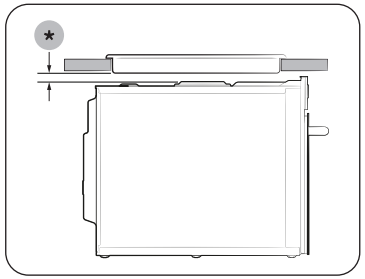
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Ormarić za ugrađivanje pećnice (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Otvor za utičnicu (30 Ø)





Ormarić ispod sudopera (mm)

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

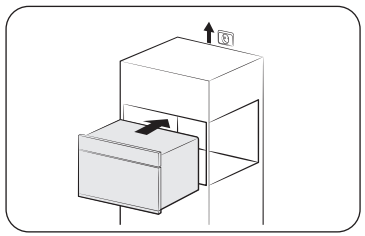
NAPOMENA

Minimalna zahtijevana visina **(C)** odnosi se samo na ugradnju pećnice.

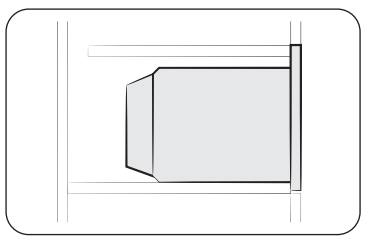
Postavljanje pećnice s pločom za kuhanje

Prije postavljanja ploče za kuhanje na pećnicu pogledajte vodič za postavljanje kako biste saznali informacije o zahtjevima za prostor **(*)**.

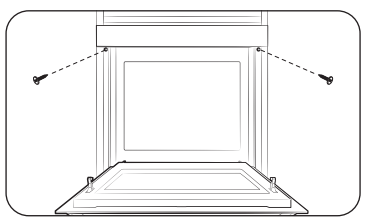
Montiranje pećnice



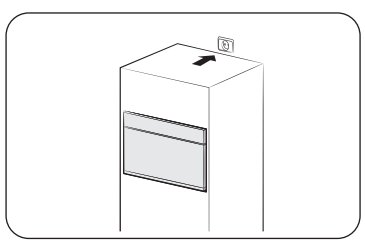
1. Gurnite pećnicu tako da bude djelomično umetnuta u mjesto za ugradnju. Provucite priključni kabel do izvora napajanja.



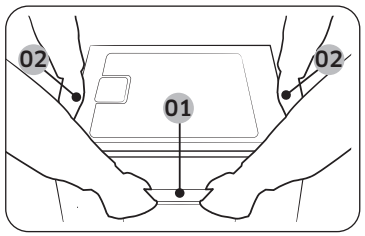
2. Gurnite pećnicu do kraja na mjesto za ugradnju.



3. Pričvrstite pećnicu pomoću dva isporučena vijka (4 x 25 mm).



4. Priključite uređaj u električnu mrežu. Provjerite radi li uređaj.



Prilikom raspakiravanja proizvoda uređaj držite za 2 bočne ručice i za ručicu vrata.

01 Ručica na vratima
02 Bočna ručica

Nakon montaže uklonite zaštitnu foliju, traku i ostalu ambalažu te izvadite isporučeni pribor iz pećnice. Kako biste pećnicu izvadili iz ormarića, najprije isključite napajanje pećnice i uklonite 2 vijka s obje strane pećnice.

Održavanje

Čišćenje

Redovito čistite pećnicu kako bi se spriječilo nakupljanje nečistoća na pećnici ili u njenoj unutrašnjosti. Posebno pripazite na vrata i brtve na vratima (odnosi se samo na određene modele). Ako se vrata ne otvaraju ili zatvaraju bez poteškoća, prvo provjerite je li se na brtvama vrata nakupila nečistoća. Za čišćenje unutrašnjosti i vanjskog dijela pećnice koristite mekanu krpu i vodu sa sapunom. Dobro isperite i osušite.

Uklanjanje tvrdokorne prljavštine i neugodnih mirisa iz unutrašnjosti pećnice

1. U praznu pećnicu stavite na sredinu šalicu razrijeđenog limunovog soka.
2. Pećnicu grijte 10 minuta na maksimalnoj snazi.
3. Nakon dovršetka ciklusa pričekajte da se pećnica ohladi. Potom otvorite vrata i očistite pećnicu.

⚠ OPREZ

- Održavajte vrata i brtve na vratima čistima kako bi se vrata otvarala i zatvarala bez poteškoća. U suprotnom možete skratiti životni vijek pećnice.
- Pripazite da ne prolijete vodu na otvore za ventilaciju.
- Nemojte koristite abrazivna sredstva ili kemikalije za čišćenje.
- Nakon svakog korištenja pećnice upotrijebite blagi deterdžent kako biste očistili pećnicu nakon što se pećnica ohladi.

Zamjena (popravak)

⚠ UPOZORENJE

Ova pećnica u unutrašnjosti ne sadrži dijelove koje korisnik može ukloniti. Nemojte pokušavati sami vršiti zamjene ili popravke u pećnici.

- Ako primijetite problem sa šarkama, brtvama i/ili vratima, obratite se kvalificiranom tehničaru ili lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung za tehničku podršku.
- Ako želite zamijeniti žarulju, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung. Nemojte je sami zamijeniti.
- Ako primijetite problem s kućištem pećnice, prvo isključite kabel za napajanje iz izvora napajanja, a potom se obratite lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Održavanje u slučaju dužeg razdoblja nekorištenja

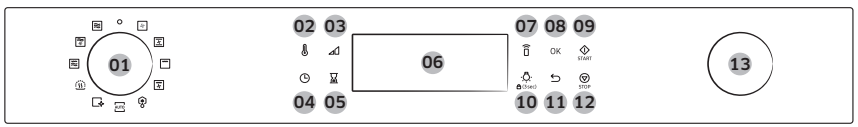
Ako pećnicu ne koristite tijekom dužeg razdoblja, iskopčajte kabel za napajanje i premjestite pećnicu na suho mjesto bez prašine. Prašina i vlaga koje se nakupljaju u unutrašnjosti pećnice mogu utjecati na rad pećnice.

Prije početka

Prije prelaska na sam recept, upoznajte se s potrebnim komponentama.

Upravljačka ploča

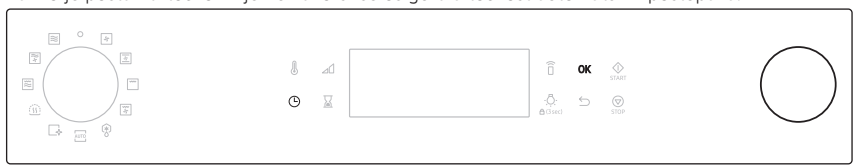
Prednja ploča dostupna je u širokom spektru materijala i boja. Zbog poboljšanja u kvaliteti stvarni izgled pećnice podložan je promjenama bez prethodne obavijesti.



01	Regulator načina rada	Okrenite Regulator načina rada kako biste aktivirali upravljačku ploču ili odabrali željeni način kuhanja ili željenu funkciju.
02	Temperatura	Koristite za promjenu temperature.
03	Razina snage	Koristite za promjenu razine snage.
04	Sat	Dodirnite za promjenu trenutačnog vremena.
05	Mjerač vremena	Dodirnite za korištenje funkcije kuhinjskog mjerača vremena.
06	Zaslon	Prikazuje izbornik, informacije i tijek kuhanja.
07	Pametno upravljanje	Uključite ili isključite funkciju Pametno upravljanje. **NAPOMENA** Prije upotrebe ove funkcije potrebno je postaviti Jednostavno povezivanje.
08	OK	Odaberite trenutačnu vrijednost.
09	Početak	Dodirnite kako biste pokrenuli rad pećnice.
10	Lagano	Dodirnite kako biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici. • Dodirnite i zadržite na 3 sekunde za aktiviranje ili deaktiviranje. Zaštita za djecu dostupna je samo u stanju mirovanja.
11	Natrag	Dodirnite kako biste se vratili na prethodni ekran ili kako biste otkazali kuhanje.
12	Stop	Dodirnite za zaustavljanje rada pećnice.
13	Regulator vrijednosti	Okrenite Regulator vrijednosti kako biste prilagodili vrijednost postavljanja za svoj odabir. Okrenite udesno za smanjivanje ili ulijevo za povećavanje vrijednosti.

Sat

Važno je postaviti točno vrijeme kako bi se osigurala točnost automatskih postupaka.



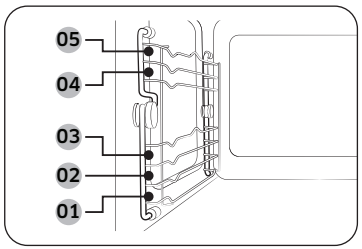
Postavljanje sata

1. Dodirnite i zadržite ◷ na 3 sekunde.
2. Postavite vrijeme sata (sat i minutu) pomoću **Regulatora vrijednosti** i gumba OK.

NAPOMENA

- Postavljeni sat nije moguće mijenjati tijekom rada pećnice.

Bočne rešetke

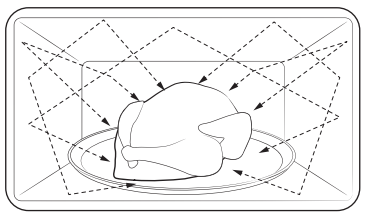


- Umetnite pribor u pravilan položaj u pećnici.
- Pažljivo vadite posuđe i/ili pribor iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati opekline.

01	Razina 1	Funkcija mikrovalova
02	Razina 2	Funkcija pećnice
03	Razina 3	
04	Razina 4	
05	Razina 5	

O mikrovalnoj energiji

Mikrovalovi su visokofrekventni elektromagnetski valovi. Pećnica koristi unaprijed ugrađeni magnetron za generiranje mikrovalova koji se koriste za kuhanje ili podgrijavanje hrane bez deformiranja ili diskoloracije hrane.



1. Mikrovalovi koje generira magnetron distribuiraju se ravnomjerno putem vrtložnog distribucijskog sustava. Tako se hrana ravnomjerno kuha.
2. Hrana apsorbira mikrovalove do dubine od oko 2,5 cm. Zatim se mikrovalovi raspršuju unutar hrane dok se kuhanje nastavlja.
3. Vrijeme kuhanja ovisi o sljedećim karakteristikama hrane.
   - Njenoj količini i gustoći
   - Sadržaju vlage
   - Početnoj temperaturi (posebice ako je hrana smrznuta)

NAPOMENA

Nakon što se kuhanje dovrši, Kuhana hrana zadržava toplinu u svom središtu. Zbog toga morate poštovati vrijeme stajanja navedeno u ovom priručniku, čime se osigurava ravnomjerno kuhanje sve do središta namirnica.

Posuđe za mikrovalno kuhanje

Posuđe koje se koristi za način rada s mikrovalovima mora omogućiti mikrovalovima da prođu kroz njega i prodru u hranu. Metali kao što su nehrđajući čelik, aluminij i bakar odbijaju mikrovalove. Stoga nemojte koristiti posuđe izrađeno od metala. Posuđe označeno kao sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici prikladno je korištenje. Dodatne informacije o prikladnom posuđu pronađite u sljedećim smjernicama. Postavite čašu vode ili neku hranu u pećnicu.

Što je potrebno:

- Ravno dno i ravne stranice
- Poklopac koji čvrsto prilježe
- Posuda koja dobro prianja na površinu i koja je lakša od glavne posude

Materijal	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Opis
Aluminijska folija	△	Koristite za male porcije kako biste zaštitili hranu da se ne prekuha. Ako se folija nalazi blizu stijenke pećnice ili ako ste upotrijebili previše folije, može doći do iskrenja.
Posuda za hrskavo pečenje	○	Ne zagrijavajte više od 8 minuta.
Tvrdi porculan ili keramika	○	Porculan, keramika, ocakljeno glineno posuđe i tvrdi porculan sigurni su za korištenje u mikrovalnoj pećnici ako nemaju metalne ukrase.
Jednokratno poliestersko kartonsko posuđe	○	Neka smrznuta hrana pakira se u takvo posuđe.

Materijal		Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Opis
Ambalaža za brzu hranu	Polistirenske čaše ili posude	○	Pregrijavanje ih može rastopiti.
	Papirnate vrećice i novine	×	Mogu se zapaliti.
	Reciklirani papir ili metalni ukrasi	×	Može izazvati iskrenje.
Staklo	Posude za kuhanje i posluživanje	○	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici ako nemaju metalne ukrase.
	Fino stakleno posuđe	○	Osjetljivo staklo može napuknuti ili razbiti se kod naglog zagrijavanja.
	Stakleni vrčevi	○	Pogodno samo za zagrijavanje. Prije kuhanja uklonite poklopac.
Metal	Posuđe	×	Može izazvati iskrenje ili požar.
	Vrećica za zamrzavanje s vezicom	×	
Papir	Tanjuri, šalice, ubrusi i papirnati ručnici	○	Koristite za kratko kuhanje. Upit će višak vlage.
	Reciklirani papir	×	Izaziva iskrenje.

Prije početka

Materijal		Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Opis
Plastika	Posude	○	Koristite samo termoplastične spremnike. Neke plastike mogu se izobličiti ili promijeniti boju na visokim temperaturama.
	Prozirna folija	○	Koristite za zadržavanje vlažnosti nakon kuhanja.
	Vrećice za zamrzavanje	△	Koristite samo vrećice koje se mogu kuhati i one koje se mogu koristiti u pećnici.
Voštani papir ili papir otporan na masnoću		○	Koristite za zadržavanje vlažnosti i sprječavanje prskanja.

○ : Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici

△ : Pažljivo koristite

✕ : Nije sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici

Rad

Pregled značajki

Značajka			Temperaturni raspon (Razina snage)	Zadana temperatura (Razina snage)
Ručni način rada		Mikrovalovi	100-800 W	800 W
			Mikrovalna energija omogućava kuhanje ili podgrijavanje bez promjena oblika ili boje hrane.	
		Mikrovalovi i vrući zrak	40-200 °C 100 W-600 W	180 °C 300 W
			Grijači stvaraju toplinu i ventilator raspršuje vrući zrak unutar pećnice, a to pojačava mikrovalna energija.	
		Mikrovalovi + Prženje	40-200 °C 100 W-600 W	200 °C 300 W
			Grijači stvaraju toplinu koju pojačava mikrovalna energija.	
		Vrući zrak	40-230 °C	160 °C
			Stražnji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način koristite za istovremeno pečenje na različitim razinama.	
		Uobičajeni način rada s ventilatorom	40-230 °C	180 °C
			Toplinu stvaraju gornji i donji grijači s ventilatorima. Ova je postavka prikladna za pečenje.	

Značajka			Temperaturni raspon (Razina snage)	Zadana temperature (Razina snage)
Ručni način rada		Roštilj na velikoj rešetki	150-230 °C	220 °C
			Grijač otpušta toplinu na velikoj površini. Ovaj način kuhanja koristite za bolje pečenje gornje strane hrane (na primjer, mesa, lazanja ili zapečenih jela).	
		Roštilj s ventilatorom	40-230 °C	180 °C
			Dva gornja grijača stvaraju toplinu koju raspršuje ventilator. Koristite ovaj način rada za roštiljanje mesa ili ribe.	
Automatski način rada	AUTO	Automatsko kuhanje	Za početnike u kuhanju pećnica nudi ukupno 20 programa za automatsko kuhanje.	
		Automatsko odmrzavanje	Pećnica ima 5 programa za odmrzavanje.	
Posebne funkcije		Održavanje hrane toplom	60-100 °C	60 °C
			Koristite ovu funkciju samo kako biste održavali toplinu upravo pripremljene hrane.	
		Čišćenje	Pećnica ima funkcije čišćenja parom i osvježavanja. Čišćenje parom korisno je za čišćenje manjeg stupnja zaprljanja. Osvježavanje je korisno za osvježavanje mirisa u pećnici.	

Ručni način rada

Zadana temperatura (ili Razina snage) mijenja se prema najčešće korištenoj postavci u posljednjih 10 primjena.

Korak 1. Odaberite način rada



1. Koristite **Regulator načina rada** kako biste aktivirali upravljačku ploču i zatim odaberite ručni način rada.

Korak 2. Postavite temperaturu



1. Okrenite **Regulator vrijednosti** kako biste odabrali željenu temperaturu.
2. Kada završite, dodirnite **OK**.
3. Za brzi početak rada dodirnite **START**. Pećnica će započeti sa zagrijavanjem. (Dostupno za načine rada Vrući zrak, Uobičajeni način rada s ventilatorom, Roštilj na velikoj rešetki i Roštilj s ventilatorom)

Rad

Korak 3. Postavite vrijeme kuhanja (i Razinu snage)



1. Okrenite **Regulator vrijednosti** kako biste odabrali vrijeme kuhanja.
   Ako dodirnete ◷, možete postaviti vrijeme kuhanja.
2. Kako biste postavili vrijeme završetka, dodirnite ◷ još jednom i okrenite **Regulator vrijednosti** kako biste postavili željeno vrijeme završetka.
3. Kako biste promijenili razinu snage, dodirnite ◿ i okrenite **Regulator vrijednosti** za promjenu.
4. Kada završite, dodirnite **START** kako bi kuhanje započelo.
5. Također, možete postaviti opcije prije nego što pokrenete pećnicu.

⚠ OPREZ

Nemojte skuhanu hranu predugo držati u pećnici. Hrana bi se mogla pokvariti.

Korak 4. Zagrijavanje (Dostupno samo za načine rada Vrući zrak, Uobičajeni način rada s ventilatorom, Roštilj na velikoj rešetki, Roštilj s ventilatorom i Prženje vrućim zrakom)

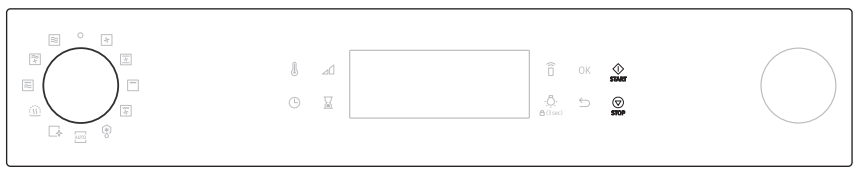
Pećnica će započeti sa zagrijavanjem dok ne dostigne postavljenu temperaturu. Kada se zagrijavanje dovrši, začut će se zvučni signal i indikator zagrijavanja će nestati.

Mijenjanje temperature (ili Razine snage) i vremena kuhanja tijekom kuhanja



1. Dodirnite **OK** tijekom kuhanja.
2. Odaberite temperaturu (ili razinu snage) ili vrijeme kuhanja pomoću **Regulatora vrijednosti**.
3. Dodirnite **OK**.
4. Promijenite vrijednost pomoću **Regulatora vrijednosti**.
5. Ako dodirnete **OK**, možete promijeniti vrijednost.
6. Kako biste primijenili smo vrijeme kuhanja, dodirnite ◷. Zatim po želji promijenite vrijeme kuhanja.

Zaustavljanje rada



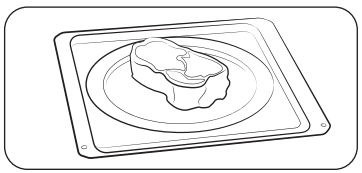
1. Okrenite **Regulator načina rada** za isključivanje.
   - Zaslon pećnice se isključuje i nakon 2 sekunde pojavljuje se sat.
   - Pećnica se isključuje čak i tijekom kuhanja i nakon 2 sekunde pojavljuje se sat.
2. Dodirnite **STOP**.
   - Rad pećnice će se zaustaviti. Dodirnite ponovno kako biste otkazali ili dodirnite **START** kako biste nastavili s kuhanjem.

Mikrovalovi

Mikrovalovi su visokofrekventni elektromagnetski valovi. Mikrovalna energija omogućava kuhanje ili podgrijavanje bez promjena oblika ili boje hrane.

- Koristite samo posuđe sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Korak 1		Korak 2		Korak 3		Korak 4
Mikrovalovi	>	-	>	Vrijeme kuhanja (Razina snage)	>	-



1. Stavite hranu u spremnik siguran za korištenje u mikrovalnoj pećnici, spremnik stavite na preporučeni pribor u pećnici i zatvorite vrata pećnice.
2. Slijedite korake 1-3 u odjeljku **Ručni način rada** na stranici **19-20**. Pećnica će započeti s radom nakon što postavite vrijeme kuhanja.
3. Kada se kuhanje dovrši, prilikom vađenja hrane koristite rukavice.

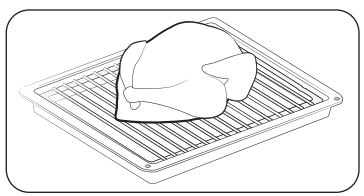
Razina snage

Razina	Postotak (%)	Izlazna snaga (W)	Opis
VISOKA	100	800	Koristite za zagrijavanje tekućine.
NIŽA VISOKA	88	700	Koristite za podgrijavanje i kuhanje.
SREDNJE VISOKA	75	600	
SREDNJA	56	450	Koristite za kuhanje mesa i podgrijavanje povrća.
SREDNJE NISKA	38	300	
ODMRZAVANJE	22	180	Koristite za odmrzavanje prije kuhanja.
NISKA	13	100	Koristite za odmrzavanje povrća.

Mikrovalovi i vrući zrak

Ovaj kombinirani način rada objedinjuje mikrovalnu energiju i vrući zrak, što smanjuje vrijeme kuhanja i omogućava postizanje zlatnosmeđe, hrskave površine hrane. Koristite ga za kuhanje svih vrsta mesa i peradi, kao i za složence, zapečena jela, kolače od biskvita i lagane voćne kolače, pite i mrvičaste kolače, pečeno povrće, pogačice i kruhove.

Korak 1		Korak 2		Korak 3		Korak 4
Mikrovalovi i vrući zrak	>	Temperatura	>	Vrijeme kuhanja (Razina snage)	>	-



1. Hranu stavite u odgovarajuću posudu za kuhanje, stavite posudu na rešetku i zatim zatvorite vrata.
2. Slijedite korake 1-3 u odjeljku **Ručni način rada** na stranici **19-20**. Pećnica će započeti s radom nakon što postavite vrijeme kuhanja.
3. Kada se kuhanje dovrši, prilikom vađenja hrane koristite rukavice.

⚠ OPREZ

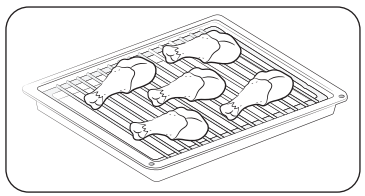
Koristite samo posuđe za pećnicu, kao što je posuđe od stakla, keramike ili porculana bez metalnih ukrasa.

Rad

Mikrovalovi + Prženje

Grijači stvaraju toplinu koju pojačava mikrovalna energija. Koristite samo posuđe sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici, kao što je stakleno ili keramičko posuđe.

Korak 1		Korak 2		Korak 3		Korak 4
Mikrovalovi + Prženje	>	Temperatura	>	Vrijeme kuhanja (Razina snage)	>	-



1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, posudu stavite na preporučeni pribor u pećnici i zatvorite vrata pećnice.
2. Slijedite korake 1-3 u odjeljku **Ručni način rada** na stranici **19-20**. Pećnica će započeti s radom nakon što postavite vrijeme kuhanja.
3. Kada se kuhanje dovrši, prilikom vađenja hrane koristite rukavice.

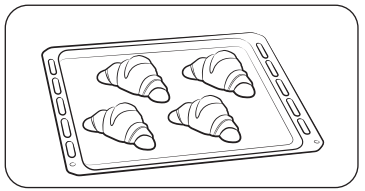
⚠ OPREZ

Koristite samo posuđe za pećnicu, kao što je posuđe od stakla, keramike ili porculana bez metalnih ukrasa.

Vrući zrak

Grijači stvaraju toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje u pećnici. Koristite ovaj način rada za pripremu keksa, pogačica, peciva i kolača te voćnih pita, profiterola i nabujaka.

Korak 1		Korak 2		Korak 3		Korak 4
Vrući zrak	>	Temperatura	>	Vrijeme kuhanja	>	Zagrijavanje

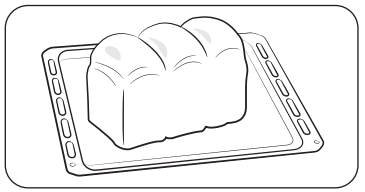


1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, posudu stavite na preporučeni pribor u pećnici i zatvorite vrata pećnice.
2. Slijedite korake 1-4 u odjeljku **Ručni način rada** na stranici **19-20**.
3. Kada se kuhanje dovrši, prilikom vađenja hrane koristite rukavice.

Uobičajeni način rada s ventilatorom

Toplinu stvaraju gornji i donji grijači s ventilatorima.
Ova se funkcija treba koristiti za uobičajeno pečenje gotovo svih vrsta jela.

Korak 1		Korak 2		Korak 3		Korak 4
Uobičajeni način rada s ventilatorom	>	Temperatura	>	Vrijeme kuhanja	>	Zagrijavanje

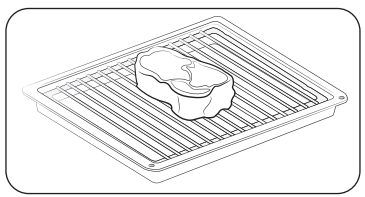


1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, posudu stavite na preporučeni pribor u pećnici i zatvorite vrata pećnice.
2. Slijedite korake 1-4 u odjeljku **Ručni način rada** na stranici **19-20**.
3. Kada se kuhanje dovrši, prilikom vađenja hrane koristite rukavice.

Roštilj na velikoj rešetki

Grijači stvaraju toplinu. Pobrinite se da budu u vodoravnom položaju.

Korak 1	>	Korak 2	>	Korak 3	>	Korak 4
Prženje		Temperatura		Vrijeme kuhanja		Zagrijavanje

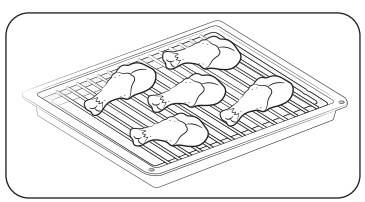


1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, posudu stavite na preporučeni pribor u pećnici i zatvorite vrata pećnice.
2. Slijedite korake 1-4 u odjeljku **Ručni način rada** na stranici **19-20**.
3. Kada se kuhanje dovrši, prilikom vađenja hrane koristite rukavice.

Roštilj s ventilatorom

Grijači stvaraju toplinu. Pobrinite se da budu u vodoravnom položaju.

Korak 1	>	Korak 2	>	Korak 3	>	Korak 4
Prženje		Temperatura		Vrijeme kuhanja		Zagrijavanje



1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, posudu stavite na preporučeni pribor u pećnici i zatvorite vrata pećnice.
2. Slijedite korake 1-4 u odjeljku **Ručni način rada** na stranici **19-20**.
3. Kada se kuhanje dovrši, prilikom vađenja hrane koristite rukavice.

Automatski način rada

Pećnica ima 2 različita automatska načina rada: Automatsko odmrzavanje i Automatsko kuhanje. Odaberite način rada koji želite.



1. Koristite **Regulator načina rada** kako biste aktivirali upravljačku ploču, odaberite Automatski način rada i zatim pritisnite **OK** za potvrdu.
   - Automatsko kuhanje (AUTO), Automatsko odmrzavanje ().
2. Okrenite **Regulator vrijednosti** kako biste odabrali željeni program i dodirnite **OK** za potvrdu.
3. Okrenite **Regulator vrijednosti** kako biste odabrali željenu težinu i zatim dodirnite **OK** za potvrdu.
4. Na zaslonu će se prikazati jelovnik i vodič za odabir pribora. (Dodirnite **OK**.)
5. Dodirnite **START** ili **OK** kako biste započeli s kuhanjem.

⚠ OPREZ

Uvijek koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.

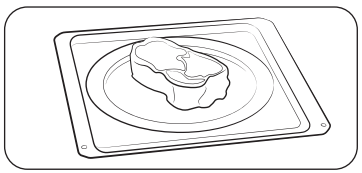
NAPOMENA

Vrijeme kuhanja unaprijed je programirano za svaki jelovnik i ne može se promijeniti.

Automatsko kuhanje

Za početnike u kuhanju pećnica nudi ukupno 20 programa za automatsko kuhanje. Iskoristite ovu značajku kako biste uštedjeli vrijeme ili skratili vrijeme učenja. Vrijeme kuhanja i temperatura prilagodit će se prema odabranom receptu.

Korak 1 **Automatsko kuhanje** > Korak 2 **Izbornik** > Korak 3 **Masa**



1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, posudu stavite na preporučeni pribor u pećnici i zatvorite vrata pećnice.
2. Slijedite korake 1-3 u odjeljku **Automatski način rada** na stranici **23-25**.
3. Kada se kuhanje dovrši, prilikom vađenja hrane koristite rukavice.

Vodič za automatsko kuhanje

Br.	Hrana	Veličina porcije (kg)	Pribor	Razina
1	Posluženo jelo	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramička posuda	1
		Koristite keramički tanjur i pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ovaj je program prikladan za jela koja se sastoje od 3 vrste namirnica (npr. mesa s umakom, povrća i priloga poput krumpira, riže i tjestenine). Nakon kuhanja, pričekajte 3 minute.	
2	Smrznuta pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Žičana rešetka i Keramička posuda	2
		Stavite smrznutu pizzu u pećnicu.	
3	Smrznute lazanje	0,4-0,5 0,6-0,7	Žičana rešetka i Keramička posuda	2
		Stavite smrznute lazanje u odgovarajuću vatrostalnu staklenu ili keramičku posudu. Nakon podgrijavanja, pričekajte 2-3 minute.	
4	Cijelo pile	1,1-1,2 1,2-1,3	Žičana rešetka i Keramička posuda	2
		Rashlađeno pile premažite uljem i začinima. Stavite pile s prsima okrenutima prema dolje u keramičkoj posudi na sredinu žičane rešetke. Okrenite čim se začuje zvučni signal pećnice. Pritisnite gumb Start kako biste nastavili s kuhanjem. Nakon kuhanja, pričekajte 5 minuta.	
5	Komadi piletine	0,6-0,7 0,9-1,0	Žičana rešetka i Keramička posuda	4
		Komade rashlađene piletine premažite uljem i začinima. Stavite komade piletine u keramičkoj posudi na žičanu rešetku tako da stranu s kožom okrenete prema dolje. Okrenite čim se začuje zvučni signal pećnice. Nakon kuhanja, pričekajte 2-3 minute.	

Br.	Hrana	Veličina porcije (kg)	Pribor	Razina
6	Pečena janjetina	0,8-0,9 1,1-1,2	Žičana rešetka i Keramička posuda	3
		Stavite mariniranu janjetinu u keramičkoj posudi na žičanu rešetku. Nakon zvučnog signala, okrenite janjetinu i i nastavite je peći.		
7	Smrznuti pomfrit za pećnicu	0,3-0,4 0,4-0,5	Posuda za pečenje	3
		Rasporedite smrznuti pomfrit u metalnu posudu za pečenje.		
8	Pečene polovice krumpira	0,4-0,5 0,6-0,7	Žičana rešetka i Keramička posuda	4
		Krumpire prerežite napola. Stavite ih u krug u posudu s odrezanom stranom okrenutom prema grijaču za roštilj. Nakon kuhanja, pričekajte 2-3 minute.		
9	Pita od jabuka	1,2-1,4	Posuda za pečenje	2
		Stavite pitu od jabuka u okruglu metalnu posudu. Stavite u posudu za pečenje. Raspon težine obuhvaća jabuku i ostalo.		
10	Nizozemska slatka štruca	0,7-0,8	Posuda za pečenje	3
		Stavite svježe tijesto u pravokutnu metalnu posudu za pečenje odgovarajuće veličine (duljine 25 cm). Stavite dulju stranu posude uzduž vrata na posudu za pečenje.		
11	Komadići brokule	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramička posuda	1
		Narežite brokulu na kriške ili polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlicu) vode. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja.		
12	Cvjetača	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramička posuda	1
		Očistite i operite svježu brokulu te je razrežite na dijelove. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 30 ml (2 žlice) vode kada kuhate cvjetaču težine 0,2-0,3 kg ili 45-60 ml (3-4 žlice) za 0,3-0,4 kg. Posudu stavite u sredinu unutrašnjosti pećnice. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja.		

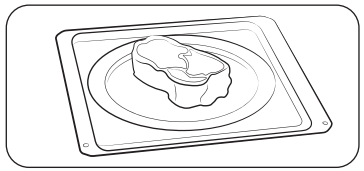
Br.	Hrana	Veličina porcije (kg)	Pribor	Razina
13	Mrkva narezana na kriške	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramička posuda	1
		Operite i očistite mrkvu te je narežite na jednake dijelove. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 30 ml (2 žlice) vode kada kuhate cvjetaču težine 0,2-0,3 kg ili 45-60 ml (3-4 žlice) za 0,4-0,5 kg. Posudu stavite u sredinu unutrašnjosti pećnice. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja.		
14	Krumpir u kori	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramička posuda	1
		Operite krumpir, namažite ga maslinovim uljem i izbodite kožu nožem. Stavite u keramičku posudu. Nakon kuhanja, pričekajte 3-5 minuta.		
15	Oguljeni krumpiri	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramička posuda	1
		Očistite i operite krumpire, prerežite ih napola i stavite u staklenu vatrostalnu posudu s poklopcem. Dodajte 15-30 ml vode (1-2 žlice). Promiješajte nakon kuhanja. Prilikom kuhanja većih količina promiješajte krumpir jednom tijekom kuhanja. Ostavite da odstoji 3-5 minuta.		
16	Tikvice	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramička posuda	1
		Tikvice narežite na kriške. Dodajte 30 ml (2 žlice) vode ili malo maslaca. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Kuhajte pokriveno. Kuhajte dok ne omekša.		
17	Kriške patlidžana	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramička posuda	1
		Patlidžan narežite na male kriške i poprskajte s 15 ml (1 žlicom) limunovog soka. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja.		

Br.	Hrana	Veličina porcije (kg)	Pribor	Razina
18	Kriške luka	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramička posuda	1
		Luk narežite na kriške ili polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlicu) vode. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja.		
19	Miješano povrće	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramička posuda	1
		Očistite i operite svježe povrće. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 15 ml (1 žlicu) vode kada kuhate povrće težine 0,2-0,3 kg ili 30 ml (2 žlice) za 0,4-0,5 kg. Posudu stavite u sredinu unutrašnjosti pećnice. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja.		
20	Bijela riža	0,2-0,3	Keramička posuda	1
		Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. (Imajte na umu da će se volumen riže tijekom kuhanja udvostručiti.) Kuhajte pokriveno. Nakon kuhanja promiješajte rižu prije nego što je pustite da odstoji. Dodajte sol ili začinsko bilje i maslac. Imajte na umu da riža možda neće upiti svu vodu nakon što kuhanje završi.		

Odmrzavanje

Pećnica ima 5 programa za odmrzavanje. Vrijeme i razina snage automatski se prilagođavaju u skladu s odabranim programom.

Korak 1 **Automatsko odmrzavanje** > Korak 2 **Izbornik** > Korak 3 **Masa**



1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, posudu stavite na preporučeni pribor u pećnici i zatvorite vrata pećnice.
2. Slijedite korake 1-3 u odjeljku **Automatski način rada** na stranici **23-25**.
3. Kada se kuhanje dovrši, prilikom vađenja hrane koristite rukavice.

Vodič za odmrzavanje

Br.	Hrana	Veličina porcije (kg)	Pribor	Razina
1	Meso	0,2-1,5	Keramička posuda	1
		Rubove zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite meso. Ovaj je program prikladan za govedinu, janjetinu, svinjetinu, odreske, mljeveno meso.		
2	Perad	0,2-1,5	Keramička posuda	1
		Vrhove bataka i krilaca zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite perad. Ovaj je program prikladan za čitave piliće, kao i za pileći rasjek.		
3	Riba	0,2-1,5	Keramička posuda	1
		Rep čitave ribe zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite ribu. Ovaj je program prikladan za čitave ribe, kao i za riblje filete.		

Br.	Hrana	Veličina porcije (kg)	Pribor	Razina
4	Kruh/Kolač	0,1-0,8	Keramička posuda	1
		Kruh stavite na komad kuhinjskog papira i čim se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite ga. Kolač stavite u keramičku posudu i, ako je moguće, okrenite ga čim se iz pećnice začuje zvučni signal. (Pećnica će nastaviti s kuhanjem i zaustavit će kuhanje kad otvorite vrata.) Ovaj je program prikladan za pripremu svih vrsta kruha, rezanog ili cijelog, kao i kruščića i bageta. Kruščiće rasporedite u krug. Ovaj je program prikladan za svakovrsne kolače s kvascem, biskvite, kolače sa sirom i lisnato tijesto. Nije prikladan za pite s korom, voće i kremaste kolače, kao ni za kolače s čokoladnom glazurom.		
5	Voće	0,1-0,6	Keramička posuda	1
		Ravnomjerno rasporedite smrznuto voće u keramičkoj posudi. Ovaj program je prikladan za voće kao što su maline, miješano bobičasto voće i tropsko voće.		

Posebne funkcije

Održavanje hrane toplom

Uz ovu funkciju radit će samo grijač za vrući zrak koji se uključuje i isključuje u ciklusima kako bi hrana ostala topla.

Kada kuhanje završi,



1. Koristite **Regulator načina rada** kako biste aktivirali upravljačku ploču i zatim odaberite **Održavanje hrane toplom** ().
2. Dodirnite **OK** za potvrdu.
3. Okrenite **Regulator vrijednosti** kako biste odabrali željenu temperaturu (60-100 °C).
4. Kada završite, dodirnite **OK**. Za brzi početak rada dodirnite **START**. Pećnica će započeti sa zagrijavanjem.
5. Okrenite **Regulator vrijednosti** kako biste odabrali vrijeme rada.
6. Kada završite, dodirnite **OK** ili **START** za početak.

⚠ OPREZ

- Uvijek koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.
- Tu funkciju nemojte koristiti za ponovno zagrijavanje hladne hrane. Koristite ovu funkciju kako biste održavali toplinu upravo pripremljene hrane.
- Ne koristite ovu funkciju dulje 1 minute. To bi moglo utjecati na kvalitetu hrane.
- Kako bi hrana bila hrskava, nemojte je pokrivati kada koristite ovu funkciju.

Vodič za održavanje hrane toplom

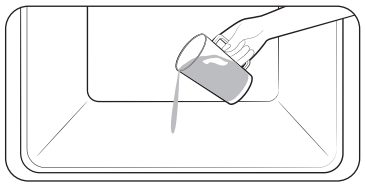
Hrana	Temperaturna (°C)	Vrijeme stajanja (min)	Upute
Jela	80	30	Za čuvanje topline jela od mesa i piletine, zapečenih jela, pizze, krumpira i posluženih jela.
Pića	80	30	Za čuvanje topline vode, mlijeka i kave.
Kruh/kolači	60	30	Za čuvanje topline kruha, tosta, peciva, muffina i kolača.
Posuđe za posluživanje	70	30	Za zagrijavanje posuđa prije posluživanja. Rasporedite posuđe u unutrašnjost pećnice. Nemojte pretrpati pećnicu. (maksimalna težina: 7 kg)

Čišćenje

Pećnica ima funkcije Čišćenja parom ( ) i Osvježavanje ( ).

Čišćenje parom

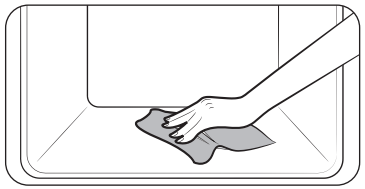
Ova je funkcija korisna je za čišćenje parom manjeg stupnja zaprljanja.



1. Ulijte 100 ml vode na dno pećnice i zatvorite vrata pećnice.



2. Koristite **Regulator načina rada** kako biste aktivirali upravljačku ploču i zatim odaberite **Čišćenje** ( ).
3. Okrenite **Regulator vrijednosti** kako biste odabrali '**C1**' **Čišćenje parom** ( ).
4. Kada završite, dodirnite **OK**. Za brzi početak rada dodirnite **START**. Pećnica će započeti s čišćenjem.
5. Dodirnite **OK** kako biste pročitali poruku vodiča.
6. Kada završite, dodirnite **OK** ili **START** za početak.



7. Nakon završetka **Čišćenja parom**, suhom krpom obrišite unutrašnjost pećnice.

⚠ UPOZORENJE

Nemojte otvarati vrata pećnice prije nego što ciklus završi. Voda u pećnici vrlo je vruća i može izazvati opekline.

NAPOMENA

- Koristite ovu značajku samo kada se pećnica potpuno ohladi na sobnu temperaturu.
- NEMOJTE koristiti destiliranu vodu.
- NEMOJTE koristiti visokotlačne čistače na vodu ili parne čistače za čišćenje mikrovalne pećnice.
- Ako je pećnica iznutra vruća, automatsko čišćenje neće se aktivirati. Pričekajte da se pećnica ohladi i zatim pokušajte ponovno.
- Nemojte naglo ulijevati vodu na dno pećnice. Ulijte je pažljivo. U suprotnom će se voda preliti na prednju stranu.

Osvježavanje

Ova je funkcija korisna za osvježavanje mirisa u pećnici. Redovito koristite ovu funkciju kako biste uklonili neugodne mirise iz pećnice.



1. Koristite **Regulator načina rada** kako biste aktivirali upravljačku ploču i zatim odaberite **Čišćenje** ().
2. Okrenite **Regulator vrijednosti** kako biste odabrali '**C2**' **Osvježavanje** ().
3. Kada završite, dodirnite **OK**.
4. Okrenite **Regulator vrijednosti** kako biste postavili vrijeme i zatim dodirnite **OK** ili **START** za početak. (Zadano vrijeme je 5 minuta.)

Više funkcija

Izbornik	Opis
Mjerač vremena	Možete postaviti mjerač vremena.
Zaključavanje	Možete zaključati upravljačku ploču.
Zvuk	Možete uključiti ili isključiti zvuk pećnice (zvučne signale).
Wi-Fi	Možete uključiti ili isključiti Wi-Fi.

Mjerač vremena

1. Dodirnite ⌛ kako biste koristili funkciju **Mjerač vremena**.
2. Postavite mjerač vremena (sat i minutu) pomoću **Regulatora vrijednosti**.
3. Pritisnite **OK** kako biste pokrenuli mjerač vremena.
4. Dodirnite **STOP** kako biste otkazali mjerač vremena i dodirnite ⌛ za uređivanje mjerača vremena.

Zaključavanje

1. Dodirnite i zadržite 🔒 na 3 sekunde kako biste zaključali pećnicu.
2. Kako biste otključali pećnicu, pritisnite i zadržite gumb 🔒 na 3 sekunde.

Zvuk

1. Dodirnite i zadržite ⌛ na 3 sekunde kako biste koristili **Više funkcija**.
2. Postavite opciju na broj **1** pomoću **Regulatora vrijednosti** i dodirnite gumb **OK** kako biste promijenili postavku **Zvuk**.
3. Promijenite vrijednost na uključeno ili isključeno pomoću **Regulatora vrijednosti** i zatim dodirnite **OK**.

Wi-Fi

1. Dodirnite i zadržite ⌛ na 3 sekunde kako biste koristili **Više funkcija**.
2. Postavite opciju na broj **2** pomoću **Regulatora vrijednosti** i dodirnite gumb **OK** kako biste promijenili postavku **Wi-Fi** veze.
3. Promijenite vrijednost na uključeno ili isključeno pomoću **Regulatora vrijednosti** i zatim dodirnite **OK**.

Pametno upravljanje

Kako biste koristili Pametno upravljanje pećnicom, morate preuzeti aplikaciju SmartThings na mobilni uređaj. Funkcije kojima upravlja aplikacija SmartThings možda neće glatko raditi ako su komunikacijski uvjeti loši ili ako je pećnica postavljena na mjesto na kojemu je Wi-Fi signal slab.

Kako povezati mikrovalnu pećnicu

1. Preuzmite i otvorite aplikaciju SmartThings na svom mobilnom uređaju.
2. Slijedite upute na zaslonu kako biste povezali svoju pećnicu.
3. Kada se postupak završi, prikazuje se ikona na zaslonu pećnice i aplikacija potvrđuje da ste povezani.
4. Ako se ikona ne pojavi, slijedite upute u aplikaciji kako biste se ponovno pokušali povezati.

Daljinsko upravljanje pećnicom

Zbog sigurnosnih razloga, ova funkcija nije dostupna za način rada s mikrovalovima.

1. Pritisnite Pametno upravljanje, na zaslonu se prikazuje. Sada se pećnicom može daljinski upravljati pomoću povezanog uređaja.
2. Odaberite ikonu pećnice u aplikaciji SmartThings kako biste otvorili aplikaciju za upravljanje pećnicom.
   Kada se aplikacija poveže s pećnicom, putem aplikacije možete izvršavati sljedeće funkcije:

Daljinski upravljati pećnicom pomoću aplikacije SmartThings	
Nadzirati pećnicu	• Provjeriti status pećnice
Daljinski upravljati pećnicom	• Daljinski postaviti ili prilagoditi postavke pećnice. (Nije dostupno za način rada s Mikrovalovima)
Moje kuhanje	• Daljinski isključiti pećnicu. • Kada kuhanje započne, daljinski promijenite postavljeno vrijeme kuhanja i temperaturu.
Provjeriti pogreške	• Pogreške se automatski prepoznaju.

NAPOMENA

Ako se na zaslonu ne prikaže , i dalje ćete moći nadzirati status pećnice i isključiti pećnicu

Ručno kuhanje

Vodič za mikrovalno kuhanje

- Nemojte koristiti metalne spremnike uz način rada s Mikrovalovima. Uvijek postavite spremnike s hranom na keramičku posudu.
- Za najbolje rezultate preporučujemo pokrivanje hrane.
- Kada kuhanje završi, pustite da hrana odstoji u svojoj pari.

Smrznuto povrće

- Koristite vatrostalnu staklenu posudu s poklopcem.
- Dvaput promiješajte povrće tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja.
- Jelo začinite nakon kuhanja.

Hrana	Veličina porcije (g)	Snaga motora (W)	Vrijeme kuhanja (min)	Vrijeme stajanja (min)
Špinat	150	600	5-6	2-3
	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.			
Brokula	300	600	8-9	2-3
	Dodajte 30 ml (2 žlicu) hladne vode.			
Grašak	300	600	7-8	2-3
	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.			
Grah	300	600	7½-8½	2-3
	Dodajte 30 ml (2 žlicu) hladne vode.			
Miješano povrće (Mrkve/Grašak/Kukuruz)	300	600	7-8	2-3
	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.			
Miješano povrće (Na kineski način)	300	600	7½-8½	2-3
	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.			

Svježe povrće

- Koristite vatrostalnu staklenu posudu s poklopcem.
- Dodajte 30-40 ml hladne vode na svakih 250 g povrća.
- Promiješajte jednom tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja.
- Jelo začinite nakon kuhanja.
- Za brže kuhanje preporučujemo povrće izrezati na manje komade iste veličine.
- Sve svježe povrće kuhajte koristeći mikrovalnu energiju (800 W).

Hrana	Veličina porcije (g)	Vrijeme kuhanja (min)	Vrijeme stajanja (min)
Brokula	250 500	4-5 5-6	3
	Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Stavite komade brokule u sredinu		
Prokulice	250 500	5-6 7-8	3
	Dodajte 60-75 ml (4-5 žlica) vode.		
Mrkva	250	5-6	3
	Mrkvu narežite na podjednake kolutiće.		
Cvjetača	250 500	5-6 7-8	3
	Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Velike cvjetiće prerežite napola. Stavite ih u sredinu.		
Tikvice	250	3-4	3
	Tikvice narežite na kriške. Dodajte 30 ml (2 žlice) vode ili malo maslaca. Kuhajte dok ne omekša.		
Patlidžan	250	3-4	3
	Patlidžan narežite na male kriške i poprskajte ih 1 žlicom limunovog soka.		
Poriluk	250	3-4	3
	Poriluk narežite na tanke kriške.		

Hrana	Veličina porcije (g)	Vrijeme kuhanja (min)	Vrijeme stajanja (min)
Gljive	125 250	1-2 2-3	3
	Pripremite čitave male ili narezane gljive. Ne dodajte vodu. Poprskajte limunovim sokom. Začinite solju i paprom. Ocijedite prije posluživanja.		
Luk	250	4-5	3
	Luk narežite na kriške ili polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlicu) vode.		
Paprike	250	4-5	3
	Papriku narežite na male kriške.		
Krumpir	250 500	4-5 7-8	3
	Krumpir ogulite i narežite na podjednake polovice ili četvrtine.		
Koraba	250	5-6	3
	Korabu narežite na male kockice.		

Riža i tjestenina

Povremeno promiješajte tijekom i nakon kuhanja.
Kuhajte otkriveno i zatvorite poklopac dok se riža odmara nakon kuhanja. Zatim dobro ocijedite vodu.

- **Riža**: Koristite veliku vatrostalnu staklenu posudu s poklopcem za rižu čiji će se volumen dvostruko povećati.
- **Tjestenina**: Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu.

Hrana	Veličina porcije (g)	Snaga motora (W)	Vrijeme kuhanja (min)	Vrijeme stajanja (min)	Upute
Bijela riža (pretkuhana)	250	800	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
	375		18-20		Dodajte 750 ml hladne vode.
Smeđa riža (pretkuhana)	250	800	20-22	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
	375		22-24		Dodajte 750 ml hladne vode.
Miješana riža (riža + divlja riža)	250	800	17-19	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Miješane žitarice (riža + žitarice)	250	800	18-20	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Tjestenina	250	800	10-11	5	Dodajte 1000 ml vruće vode.

Podgrijavanje

- Nemojte podgrijavati velike komade hrane, primjerice velike komade mesa, jer će se lako prekuhati.
- Hranu je sigurnije podgrijavati na manjim razinama snage.
- Dobro promiješajte ili okrenite hranu tijekom i nakon kuhanja.
- Pažljivo postupajte s tekućinama ili hranom za bebe. Dobro promiješajte tijekom i nakon kuhanja plastičnom žlicom ili staklenim štapićem za miješanje kako biste spriječili da hrani kipi i izazove opekline. Ostavite hranu u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da hrana odstoji. Ostavite više vremena za podgrijavanje nego za drugu hranu.
- Preporučuje se da hrana nakon podgrijavanja odstoji 2-4 minute. Pogledajte tablicu u nastavku s referentnim podacima.

Tekućine i hrana

Hrana	Veličina porcije	Snaga motora (W)	Vrijeme kuhanja (min)	Vrijeme stajanja (min)
Piće	250 ml (1 šalica) 500 ml (2 šalice)	800	1½-2 2-3	1-2
	Ulijte u keramičku šalicu i podgrijte otkriveno. Stavite šalicu na sredinu keramičke posude. Pažljivo promiješajte prije i nakon što tekućina odstoji.			
Juha (Hladna)	250 g	800	3-4	2-3
	Ulijte u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ponovno promiješajte prije posluživanja.			
Pirjano jelo (Hladno)	350 g	600	5-6	2-3
	Ulijte u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ponovno promiješajte prije posluživanja.			
Tjestenina s umakom (Hladna)	350 g	600	5-6	2-3
	Ulijte u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ponovno promiješajte prije posluživanja.			
Gotov obrok (Hladno)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Stavite obrok od 2-3 hladna dijela u keramičku posudu. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu.			

Hrana i mlijeko za bebe

Hrana	Veličina porcije	Snaga motora (W)	Vrijeme kuhanja (s)	Vrijeme stajanja (min)
Hrana za bebe (Povrće + Meso)	190 g	600	30-40	2-3
	Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu.			
Dječja kašica (Žitarice + Mlijeko + Voće)	190 g	600	20-30	2-3
	Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu.			
Mlijeko za bebu	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Dobro promiješajte ili protresite i izlijte u steriliziranu staklenu bočicu. Stavite na sredinu keramičke posude. Kuhajte otkriveno. Dobro protresite i ostavite da odstoji najmanje 3 minute. Prije posluživanja dobro protresite i pažljivo provjerite temperaturu.			

Pametno kuhanje

Odmrzavanje

Stavite smrznutu hranu u spremnik siguran za korištenje u mikrovalnoj pećnici bez poklopca. Okrenite tijekom odmrzavanja i ocijedite tekućinu te uklonite iznutricu nakon odmrzavanja. Za brže odmrzavanje narežite hranu na manje komade i omotajte ih aluminijskom folijom prije odmrzavanja. Kada se vanjska površina hrane počne odmrzavati, zaustavite odmrzavanje i ostavite hranu da odstoji prema uputama iz tablice u nastavku.
Nemojte mijenjati zadanu razinu snage (180 W) za odmrzavanje.

Hrana		Veličina porcije (g)	Vrijeme odmrzavanja (min)	Vrijeme stajanja (min)
Meso	Mljeveno meso	250 500	6-7 8-12	15-30
	Svinjski odresci	250	7-8	
	Stavite meso na keramički tanjur. Tanje rubove zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja.			
Perad	Komadi piletine	500 (2 kom)	12-14	15-60
	Cijelo pile	1200	28-32	
	Najprije stavite komade pileta sa stranom na kojoj je koža okrenutom prema dolje, a cijelo pile s prsima okrenutima prema dolje na keramički tanjur. Tanje dijelove kao što su krila i krajevi zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja.			
Riba	Riblji fileti	200	6-7	10-25
	Cijela riba	400	11-13	
	Smrznutu ribu stavite na sredinu keramičkog tanjura. Tanje dijelove stavite ispod debljih dijelova. Zaštitite tanke krajeve fileta i rep cijele ribe aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja.			
Voće	Bobice	300	6-7	5-10
	Rasporedite voće na plitki, okrugli stakleni tanjur velikog promjera.			

Hrana		Veličina porcije (g)	Vrijeme odmrzavanja (min)	Vrijeme stajanja (min)
Kruh	Peciva (svako oko 50 g)	2 kom 4 kom	1-1½ 2½-3	5-20
	Tost/sendvič	250 500	4-4½ 7-9	
	Posložite peciva u krug, a kruh vodoravno na kuhinjski papir na keramički tanjur. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja.			

Vodič za roštiljanje

Grijači za roštilj nalaze se ispod gornje plohe prostora za kuhanje.
Ti grijači rade samo kada su vrata zatvorena.
Prilikom roštiljanja hrane, stavite hranu na visoku rešetku, osim ako upute nalažu drugačije.
Zagrijte roštilj na 2-3 minute u način rada za roštilj i, osim ako je u nastavku navedeno drugačije, roštiljajte hranu na visokoj rešetki. Kada se roštiljanje dovrši, prilikom vađenja hrane koristite rukavice.

Posuđe

Roštilj i Roštilj s ventilatorom: Koristite spremnike otporne na plamen, koji mogu imati metalne dijelove.
Nemojte koristiti nikakvo plastično posuđe.
Mikrovalovi + Prženje: Nemojte koristiti posuđe za kuhanje koje načinjeno od metala ili plastike.

Vrsta hrane

Kotleti, kobasice, odresci, hamburgeri, slanina, dimljena šunka, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta s nadjevom.

Prženje

Postavite temperaturu roštilja na 220 °C i prethodno zagrijavajte 5 minuta.

Hrana	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (1. strana) (min)	Vrijeme kuhanja (2. strana) (min)
Ražnjići	Žičana rešetka i Keramička posuda	5	8-10	6-8
Svinjski odresci	Žičana rešetka i Keramička posuda	5	7-9	5-7
Kobasice	Žičana rešetka i Keramička posuda	5	6-8	6-8
Komadi piletine	Žičana rešetka i Keramička posuda	5	20-25	15-20
Odresci od lososa	Žičana rešetka i Keramička posuda	5	8-12	6-10
Narezano povrće	Žičana rešetka i Keramička posuda	5	15-20	-
Tost	Žičana rešetka i Keramička posuda	5	2-3	1-2
Tost sa sirom	Žičana rešetka i Keramička posuda	5	3-5	-

Roštilj s ventilatorom

Postavite temperaturu kao što je navedeno u tablici i prethodno zagrijavajte 5 minuta.

Hrana	Temperatura (°C)	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (1. strana) (min)	Vrijeme kuhanja (2. strana) (min)
Pekarski krumpir	200-220	Posuda za pečenje	4	25-30	-
Smrznuti kroketi	210-220	Posuda za pečenje	4	15-20	-
Smrznuti pileći medaljoni	210-220	Posuda za pečenje	4	15-20	-
Cijela riba	200-220	Žičana rešetka i Keramička posuda	4	10-15	10-15
Komadi piletine	200-210	Žičana rešetka i Keramička posuda	4	20-25	15-20
Cijelo pile	200-210	Žičana rešetka i Keramička posuda	3	30-35	25-30

Pametno kuhanje

Mikrovalovi + Prženje

Hrana	Razina snage (W)	Temperatura (°C)	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (1. strana) (min)	Vrijeme kuhanja (2. strana) (min)
Pečeni krumpir	1.: 450 2.: -	1.: 180-200 2.: 220	Žičana rešetka i Keramička posuda	4	10-15	2-4
Grilane rajčice	180	160-180	Žičana rešetka i Keramička posuda	4	10-15	-
Zapečeno povrće	450	180-200	Žičana rešetka i Keramička posuda	4	10-15	-
Pečena riba	300	180-200	Žičana rešetka i Keramička posuda	4	5-8	6-10
Komadi piletine	300	180-200	Žičana rešetka i Keramička posuda	4	13-17	13-17

Vodič za kuhanje vrućim zrakom

Vrući zrak i Uobičajeni način rada s ventilatorom

Kod načina rada s Vrućim zrakom i Uobičajenog načina rada s ventilatorom oba grijača i bočni ventilator rade kako bi vrući zrak cirkulirao u prostoru za kuhanje.
Može se koristiti sve standardno posuđe za pećnice te kalupi i limovi za pečenje – sve posuđe koje bi i inače koristili u tradicionalnoj pećnici s vrućim zrakom.

Mikrovalovi i Vrući zrak

Ovaj kombinirani način rada objedinjuje mikrovalnu energiju i vrući zrak, što smanjuje vrijeme kuhanja i omogućava postizanje zlatnosmeđe, hrskave površine hrane. Pećnica ima 5 različitih kombiniranih načina rada. Koristite ga za kuhanje svih vrsta mesa i peradi, kao i za složence, zapečena jela, kolače od biskvita i lagane voćne kolače, pite i mrvičaste kolače, pečeno povrće, pogačice i kruhove. Koristite samo posuđe za pećnicu, kao što je posuđe od stakla, keramike ili porculana bez metalnih ukrasa.

Vrući zrak

Zagrijte pećnicu u načinu rada s vrućim zrakom.

Hrana	Temperatura (°C)	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (min)
Kolač od lješnjaka u četvrtastom kalupu	160-170	Žičana rešetka i Keramička posuda	2	60-70
Kolač od limuna u okruglom kalupu	150-160	Žičana rešetka i Keramička posuda	2	50-60
Biskvit	150-160	Žičana rešetka i Keramička posuda	2	25-35
Podloga za voćni kolač	150-170	Žičana rešetka i Keramička posuda	2	25-35
Voćni drobljenac (dizano tijesto)	150-170	Posuda za pečenje	3	30-40
Kroasani	170-180	Posuda za pečenje	2	10-15
Peciva	180-190	Posuda za pečenje	2	10-15
Keksi	160-180	Posuda za pečenje	3	10-20
Pomfrit za pećnicu	200-220	Posuda za pečenje	3	15-20

Uobičajeni način rada s ventilatorom

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za pečenje.
Preporučujemo da zagrijete pećnicu u uobičajenom načinu rada s ventilatorom.

Hrana	Temperatura (°C)	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (min)
Lazanje	180-190	Posuda za pečenje	3	25-30
Zapečeni krumpir	170-180	Posuda za pečenje	2	45-50
Biskvit	150-160	Posuda za pečenje	2	35-40
Slatka štruca	150-160	Posuda za pečenje	2	50-60
Bijeli kruh	170-180	Posuda za pečenje	2	20-25
Domaća pizza	180-200	Posuda za pečenje	2	20-30
Smrznuta samodižuća pizza	180-200	Posuda za pečenje	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Posuda za pečenje	2	40-50
Pita od jabuka	160-170	Posuda za pečenje	2	60-80
Lisnato tijesto, punjenje od jabuka	180-190	Posuda za pečenje	3	15-20

Mikrovalovi i vrući zrak

Hrana	Razina snage (W)	Temperatura (°C)	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (1. strana) (min)	Vrijeme kuhanja (2. strana) (min)
Cijelo pile, 1,2 kg	1.: 450 2.: 300	180-200	Žičana rešetka i Keramička posuda	3	20-25	23-27
Goveđe pečenje / Pečena janjetina (Srednje pečeno)	300	180-200	Žičana rešetka i Keramička posuda	3	17-22	18-25
Smrznute lazanje / Zapečena tjestenina	450	180-200	Žičana rešetka i Keramička posuda	3	30-35	-
Zapečeni krumpir	450	180-200	Žičana rešetka i Keramička posuda	3	15-20	-
Kolač sa svježim voćem	100	160-180	Keramička posuda	3	45-50	-

Pametno kuhanje

Brzo i lako

Topljenje maslaca

Stavite 50 g maslaca u malu, duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Zagrijavajte 30-40 sekundi na 800 W dok se maslac ne otopi.

Topljenje čokolade

Stavite 100 g čokolade u malu staklenu posudu. Zagrijavajte 3-5 minuta na 450 W dok se čokolada ne otopi. Promiješajte jednom ili dvaput tijekom topljenja. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

Topljenje kristaliziranog meda

Stavite 20 g kristaliziranog meda u malu, duboku staklenu posudu. Zagrijte 20–30 sekundi na 300 W dok se med ne otopi.

Topljenje želatine

Suhe listove želatine (10 g) stavite na 5 min u hladnu vodu. Ocijeđenu želatinu stavite u malu staklenu vatrostalnu zdjelu. Zagrijte 1 minutu na 300 W. Promiješajte nakon otapanja.

Kuhanje glazure (za torte i kolače)

Pomiješajte instant glazuru (oko 14 g) s 40 g šećera i 250 ml hladne vode.
Kuhajte otkriveno u staklenoj vatrostalnoj zdjeli 3½ do 4½ minute na 800 W dok glazura ne postane prozirna. Promiješajte dvaput tijekom kuhanja.

Kuhanje marmelade

Stavite 600 g voća (npr. miješanih bobica) u staklenu vatrostalnu zdjelu prikladne veličine s poklopcem. Dodajte 300 g konzervirajućeg šećera i dobro promiješajte. Kuhajte pokriveno 10-12 minuta na 800 W. Promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja. Stavite izravno u male staklenke za marmeladu s poklopcem. Ostavite poklopac 5 minuta.

Kuhanje pudinga

Pomiješajte prašak za puding sa šećerom i mlijekom (500 ml) slijedeći upute proizvođača i dobro promiješajte. Koristite staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem prikladne veličine. Kuhajte pokriveno 6½ do 7½ minuta na 800 W. Promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja.

Prženje narezanih badema

Jednakomjerno rasporedite 30 g narezanih badema na keramički tanjur srednje veličine. Nekoliko puta promiješajte tijekom prženja 3½ do 4½ minute na 600 W. Ostavite u pećnici 2-3 minute da odstoji. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

Rješavanje problema

Možda naiđete na problem tijekom uporabe pećnice. Ako se to dogodi, najprije pogledajte tablicu u nastavku i isprobajte prijedloge. Ako se problem ne riješi ili ako se na zaslonu nastavi pojavljivati informacijska šifra, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Kontrolne točke

Ako dođe do problema s pećnicom, prvo provjerite tablicu u nastavku i isprobajte prijedloge.

Problem	Uzrok	Radnja
Općenito		
Gumbi se ne mogu pravilno pritisnuti.	Između gumba može se nalaziti strano tijelo.	Uklonite strano tijelo i pokušajte ponovno.
	Za modele na dodir: Vlaga na vanjskom dijelu.	Uklonite vlagu s vanjskog dijela.
	Aktivirana je zaštita za djecu.	Deaktivirajte zaštitu za djecu.
Ne prikazuje se vrijeme.	Nema napajanja.	Osigurajte dovod napajanja.
	Postavljena je funkcija Eco (Ušteda energije).	Isključite funkciju Eco.
Pećnica ne funkcionira.	Nema napajanja.	Osigurajte dovod napajanja.
	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovno.
	Sigurnosni mehanizam za otvaranje vrata prekriven je stranim tijelom.	Uklonite strano tijelo i pokušajte ponovno.
Pećnica se zaustavlja tijekom rada.	Korisnik je otvorio vrata kako bi okrenuo hranu.	Nakon okretanja hrane pritisnite ponovno gumb ◇ START za nastavak rada.

Problem	Uzrok	Radnja
Napajanje se isključuje tijekom rada.	U pećnici se kuhalo dulje vrijeme.	Nakon dugotrajnog kuhanja ostavite pećnicu da se ohladi.
	Ventilator za hlađenje ne funkcionira.	Slušajte kakav zvuk proizvodi ventilator za hlađenje.
	Pokušaj pokretanja pećnice bez hrane.	Stavite hranu u pećnicu.
	Nema dovoljno prostora za prozračivanje.	Postoje otvori za dovod/odvod na prednjem i stražnjem dijelu pećnice koji služe za prozračivanje. Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
	U istoj utičnici koristi se nekoliko utikača.	Jednu utičnicu namijenite samo za pećnicu.
Pećnica nema napajanja.	Nema napajanja.	Osigurajte dovod napajanja.
Tijekom rada čuje se zvuk pucketanja i pećnica ne radi.	Kuhanje hrane u zatvorenim posudama ili posudama s poklopcima može uzrokovati zvuk pucketanja.	Nemojte koristiti zatvorene posude jer mogu puknuti tijekom kuhanja zbog širenja sadržaja u njima.

Problem	Uzrok	Radnja
Vanjska površina pećnice prevruća je tijekom rada.	Nema dovoljno prostora za prozračivanje.	Postoje otvori za dovod/odvod na prednjem i stražnjem dijelu pećnice koji služe za prozračivanje. Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
	Na pećnici se nalaze neki predmeti.	Uklonite sve predmete koji se nalaze na pećnici.
Vrata se ne mogu pravilno otvoriti.	Između vrata i unutrašnjosti pećnice zapeo je ostatak hrane.	Očistite pećnicu, a zatim otvorite vrata.
Pećnica ne grije.	Pećnica možda neće raditi ako se u njoj kuha previše hrane ili ako se koristi neodgovarajuće posuđe.	Stavite šalicu vode u spremnik siguran za korištenje u mikrovalnoj pećnici te pokrenite pećnicu na 1-2 minute kako biste provjerili je li se voda ugrijala. Smanjite količinu hrane i ponovno pokrenite funkciju. Koristite posudu za kuhanje s ravnim dnom.

Rješavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
Zagrijavanje je slabo ili sporo.	Pećnica možda neće raditi ako se u njoj kuha previše hrane ili ako se koristi neodgovarajuće posuđe.	Stavite šalicu vode u spremnik siguran za korištenje u mikrovalnoj pećnici te pokrenite pećnicu na 1-2 minute kako biste provjerili je li se voda ugrijala. Smanjite količinu hrane i ponovno pokrenite funkciju. Koristite posudu za kuhanje s ravnim dnom.
Funkcija grijanja ne radi.	Pećnica možda neće raditi ako se u njoj kuha previše hrane ili ako se koristi neodgovarajuće posuđe.	Stavite šalicu vode u spremnik siguran za korištenje u mikrovalnoj pećnici te pokrenite pećnicu na 1-2 minute kako biste provjerili je li se voda ugrijala. Smanjite količinu hrane i ponovno pokrenite funkciju. Koristite posudu za kuhanje s ravnim dnom.

Problem	Uzrok	Radnja
Funkcija odmrzavanja ne funkcionira.	Pećnica možda neće raditi ako se u njoj kuha previše hrane ili ako se koristi neodgovarajuće posuđe.	Stavite šalicu vode u spremnik siguran za korištenje u mikrovalnoj pećnici te pokrenite pećnicu na 1-2 minute kako biste provjerili je li se voda ugrijala. Smanjite količinu hrane i ponovno pokrenite funkciju. Koristite posudu za kuhanje s ravnim dnom.
Unutarnje svjetlo je prigušeno i ne funkcionira.	Vrata su bila otvorena duže vrijeme.	Svjetlo u unutrašnjosti možda će se automatski isključiti kad je aktivirana funkcija Eco (Ušteda energije). Zatvorite i ponovno otvorite vrata ili pritisnite gumb »Natrag«.
	Svjetlo u unutrašnjosti prekriveno je stranim tijelom.	Očistite unutrašnjost pećnice i ponovno provjerite.
Tijekom kuhanja javlja se zvučni signal.	Ako se koristi funkcija Automatsko kuhanje, taj zvučni signal znači da je vrijeme da se hrana okrene tijekom odmrzavanja.	Nakon okretanja hrane pritisnite ponovno gumb Start za ponovno pokretanje rada.
Pećnica nije u ravnom položaju.	Pećnica je postavljena na neravnu površinu.	Provjerite je li pećnica postavljena na ravnu, stabilnu površinu.

Problem	Uzrok	Radnja
Tijekom kuhanja pojavljuju se iskre.	Tijekom korištenja funkcija pećnice/odmrzavanja koriste se metalne posude.	Nemojte koristiti metalne posude.
Nakon spajanja na izvor napajanja pećnica odmah kreće s radom.	Vrata nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovno.
U pećnici se stvara električna energija.	Napajanje ili utičnica nisu pravilno uzemljeni.	Napajanje i utičnica trebaju biti pravilno uzemljeni.
Dolazi do kapanja vode.	U nekim slučajevima pojavljuje se voda ili para, ovisno o hrani. To nije kvar pećnice.	Ostavite da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suhim ručnikom za posuđe.
Para izlazi kroz vrata.	U nekim slučajevima pojavljuje se voda ili para, ovisno o hrani. To nije kvar pećnice.	Ostavite da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suhim ručnikom za posuđe.
U pećnici ostaje voda.	U nekim slučajevima pojavljuje se voda ili para, ovisno o hrani. To nije kvar pećnice.	Ostavite da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suhim ručnikom za posuđe.

Problem	Uzrok	Radnja
Svjetlost u pećnici varira.	Svjetlina se mijenja ovisno o promjenama izlaznog napona u različitim funkcijama.	Promjene izlaznog napona tijekom kuhanja nisu kvar. To nije kvar pećnice.
Kuhanje je dovršeno, ali ventilator za hlađenje i dalje radi.	Kako bi se pećnica prozračila, ventilator za hlađenje nastavlja s radom približno 5 minuta nakon dovršetka kuhanja.	To nije kvar pećnice.
Pritiskanje gumba +30 s pokreće rad pećnice.	To se događa kada pećnica nije radila.	Mikrovalna pećnica dizajnirana je tako da se, kada ne radi, pokrene pritiskom gumba +30 s.

Rješavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
Prženje		
Tijekom rada izlazi dim.	Pri početnom pokretanju dim može doći od grijača kada prvi put koristite pećnicu.	To nije kvar i ako pokrenete pećnicu 2-3 puta, problem bi trebao prestati.
	Hrana se nalazi na grijačima.	Ostavite da se pećnica ohladi i uklonite hranu s grijača.
	Hrana se nalazi preblizu grijaču za prženje.	Tijekom kuhanja hranu postavite na odgovarajuću udaljenost.
	Hrana nije pravilno pripremljena i/ili postavljena.	Hrana treba biti pravilno pripremljena i/ili postavljena.
Pećnica		
Pećnica ne grije.	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovno.
Tijekom prethodnog zagrijavanja izlazi dim.	Pri početnom pokretanju dim može doći od grijača kada prvi put koristite pećnicu.	To nije kvar i ako pokrenete pećnicu 2-3 puta, problem bi trebao prestati.
	Hrana se nalazi na grijačima.	Ostavite da se pećnica ohladi i uklonite hranu s grijača.
Tijekom korištenja pećnice osjeća se miris paljenja ili miris plastike.	Koriste se plastične posude ili one koje nisu otporne na toplinu.	Koristite staklene posude koje su prikladne za visoke temperature.

Problem	Uzrok	Radnja
Iz pećnice se širi neugodan miris.	Ostaci hrane ili otopljena plastika zapeli su u unutrašnjosti pećnice.	Uključite funkciju kuhanja parom, a zatim obrišite pećnicu suhom krpom. Možete staviti i krišku limuna u unutrašnjost i pokrenuti pećnicu kako biste brže uklonili neugodan miris.
Pećnica ne peče pravilno.	Vrata pećnice često se otvaraju tijekom kuhanja.	Nemojte često otvarati vrata osim ako kuhate hranu koju trebate okretati. Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura će se sniziti što može utjecati na rezultate kuhanja.
	Naredbe pećnice nisu pravilno postavljene.	Pravilno postavite naredbe pećnice i pokušajte ponovno.
	Grijač za prženje ili drugi pribor nisu pravilno umetnuti.	Pravilno umetnite pribor.
	Koristi se pogrešna vrsta ili veličina posuđa.	Ponovno postavite naredbe pećnice ili koristite odgovarajuće posuđe s ravnim dnom.

Informacijske šifre

Ako pećnica ne radi, možda će se na zaslonu prikazati kod s informacijama. Provjerite tablicu u nastavku i isprobajte prijedloge.

Šifra	Opis	Radnja
C-20	Senzor temperature je otvoren.	Iskopčajte kable za napajanje pećnice i obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.
	Senzor temperature je kratak.	
C-F0	Ako nema komunikacije između MICOM-a glavne jedinice i podjedinice.	
C-F1	Događa se samo kada ne radi čitanje ili pisanje EEPROM-a.	
C-21	Ova se šifra pojavljuje kada je temperatura pećnice previsoka. Ako temperatura naraste iznad maksimalne temperature tijekom rada pećnice u svakom načinu rada. (Osjeća se miris vatre.)	Iskopčajte kabel za napajanje i ostavite da se dovoljno ohladi te ponovno pokrenite mikrovalnu pećnicu.
C-F2	Dodirna tipka je u kvaru.	Zaustavite rad pećnice i pokušajte ponovno.
C-d0		Iskopčajte kabel za napajanje i ostavite da se dovoljno ohladi te očistite gumb. (Prašina, Voda) Ako se pojavi isti problem, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Tehničke specifikacije

Tvrtka SAMSUNG se kontinuirano trudi poboljšati svoje proizvode. Specifikacije dizajna i ove upute za korištenje stoga su podložni promjenama bez prethodne obavijesti.

Izvor napajanja		230 V ~ 50 Hz
Potrošnja energije	Maksimalna snaga	2700 W
	Mikrovalovi	1600 W
	Prženje	2600 W
	Vrući zrak	2600 W
Izlazna snaga		100 W / 800 W (IEC - 705)
Radna frekvencija		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Način hlađenja		Motor ventilatora za hlađenje
Dimenzije (Š x V x D)	Glavna jedinica	595 x 456 x 570 mm
	Ugradbena	560 x 446 x 549 mm
Zapremina		50 litre
Masa	Neto	38,8 Kg
	Otprema	45,6 Kg

* Ovaj proizvod sadrži izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti <G>.

Dodatak

Ukupna potrošnja energije u stanju mirovanja (W) (Svi mrežni priključci su u položaju »uključeno«)		1,9 W
Vrijeme za upravljanje energijom (min)		20 min
Wi-Fi	Potrošnja energije u stanju mirovanja (W)	1,9 W
	Vrijeme za upravljanje energijom (min)	20 min
Isključeno stanje	Potrošnja energije	0,5 W
	Vrijeme za upravljanje energijom (min)	30 min

Podaci su određeni sukladno standardu EN 50564 i uredbi Komisije (EZ) br. 1275/2008.

NAPOMENA

Tvrtka Samsung ovime izjavljuje da je ova radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtjevima u Ujedinjenoj Kraljevini.
Cjeloviti tekst EU izjave o sukladnosti i izjave o sukladnosti Ujedinjene Kraljevine dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: Službena izjava o sukladnosti može se pronaći na http://www.samsung.com. Idite na stavku Podrška > Pretraživanje podrške za proizvod i unesite naziv modela.

	Frekvencijski raspon	Snaga odašiljača (maks.)
Wi-Fi	2401-2495 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Obavijest o otvorenom kodu

Softver ovog proizvoda sadrži softver otvorenog koda.
Sljedeći je URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 poveznica za informacije o licenci otvorenog koda koji je povezan s ovim proizvodom.

Bilješke

SAMSUNG

Imajte na umu da jamstvo tvrtke Samsung NE pokriva pozive servisu radi opisa rada uređaja, pravilnog postavljanja ili izvođenja uobičajenog čišćenja ili održavanja.

IMATE UPIT ILI KOMENTAR?

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

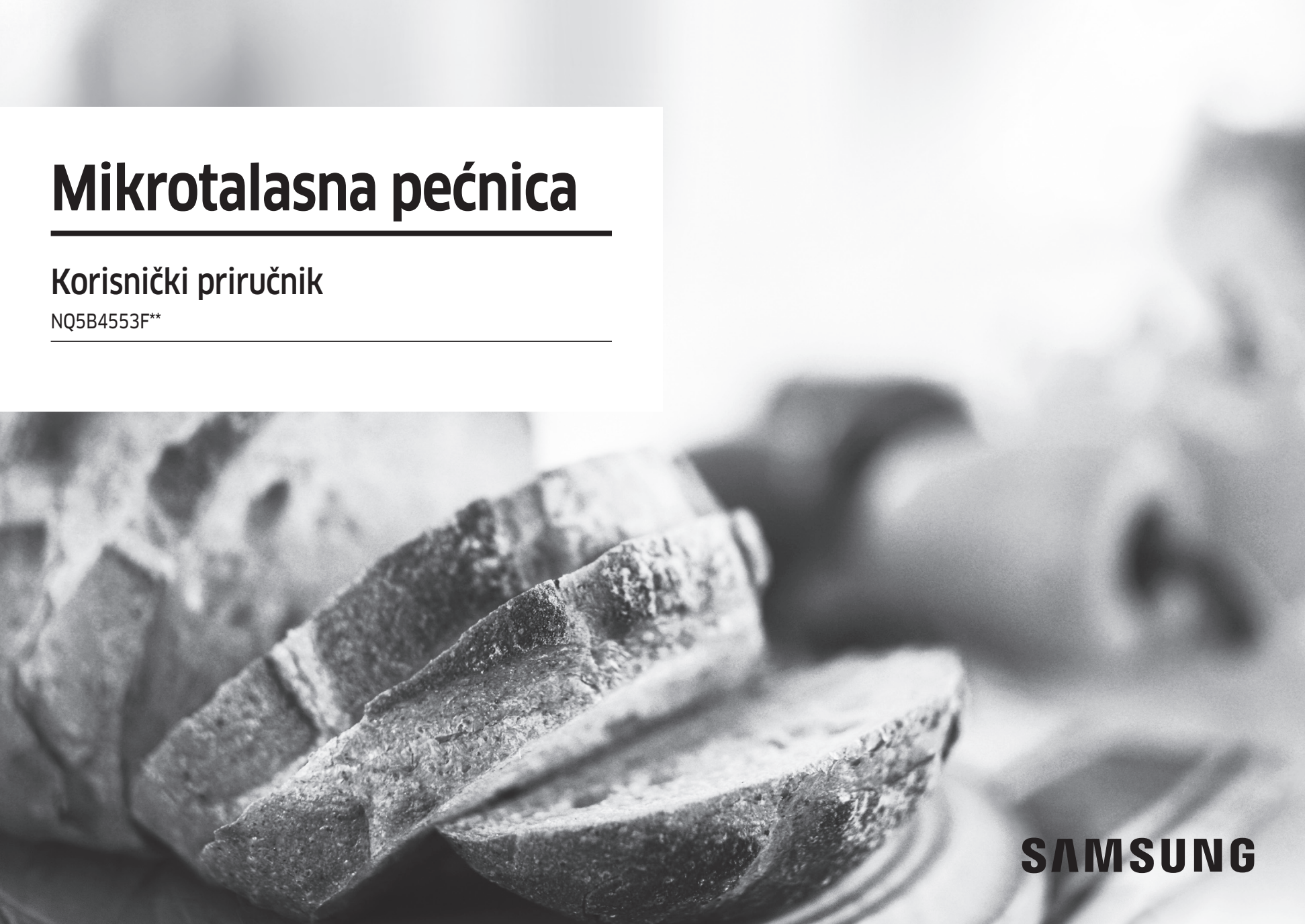
DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори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

DG68-01421C-00

Mikrotalasna pećnica

Korisnički priručnik

NQ5B4553F**



SAMSUNG

Sadržaj

Bezbednosna uputstva 3

Važna bezbednosna uputstva 3
Opšte mere bezbednosti 7
Predostrožnosti za rad mikrotalasne pećnice 8
Ograničena garancija 9
Definicija grupe proizvoda 9
Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme) 9

Ugradnja 10

Sadržaj pakovanja 10
Uputstva za ugradnju 11

Održavanje 14

Čišćenje 14
Zamena (popravka) 14
Zaštita u slučaju dužeg perioda nekorišćenja 14

Pre nego što počnete 15

Kontrolna tabla 15
Sat 15
Bočni nosači 16
O mikrotalasnoj energiji 16
Posuđe za mikrotalasno kuvanje 17

Radnje 18

Pregled funkcija 18
Ručni režim 19
Automatski režim 23
Vodič za automatsko kuvanje 24
Specijalne funkcije 27
Još funkcija 29
Pametna kontrola 30

Pametno kuvanje 31

Ručno kuvanje 31
Brzo i lako 38

Rešavanje problema 38

Kontrolne tačke 38
Informativni kodovi 43

Tehničke specifikacije 43

Dodatak 44

Saopštenje o otvorenom kodu 44

Bezbednosna uputstva

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

UPOZORENJE: U slučaju oštećenja vrata ili zaptivnog sistema na vratima, pećnica se ne sme koristiti dok je ne popravi stručna osoba.

UPOZORENJE: Servisiranje i bilo kakvu popravku koja podrazumeva uklanjanje površine koja štiti od izlaganja mikrotalasnoj energiji sme da obavlja isključivo stručna osoba.

UPOZORENJE: Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije.

UPOZORENJE: Deci dozvoljavajte da koriste pećnicu bez nadzora samo ako su dobila odgovarajuća uputstva, tako da su u stanju da je koriste bezbedno i svesna su potencijalnih opasnosti od nepravilne upotrebe.

Ovaj uređaj je predviđen samo za upotrebu u domaćinstvu i nije predviđen za upotrebu u sledećim prilikama:

- kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i u drugim radnim okruženjima;
- farme;
- od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim smeštajnim objektima;
- u objektima koji pružaju usluge prenoćišta sa doručkom.

Koristite isključivo posuđe koje je pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.

Pri zagrevanju hrane u plastičnim ili papirnim posudama, nadgledajte rad pećnice jer se mogu zapaliti.

Mikrotalasna pećnica predviđena je za zagrevanje hrane i napitaka. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje termo jastuka, papuča, sunđera, mokrih krpa i sličnog može dovesti do povreda ili požara.

Ako se pojavi dim, isključite uređaj pomoću prekidača ili iz struje i ne otvarajte vrata da bi se eventualni plamen sam ugasio.

Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može dovesti do zakasnelog proviranja sa prolivanjem, pa morate biti obazrivi pri rukovanju posudom.

Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe treba promešati ili promućkati, a temperaturu treba proveriti pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina.

Bezbednosna uputstva

Jaja u ljusci i cela kuvana jaja ne bi trebalo zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon završetka obrade u mikrotalasnoj pećnici.

Trebalo bi da redovno čistite pećnicu i uklanjate eventualne ostatke hrane.

Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površina pećnice što može skratiti radni vek uređaja i eventualno dovesti do opasnih situacija.

Uređaj je namenjen isključivo za ugradnu montažu Uređaj ne treba postaviti unutar ormara.

Ne smete da koristite metalne posude za hranu i napitke prilikom pripreme namirnica u mikrotalasnoj pećnici.

Vodite računa da ne pomerite obrtno postolje prilikom vađenja posuda iz uređaja. (Samo modeli sa obrtnim postoljem)

Uređaj ne sme da se čisti parom.

Ovaj uređaj ne sme da se čisti mlazom vode.

Ovaj uređaj nije predviđen za postavljanje unutar pokretnih domova, kamp-prikolica i sličnih vozila.

Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste osobe (što podrazumeva decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili prema uputstvima osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.

Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala uređajem.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, pod uslovom da su svesne potencijalnih opasnosti i da ih odgovorna osoba nadzire ili da im je dala uputstva za bezbedno korišćenje uređaja. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca bez nadzora odraslih.

Ovaj uređaj mora biti ugrađen tako da može da se isključi sa napajanja. To može da se postigne tako što će utikač biti pristupačan ili postavljanjem prekidača na fiksne strujne instalacije u skladu sa pravilima za kabliranje.

Ako je kabl za napajanje uređaja bez utikača, način za isključivanje sa napajanja mora da bude ugrađen u fiksne strujne instalacije u skladu sa pravilima za kabliranje.

Ako je kabl za napajanje oštećen, moraju ga zameniti proizvođač, predstavnik ovlašćenog servisa ili neko drugo stručno lice da bi se izbegla opasnost.

Navedeni metod fiksiranja ne sme da zavisi od upotrebe lepkova jer se oni ne smatraju pouzdanim sredstvom fiksiranja.

Ovu pećnicu bi trebalo postaviti u odgovarajućem smeru i na odgovarajućoj visini, tako da bude omogućen jednostavan pristup unutrašnjosti i delu za kontrolu.

Pre prve upotrebe pećnice, ona bi prvo trebalo 10 minuta da radi sa vodom, nakon čega može normalno da se koristi.

Ako pećnica proizvodi čudan zvuk, miris paljevine ili dim, odmah isključite utikač iz zidne utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.

UPOZORENJE: Kada se uređaj koristi u kombinovanom režimu, deca bi trebalo da ga koriste samo pod nadzorom odraslih zbog toga što se razvija veoma visoka temperatura.

Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejače u pećnici.

Ako uređaj ima funkciju čišćenja, njegove površine mogu da budu vrelije nego obično tokom čišćenja, pa ne dozvolite deci da prilaze uređaju. Funkcija čišćenja zavisi od modela.

UPOZORENJE: Spoljni delovi uređaja mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.

Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.

Ne sme se koristiti uređaj za čišćenje parom.

UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.

Uređaj se ne sme postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

Bezbednosna uputstva

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi spoljni delovi mogu da postanu vreli tokom upotrebe.

Vodite računa da ne dodirnete grejače.

Deca mlađa od 8 godina ne bi trebalo da prilaze pećnici, osim ako su pod stalnim nadzorom.

OPREZ: Pripremu hrane treba nadgledati. Kratku pripremu hrane treba stalno nadgledati.

Dok uređaj radi, vrata ili spoljna površina mogu biti vrući.

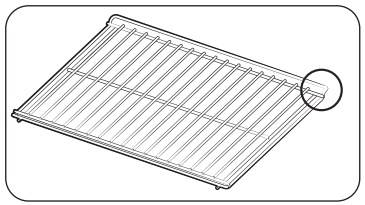
Dok uređaj radi, spoljni delovi mogu biti vrući.

Površine mogu postati vruće tokom upotrebe.

Uređaj nije namenjen za rad pomoću spoljnog tajmera niti posebnog sistema za daljinsku kontrolu.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, pod uslovom da su svesne potencijalnih opasnosti i da ih odgovorna osoba nadzire ili da im je dala uputstva za bezbedno korišćenje uređaja. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Deca ne bi trebalo da obavljaju čišćenje i održavanje, osim ako nisu starija od 8 godina i imaju nadzor su odrasle osobe.

Uređaj i kabl uređaja moraju biti van domašaja dece koja imaju manje od 8 godina.



Stavite savijenu stranu okvira na zadnji deo pećnice kako bi okvir imao oslonac tokom kuvanja velikih količina hrane. (Zavisno od modela)

Opšte mere bezbednosti

Samo kvalifikovani tehničar može obavljati popravke i modifikacije.
Nemojte da zagrevate hranu ili tečnosti u zatvorenim posudama u mikrotalasnoj pećnici.
Za čišćenje pećnice nemojte da koristite apotekarski benzin, razređivač, alkohol, paru ili aparate za čišćenje pod pritiskom.
Pećnicu nemojte da postavljate: blizu grejača ili zapaljivog materijala; na mestima izloženim vlazi, masnoći, prašini ili izloženim direktnoj sunčevoj svetlosti ili vodi; na mestima na kojima može da dođe do curenja gasa; na neravnoj površini.
Ova pećnica mora da bude pravilno uzemljena u skladu sa lokalnim i državnim propisima.
Redovno koristite suvu krpu da biste uklonili strane supstance sa viljuški i kontakata utikača.
Nemojte da vučete, prekomerno savijate, kao ni da stavljate teške predmete na kabl za napajanje.
U slučaju curenja gasa (propan, tečni gas itd.) odmah provetrite prostoriju. Nemojte da dodirujete kabl za napajanje.
Nemojte da dodirujete kabl za napajanje vlažnim rukama.
Nemojte da isključujete kabl za napajanje dok pećnica radi.
Nemojte da stavljate prste niti strane supstance u pećnicu. Ako strane supstance uđu u pećnicu, isključite kabl za napajanje i obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.
Nemojte previše da pritiskate pećnicu i nemojte da je udarate.
Nemojte da stavljate pećnicu na lomljive predmete.
Proverite da li napon, frekvencija i jačina struje odgovaraju specifikacijama proizvoda.
Čvrsto priključite utikač kabla za napajanje u zidnu utičnicu. Nemojte da koristite adaptere sa više priključaka, produžne kablove niti električne transformatore.
Nemojte da kačite kabl za napajanje na metalne objekte. Pobrinite se da se kabl nalazi između predmeta ili iza pećnice.
Nemojte da koristite oštećeni utikač, kabl za napajanje ili zidnu utičnicu koja nije dobro pričvršćena. U slučaju oštećenja utikača ili kablova za napajanje obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.
Nemojte da sipate niti da prskate vodu direktno na pećnicu.
Nemojte da stavljate predmete na pećnicu, unutar pećnice niti na vrata pećnice.
Nemojte prskanjem da nanosite isparljive supstance, kao što su insekticidi, na pećnicu.
Ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu. Budući da alkoholna isparenja mogu da dođu u kontakt sa vrelim delovima pećnice, budite oprezni prilikom zagrevanja hrane ili pića koji sadrže alkohol.
Deca se mogu udariti o vrata ili prikleštiti prste u vratima. Kada otvarate/zatvarate vrata, neka deca budu na bezbednoj udaljenosti.

Upozorenje za mikrotalasnu pećnicu

Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može dovesti do zakasnelog eruptivnog vrenja; uvek budite oprezni pri rukovanju posudom. Uvek sačekajte najmanje 20 sekundi pre rukovanja napicima. Ako je potrebno, mešajte tokom grejanja. Uvek mešajte nakon grejanja.
U slučaju nastanka opekotine, pratite sledeća uputstva za prvu pomoć:

1. Opečeni deo tela potopite u hladnu vodu u trajanju od najmanje 10 minuta.
2. Pokrijte ga čistim, suvim zavojem.
3. Ne nanosite nikakve kreme, ulja niti losione.

Nemojte da stavljate posudu za pečenje i rešetku za pećnicu u vodu odmah nakon obrade hrane da ih ne biste oštetili.
Nemojte da koristite pećnicu za prženje u dubokom ulju jer nije moguće kontrolisati temperaturu ulja. Vrelo ulje može iznenada da pokipi.

Bezbednosna uputstva

Predostrožnosti za mikrotalasnu pećnicu

Koristite samo posuđe predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici. Nemojte da koristite metalne posude, tanjire sa pozlaćenim ili srebrnim rubovima, ražnjeve itd.
Uklonite žičane veze. Postoji mogućnost stvaranja električnog luka.
Nemojte da koristite pećnicu za sušenje papira ili odeće.
Koristite kraće vreme za manje količine hrane kako biste sprečili pregrevanje i zagorevanje.
Utikač i kabl za napajanje držite dalje od izvora vode i toplote.
Da biste izbegli rizik od eksplozije, nemojte da zagrevate jaja u ljusci niti tvrdo kuvana jaja.
Nemojte da zagrevate hermetički zatvorene ili vakuumirane posude, koštunjavo voće, paradajz itd.
Nemojte da pokrivate ventilacione otvore tkaninom ili papirom. To stvara rizik od požara. Pećnica može da se pregreje i da se automatski isključi, nakon čega će ostati isključena dok se dovoljno ne ohladi.
Uvek koristite kuhinjske rukavice prilikom vađenja posuda.
Tečnosti promešajte na polovini grejanja ili nakon grejanja, pa ih ostavite bar 20 minuta nakon grejanja kako biste sprečili da dođe do proviranja sa prolivanjem.
Prilikom otvaranja vrata pećnice trebalo bi da stojite na udaljenosti ispružene ruke kako biste sprečili da vas opeče vreo vazduh ili para koja izlazi iz pećnice.
Nemojte da uključujete pećnicu kada je prazna. Pećnica će se automatski isključiti nakon 30 minuta iz bezbednosnih razloga. Preporučuje se da u pećnici uvek stoji čaša vode koja će upijati mikrotalasnu energiju ako dođe do slučajnog uključivanja pećnice.
Pećnicu postavite poštujući propisana rastojanja od drugih predmeta koja su navedena u ovom priručniku. (Pogledajte odeljak „Instaliranje mikrotalasne pećnice“.)
Budite pažljivi prilikom priključivanja električnih uređaja u utičnice u blizini pećnice.

Predostrožnosti za rad mikrotalasne pećnice

Ako se ne pridržavate sledećih mera predostrožnosti rizikujete da budete izloženi štetnom dejstvu mikrotalasne energije.

- Nemojte da uključujete pećnicu dok su vrata otvorena. Nemojte da modifikujete sigurnosne brave (brave na vratima). Nemojte ništa da stavljate u otvore za sigurnosno zatvaranje.
- Nemojte da stavljate predmete između vrata pećnice i otvora pećnice i pazite da se ostaci hrane ili sredstva za čišćenje ne skupljaju na zaptivnim površinama. Vrata i zaptivne površine vrata održavajte čistim tako što ćete ih nakon svake upotrebe obrisati vlažnom krpom, a zatim i mekom suvom krpom.
- Nemojte da uključujete pećnicu ako je oštećena. Uključite je tek nakon što je popravi kvalifikovani serviser.
  Važno: Vrata pećnice moraju da budu pravilno zatvorena. Vrata ne smeju da budu savijena; šarke vrata ne smeju da budu polomljene ili rasklimane; zaptivni sistem na vratima i zaptivne površine ne smeju da budu oštećeni.
- Samo kvalifikovani serviser može da vrši podešavanja i popravke.

Ograničena garancija

Kompanija Samsung naplaćuje zamenu dodatnog elementa ili otklanjanje estetskih nedostataka ako je do oštećenja uređaja ili dodatnog elementa došlo krivicom korisnika. Ova napomena odnosi se na sledeće:

- Vrata, ručke, spoljna tabla ili kontrolna tabla koje su ulubljene, izgrebane ili neispravne.
- Polomljeno ili izgubljeno ležište, valjak, spojnica ili žičana rešetka.

Koristite ovu pećnicu samo u predviđene svrhe, kao što je opisano u ovom priručniku. Upozorenja i važna bezbednosna uputstva iz ovog priručnika ne obuhvataju sve moguće uslove i situacije do kojih može doći. Dužni ste da razborito, oprezno i pažljivo postupate pri postavljanju, održavanju i korišćenju pećnice.

Zbog toga što se sledeća uputstva za upotrebu odnose na različite modele, karakteristike vaše mikrotalasne pećnice mogu da se razlikuju od onih opisanih u ovom priručniku, a možda neće biti primenljivi ni svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumice, obratite se lokalnom servisnom centru ili potražite pomoć i informacije na adresi www.samsung.com.

Ovu pećnicu koristite samo za zagrevanje hrane. Namenjena je isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nemojte da zagrevate nijednu vrstu tekstila, kao ni jastuke napunjene zrnevljem. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za oštećenja izazvana nepravilnim ili neispravnim korišćenjem pećnice.

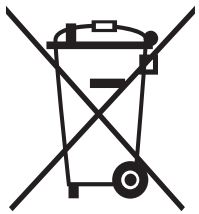
Da biste izbegli habanje površine pećnice i opasne situacije, uvek održavajte pećnicu čistom.

Definicija grupe proizvoda

Ovaj proizvod spada u ISM opremu (eng. za „industrijska, naučna i medicinska oprema“) grupe 2, klase B. Definicija grupe 2 u koju spada sva ISM oprema koja generiše radiofrekventnu energiju i/ili je koristi za tretiranje materijala u obliku elektromagnetnog zračenja, kao i EDM oprema i oprema za elektrolučno zavarivanje.

Oprema klase B je oprema pogodna za korišćenje u domaćinstvu i u okruženjima koja imaju direktnu vezu sa mrežom za napajanje niskog napona koja se koristi za snabdevanje stambenih objekata strujom.

Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)



(Primenjuje su u zemljama sa odvojenim sistemima za prikupljanje otpada)

Ovo obeležje na proizvodu, dodaci ili dokumentacija označavaju to da proizvod i njegovi elektronski dodaci (npr. punjač, slušalice, USB kabl) ne bi smeli da se odlažu zajedno sa ostalim otpadom iz domaćinstva, kada im istekne vek trajanja. Da biste sprečili moguće ugrožavanje čovekove okoline ili ljudskog zdravlja usled nekontrolisanog odlaganja, odvojite ove proizvode od ostalog otpada i odgovorno ga reciklirajte kako biste promovisali trajnu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Kućni korisnici treba da se obrate prodavcu kod koga su kupili ovaj proizvod ili lokalnoj državnoj ustanovi kako bi se upoznali sa detaljima o mestu i načinu na koji mogu da izvrše recikliranje ovih proizvoda koje će biti bezbedno po čovekovu okolinu.

Poslovni korisnici treba da se obrate dobavljaču i provere uslove i odredbe ugovora o kupovini. Ovaj proizvod i njegovi elektronski dodaci prilikom odlaganja ne treba da se mešaju saostalim komercijalnim otpadom.

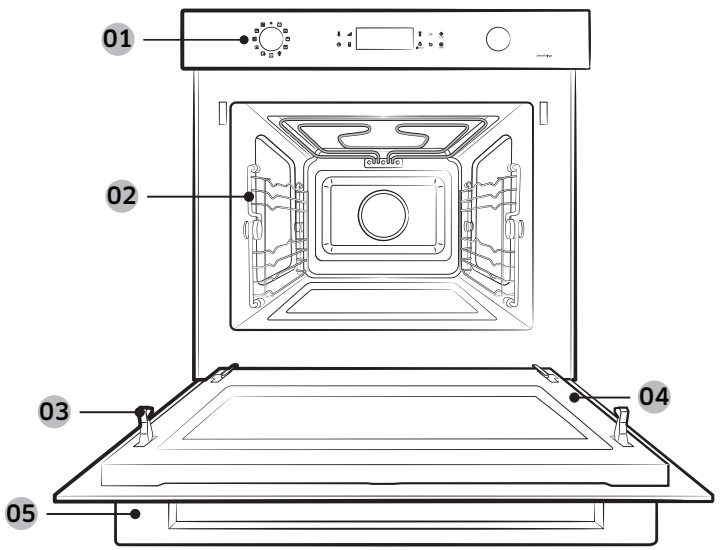
Informacije o zalaganju kompanije Samsung za očuvanje životne sredine i specifičnim regulatornim obavezama u vezi sa proizvodom, npr. REACH, WEEE, Baterije, potražite na adresi : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Ugradnja

Sadržaj pakovanja

Proverite da li su svi delovi i dodatni elementi u pakovanju proizvoda. Ako imate problem sa pećnicom ili dodatnim elementima, obratite se lokalnom Samsung korisničkom centru ili prodavcu.

Pregled pećnice



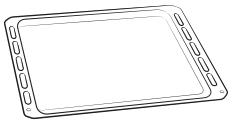
01	Kontrolna tabla	**02**	Bočni nosači	**03**	Sigurnosna brava na vratima
04	Vrata	**05**	Drška na vratima		

Dodatni elementi

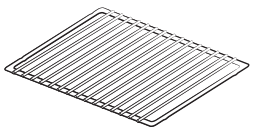
Uz pećnicu dobijate više dodatnih elemenata koji vam olakšavaju pripremu različitih vrsta hrane.



Keramički pleh
(Koristan za mikrotalasni režim.)



Pleh za pečenje
(Ne koristite ga u mikrotalasnom režimu.)



Žičani umetak za pleh
(Koristan za brzu pripremu i režim roštilja.)



3 zavrtnja (M4 L25)

NAPOMENA

Pogledajte Pametno kuvanje na stranici 31–38 da biste utvrdili odgovarajući dodatni element za jela.

Uputstva za ugradnju

Opšte tehničke informacije

Napajanje	230 V ~ 50 Hz	
Dimenzije (Š × V × D)	Veličina kompleta	595 x 456 x 570 mm
	Ugradna veličina	560 x 446 x 549 mm

Ovaj uređaj je u skladu sa propisima EU.

Odlaganje pakovanja i uređaja

Pakovanje može da se reciklira.
Pakovanje može da se sastoji od sledećih materijala:

- karton,
- polietilenska folija (PE),
- polistiren bez hlorofluorougljenika (čvrst polistiren).

Odložite ove materijale odgovorno i u skladu sa vladinim propisima.
Nadležni organi mogu da vam pruže informacije o tome kako da odgovorno odložite kućne aparate.

Bezbednost

- Ovaj uređaj treba da poveže isključivo kvalifikovani serviser.
- Pećnica NIJE konstruisana za upotrebu u komercijalnom okruženju za kuvanje.
- Treba da je koristite isključivo za kuvanje hrane u kućnom okruženju.
- Uređaj je vruć tokom i posle upotrebe.
- Budite oprezni kada su prisutna mala deca.

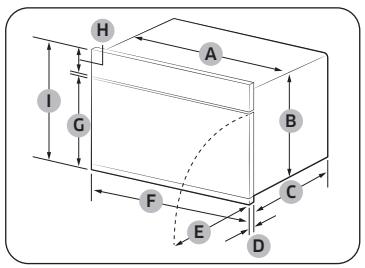
Priključak za struju

Kućna električna mreža na koju je priključen uređaj treba da bude u skladu sa državnim i lokalnim propisima.
Uređaj treba da ugradite tako da lako možete da ga isključite sa napajanja. To može da se postigne tako što će utikač biti pristupačan ili postavljanjem prekidača na fiksne strujne instalacije u skladu sa pravilima za kabliranje.

Ugradnja u kuhinjski element

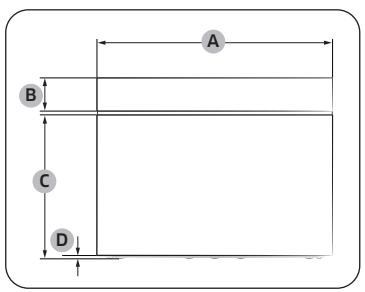
Kuhinjski elementi u kontaktu sa pećnicom moraju da budu otporni na toplotu do 100 °C.
Samsung nije odgovoran za oštećenje kuhinjskih elemenata zbog toplote.

Potrebne dimenzije za ugradnju (Ovaj proizvod je ugradni proizvod.)



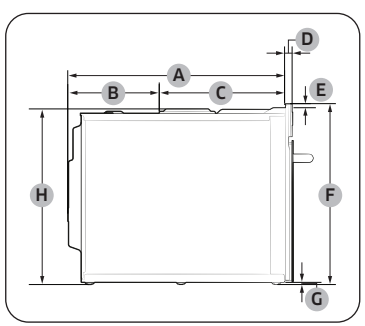
Pećnica (mm)

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



Pećnica (mm)

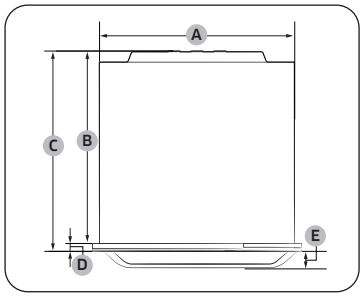
A	595
B	85
C	367
D	6



Pećnica (mm)

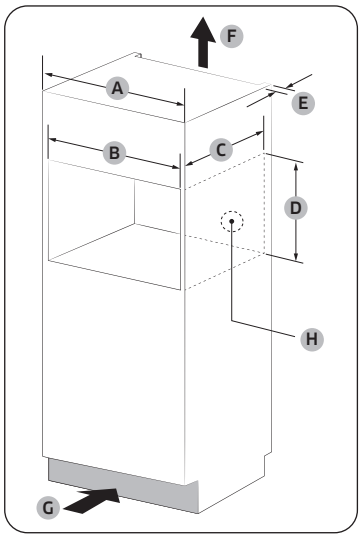
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

Ugradnja



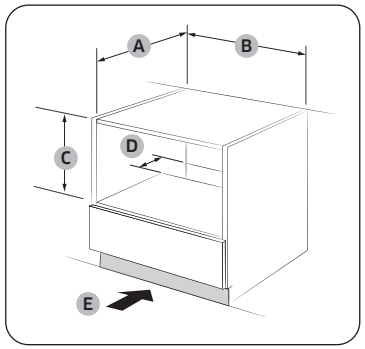
Pećnica (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Ugrađeni kuhinjski element (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Prostor za utičnicu (Rupa od 30 Ø)

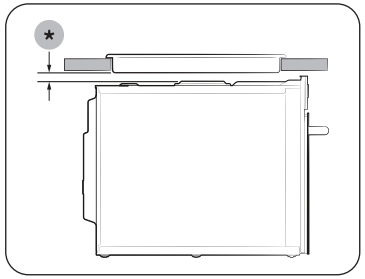


Kuhinjski element ispod sudopere (mm)

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

NAPOMENA

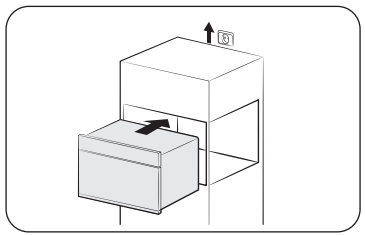
Minimalna visina **(C)** je samo za ugradnju pećnice.



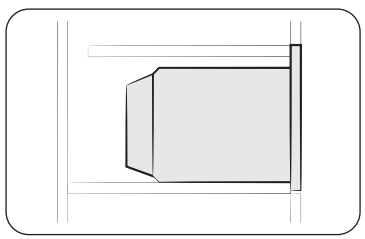
Ugradnja za pločom za kuvanje

Da biste postavili ploču za kuvanje na pećnicu, pogledajte vodič za ugradnju ploče za kuvanje da biste videli neophodan prostor za ugradnju **(*)**.

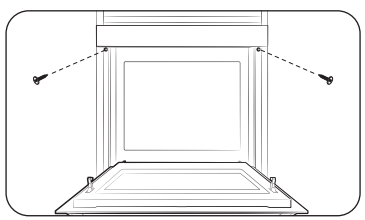
Postavljanje pećnice



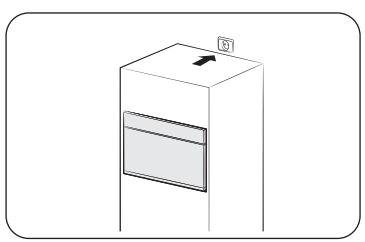
1. Delimično gurnite pećnicu u udubljenje. Sprovedite strujni kabl do izvora struje.



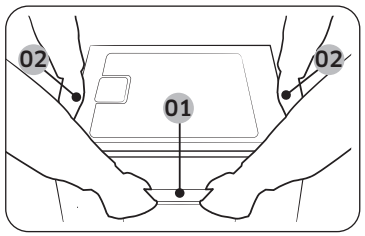
2. Potpuno gurnite pećnicu u udubljenje.



3. Pričvrstite pećnicu pomoću dva isporučena zavrtnja (4 x 25 mm).



4. Priključite uređaj u struju. Proverite da li uređaj radi.



Držite uređaj za 2 bočne drške i dršku na vratima kada otpakujete proizvod.

01 Drška na vratima
02 Bočna drška

Posle ugradnje, uklonite zaštitnu foliju, traku i ostali ambalažni materijal i izvadite isporučene dodatne elemente iz pećnice. Da biste izvadili pećnicu iz kuhinjskog elementa, prvo izvucite utikač iz utičnice, pa uklonite 2 zavrtnja sa obe strane pećnice.

Održavanje

Čišćenje

Redovno čistite pećnicu da biste sprečili nakupljanje nečistoća na pećnici i unutar pećnice. Takođe obratite posebnu pažnju na vrata i zaptivne površine vrata (samo kod određenih modela).
Ako vrata ne mogu lako da se otvore ili zatvore, prvo proverite da li se nakupilo nečistoća na zaptivnom sistemu na vratima. Mekom krpom navlaženom vodom u koju je rastvoren deterdžent očistite unutrašnju i spoljašnju stranu pećnice. Isperite i dobro osušite.

Da biste otklonili uporne nečistoće neprijatnog mirisa sa unutrašnje strane pećnice

1. U praznu pećnicu stavite šolju razblaženog soka od limuna na sredinu unutrašnjeg prostora.
2. Zagrejte pećnicu na maksimalan nivo snage u trajanju od 10 minuta.
3. Kada se ciklus završi, sačekajte dok se pećnica ohladi. Zatim otvorite vrata i očistite prostor za obradu hrane.

⚠ OPREZ

- Održavajte čistoću vrata i zaptivnih površina vrata da bi se ona lako otvarala i zatvarala. U suprotnom, može doći do skraćivanja radnog veka pećnice.
- Pazite da ne prolijete vodu u ventilacione otvore pećnice.
- Prilikom korišćenja nemojte koristiti abrazivna ili hemijska sredstva.
- Nakon svake upotrebe pećnice, blagim deterdžentom očistite prostor za obradu hrane nakon što se pećnica ohladi.

Zamena (popravka)

⚠ UPOZORENJE

Ova pećnica ne sadrži delove koje može da zameni korisnik. Nemojte pokušavati da sami zamenite deo ili da popravljate pećnicu.

- Ako se javi problem sa šarkama, zaptivnim sistemom i/ili vratima, obratite se za tehničku pomoć kvalifikovanom serviseru ili lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.
- Ako želite da zamenite sijalicu, obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung. Nemojte je sami zamenjivati.
- Ako se javi problem sa spoljašnjim kućištem pećnice, prvo isključite kabl za napajanje iz izvora napajanja, a zatim se obratite lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.

Zaštita u slučaju dužeg perioda nekorišćenja

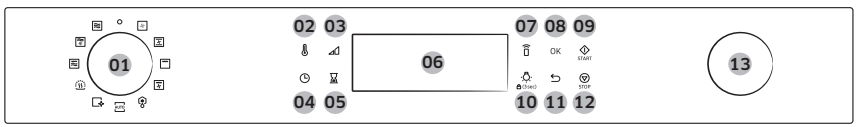
Ako ne koristite pećnicu duži period, isključite kabl za napajanje iz zidne utičnice i premestite pećnicu na suvo mesto bez prašine. Prašina i vlaga koje se nakupe unutar pećnice mogu da utiču na njen rad.

Pre nego što počnete

Postoji nekoliko komponenti sa kojima bi trebalo da se upoznate pre nego što odete na recepte.

Kontrolna tabla

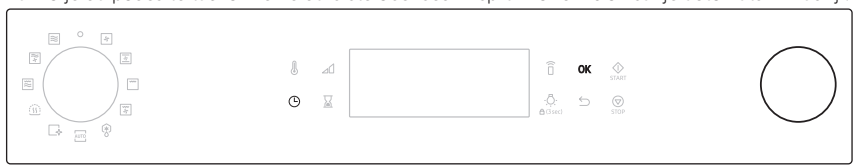
Prednja tabla dolazi u različitim materijalima i bojama. Radi poboljšanja kvaliteta, stvarni izgled pećnice je podložan promeni bez obaveštenja.



01	Točkić za izbor režima	Okrećite točkić za izbor režima da biste aktivirali kontrolnu tablu ili izabrali željeni režim kuvanja ili funkciju.
02	Temperatura	Koristite za menjanje temperature
03	Nivo snage	Koristite da biste promenili nivo snage.
04	Sat	Dodirnite da biste promenili aktuelno vreme.
05	Tajmer	Dodirnite da biste koristili funkciju kuhinjskog tajmera.
06	Ekran	Prikazuje meni, informacije i napredak kuvanja.
07	Pametna kontrola	Uključite ili isključite funkciju Pametna kontrola. **NAPOMENA** Pre korišćenja ove funkcije treba da podesite jednostavno povezivanje.
08	OK	Izaberite aktuelnu vrednost.
09	Start	Dodirnite da biste pokrenuli rad pećnice.
10	Sijalica	Dodirnite da biste uključili ili isključili svetlo u pećnici. • Dodirnite i držite 3 sekunde da biste aktivirali ili deaktivirali. Roditeljska kontrola je dostupna samo u stanju mirovanja.
11	Nazad	Dodirnite da biste se vratili na prethodni ekran ili otkazali kuvanje.
12	Stop	Dodirnite da biste zaustavili rad pećnice.
13	Točkić za izbor vrednosti	Okrećite točkić za izbor vrednosti da biste podesili vrednost podešavanja za izabranu stavku. Okrećite udesno da biste povećali ili ulevo da biste smanjili vrednost.

Sat

Važno je da podesite tačno vreme da biste obezbedili ispravno funkcionisanje automatskih radnji.



Da biste podesili vreme na satu

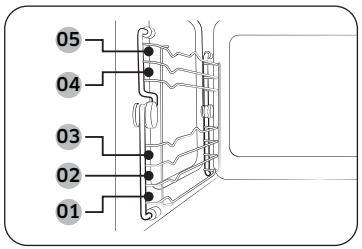
1. Dodirnite i držite 🕒 3 sekunde.
2. Podesite vreme sata (sate i minute) pomoću **Točkića za izbor vrednosti** i dugmeta OK.

NAPOMENA

- Ne možete da promenite vreme na satu dok pećnica radi.

Pre nego što počnete

Bočni nosači

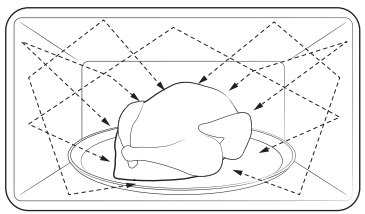


- Umetnite dodatni element na odgovarajuće mesto unutar pećnice.
- Budite oprezni kada vadite posuđe i/ili dodatne elemente iz pećnice. Vrući obroci ili dodatni elementi mogu da dovedu do opekotina.

01	Nivo 1	Mikrotalasna funkcija
02	Nivo 2	Funkcija pećnice
03	Nivo 3	
04	Nivo 4	
05	Nivo 5	

O mikrotalasnoj energiji

Mikrotalasi su elektromagnetni talasi visoke frekvencije. Pećnica koristi ugrađeni magnetron za generisanje mikrotalasa koji se koriste za kuvanje ili podgrevanje hrane bez deformisanja ili gubitka boje.



1. Mikrotalasi koje generiše magnetron ravnomerno se raspoređuju pomoću vrtložnog sistema distribucije. Zato se hrana ravnomerno kuva.
2. Mikrotalasi ulaze u hranu do dubine od oko 2,5 cm, a zatim se raspršuju unutar hrane tokom kuvanja.
3. Na vreme kuvanja utiču sledeći uslovi hrane.
   - Količine i gustine
   - Sadržaj vlage
   - Početna temperatura (naročito kada je hrana smrznuta)

NAPOMENA

Kuvana hrana zadržava toplotu u svom jezgru posle kuvanja. Zato morate da poštujete vreme stajanja navedeno u ovom priručniku, koje obezbeđuje ravnomerno kuvanje do jezgra.

Posuđe za mikrotalasno kuvanje

Posuđe koje se koristi za mikrotalasni režim mora da propušta mikrotalase kako bi prodrli u hranu. Metali, kao što su nerđajući čelik, aluminijum i bakar, odbijaju mikrotalase. Zato nemojte da koristite posuđe napravljeno od metalnih materijala. Posuđe sa oznakom „bezbedno za mikrotalasnu“ je uvek bezbedno za upotrebu. Dodatne informacije o odgovarajućem posuđu potražite u sledećim smernicama i stavite čašu vode ili malo hrane u unutrašnjost pećnice.

Uslovi:

- Ravno dno i ravne strane
- Poklopac koji dobro prijanja
- Dobro izbalansiran tiganj sa ručkama koje su lakše od glavnog dela tiganja

Materijal	Predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici	Opis
Aluminijumska folija	△	Koristite za male porcije kao zaštitu od prekomernog kuvanja. Može doći do stvaranja električnog luka ako je folija blizu zida pećnice ili ako koristite previše folije.
Tanjir za pečenje	○	Ne koristite za prethodno zagrevanje duže od 8 minuta.
Fini porcelan ili glineno posuđe	○	Porcelan, glinene i glazirane posude i fini porcelan uglavnom su bezbedni za mikrotalasnu pećnicu ako nisu ukrašeni metalnim rubom.
Plastificirane kutije za jednokratnu upotrebu	○	Neke vrste smrznute hrane pakuju se u ove kutije.

Materijal		Predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici	Opis
Ambalaža brze hrane	Posude od stiropora	○	Ako se pregreju, može doći do topljenja.
	Papirne vrećice ili novine	×	Mogu da se zapale.
	Reciklirani papir ili metalni rubovi	×	Mogu prouzrokovati električni luk.
Stakleno posuđe	Vatrostalno stono posuđe	○	Bezbedno za mikrotalasnu pećnicu ako nije ukrašeno metalnim rubom.
	Fine staklene posude	○	Osetljivo stakleno posuđe se može polomiti ili naprsnuti ako se naglo zagreje.
	Staklene tegle	○	Pogodno samo za podgrevanje. Skinite poklopac pre kuvanja.
Metal	Posuđe	×	Mogu izazvati električni luk ili požar.
	Kese za zamrzivač sa žičanim vezama	×	
Papir	Tanjiri, čaše, salvete i kuhinjski papir	○	Koristite za kratkotrajno kuvanje. Upijaju višak vlage.
	Reciklirani papir	×	Izaziva električni luk.

Pre nego što počnete

Materijal		Predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici	Opis
Plastika	Posude	○	Koristite samo posude od termoplastike. Neke vrste plastike mogu se iskriviti ili promeniti boju na visokim temperaturama.
	Providna folija	○	Koristite da biste zadržali vlagu posle kuvanja.
	Kese za zamrzivač	△	Koristite samo kese koje su otporne na kuvanje ili pečenje.
Voštani papir ili papir koji odbija masnoću		○	Koristite za zadržavanje vlage i sprečavanje prskanja.

○ : Predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici

△ : Obazrivo koristiti

✕ : Nije bezbedno za mikrotalasnu pećnicu

Radnje

Pregled funkcija

Funkcija			Temperaturni opseg (Nivo snage)	Podrazumevana temperatura (Nivo snage)
Ručni režim		Mikrotalasna	100-800 W	800 W
			Mikrotalasna energija omogućava obradu ili podgrevanje hrane bez promene njenog oblika i boje.	
		Mikrotalasna + Konvekcija	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W
			Grejni elementi generišu toplotu, koju konvekcioni ventilator raspoređuje unutar rerne, a zatim je pojačava mikrotalasna energija.	
		Mikrotalasna + Roštilj	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W
			Grejni elementi generišu toplotu, koju pojačava mikrotalasna energija.	
		Konvekcija	40-230 °C	160 °C
			Zadnji grejni element generiše toplotu, koja se ravnomerno raspoređuje pomoću konvekcionog ventilatora. Koristite ovaj režim za pečenje na različitim nivoima u isto vreme.	
		Obični ventilator	40-230 °C	180 °C
			Toplotu generišu gornji i donji grejni elementi sa ventilatorima. Ovo podešavanje je pogodno za pečenje.	

Funkcija			Temperaturni opseg (Nivo snage)	Podrazumevana temperatura (Nivo snage)
Ručni režim		Veliki roštilj	150-230 °C	220 °C
			Roštilj velike površine emituje toplotu. Koristite ovaj režim da biste zapekli gornji deo hrane (npr. meso, lazanje ili graten).	
		Roštilj sa ventilatorom	40-230 °C	180 °C
			Dva gornja grejna elementa generišu toplotu, koja se raspoređuje pomoću ventilatora. Koristite ovaj režim za pečenje mesa ili ribe.	
Automatski režim	AUTO	Automatsko kuvanje	Ako ste početnik, pećnica nudi 20 automatskih programa kuvanja.	
		Automatsko odmrzavanje	Pećnica pruža 5 programa odmrzavanja.	
Specijalne funkcije		Održavanje toplote	60-100 °C	60 °C
			Koristite ovaj režim samo za održavanje toplote hrane koja je upravo spremljena.	
		Čišćenje	Pećnica nudi funkcije čišćenja parom i dezodorisanja. Čišćenje parom je korisno za uklanjanje manjih nečistoća pomoću pare. Funkcija dezodorisanja je korisna za uklanjanje neprijatnih mirisa iz pećnice.	

Ručni režim

Podrazumevana temperatura (ili nivo snage) menja se na osnovu najčešće korišćenog podešavanja u poslednjih 10 radnji.

1. korak Izaberite režim



1. Koristite **Regulator** da biste aktivirali kontrolnu tablu, a zatim izaberite ručni režim.

2. korak Podesite temperaturu



1. Okrećite **Točkić za izbor vrednosti** da biste izabrali željenu temperaturu.
2. Kada završite, dodirnite **OK**.
3. Ako želite brzi početak, dodirnite **START**. Pećnica započinje prethodno zagrevanje. (Dostupno za režime Konvekcija, Obični ventilator, Veliki roštilj, Roštilj sa ventilatorom)

Radnje

3. korak Podesite vreme kuvanja (i Nivo snage)



1. Okrećite **Točkić za izbor vrednosti** da biste izabrali vreme kuvanja.
   Ako dodirnete ◷, možete da podesite vreme kuvanja.
2. Da biste podesili vreme završetka, dodirnite ◷ još jednom i okrećite **Točkić za izbor vrednosti** da biste podesili željeno vreme završetka.
3. Da biste promenili nivo snage, dodirnite ◿ i okrećite **Točkić za izbor vrednosti** da biste ga promenili.
4. Kada završite, dodirnite **START** da biste pokrenuli kuvanje.
5. Opcije možete da podesite i pre nego što pokrenete pećnicu.

⚠ OPREZ

Ne držite kuvanu hranu u pećnici predugo. Hrana može da se pokvari.

4. korak Prethodno zagrevanje (Samo za režime Konvekcija, Obični ventilator, Veliki roštilj, Roštilj sa ventilatorom, Prženje na vazduhu)

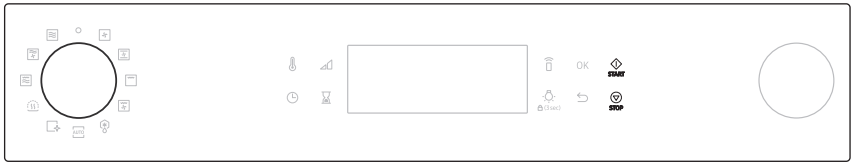
Pećnica počinje da se zagreva dok ne dostigne podešenu temperaturu. Kada je dostigne, pećnica emituje zvučni signal i indikator prethodnog zagrevanja se isključuje.

Da biste promenili temperaturu (ili Nivo snage) i vreme kuvanja tokom kuvanja



1. Dodirnite **OK** tokom kuvanja.
2. Izaberite temperaturu (ili nivo snage) ili vreme kuvanja pomoću **Točkića za izbor vrednosti**.
3. Dodirnite **OK**.
4. Promenite vrednost pomoću **Točkića za izbor vrednosti**.
5. Ako dodirnete **OK**, možete da promenite vrednost.
6. Da biste promenili samo vreme kuvanja, dodirnite ◷. Zatim promenite vreme kuvanja na ono koje želite.

Da biste zaustavili rad



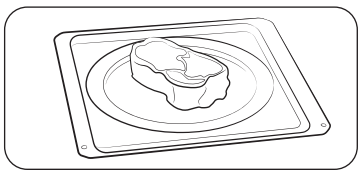
1. Okrenite **Točkić za izbor režima** na isključeno.
   - Ekran pećnice se isključuje i posle 2 sekunde se prikazuje sat.
   - Pećnica se isključuje čak i tokom kuvanja i sat se prikazuje posle 2 sekunde.
2. Dodirnite **STOP**.
   - Pećnica se zaustavlja. Dodirnite ponovo da biste otkazali ili dodirnite **START** da biste nastavili kuvanje.

Mikrotalasna

Mikrotalasi su elektromagnetni talasi visoke frekvencije. Mikrotalasna energija omogućava obradu ili podgrevanje hrane bez promene njenog oblika i boje.

- Koristite samo posuđe koje je bezbedno za mikrotalasnu pećnicu.

1. korak		2. korak		3. korak		4. korak
Mikrotalasna	>	-	>	Vreme kuvanja (Nivo snage)	>	-



1. Stavite hranu u posudu koja je bezbedna za mikrotalasnu pećnicu, stavite posudu na preporučeni dodatni element i zatvorite vrata.
2. Pratite korake 1-3 u odeljku **Ručni režim** na stranici **19-20**. Pećnica počinje da radi kada podesite vreme kuvanja.
3. Kada se kuvanje završi, izvadite hranu iz pećnice pomoću rukavica.

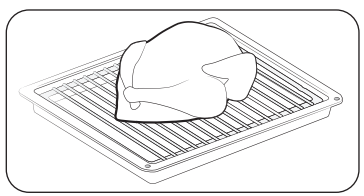
Nivo snage

Nivo	Procenat (%)	Izlazna snaga (W)	Opis
VISOKA	100	800	Koristite za zagrevanje tečnosti.
NIŽA VISOKA	88	700	Koristite za zagrevanje i kuvanje.
SREDNJE VISOKA	75	600	
SREDNJA	56	450	Koristite za kuvanje mesa i zagrevanje povrća.
SREDNJA NIŽA	38	300	
ODMRZAVANJE	22	180	Koristite za odmrzavanje pre kuvanja.
NISKA	13	100	Koristite za odmrzavanje povrća.

Mikrotalasna + Konvekcija

Ovaj kombinovani režim kombinuje mikrotalasnu energiju sa vrućim vazduhom, čime se vreme kuvanja skraćuje a hrana ima rumenu i hrskavu površinu. Koristite ovaj režim za različite vrste mesa i živine, kao i za jela iz tepsije i gratinirana jela, biskvit torte i lagane voćne torte, pite, pečeno povrće, pogačice i hleb.

1. korak		2. korak		3. korak		4. korak
Mikrotalasna + Konvekcija	>	Temperatura	>	Vreme kuvanja (Nivo snage)	>	-



1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, stavite posudu na rešetku i zatvorite vrata.
2. Pratite korake 1-3 u odeljku **Ručni režim** na stranici **19-20**. Pećnica počinje da radi kada podesite vreme kuvanja.
3. Kada se kuvanje završi, izvadite hranu iz pećnice pomoću rukavica.

⚠ OPREZ

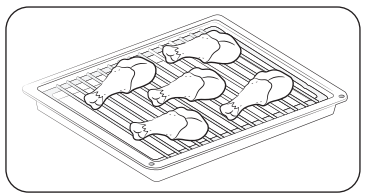
Koristite samo posuđe koje je bezbedno za upotrebu u pećnici, kao što su staklene posude, glinene posude ili fini porcelan bez metalnog ruba.

Radnje

Mikrotalasna + Roštilj

Grejni elementi generišu toplotu, koju pojačava mikrotalasna energija. Koristite samo posuđe koje je bezbedno za mikrotalasnu pećnicu, kao što je stakleno ili keramičko posuđe.

1. korak		2. korak		3. korak		4. korak
Mikrotalasna + Roštilj	>	Temperatura	>	Vreme kuvanja (Nivo snage)	>	-



1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, stavite posudu na preporučeni dodatni element i zatvorite vrata.
2. Pratite korake 1-3 u odeljku **Ručni režim** na stranici 19-20. Pećnica počinje da radi kada podesite vreme kuvanja.
3. Kada se kuvanje završi, izvadite hranu iz pećnice pomoću rukavica.

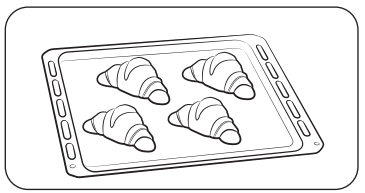
⚠ OPREZ

Koristite samo posuđe koje je bezbedno za upotrebu u pećnici, kao što su staklene posude, glinene posude ili fini porcelan bez metalnog ruba.

Konvekcija

Grejni elementi generišu toplotu, koja se ravnomerno raspoređuje unutar pećnice pomoću konvekcionog ventilatora. Koristite ovaj režim za biskvite, pojedinačne pogačice, rolnice, kolače, kao i za voćne kolače, princes krofne i sufle.

1. korak		2. korak		3. korak		4. korak
Konvekcija	>	Temperatura	>	Vreme kuvanja	>	Prethodno zagrevanje

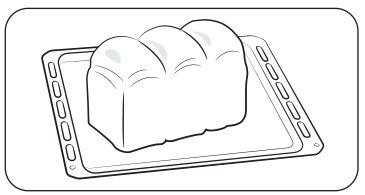


1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, stavite posudu na preporučeni dodatni element i zatvorite vrata.
2. Pratite korake 1-4 u odeljku **Ručni režim** na stranici 19-20.
3. Kada se kuvanje završi, izvadite hranu iz pećnice pomoću rukavica.

Obični ventilator

Toplotu generišu gornji i donji grejni elementi sa ventilatorima.
Ovu funkciju treba da koristite za standardno pečenje većine vrsta jela.

1. korak		2. korak		3. korak		4. korak
Obični ventilator	>	Temperatura	>	Vreme kuvanja	>	Prethodno zagrevanje

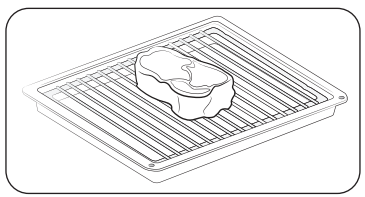


1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, stavite posudu na preporučeni dodatni element i zatvorite vrata.
2. Pratite korake 1-4 u odeljku **Ručni režim** na stranici 19-20.
3. Kada se kuvanje završi, izvadite hranu iz pećnice pomoću rukavica.

Veliki roštilj

Grejni elementi generišu toplotu. Uverite se da su u horizontalnom položaju.

1. korak		2. korak		3. korak		4. korak
Roštilj	>	Temperatura	>	Vreme kuvanja	>	Prethodno zagrevanje

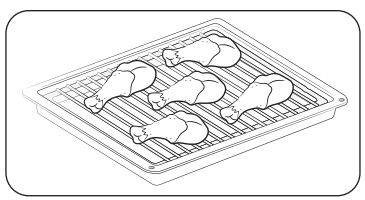


1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, stavite posudu na preporučeni dodatni element i zatvorite vrata.
2. Pratite korake 1-4 u odeljku **Ručni režim** na stranici 19-20.
3. Kada se kuvanje završi, izvadite hranu iz pećnice pomoću rukavica.

Roštilj sa ventilatorom

Grejni elementi generišu toplotu. Uverite se da su u horizontalnom položaju.

1. korak		2. korak		3. korak		4. korak
Roštilj	>	Temperatura	>	Vreme kuvanja	>	Prethodno zagrevanje



1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, stavite posudu na preporučeni dodatni element i zatvorite vrata.
2. Pratite korake 1-4 u odeljku **Ručni režim** na stranici 19-20.
3. Kada se kuvanje završi, izvadite hranu iz pećnice pomoću rukavica.

Automatski režim

Pećnica pruža 2 različita automatska režima: Automatsko odmrzavanje i Automatsko kuvanje. Izaberite onaj koji odgovara vašim potrebama.



1. Koristite **Točkić za izbor režima** da biste aktivirali kontrolnu tablu, izaberite Automatski režim, a zatim dodirnite **OK** da biste potvrdili.
   - Automatsko kuvanje (AUTO), Automatsko odmrzavanje.
2. Okrećite **Točkić za izbor vrednosti** da biste izabrali željeni program, a zatim dodirnite **OK** da biste potvrdili.
3. Okrećite **Točkić za izbor vrednosti** da biste podesili željenu težinu, a zatim dodirnite **OK** da biste potvrdili.
4. Na ekranu će se prikazati meni i vodič za dodatne elemente. (Dodirnite **OK**.)
5. Dodirnite **START** ili **OK** da biste pokrenuli kuvanje.

⚠ OPREZ

Uvek koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.

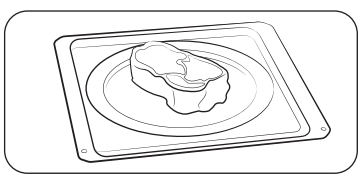
NAPOMENA

Vreme kuvanja je unapred programirano za svaki meni i ne može da se promeni.

Automatsko kuvanje

Ako ste početnik, pećnica nudi 20 automatskih programa kuvanja. Iskoristite ovu funkciju da biste uštedeli vreme ili brže naučili kako da kuvate. Vreme kuvanja i temperatura su podešeni u skladu sa izabranim receptom.

1. korak **Automatsko kuvanje** > 2. korak **Meni** > 3. korak **Težina**



1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, stavite posudu na preporučeni dodatni element i zatvorite vrata.
2. Pratite korake 1-3 u odeljku **Automatski režim** na stranici **23-25**.
3. Kada se kuvanje završi, izvadite hranu iz pećnice pomoću rukavica.

Vodič za automatsko kuvanje

Br.	Hrana	Veličina porcije (kg)	Dodatni element	Nivo
1	Kompletna jela	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramički pleh	1
		Stavite hranu na keramički tanjir i pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu. Ovaj program je prikladan za jela koja se sastoje od 3 komponente (npr. meso sa sosom, povrće i prilozi kao što su krompir, pirinač ili testenine). Posle kuvanja, ostavite da odstoji 3 minuta.		
2	Smrznuta pica	0,3-0,4 0,4-0,5	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	2
		Stavite smrznutu picu u pećnicu.		
3	Smrznuto lazanje	0,4-0,5 0,6-0,7	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	2
		Stavite smrznuto lazanje u odgovarajuću posudu od vatrostalnog stakla ili keramičku posudu. Posle podgrevanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
4	Celo pile	1,1-1,2 1,2-1,3	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	2
		Premažite ohlađeno pile uljem i začinima. Pile stavite na sredinu žičanog umetka sa keramičkim plehom, tako da prsa budu okrenuta nadole. Okrenite čim pećnica emituje zvučni signal. Pritisnite dugme Start (Početak) da biste nastavili postupak. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 5 minuta.		
5	Komadi piletine	0,6-0,7 0,9-1,0	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	4
		Premažite ohlađene komade piletine uljem i začinima. Stavite ih na žičani umetak sa keramičkim plehom tako da kožica bude okrenuta nadole. Okrenite čim pećnica emituje zvučni signal. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.		

Br.	Hrana	Veličina porcije (kg)	Dodatni element	Nivo
6	Jagnjeće pečenje	0,8-0,9 1,1-1,2	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	3
		Stavite marinirano jagnjeće pečenje na žičani umetak sa keramičkim plehom. Kada pećnica emituje zvučni signal, okrenite i ponovo pokrenite pećnicu.		
7	Smrznuti pomfrit iz pećnice	0,3-0,4 0,4-0,5	Pleh za pečenje	3
		Rasporedite smrznuti pomfrit na metalnom plehu za pečenje.		
8	Pečene polovine krompira	0,4-0,5 0,6-0,7	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	4
		Isecite krompir na polovine. Poređajte ih u krug na plehu tako da sečena strana bude okrenuta ka roštilju. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
9	Pita od jabuka	1,2-1,4	Pleh za pečenje	2
		Stavite pitu od jabuka u okruglu metalnu posudu. Stavite posudu na pleh za pečenje. Opsezi težine obuhvataju jabuku itd.		
10	Holandski kolač	0,7-0,8	Pleh za pečenje	3
		Stavite sveže testo u pravougaonu metalnu posudu za pečenje odgovarajuće veličine (dužina 25 cm). Stavite posudu na pleh za pečenje tako da bude paralelna sa vratima.		
11	Cvetovi brokolija	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramički pleh	1
		Iseckajte brokoli ili ga prepolovite. Dodajte samo 15 ml (1 kašiku) vode. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon pripreme.		
12	Cvetovi karfiola	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramički pleh	1
		Operite i očistite svež karfiol i pripremite cvetove. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode kada kuvate za 0,2-0,3 kg i 45-60 ml (3-4 kašike) za 0,3-0,4 kg. Stavite činiju na sredinu unutrašnjosti pećnice. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon pripreme.		

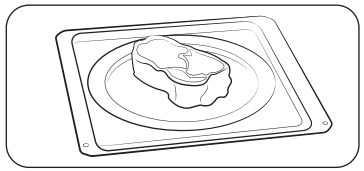
Br.	Hrana	Veličina porcije (kg)	Dodatni element	Nivo
13	Kriške šargarepe	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramički pleh	1
		Operite i očistite šargarepu, a zatim je isecite na jednake kolutove. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode kada kuvate za 0,2-0.3 kg i 45-60 ml (3-4 kašike) za 0,4-0.5 kg. Stavite činiju na sredinu unutrašnjosti pećnice. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon pripreme.		
14	Pečeni krompir	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramički pleh	1
		Operite i očistite krompir, premažite ga maslinovim uljem i probušite koru nožem. Stavite ga na keramički pleh. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 3-5 minuta.		
15	Oljušten krompir	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramički pleh	1
		Operite i oljuštite krompir, isecite ga na polovine i stavite u vatrostalnu staklenu posudu sa poklopcem. Dodajte 15-30 ml vode (1-2 kašike). Promešajte nakon pripreme. Kada kuvate veću količinu, promešajte jednom tokom kuvanja. Ostavite da odstoji 3-5 minuta.		
16	Tikvice	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramički pleh	1
		Isecite tikvice na kriške. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ili parče maslaca. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Pripremajte poklopljeno. Kuvajte dok ne omekša.		
17	Komadi plavog patlidžana	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramički pleh	1
		Isecite plavi patlidžan na male komade i poprskajte sa 15 ml (1 kašika) soka od limuna. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon pripreme.		

Br.	Hrana	Veličina porcije (kg)	Dodatni element	Nivo
18	Komadi crnog luka	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramički pleh	1
	Iseckajte luk ili ga prepolovite. Dodajte samo 15 ml (1 kašiku) vode. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon pripreme.			
19	Mešano povrće	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramički pleh	1
	Operite i očistite sveže povrće. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 15 ml (1 kašika) vode kada kuvate za 0,2-0,3 kg i 30 ml (2 kašike) za 0,4-0,5 kg. Stavite činiju na sredinu unutrašnjosti pećnice. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon pripreme.			
20	Beli pirinač	0,2-0,3	Keramički pleh	1
	Koristite veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem. (Imajte u vidu da se pirinač udvostruči tokom kuvanja.) Pripremajte poklopljeno. Kada se kuvanje završi, promešajte pirinač pre nego što ga ostavite da odstoji. Dodajte so ili začinsko bilje i maslac. Imajte u vidu da pirinač možda neće upiti svu vodu kada se kuvanje završi.			

Odmrzavanje

Pećnica pruža 5 programa odmrzavanja. Vreme i nivo snage se automatski podešavaju u skladu sa izabranim programom.

1. korak **Automatsko odmrzavanje** > 2. korak **Meni** > 3. korak **Težina**



1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, stavite posudu na preporučeni dodatni element i zatvorite vrata.
2. Pratite korake 1-3 u odeljku **Automatski režim** na stranici 23-25.
3. Kada se kuvanje završi, izvadite hranu iz pećnice pomoću rukavica.

Vodič za odmrzavanje

Br.	Hrana	Veličina porcije (kg)	Dodatni element	Nivo
1	Meso	0,2-1,5	Keramički pleh	1
	Zaštitite ivice aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program se može koristiti za govedinu, jagnjetinu, svinjetinu, šnicle, odreske, mleveno meso.			
2	Živina	0,2-1,5	Keramički pleh	1
	Krajeve bataka i krila zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite živinsko meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program je pogodan za celo pile, kao i za komade piletine.			
3	Riba	0,2-1,5	Keramički pleh	1
	Rep ribe zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite ribu kad se začuje zvučni signal. Ovaj program je pogodan za celu ribu, kao i za riblje filete.			

Br.	Hrana	Veličina porcije (kg)	Dodatni element	Nivo
4	Hleb/Kolači	0,1-0,8	Keramički pleh	1
		Stavite hleb na list kuhinjskog papira i okrenite ga kada pećnica emituje zvučni signal. Stavite kolač na keramički pleh i, ako je moguće, okrenite ga čim pećnica emituje zvučni signal. (Pećnica nastavlja sa radom i zaustavlja se kad otvorite vrata.) Ovaj program je pogodan za sve vrste hleba, sečenog ili celog, kao i za kiflice i bagete. Kiflice poređajte u krug. Ovaj program je pogodan za sve vrste kolača sa kvascem, biskvit, kolače sa sirom i lisnato testo. Nije pogodan za kolače sa testom bez kvasca, voćne i kremaste kolače, kao ni za kolače sa čokoladnim prelivom.		
5	Voće	0,1-0,6	Keramički pleh	1
		Ravnomerno rasporedite smrznuto voće na keramičkom plehu. Ovaj program je pogodan za voće kao što su maline, mešano bobičasto voće i tropsko voće.		

Specijalne funkcije

Održavanje toplote

Kada koristite ovu funkciju, aktivan je samo konvekcioni grejni element, koji se uključuje i isključuje kako bi održao hranu toplom.

Kada se kuvanje završi,



1. Koristite **Točkić za izbor režima** da biste aktivirali kontrolnu tablu, a zatim izaberite **Održavanje toplote** ( ).
2. Dodirnite **OK** da biste potvrdili.
3. Okrećite **Točkić za izbor vrednosti** da biste izabrali željenu temperaturu (60-100 ˚C).
4. Kada završite, dodirnite **OK**. Ako želite brzi početak, dodirnite **START**. Pećnica započinje sa zagrevanjem.
5. Okrećite **Točkić za izbor vrednosti** da biste izabrali vreme rada.
6. Kada završite, dodirnite **OK** ili **START** da biste započeli.

⚠ OPREZ

- Uvek koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.
- Nemojte koristiti ovu funkciju za podgrevanje hladne hrane. Koristite ovaj režim samo za održavanje toplote hrane koja je upravo spremljena.
- Ne koristite ovu funkciju duže od 1 sata. U suprotnom, može da utiče na kvalitet hrane.
- Da bi hrana ostala hrskava, ne pokrivajte hranu kada koristite ovu funkciju.

Radnje

Vodič za održavanje toplote

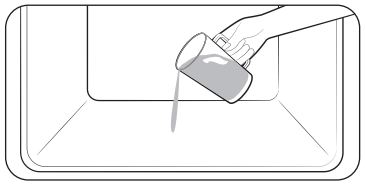
Hrana	Temperatura (°C)	Vreme stajanja (min.)	Uputstva
Jela	80	30	Za održavanje toplote mesa, piletine, gratena, pice, krompira i kompletnih jela.
Pića	80	30	Za održavanje toplote vode, mleka i kafe.
Hleb/peciva	60	30	Za održavanje toplote hleba, tosta, peciva, mafina i kolača.
Posuđe	70	30	Za prethodno zagrevanje posuđa. Poređajte posuđe u unutrašnjosti pećnice. Ne preopterećujte pećnicu. (maksimalno opterećenje: 7 kg)

Čišćenje

Funkcija čišćenja nudi Čišćenje parom ( ) i Dezodorizacija ( ).

Čišćenje parom

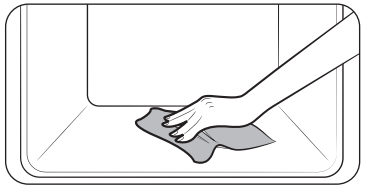
Ova funkcija je korisna za uklanjanje manjih nečistoća pomoću pare.



1. Sipajte 100 ml vode na dno pećnice i zatvorite vrata pećnice.



2. Koristite **Točkić za izbor režima** da biste aktivirali kontrolnu tablu, a zatim izaberite **Čišćenje** ( ).
3. Okrećite **Točkić za izbor vrednosti** da biste izabrali ‚**C1**' **Čišćenje parom** ( ).
4. Kada završite, dodirnite **OK**. Ako želite brzi početak, dodirnite **START**. Pećnica započinje sa čišćenjem.
5. Dodirnite **OK** da biste pročitali poruku vodiča.
6. Kada završite, dodirnite **OK** ili **START** da biste započeli.



7. Kada se **Čišćenje parom** završi, očistite unutrašnjost pećnice suvom krpom.

⚠ UPOZORENJE

Ne otvarajte vrata pre nego što se ciklus završi. Voda u pećnici je vrela i može da izazove opekotine.

NAPOMENA

- Koristite ovu funkciju samo kada se pećnica potpuno ohladi do sobne temperature.
- NE koristite destilovanu vodu.
- NE čistite mikrotalasnu pećnicu uređajima za čišćenje vodom pod visokim pritiskom ili parnim mlazom.
- Ako je unutrašnjost pećnice vrela, automatsko čišćenje se neće aktivirati. Sačekajte da se pećnica ohladi, pa pokušajte ponovo.
- Ne sipajte vodu na dno pećnice brzo. Radite to polako. U suprotnom, voda može da se prelije na prednju stranu pećnice.

Dezodorizacija

Ova funkcija je korisna za uklanjanje neprijatnih mirisa iz pećnice. Redovno koristite ovu funkciju da biste iz pećnice uklanjali neprijatne mirise.



1. Koristite **Točkić za izbor režima** da biste aktivirali kontrolnu tablu, a zatim izaberite **Čišćenje** ().
2. Okrećite **Točkić za izbor vrednosti** da biste izabrali ‚**C2**' **Dezodorizacija** ().
3. Kada završite, dodirnite **OK**.
4. Okrećite **Točkić za izbor vrednosti** da biste podesili vreme, a zatim dodirnite **OK** da biste započeli. (Podrazumevano podešeno vreme je 5 minuta.)

Još funkcija

Meni	Opis
Tajmer	Možete da podesite tajmer.
Zaključavanje	Možete da zaključate kontrolnu tablu.
Zvuk	Možete da uključite ili isključite zvučne signale pećnice.
Wi-Fi	Možete da uključite ili isključite Wi-Fi.

Radnje

Tajmer

1. Dodirnite ⌛ da biste koristili funkciju **Tajmer**.
2. Podesite tajmer (sate i minute) pomoću **Točkića za izbor vrednosti**.
3. Dodirnite **OK** da biste pokrenuli tajmer.
4. Dodirnite **STOP** da biste otkazali tajmer i dodirnite ⌛ da biste izmenili tajmer.

Zaključavanje

1. Dodirnite i držite 🔒 3 sekunde da biste zaključali pećnicu.
2. Da biste otključali pećnicu, dodirnite i držite 🔒 3 sekunde.

Zvuk

1. Dodirnite i držite ⌛ 3 sekunde da biste koristili **Još funkcija**.
2. Podesite opciju na broj **1** pomoću **Točkića za izbor vrednosti** i dodirnite dugme **OK** da biste promenili podešavanje **Zvuk**.
3. Uključite ili isključite opciju pomoću **Točkića za izbor vrednosti**, a zatim dodirnite **OK**.

Wi-Fi

1. Dodirnite i držite ⌛ 3 sekunde da biste koristili **Još funkcija**.
2. Podesite opciju na broj **2** pomoću **Točkića za izbor vrednosti** i dodirnite dugme **OK** da biste promenili podešavanje **Wi-Fi**.
3. Uključite ili isključite opciju pomoću **Točkića za izbor vrednosti**, a zatim dodirnite **OK**.

Pametna kontrola

Da biste koristili pametnu kontrolu pećnice, morate da preuzmete aplikaciju SmartThings na mobilni uređaj. Funkcije kojima možete da upravljate putem aplikacije SmartThings možda neće raditi glatko ako su uslovi komunikacije loši ili ako ste pećnicu postavili na mesto sa slabim Wi-Fi signalom.

Kako da povežete mikrotalasnu pećnicu

1. Preuzmite aplikaciju SmartThings na mobilni uređaj i otvorite je.
2. Pratite uputstva na ekranu aplikacije da biste povezali pećnicu.
3. Kada dovršite postupak, 📶 ikona na ekranu pećnice i aplikacija će potvrditi da ste povezani.
4. Ako se 📶 ikona ne prikazuje, pratite uputstva u aplikaciji da biste se ponovo povezali.

Da biste daljinski upravljali pećnicom

Iz bezbednosnih razloga, ova funkcija nije dostupna za mikrotalasni režim.

1. Pritisnite Pametna kontrola 📶 će se prikazati na ekranu. Pećnicom sada možete da upravljate daljinski pomoću povezanog daljinskog uređaja.
2. Izaberite ikonu pećnice u aplikaciji SmartThings da biste otvorili aplikaciju Oven Control. Kada je aplikacija povezana sa pećnicom, možete da upravljate sledećim funkcijama putem aplikacija:

Daljinsko upravljanje pećnicom pomoću aplikacije SmartThings	
Nadgledanje pećnice	• Proverite status pećnice
Daljinsko upravljanje pećnicom	• Menjajte podešavanja pećnice daljinski. (Nije dostupno u mikrotalasnom režimu)
Moje kuvanje	• Isključite pećnicu daljinski. • Kada kuvanje počne, možete daljinski da promenite podešeno vreme kuvanja i temperaturu.
Otkrivanje grešaka	• Automatsko prepoznavanje grešaka.

NAPOMENA

Ako se 📶 ne prikazuje na ekranu, i dalje možete da nadgledate status pećnice i isključite pećnicu

Pametno kuvanje

Ručno kuvanje

Vodič za kuvanje u mikrotalasnom režimu

- Ne koristite metalne posude u mikrotalasnom režimu. Uvek stavljajte posude sa hranom na keramički pleh.
- Preporučujemo vam da pokrijete hranu za najbolje rezultate.
- Kada se kuvanje završi, ostavite hranu da se dovrši u sopstvenoj pari.

Smrznuto povrće

- Koristite staklenu vatrostalnu posudu sa poklopcem.
- Promešajte povrće dvaput tokom kuvanja i jednom posle kuvanja.
- Dodajte začine posle kuvanja.

Hrana	Veličina porcije (g)	Snaga (W)	Vreme kuvanja (min.)	Vreme stajanja (min.)
Spanać	150	600	5-6	2-3
	Dodajte 15 ml (1 kašika) hladne vode.			
Brokoli	300	600	8-9	2-3
	Dodajte 30 ml (2 kašika) hladne vode.			
Grašak	300	600	7-8	2-3
	Dodajte 15 ml (1 kašika) hladne vode.			
Boranija	300	600	7½-8½	2-3
	Dodajte 30 ml (2 kašika) hladne vode.			
Mešano povrće (Šargarepa/Grašak/ Kukuruz)	300	600	7-8	2-3
	Dodajte 15 ml (1 kašika) hladne vode.			
Mešano povrće (Kineski stil)	300	600	7½-8½	2-3
	Dodajte 15 ml (1 kašika) hladne vode.			

Sveže povrće

- Koristite staklenu vatrostalnu posudu sa poklopcem.
- Dodajte 30-45 ml hladne vode za svakih 250 g.
- Promešajte jednom tokom kuvanja i jednom posle kuvanja.
- Dodajte začine posle kuvanja.
- Radi bržeg kuvanja, preporučujemo vam da povrće isečete na manje komade jednake veličine.
- Kuvajte sveže povrće na punoj mikrotalasnoj snazi (800 W).

Hrana	Veličina porcije (g)	Vreme kuvanja (min.)	Vreme stajanja (min.)
Brokoli	250 500	4-5 5-6	3
	Pripremite cvetove jednake veličine. Usmerite drške ka centru		
Prokelj	250 500	5-6 7-8	3
	Dodajte 60-75 ml (4-5 kašika) vode.		
Šargarepa	250	5-6	3
	Isecite šargarepu na komade jednake veličine.		
Karfiol	250 500	5-6 7-8	3
	Pripremite cvetove jednake veličine. Presecite velike cvetove na pola. Usmerite drške ka centru.		
Tikvice	250	3-4	3
	Isecite tikvice na kriške. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ili parče maslaca. Kuvajte dok ne omekša.		
Plavi patlidžan	250	3-4	3
	Isecite plavi patlidžan na male komade i poprskajte 1 kašikom soka od limuna.		
Praziluk	250	3-4	3
	Isecite praziluk na tanke kolutove.		

Pametno kuvanje

Hrana	Veličina porcije (g)	Vreme kuvanja (min.)	Vreme stajanja (min.)
Pečurke	125 250	1-2 2-3	3
	Pripremite cele sitnije ili isečene pečurke. Nemojte da dodajte vodu. Poprskajte sokom od limuna. Začinite solju i biberom. Ocedite pre služenja.		
Crni luk	250	4-5	3
	Iseckajte luk ili ga prepolovite. Dodajte samo 15 ml (1 kašiku) vode.		
Paprika	250	4-5	3
	Isecite papriku na tanke kolutove.		
Krompir	250 500	4-5 7-8	3
	Izmerite oguljeni krompir i isecite ga na polutke ili četvrtine jednake veličine.		
Keleraba	250	5-6	3
	Isecite kelerabu na kockice.		

Pirinač i testenine

Mešajte s vremena na vreme tokom i posle kuvanja.
Kuvajte bez poklopca i stavite poklopac posle kuvanja. Zatim dobro iscedite vodu.

- **Pirinač**: Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu sa poklopcem pošto će se pirinač udvostručiti.
- **Testenina**: Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu.

Hrana	Veličina porcije (g)	Snaga (W)	Vreme kuvanja (min.)	Vreme stajanja (min.)	Uputstva
Beli pirinač (polukuvan)	250	800	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
	375		18-20		Dodajte 750 ml hladne vode.
Integralni pirinač (polukuvan)	250	800	20-22	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
	375		22-24		Dodajte 750 ml hladne vode.
Mešani pirinač (pirinač i divlji pirinač)	250	800	17-19	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešane žitarice (pirinač i žitarice)	250	800	18-20	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Testenina	250	800	10-11	5	Dodajte 1000 ml vrele vode.

Podgrevanje

- Ne podgrevajte velike komade hrane, kao što su veliki komadi mesa, jer mogu lako da se prekuvaju.
- Bezbednije je da podgrevate hranu na nižim nivoima snage.
- Dobro promešajte ili okrenite hranu tokom i posle kuvanja.
- Budite oprezni kod tečnosti ili hrane za bebe. Dobro promešajte pre, tokom i posle kuvanja plastičnom kašikom ili staklenim štapićem da biste sprečili eruptivno ključanje i opekotine. Ostavite da odstoji u pećnici. Podgrevajte duže od drugih vrsta hrane.
- Preporučeno vreme stajanja posle podgrevanja je 2-4 minuta. Pogledajte uputstva u tabeli u nastavku.

Tečnosti i hrana

Hrana	Veličina porcije	Snaga (W)	Vreme kuvanja (min.)	Vreme stajanja (min.)
Pića	250 ml (1 velika šolja) 500 ml (2 velike šolje)	800	1½-2 2-3	1-2
	Sipajte u keramičku šolju i podgrevajte bez poklopca. Stavite šolju na sredinu keramičkog pleha. Pažljivo promešajte pre i posle stajanja.			
Supa (Ohlađena)	250 g	800	3-4	2-3
	Sipajte supu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja. Pre posluženja, ponovo promešajte.			
Paprikaš (Ohlađen)	350 g	600	5-6	2-3
	Sipajte supu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja. Pre posluženja, ponovo promešajte.			
Testenina sa sosom (Ohlađeno)	350 g	600	5-6	2-3
	Sipajte supu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja. Pre posluženja, ponovo promešajte.			
Kompletna jela (Ohlađena)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Sastavite obrok od 2-3 vrste ohlađene hrane i stavite ga na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice.			

Hrana i mleko za bebe

Hrana	Veličina porcije	Snaga (W)	Vreme kuvanja (sek.)	Vreme stajanja (min.)
Hrana za bebe (Povrće + Meso)	190 g	600	30-40	2-3
	Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.			
Kašica za bebe (Žitarice + Mleko + Voće)	190 g	600	20-30	2-3
	Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.			
Mleko za bebe	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Promešajte ili dobro promućkajte i prespite u sterilizovanu staklenu flašicu. Stavite na sredinu keramičkog pleha. Kuvajte otklopljeno. Dobro promućkajte i ostavite da odstoji najmanje 3 minuta. Pre hranjenja, dobro promućkajte i pažljivo proverite temperaturu.			

Pametno kuvanje

Odmrzavanje

Stavite smrznutu hranu u posudu bezbednu za mikrotalasnu pećnicu bez poklopca. Okrećite tokom odmrzavanja i iscedite tečnost i uklonite iznutrice posle odmrzavanja. Radi bržeg odmrzavanja, isecite hranu na manje komade i umotajte ih u aluminijumsku foliju pre odmrzavanja. Kada površina smrznute hrane počne da se topi, zaustavite odmrzavanje i ostavite hranu da stoji prema uputstvima u tabeli u nastavku.
Ne menjajte podrazumevani nivo snage (180 W) za odmrzavanje.

Hrana		Veličina porcije (g)	Vreme odmrzavanja (min.)	Vreme stajanja (min.)
Meso	Mleveno meso	250 500	6-7 8-12	15-30
	Svinjski odresci	250	7-8	
	Stavite meso na keramički tanjir. Zaštitite tanje ivice aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu.			
Živina	Komadi piletine	500 (2 komada)	12-14	15-60
	Celo pile	1200	28-32	
	Prvo na keramički tanjir stavite komade piletine tako da kožica bude okrenuta nadole ili celo pile tako da prsa budu okrenuta nadole. Tanje delove, kao što su krajevi bataka i krila, zaštitite aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu.			
Riba	Riblji fileti	200	6-7	10-25
	Cela riba	400	11-13	
	Smrznutu ribu stavite na sredinu keramičkog tanjira. Tanje delove stavite pod deblje delove. Zaštitite uske krajeve fileta i rep cele ribe aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu.			
Voće	Bobičasto voće	300	6-7	5-10
	Rasporedite voće po plitkom okruglom staklenom tanjiru velikog prečnika.			

Hrana		Veličina porcije (g)	Vreme odmrzavanja (min.)	Vreme stajanja (min.)
Hleb	Kiflice (svaka oko 50 g) Tost/sendvič	2 komada 4 komada 250 500	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20
	Poređajte kiflice u krug, a hleb horizontalno, po kuhinjskom papiru koji ste stavili na keramički tanjir. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu.			

Vodič za roštilj

Grejni elementi za roštilj nalaze se na gornjem delu komore za kuvanje.
Ovi elementi rade samo kada su vrata zatvorena.
Kada pečete hranu na roštilju, stavite hranu na gornju rešetku, ako nije drugačije navedeno u uputstvu.
Prethodno grejte roštilj 2-3 minuta u režimu za roštilj i pecite hranu na gornjoj rešetki, ako nije drugačije navedeno u uputstvu u nastavku. Kada se pečenje završi, izvadite hranu iz pećnice pomoću rukavica.

Posuđe

Roštilj i Roštilj sa ventilatorom: Koristite posude otporne na vatru koje mogu da sadrže metalne delove.
Ne koristite plastično posuđe bilo koje vrste.
Mikrotalasna + Roštilj: Ne koristite posuđe od metala ili plastike.

Vrsta hrane

Šnicle, kobasice, odresci, pljeskavice, slanina u komadu i tanko sečena slanina, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta sa dodacima.

Roštilj

Podesite temperaturu roštilja na 220 °C i prethodno ga zagrevajte 5 minuta.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (1. strana) (min.)	Vreme kuvanja (2. strana) (min.)
Ražnjići	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	5	8-10	6-8
Svinjski odresci	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	5	7-9	5-7
Kobasice	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	5	6-8	6-8
Komadi piletine	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	5	20-25	15-20
Fileti lososa	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	5	8-12	6-10
Komadi povrća	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	5	15-20	-
Tost	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	5	2-3	1-2
Tost sa sirom	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	5	3-5	-

Roštilj sa ventilatorom

Podesite temperaturu navedenu u ovoj tabeli i prethodno zagrevajte 5 minuta.

Hrana	Temperatura (°C)	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (1. strana) (min.)	Vreme kuvanja (2. strana) (min.)
Kriške krompira	200-220	Pleh za pečenje	4	25-30	-
Smrznuti kroketi	210-220	Pleh za pečenje	4	15-20	-
Smrznuti pileći medaljoni	210-220	Pleh za pečenje	4	15-20	-
Cela riba	200-220	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	4	10-15	10-15
Komadi piletine	200-210	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	4	20-25	15-20
Celo pile	200-210	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	3	30-35	25-30

Pametno kuvanje

Mikrotalasna + Roštilj

Hrana	Nivo snage (W)	Temperatura (°C)	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (1. strana) (min.)	Vreme kuvanja (2. strana) (min.)
Pečeni krompir	Prvo: 450 Drugo: -	Prvo: 180-200 Drugo: 220	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	4	10-15	2-4
Pečeni paradajz	180	160-180	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	4	10-15	-
Gratinirano povrće	450	180-200	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	4	10-15	-
Pečena riba	300	180-200	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	4	5-8	6-10
Komadi piletine	300	180-200	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	4	13-17	13-17

Vodič za konvekciju

Konvekcija i Obični ventilator

U režimu Konvekcije i Običnog ventilatora, grejni element i bočni ventilator rade zajedno kako bi toplota kružila unutar komore za kuvanje.
Možete da koristite svo standardno vatrostalno posuđe i plehove – sve posude koje biste obično koristili u standardnoj konvekcionoj pećnici.

Mikrotalasna + Konvekcija

Ovaj kombinovani režim kombinuje mikrotalasnu energiju sa vrućim vazduhom, čime se vreme kuvanja skraćuje a hrana ima rumenu i hrskavu površinu. Pećnica pruža 5 različitih kombinovanih režima. Koristite ovaj režim za različite vrste mesa i živine, kao i za jela iz tepsije i gratinirana jela, biskvit torte i lagane voćne torte, pite, pečeno povrće, pogačice i hleb. Koristite samo posuđe koje je bezbedno za upotrebu u pećnici, kao što su staklene posude, glinene posude ili fini porcelan bez metalnog ruba.

Konvekcija

Prethodno zagrejte pećnicu pomoću režima Konvekcije.

Hrana	Temperatura (°C)	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (min.)
Kvadratni kalup za tortu od lešnika	160-170	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	2	60-70
Kalup za tortu sa limunom u obliku prstena ili činije	150-160	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	2	50-60
Biskvit torta	150-160	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	2	25-35
Osnova za voćnu pitu	150-170	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	2	25-35
Pljosnati voćni kolač (testo sa kvascem)	150-170	Pleh za pečenje	3	30-40
Kroasani	170-180	Pleh za pečenje	2	10-15
Kiflice	180-190	Pleh za pečenje	2	10-15
Kolačići	160-180	Pleh za pečenje	3	10-20
Pomfrit iz pećnice	200-220	Pleh za pečenje	3	15-20

Običnи ventilator

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje.
Preporučujemo vam da prethodno zagrejete pećnicu pomoću režima Običnog ventilatora.

Hrana	Temperatura (°C)	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (min.)
Lazanje	180-190	Pleh za pečenje	3	25-30
Musaka od krompira	170-180	Pleh za pečenje	2	45-50
Biskvit torta	150-160	Pleh za pečenje	2	35-40
Kolač	150-160	Pleh za pečenje	2	50-60
Beli hleb	170-180	Pleh za pečenje	2	20-25
Domaća pica	180-200	Pleh za pečenje	2	20-30
Smrznuta samorastuća pica	180-200	Pleh za pečenje	2	15-20
Kiš loren	180-190	Pleh za pečenje	2	40-50
Pita od jabuka	160-170	Pleh za pečenje	2	60-80
Lisnato testo, punjenje od jabuka	180-190	Pleh za pečenje	3	15-20

Mikrotalasna + Konvekcija

Hrana	Nivo snage (W)	Temperatura (°C)	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (1. strana) (min.)	Vreme kuvanja (2. strana) (min.)
Celo pile 1,2 kg	Prvo: 450 Drugo: 300	180-200	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	3	20-25	23-27
Pečena govedina / Jagnjetina (Srednje)	300	180-200	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	3	17-22	18-25
Smrznuto lazanje / Musaka od testenina	450	180-200	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	3	30-35	-
Musaka od krompira	450	180-200	Žičani umetak za pleh + Keramički pleh	3	15-20	-
Pita od svežeg voća	100	160-180	Keramički pleh	3	45-50	-

Pametno kuvanje

Brzo i lako

Topljenje maslaca

Stavite 50 g maslaca u malu, duboku, staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Zagrevajte 30-40 sekundi na 800 W dok se maslac ne otopi.

Topljenje čokolade

Stavite 100 g čokolade u malu, duboku, staklenu posudu. Zagrevajte 3-5 minuta na 450 W dok se čokolada ne otopi. Promešajte jednom ili dvaput tokom otapanja. Za vađenje koristite rukavice!

Topljenje kristalizovanog meda

Stavite 20 g kristalizovanog meda u malu, duboku, staklenu posudu. Zagrevajte 20-30 sekundi na 300 W sve dok se med ne otopi.

Topljenje želatina

Suve listove želatina (10 g) potopite u hladnu vodu na 5 minuta. Ocedite želatin i stavite ga u malu vatrostalnu činiju. Zagrevajte 1 minut na 300 W. Promešajte nakon topljenja.

Kuvanje glazura/preliva (za kolače i sitne kolače)

Pomešajte instant prah za preliv (oko 14 g) sa 40 g šećera i 250 ml hladne vode.
Kuvajte nepokriveno u staklenoj vatrostalnoj činiji 3½ do 4½ minuta na 800 W, dok preliv/glazura ne postane providna. Promešajte dvaput tokom obrade.

Kuvanje džema

Stavite 600 g voća (npr. mešanog bobičastog voća) u dovoljno veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 300 g šećera za zimnicu i dobro promešajte. Kuvajte pokriveno 10-12 minuta na 800 W. Promešajte nekoliko puta tokom pripreme. Stavite direktno u male tegle za džem sa poklopcem sa navojem. Ostavite da odstoji poklopljeno 5 minuta.

Kuvanje pudinga

Pomešajte prah za puding sa šećerom i mlekom (500 ml) pridržavajući se uputstva na kesici i dobro promešajte. Uzmite odgovarajuću posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Kuvajte pokriveno od 6½ do 7½ minuta na 800 W. Promešajte nekoliko puta tokom pripreme.

Pečenje seckanih badema

Ravnomerno rasporedite 30 g seckanih badema po keramičkom tanjiru srednje veličine. Promešajte nekoliko puta tokom pečenja u trajanju od 3½ do 4½ minuta na 600 W. Ostavite ih da odstoje u pećnici 2-3 minuta. Za vađenje koristite rukavice!

Rešavanje problema

Možete da naiđete na problem kada koristite pećnicu. U tom slučaju, prvo pogledajte tabelu u nastavku i probajte da rešite problem pomoću navedenih predloga. Ako problem i dalje postoji ili se na ekranu prikazuje informativni kôd, obratite se lokalnom Samsung servisnom centru.

Kontrolne tačke

Ako dođe do nekog problema sa pećnicom, prvo pogledajte tabelu u nastavku i probajte da ga rešite pomoću navedenih predloga.

Problem	Uzrok	Radnja
Opšte		
Nije moguće pravilno pritisnuti dugmad.	Između dugmadi se možda zaglavio strani predmet.	Uklonite predmet i pokušajte ponovo.
	Za modele na dodir: Na spoljašnjoj površini ima vlage.	Obrišite vlagu sa spoljašnje površine.
	Aktivirana je zaštita od dece.	Deaktivirajte zaštitu od dece.
Vreme nije prikazano.	Pećnica nije uključena ili nije priključena u struju.	Uključite pećnicu ili je priključite u utičnicu.
	Aktivna je funkcija Eco (Ušteda energije).	Isključite funkciju Eco.
Pećnica ne radi.	Pećnica nije uključena ili nije priključena u struju.	Uključite pećnicu ili je priključite u utičnicu.
	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovo.
	Sigurnosni mehanizam za otvaranje vrata prekriven je stranim predmetom.	Uklonite predmet i pokušajte ponovo.
Pećnica je prestala da radi tokom pripreme hrane.	Korisnik je otvorio vrata da bi okrenuo hranu.	Nakon okretanja hrane, ponovo pritisnite dugme START da biste pokrenuli rad.

Problem	Uzrok	Radnja
Napajanje se isključilo tokom rada.	Pećnica je radila duži period.	Nakon duže obrade hrane sačekajte da se pećnica ohladi.
	Ventilator ne radi.	Poslušajte da li radi ventilator.
	Pokušavate da uključite pećnicu dok u njoj nema hrane.	Stavite hranu u pećnicu.
	Nema dovoljno prostora za ventilaciju pećnice.	Sa prednje i zadnje strane pećnice nalaze se otvori za ulaz/izlaz vazduha koji služe za ventilaciju. Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
	Nekoliko utikača za napajanje je priključeno na istu utičnicu.	Odredite jednu utičnicu koja će se koristiti samo za pećnicu.
Pećnica je bez napajanja.	Pećnica nije uključena ili nije priključena u struju.	Uključite pećnicu ili je priključite u utičnicu.
Tokom rada se čuje zvuk rasprskavanja i pećnica ne radi.	Prilikom obrade zatvorene hrane ili korišćenja posude sa poklopcem može se čuti zvuk rasprskavanja.	Nemojte koristiti zatvorene posude pošto one tokom obrade mogu da prsnu usled širenja sadržaja.

Problem	Uzrok	Radnja
Spoljašnjost pećnice se previše zagreva tokom rada.	Nema dovoljno prostora za ventilaciju pećnice.	Sa prednje i zadnje strane pećnice nalaze se otvori za ulaz/izlaz vazduha koji služe za ventilaciju. Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
	Na gornjoj površini pećnice se nalaze predmeti.	Uklonite predmete sa gornje površine pećnice.
Vrata ne mogu pravilno da se otvore.	Ostaci hrane su zapali između vrata i unutrašnjosti pećnice.	Očistite pećnicu pa otvorite vrata.
Pećnica ne greje.	Pećnica možda ne radi, obrađuje se previše hrane ili se ne koristi odgovarajuće posuđe.	Stavite šolju vode u posudu predviđenu za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici i uključite pećnicu na 1-2 minuta da biste proverili da li se voda zagrejala. Smanjite količinu hrane i ponovo pokrenite rad. Koristite posudu za kuvanje sa ravnim dnom.

Rešavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
Grejanje je slabo ili sporo.	Pećnica možda ne radi, obrađuje se previše hrane ili se ne koristi odgovarajuće posuđe.	Stavite šolju vode u posudu predviđenu za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici i uključite pećnicu na 1-2 minuta da biste proverili da li se voda zagrejala. Smanjite količinu hrane i ponovo pokrenite rad. Koristite posudu za kuvanje sa ravnim dnom.
Ne radi funkcija podgrevanja.	Pećnica možda ne radi, obrađuje se previše hrane ili se ne koristi odgovarajuće posuđe.	Stavite šolju vode u posudu predviđenu za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici i uključite pećnicu na 1-2 minuta da biste proverili da li se voda zagrejala. Smanjite količinu hrane i ponovo pokrenite rad. Koristite posudu za kuvanje sa ravnim dnom.
Ne radi funkcija otapanja.	Pećnica možda ne radi, obrađuje se previše hrane ili se ne koristi odgovarajuće posuđe.	Stavite šolju vode u posudu predviđenu za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici i uključite pećnicu na 1-2 minuta da biste proverili da li se voda zagrejala. Smanjite količinu hrane i ponovo pokrenite rad. Koristite posudu za kuvanje sa ravnim dnom.
Unutrašnje svetlo je slabo ili se nije uključilo.	Vrata su dugo ostala otvorena.	Unutrašnje svetlo se možda automatski isključilo kada je uključena funkcija Eco. Zatvorite i ponovo otvorite vrata ili pritisnite dugme „Nazad“.
	Unutrašnja lampica je prekrivena stranim predmetom.	Očistite unutrašnjost pećnice, pa ponovo proverite lampicu.
Tokom obrade hrane se čuje zvučni signal.	Ako se koristi funkcija Automatskog kuvanja, ovaj zvučni signal označava da je vreme da se hrana tokom otapanja okrene.	Nakon okretanja hrane, ponovo pritisnite dugme Start da biste ponovo pokrenuli rad.
Pećnica nije nivelisana.	Pećnica je postavljena na neravnu površinu.	Postavite pećnicu na ravnu, stabilnu površinu.

Problem	Uzrok	Radnja
Tokom obrade hrane se javljaju varnice.	Koriste se metalne posude tokom korišćenja funkcija pećnice/otapanja.	Nemojte koristiti metalne posude.
Kada se priključi napajanje, pećnica odmah počinje sa radom.	Vrata nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata i proverite ponovo.
Pećnica stvara elektricitet.	Napajanje ili utičnica za napajanje nisu pravilno uzemljeni.	Pobrinite se da napajanje i utičnica za napajanje budu pravilno uzemljeni.
Kaplje voda.	U zavisnosti od namirnice, u nekim slučajevima može se javiti voda ili para. Nije u pitanju kvar pećnice.	Sačekajte da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suvom krpom za sudove.
Vrata propuštaju paru.	U zavisnosti od namirnice, u nekim slučajevima može se javiti voda ili para. Nije u pitanju kvar pećnice.	Sačekajte da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suvom krpom za sudove.
U pećnici je ostala voda.	U zavisnosti od namirnice, u nekim slučajevima može se javiti voda ili para. Nije u pitanju kvar pećnice.	Sačekajte da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suvom krpom za sudove.

Problem	Uzrok	Radnja
Osvetljenost unutar pećnice varira.	Promene osvetljenosti zavise od promena jačine snage koje su u skladu sa funkcijom koja se koristi.	Promene jačine snage tokom obrade ne predstavljaju kvar. Nije u pitanju kvar pećnice.
Priprema hrane je završena, ali je ventilator za hlađenje i dalje uključen.	Da bi se pećnica izventilirala, ventilator nastavlja da radi još 5 minuta nakon završetka obrade hrane.	Nije u pitanju kvar pećnice.
Pritisak na dugme +30 secs (Još 30 sekundi) aktivira pećnicu.	Ovo se dešava kada pećnica ne radi.	Mikrotalasna pećnica je konstruisana tako da započinje rad pritiskom na dugme +30 secs (Još 30 sekundi) ako trenutno ne radi.

Rešavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
Roštilj		
Kada pećnica radi, iz nje izlazi dim.	Prilikom prvog korišćenja pećnice grejni elementi mogu da se dime na početku rada.	Nije u pitanju kvar i posle 2-3 korišćenja pećnice ne bi trebalo da se ponavlja.
	Na grejnim elementima je hrana.	Sačekajte da se pećnica dovoljno ohladi i očistite hranu sa grejnih elemenata.
	Hrana je previše blizu roštilja.	Stavite hranu na odgovarajuću udaljenost dok je pripemate.
	Hrana nije pravilno pripremljena i/ili poređana.	Pravilno pripremite i poređajte hranu.
Pećnica		
Pećnica ne greje.	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovo.
Tokom zagrevana iz pećnice izlazi dim.	Prilikom prvog korišćenja pećnice grejni elementi mogu da se dime na početku rada.	Nije u pitanju kvar i posle 2-3 korišćenja pećnice ne bi trebalo da se ponavlja.
	Na grejnim elementima je hrana.	Sačekajte da se pećnica dovoljno ohladi i očistite hranu sa grejnih elemenata.
Iz pećnice se oseća miris paljevine ili plastike.	Koristi se plastično posuđe ili posuđe koje nije otporno na toplotu.	Koristite vatrostalno stakleno posuđe pogodno za visoke temperature.
Iz pećnice se oseća neprijatan miris.	Ostaci hrane ili plastike su se otopili i zalepili za unutrašnjost.	Upotrebite funkciju čišćenja parom, pa obrišite pećnicu suvom krpom. Da biste brže uklonili neprijatan miris možete da stavite u pećnicu krišku limuna i da je uključite.
Pećnica ne peče dobro.	Vrata pećnice se često otvaraju tokom obrade.	Ne otvarajte vrata često ako ne kuvate hranu koja zahteva okretanje. Ako često otvarate vrata, temperatura u pećnici će se smanjiti, što može da utiče na rezultat obrade hrane.
	Komande pećnice nisu ispravno podešene.	Pravilno podesite komande i pokušajte ponovo.
	Roštilj ili drugi dodatni elementi nisu ispravno postavljeni.	Ispravno postavite dodatne elemente.
	Kositi se pogrešna vrsta ili veličina posuđa.	Resetujte kontrole pećnice ili koristite odgovarajuće posuđe sa ravnim dnom.

Informativni kodovi

Ako pećnica ne radi, na ekranu može da se prikazuje informativni kôd. Pogledajte tabelu u nastavku i probajte da rešite problem pomoću navedenih predloga.

Kôd	Opis	Radnja
C-20	Senzor temperature je otvoren.	Izvucite strujni kabl pećnice iz utičnice i obratite se lokalnom Samsung servisnom centru.
	Došlo je do kratkog spoja na senzoru temperature.	
C-F0	Ako ne postoji komunikacija između glavnog i pod MICOM-a.	
C-F1	Javlja se samo kada upisivanje u EEPROM ili njegovo čitanje ne funkcioniše.	
C-21	Ovaj kôd se pojavljuje kada je temperatura pećnice visoka. U slučaju da temperatura poraste preko granične temperature tokom rada u bilo kom režimu. (Detektovana je vatra.)	Izvucite strujni kabl iz utičnice i sačekajte da se pećnica ohladi, a zatim ponovo pokrenite mikrotalasnu pećnicu.
C-F2	Dodirni taster je pokvaren.	Zaustavite pećnicu i pokušajte ponovo.
C-d0		Izvucite strujni kabl iz utičnice i sačekajte da se pećnica ohladi, a zatim očistite dugme. (Prašina, Voda) Ako se isti problem ponovo javlja, obratite se lokalnom Samsung servisnom centru.

Tehničke specifikacije

Kompanija SAMSUNG neprestano radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

Izvor napajanja		230 V ~ 50 Hz
Potrošnja struje	Maksimalna snaga	2700 W
	Mikrotalasna	1600 W
	Roštilj	2600 W
	Konvekcija	2600 W
Izlazna snaga		100 W / 800 W (IEC - 705)
Radna frekvencija		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Metod hlađenja		Motor rashladnog ventilatora
Dimenzije (Š x V x D)	Glavna jedinica	595 x 456 x 570 mm
	Ugrađeno	560 x 446 x 549 mm
Zapremina		50 litra
Težina	Neto	38,8 Kg
	Isporuka	45,6 Kg

* Ovaj proizvod sadrži svetlosni izvor energetske efikasnosti klase <G>.

Dodatak

Ukupna potrošnja struje u režimu mirovanja (W) (Svi mrežni portovi su uključeni)		1,9 W
Vremenski period za upravljanje napajanjem (min)		20 min.
Wi-Fi	Potrošnja struje u režimu mirovanja (W)	1,9 W
	Vremenski period za upravljanje napajanjem (min)	20 min.
Režim isključivanja	Potrošnja struje	0,5 W
	Vremenski period za upravljanje napajanjem (min)	30 min.

Podaci su utvrđeni prema standardu EN 50564 i regulativi (EC) br. 1275/2008.

NAPOMENA

Samsung ovim izjavljuje da je ova radio-oprema u skladu sa direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtevima u UK.
Celokupan tekst EU deklaracije o usaglašenosti i UK deklaracije o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: Zvaničnu deklaraciju o usaglašenosti možete da vidite na http://www.samsung.com. Idite na Support (Podrška) > Search Product Support (Pretraži podršku proizvoda) i unesite naziv modela.

	Frekventni opseg	Snaga predajnika (maksimalna)
Wi-Fi	2401-2495 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Saopštenje o otvorenom kodu

Ovaj proizvod sadrži softver otvorenog koda.
Sledeća URL adresa http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 vas vodi do informacija o licencama za otvoreni kôd u vezi sa ovim proizvodom.

Beleška

SAMSUNG

Imajte u vidu da garancija kompanije Samsung NE pokriva pozive tehničkoj podršci za objašnjavanje upotrebe uređaja, ispravljanje nepravilnog postavljanja ili obavljanje rutinskog čišćenja ili održavanja.

IMATE PITANJA ILI KOMENTARE?

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

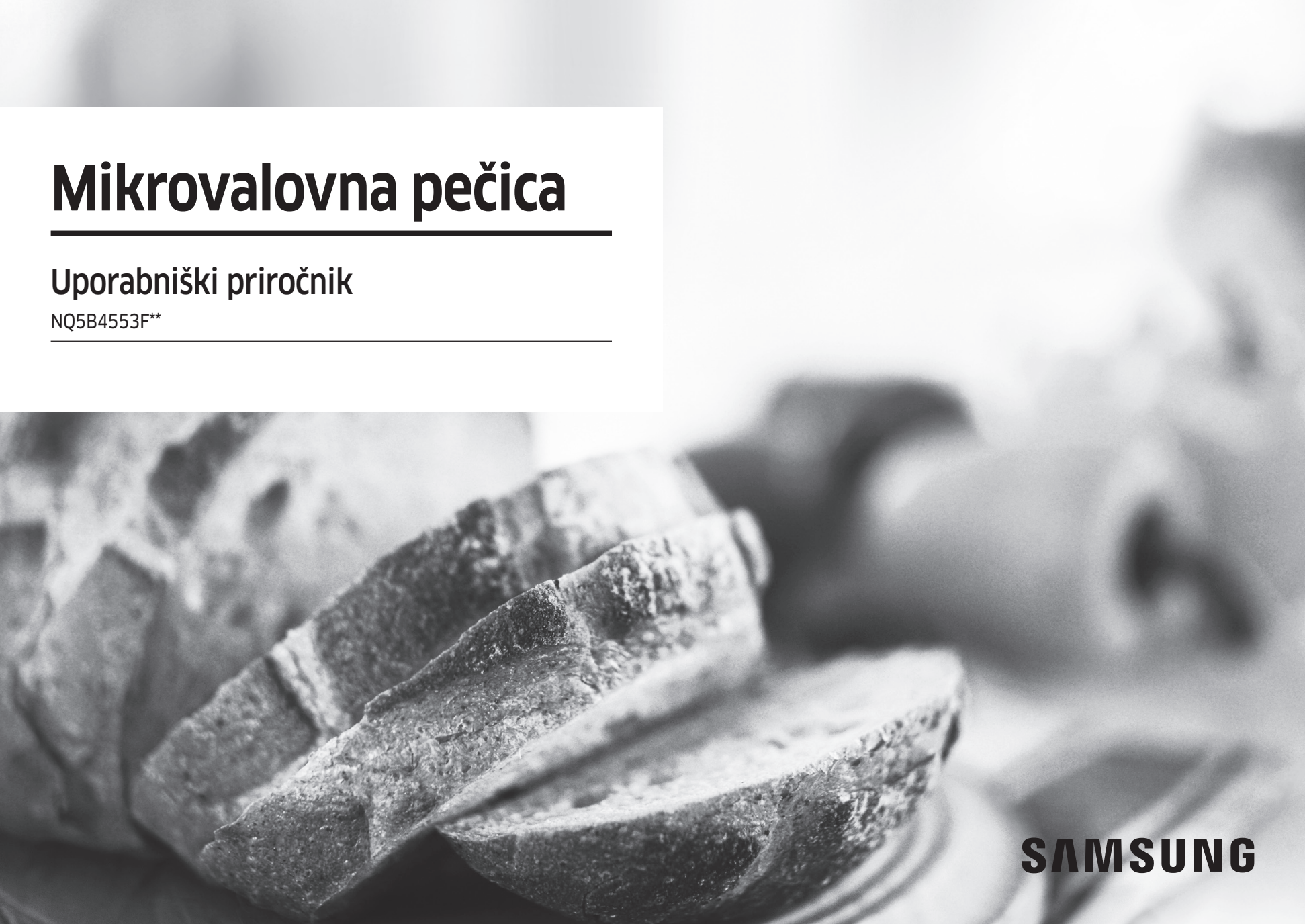
ZEMLJA	POZOVITE NAS	ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори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

DG68-01421C-00

Mikrovalovna pečica

Uporabniški priročnik

NQ5B4553F**



SAMSUNG

Kazalo

Varnostna navodila 3

Pomembna varnostna navodila 3
Splošna varnost 7
Previdnostni ukrepi za uporabo mikrovalov 8
Omejena garancija 9
Opredelitev skupine izdelka 9
Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (Odpadna električna in elektronska oprema) 9

Namestitev 10

Kaj je priloženo 10
Navodila za vgradnjo 11

Vzdrževanje 14

Čiščenje 14
Menjava (popravilo) 14
Daljše obdobje neuporabe aparata 14

Pred začetkom 15

Nadzorna plošča 15
Ura 15
Stranska vodila 16
O mikrovalovni energiji 16
Posoda za mikrovalovno pečico 17

Postopki 18

Pregled funkcij 18
Ročni način 19
Samodejni način 23
Vodnik za samodejno kuhanje 24
Posebne funkcije 27
Dodatne funkcije 29
Pametno krmiljenje 30

Pametno kuhanje 31

Ročno kuhanje 31
Hitro in preprosto 38

Odpravljanje težav 38

Točke za preverjanje 38
Kode z informacijami 43

Tehnični podatki 43

Priloga 44

Izjava o odprtokodni programski opremi 44

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO.

OPOZORILO: Če so vrata ali tesnila na vratih poškodovana, ne uporabljajte pečice, dokler je ne popravi usposobljena oseba.

OPOZORILO: Vsi nepooblaščeni posegi v pečico, ki vključujejo odstranjevanje pokrova za zaščito pred mikrovalovno energijo, so nevarni za osebe, ki niso strokovno usposobljene za take posege.

OPOZORILO: Tekočin in drugih živil ne segrevajte v zaprtih posodah, ker jih lahko raznese.

OPOZORILO: Otrokom dovolite uporabo pečice brez vašega nadzora samo v primeru, da so bili seznanjeni z ustreznimi navodili za varno uporabo pečice in se zavedajo nevarnosti neustrezne uporabe.

Aparat je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu in ni namenjen za uporabo v naslednjih okoljih:

- v kuhinjah v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
- v počitniških hišicah;
- v kuhinjah za goste v hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih;
- v penzionih.

Uporabljajte samo pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Ko segrevate živila v posodah iz plastike ali papirja, jih morate spremljati, ker obstaja nevarnost vžiga.

Mikrovalovna pečica je namenjena gretju živil in napitkov. Sušenje hrane ali oblačil ter gretje grelnih blazin, copat, gob, vlažnih krp in podobno lahko povzroči poškodbo, vžig ali požar.

Če opazite dim, izklopite ali izključite aparat. Vrata pustite zaprta, da zadušite morebitni ogenj.

Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega nenadnega vrenja, zato je treba previdno ravnati s posodo.

Vsebino stekleničk za hranjenje in kozarcev z otroško hrano pred uporabo premešajte ali pretresite ter preverite njeno temperaturo, da se izognete opeklinam.

Varnostna navodila

Neolupljenih jajc in celih trdo kuhanih jajc ne segrevajte v mikrovalovni pečici, saj jih lahko raznese, tudi ko pečica ne greje več.

Pečico redno čistite in iz nje odstranjujte morebitne ostanke hrane.

Če pečica ni čista, lahko pride do poslabšanja površin, to pa lahko skrajša življenjsko dobo aparata in privede do nevarnih situacij.

Aparat je zasnovan za uporabo samo kot vgrajena enota. Aparata ni dovoljeno nameščati v omaro.

Pri kuhanju z mikrovalovi je prepovedana uporaba kovinske posode za živila in napitke.

Pri odstranjevanju posod iz aparata pazite, da ne premaknete vrtljive plošče. (Samo modeli z vrtljivim krožnikom)

Aparata ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom.

Aparata ne čistite z vodnim curkom.

Aparat ni namenjen nameščanju v cestnih vozilih, počitniških prikolicah in podobnih vozilih.

Aparata ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi (in otroci) ter osebe s premalo izkušnjami in znanja, razen če aparat uporabljajo pod nadzorom in po navodilih osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroke je treba nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.

Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušnjami in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če pri tem niso pod nadzorom.

Po namestitvi mora biti aparat mogoče izključiti iz napajanja. Izključitev lahko omogočite z dostopnim vtičem ali vdelavo stikala v fiksno napeljavo v skladu s pravili napeljave.

Če je napajalni kabel vgrajen v napravo, morate ločitev od omrežja vgraditi v fiksno napeljavo skladno s predpisi za električne inštalacije.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.

Pritrditev ne sme biti izvedena z lepljenjem, saj tega ne štejemo za zanesljivo pritrditev.

Pečico namestite tako, da je primerno usmerjena in na višini, ki omogoča lahek dostop do notranjosti in upravljalnega območja.

Pred prvo uporabo, pečico najprej 10 minut uporabljajte z vodo.

Če pečica oddaja nenavaden zvok, vonj po zažganem ali dim, takoj izključite napajalni vtič in se obrnite na najbližji servisni center.

OPOZORILO: Ko aparat uporabljate v kombiniranem načinu, smejo otroci uporabljati pečico samo pod nadzorom odrasle osebe zaradi visokih temperatur pri pripravi hrane.

Aparat se med uporabo zelo segreje. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika v pečici.

Če ima ta naprava čistilno funkcijo, se lahko med čiščenje površina segreje bolj kot običajno in morajo biti otroci varno oddaljeni. Čistilna funkcija je odvisna od modela.

OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Majhni otroci se ne smejo nahajati v bližini pečice.

Za čiščenje stekla v vratih pečice ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev ali kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in povzročijo, da se steklo zdrobi.

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

OPOZORILO: Preden zamenjate luč, zagotovite, da je naprava izklopljena, da se izognete možnosti električnega udara.

Aparata ni dovoljeno namestiti za okrasna vrata, da ne pride do pregrevanja.

Varnostna navodila

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo.

Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika.

Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.

POZOR: Peko je treba nadzorovati. Kratko peko je treba neprekinjeno nadzorovati.

Vrata ali zunanja površina se lahko med delovanjem aparata zelo segrejejo.

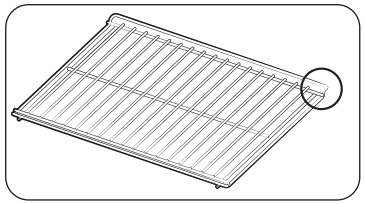
Med delovanjem aparata je temperatura dostopnih površin lahko visoka.

Površine se lahko med uporabo močno segrejejo.

Naprave niso namenjene za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljanjem.

Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušnjami in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.

Napravo in njen kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.



Ukrivljeno stran okvirja imejte na zadnji strani, da lahko podpre naslon pri kuhanju velikih količin. (Odvisno od modela)

Splošna varnost

Kakršne koli spremembe ali popravila lahko opravi samo usposobljeno osebje.
Živil ali tekočin ne grejte v zaprtih posodah za mikrovalovne pečice.
Pečice ne čistite z benzenom, topilom, alkoholom, parnim ali visokotlačnim čistilnikom.
Pečice ne namestite: v bližino grelnika ali vnetljive snovi; na vlažno, mastno ali prašno mesto z veliko vlage ali na mesto, izpostavljeno neposredni sončni svetlobi ali vodi; kjer lahko pušča plin ali na neravna tla.
Pečica mora biti ozemljena v skladu z lokalnimi in nacionalnimi predpisi.
Z napajalnih priključkov in kontaktov s suho krpo redno brišite vse morebitne tujke.
Napajalnega kabla ne vlecite ali prekomerno zvijajte in nanj ne postavljajte težkih predmetov.
Če uhaja plin (propan, utekočinjeni naftni plin itd.), prostor takoj prezračite. Ne dotikajte se napajalnega kabla.
Napajalnega kabla se ne dotikajte z mokrimi rokami.
Med delovanjem pečice ne izklopite z odklapljanjem napajalnega kabla.
Ne vstavljajte prstov ali tujkov. Če v pečico zaidejo tujki, odklopite napajalni kabel in se obrnite na najbližji Samsungov servisni center.
Pečice ne izpostavljajte prekomernemu pritisku ali udarcem.
Pečice ne postavljajte na občutljive predmete.
Zagotovite, da uporabljate napetost, frekvenco in tok v skladu s specifikacijami izdelka.
Napajalni vtič trdno priklopite v stensko vtičnico. Ne uporabljajte večjega števila razdelilnikov, podaljškov ali električnih pretvornikov.
Napajalnega kabla ne obesite na kovinske predmete. Kabel mora biti napeljan med predmeti ali za pečico.
Ne uporabljajte poškodovanega napajalnega vtiča ali kabla ali slabo pritrjene stenske vtičnice.
V primeru poškodovanih napajalnih vtičev ali kablov se obrnite na najbližji Samsungov servisni center.
Na pečico ne zlivajte vode, niti je nanjo ne pršite.
Na pečico, vanjo ali na vrata pečice ne postavljajte predmetov.
Na pečico ne pršite hlapljivih snovi, kot je insekticid.
V pečici ne shranjujte vnetljivih snovi. Alkoholni hlapi lahko pridejo v stik z vročimi deli pečice, zato bodite previdni pri segrevanju živil ali napitkov, ki vsebujejo alkohol.
Otroci se lahko udarijo v vrata pečice ali si z njimi priprejo prste. Ko odpirate ali zapirate vrata, naj bodo otroci oddaljeni od njih.

Opozorilo o mikrovalovih

Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega nenadnega vrenja, zato je treba vedno previdno ravnati s posodo. Pred nadaljevanjem napitke vedno pustite mirovati vsaj 20 sekund. Po potrebi napitek med segrevanjem mešajte. Po segrevanju napitek vedno premešajte.
V primeru oparin upoštevajte naslednja navodila za prvo pomoč:

1. Oparjeni predel držite v hladni vodi vsaj 10 minut.
2. Povijte s čistim in suhim povojem.
3. Ne nanašajte krem, olj ali losjonov.

Pladnja ali rešetke ne postavite v vodo takoj po kuhanju, saj s tem lahko poškodujete pladenj ali rešetko.
Pečice ne uporabljajte za cvrtje, ker ne omogoča nadzora temperature olja. Vroče olje bi lahko nenadoma prekipelo.

Varnostna navodila

Previdnostni ukrepi za mikrovalovno pečico

Uporabljajte samo pripomočke, primerne za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte kovinskih posod, posod z zlatimi ali srebrnimi dodatki, nabodal itd.
Odstranite žičke za zapiranje. Lahko pride do električnega iskrenja.
V pečici ne sušite papirja ali oblačil.
Za manjše količine živil uporabite krajši čas, da preprečite pregretje ali zažig.
Napajalni kabel in vtič ne smeta biti v bližini vodnih virov in virov toplote.
Neolupljenih jajc in celih trdo kuhanih jajc ne segrevajte v mikrovalovni pečici, saj jih lahko raznese. Ne segrevajte nepredušno ali vakuumsko zaprtih posod, oreščkov, paradižnikov itd.
Ne zakrivajte odprtin za prezračevanje z blagom ali papirjem. Lahko pride do požara. Pečica se lahko tudi pregreje in se samodejno izklopi ter ostane izklopljena, dokler se ne ohladi dovolj.
Pri jemanju posode iz pečice vedno uporabljajte rokavice za peko.
Tekočine premešajte na polovici gretja ali po končanju gretja in jih pustite počivati vsaj 20 sekund po gretju, da preprečite nenadno vretje.
Ko odpirate vrata, stojte za dolžino rok stran od pečice, da vas ne opeče uhajajoči vroč zrak ali para.
Ne uporabljajte prazne pečice. Iz varnostnih razlogov se bo pečica samodejno zaustavila za 30 minut. Priporočamo, da v pečico postavite kozarec vode, ki bo vsrkala mikrovalovno energijo, če boste pečico nenamerno vklopili.
Pri namestitvi pečice upoštevajte razdalje, ki so navedene v navodilih. (Oglejte si razdelek Namestitev mikrovalovne pečice.)
Bodite previdni pri priključevanju drugih električnih naprav v vtičnice v bližini pečice.

Previdnostni ukrepi za uporabo mikrovalov

Neupoštevanje naslednjih varnostnih ukrepov lahko povzroči škodljivo izpostavljanje mikrovalovni energiji.

- Ne uporabljajte pečice, če ima odprta vrata. Ne poskušajte spreminjati sistema varnostnega zaklepanja (zapahi na vratih). Ne poskušajte vstavljati predmetov v odprtine za varnostni zaklep pečice.
- Med vrata in sprednjo stran pečice ne postavljajte nobenih predmetov, na tesnilnih površinah pa ne sme biti nobenih ostankov hrane ali čistil. Po vsaki uporabi očistite vrata in tesnilne površine z vlažno krpo, nato pa z mehko suho krpo.
- Če je mikrovalovna pečica pokvarjena, je ne uporabljajte. Uporabljate jo lahko, ko jo usposobljen strokovnjak popravi.
  Pomembno: vrata pečice morajo biti ustrezno zaprta. Vrata ne smejo biti ukrivljena; tečaji vrat ne smejo biti zlomljeni ali zrahljani; tesnila vrat in tesnilne površine ne smejo biti poškodovane.
- Vse nastavitve ali popravila mora opraviti usposobljen strokovnjak.

Omejena garancija

Samsung bo zaračunal stroške popravila za zamenjavo dodatne opreme ali popravilo kozmetične napake, če je enoto ali dodatno opremo poškodoval kupec. Postavke, ki jih krije ta pogodba:

- Udrta, opraskana ali poškodovana vrata, ročaji, zunanja ali nadzorna plošča.
- Poškodovan ali manjkajoč pladenj, vodilni valj, priključek za vrtljivo ploščo ali rešetka.

To pečico uporabljajte le za to, čemur je namenjena, kot je opisano v tem priročniku. Opozorila in pomembne varnostne informacije v tem priročniku ne vključujejo vseh možnih stanj in situacij, ki se lahko pojavijo. Odgovorni ste za to, da uporabljate zdrav razum in da ste previdni pri nameščanju, vzdrževanju in uporabi pečice.

Ker naslednja navodila za uporabo veljajo za različne modele, se lahko značilnosti vaše mikrovalovne pečice nekoliko razlikujejo od značilnosti, opisanih v navodilih, poleg tega morda ne veljajo vsi opozorilni znaki. Če imate kakršna koli vprašanja ali če vas kar koli zanima, se obrnite na lokalni Samsungov servisni center ali pa pomoč in informacije poiščite v spletu na naslovu www.samsung.com.

Pečico uporabljajte samo za segrevanje. Namenjena je samo gospodinjski uporabi. Ne grejte blaga ali blazin, napolnjenih z zrnjem. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne ali nepravilne uporabe pečice.

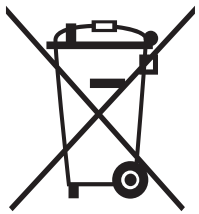
Pečica redno čistite in vzdržujte, da preprečite poslabšanja stanja njenih površin in nastanek nevarnih okoliščin.

Opredelitev skupine izdelka

Izdelek je industrijska, znanstvena ali medicinska oprema razreda B skupine 2. Skupina 2 zajema vso industrijsko, znanstveno in medicinsko opremo, pri kateri namenoma nastaja radiofrekvenčna energija in/ali je ta uporabljena v obliki elektromagnetnega sevanja za obdelavo snovi, ter opremo za potopno erozijo in obločno varjenje.

Oprema razreda B je primerna za uporabo v gospodinjstvu in obratih, neposredno priključenih na nizkonapetostno električno omrežje, ki dovaja energijo stavbam, ki se uporabljajo v gospodinjske namene.

Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (Odpadna električna in elektronska oprema)



(Velja za države z ločenimi sistemi zbiranja)

Oznaka na izdelku, dodatni opremi ali dokumentaciji pomeni, da izdelka in njegove elektronske dodatne opreme (npr. električnega polnilnika, slušalk, kabla USB) ob koncu življenjske dobe ni dovoljeno odvreči med gospodinjske odpadke. Te izdelke ločite od drugih vrst odpadkov in jih odgovorno predajte v recikliranje ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov. Tako boste preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov.

Uporabniki v gospodinjstvih naj se za podrobnosti o tem, kam in kako lahko te izdelke predajo v okolju prijazno recikliranje, obrnejo na trgovino, kjer so izdelek kupili, ali na krajevni upravni organ.

Poslovni uporabniki naj se obrnejo na dobavitelja in preverijo pogoje kupne pogodbe. Tega izdelka in njegove elektronske dodatne opreme pri odstranjevanju ni dovoljeno mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

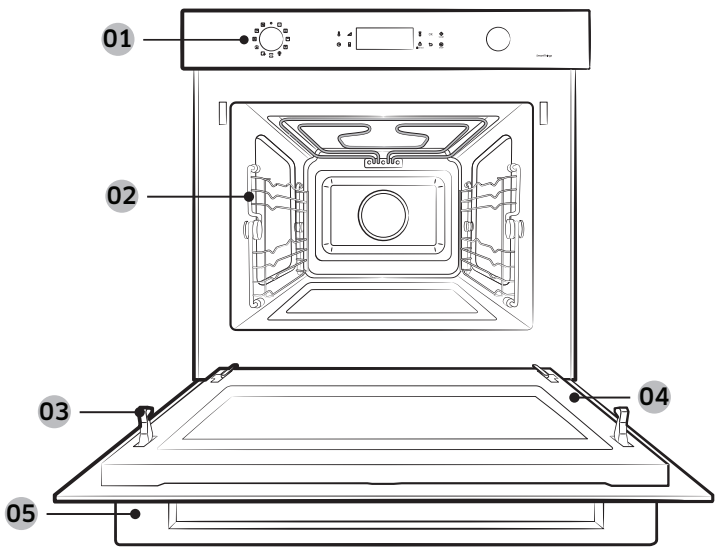
Informacije o Samsungovih okoljskih zavezah in regulatornih obveznostih v zvezi s posameznimi izdelki, npr. REACH, OEEO, Baterije, so na voljo na spletnem mestu :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Namestitev

Kaj je priloženo

Prepričajte se, da so vsi deli in pribor v embalaži izdelka. Če se pojavi težava s pečico ali njenim priborom, se obrnite na krajevni servis Samsung ali prodajalca.

Pregled pečice



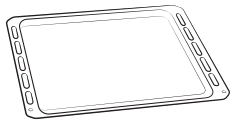
01 Nadzorna plošča
02 Stranska vodila
03 Varnostna zapora vrat
04 Vrata
05 Ročaj vrat

Dodatna oprema

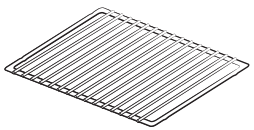
Pečica ima različen pribor, s katerim lahko pripravljate različne vrste hrane.



Keramični pladenj
(Priročno za mikrovalovno pripravo.)



Pekač
(Ne uporabljajte v mikrovalovnem načinu.)



Žični pladenj
(Priročno za hitri meni in žar.)



3 vijaki (M4 x 25)

OPOMBA

Glejte razdelek **Pametno kuhanje** na strani **31-38**, da boste izbrali pravi pribor za svojo jed.

Navodila za vgradnjo

Splošne tehnične informacije

Električno napajanje	230 V~ 50 Hz	
Mere (Š x V x G)	Velikost kompleta	595 x 456 x 570 mm
	Velikost po vgradnji	560 x 446 x 549 mm

Ta naprava je skladna s predpisi EU.

Odstranjevanje embalaže in naprave

Embalaža je primerna za recikliranje.
Embalažo lahko sestavljajo naslednji materiali:

- karton;
- polietilenska folija (PE);
- polistiren brez CFC-jev (stiropor).

Te materiale zavrzite na odgovoren način in skladno s predpisi.
Državni organi vam lahko zagotovijo informacije o odgovornem odstranjevanju zavrženih gospodinjskih naprav.

Varnost

- To napravo sme priključiti samo usposobljen tehnik.
- Pečica NI namenjena za uporabo v komercialnih kuhinjah.
- Uporabljajte jo izključno za pripravo hrane doma.
- Naprava je vroča med in po uporabi.
- Če so prisotni majhni otroci, bodite previdni.

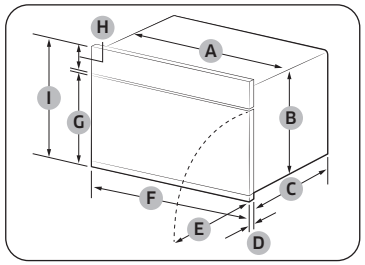
Električni priključek

Hišna napeljava, na katero bo priključena naprava, mora biti skladna z državnimi in krajevnimi predpisi.
Po vgradnji mora biti napravo mogoče ločiti od električnega omrežja. Ločitev je lahko izvedljiva z dostopnim vtičem ali vgradnjo stikala v fiksno napeljavo skladno s predpisi za električne inštalacije.

Vgradnja v omaro

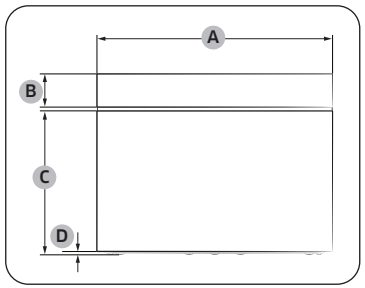
Kuhinjske omare v stiku s pečico morajo prenašati temperature do 100 °C. Podjetje Samsung ne prevzema odgovornosti za poškodbe omar zaradi vročine.

Potrebne mere za vgradnjo (To je namenjeno za vgradne izdelke.)



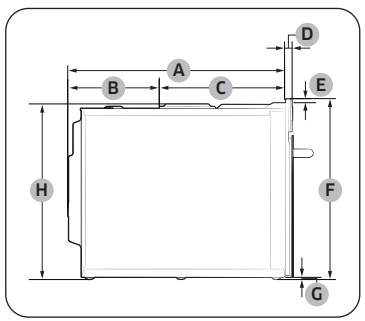
Pečica (mm)

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



Pečica (mm)

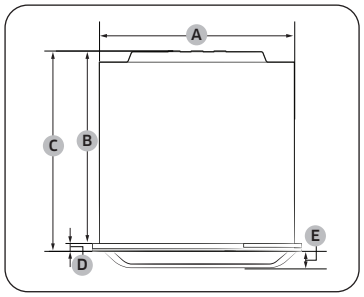
A	595
B	85
C	367
D	6



Pečica (mm)

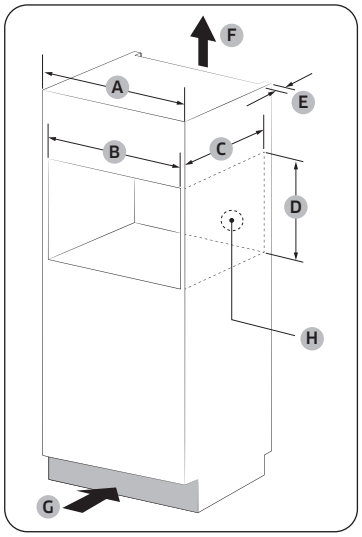
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

Namestitev



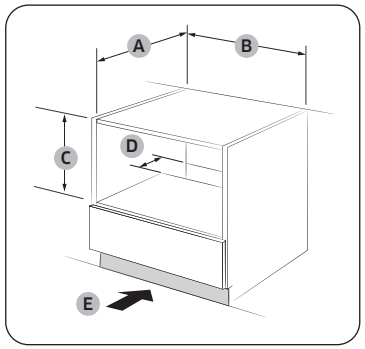
Pečica (mm)

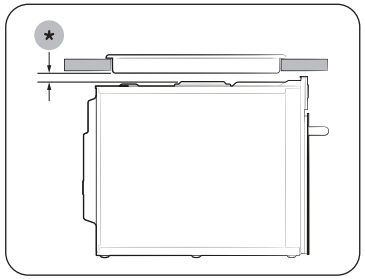
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Vgradna omara (mm)

A	600
B	Najmanj 564-568
C	Najmanj 550
D	Najmanj 446 / Največ 450
E	Najmanj 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Prostor za vtičnico (Luknja Ø 30)





Omara pod pultom (mm)

A	Najmanj 550
B	Najmanj 564 / Največ 568
C	Najmanj 446 / Največ 450
D	50
E	200 cm²

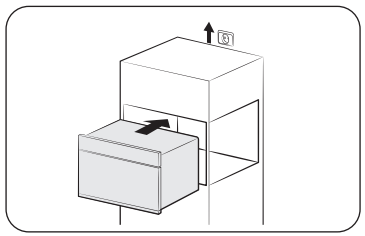
OPOMBA

Minimalna zahtevana višina **(C)** je samo za vgradnjo pečice.

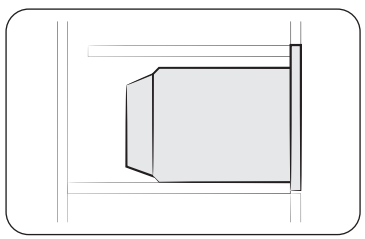
Vgradnja s štedilnikom

Če želite nad pečico vgraditi štedilnik, preverite navodila za vgradnjo pečice za potreben prostor za vgradnjo **(*)**.

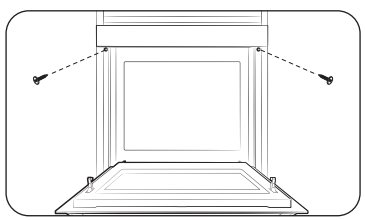
Vgradnja pečice



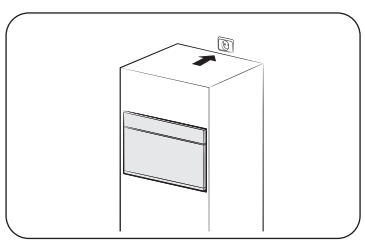
1. Pečico deloma potisnite v odprtino. Priključni kabel priključite na napajalno napetost.



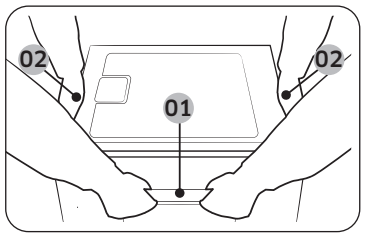
2. Pečico v celoti potisnite v odprtino.



3. Pečico pritrdite z dvema priloženima vijakoma (4 x 25 mm).



4. Priključite električni priključek. Preverite, ali naprava deluje.



Ko izdelek razpakirate, obvezno držite napravo za stranska ročaja in ročaj vrat.

01 Ročaj vrat
02 Stranski ročaj

Ko je vgradnja končana, odstranite zaščitno folijo, lepilne trakove in druge embalažne materiale ter vzemite priloženi pribor iz pečice. Za odstranjevanje pečice iz omarice najprej ločite pečico od napajanja in odstranite dva vijaka na obeh straneh pečice.

Vzdrževanje

Čiščenje

Pečico redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije na pečici in v njej. Posebej pozorni bodite na vrata in tesnila vrat (samo pri ustreznih modelih).
Če se vrata ne odpirajo ali zapirajo tekoče, najprej preverite, če se je na tesnilu vrat nabrala umazanija. Notranjost in zunanjost pečice očistite z mehko krpo, namočeno v milnico. Splaknite in dobro osušite.

Odstranjevanje trdovratne umazanije neprijetnega vonja iz notranjosti pečice

1. V prazno pečico na sredino vdolbine postavite skodelico z razredčenim limoninim sokom.
2. In pečico 10 minut segrevajte z najvišjo močjo.
3. Ko se program zaključi, počakajte, da se pečica ohladi. Nato odprite vrata in očistite notranjost pečice.

⚠ POZOR

- Poskrbite, da bodo vrata in tesnilo vrat čista ter da se vrata nemoteno odpirajo in zapirajo. Sicer se lahko skrajša življenjska doba pečice.
- Pazite, da ne zmočite odprtin za zračenje.
- Za čiščenje ne uporabljajte jedkih ali kemičnih snovi.
- Po vsaki uporabi pečice počakajte, da se ta ohladi, in nato njeno notranjost očistite z blagim detergentom.

Menjava (popravilo)

⚠ OPOZORILO

Delov v notranjosti pečice ne more odstraniti uporabnik. Ne poskušajte sami popravljati pečice ali menjati delov.

- Če se pojavi težava s tečaji, tesnilom in/ali vrati, se za tehnično pomoč obrnite na usposobljenega strokovnjaka ali najbližji Samsungov servisni center.
- Če želite zamenjati žarnico, se obrnite na najbližji Samsungov servisni center. Žarnice ne menjajte sami.
- Če se pojavi težava z zunanjim ohišjem pečice, najprej izvlecite napajalni kabel iz napajanja in se obrnite na najbližji Samsungov servisni center.

Daljše obdobje neuporabe aparata

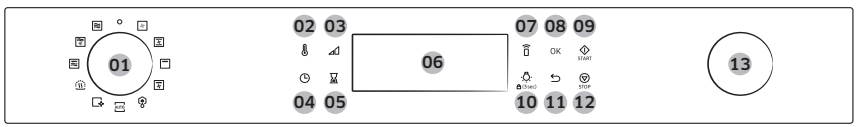
Če pečice dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite napajalni kabel ter pečico premaknite na suh in neprašen prostor. Če bi se v notranjosti pečice nabirala prah in vlaga, bi to lahko vplivalo na njeno delovanje.

Pred začetkom

Pred začetkom uporabe recepta se morate seznaniti z nekaj deli.

Nadzorna plošča

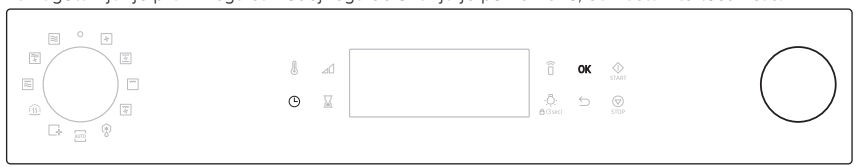
Sprednja plošča je lahko iz različnih materialov in barv. Zaradi izboljšav kakovosti se lahko videz pečice nenapovedano spremeni.



01	Vrtljivi gumb za način	Z vrtljivim gumbom zbudite nadzorno ploščo ali izberite želeni način ali funkcijo za kuhanje.
02	Temperatura	To uporabite za spreminjanje temperature.
03	Moč	To uporabite za spreminjanje moči.
04	Ura	To pritisnite, da nastavite uro.
05	Časovnik	To pritisnite za funkcijo kuhinjskega časovnika.
06	Zaslon	Prikaže meni, informacije in napredek kuhanja.
07	Pametno krmiljenje	Vklopite ali izklopite funkcijo Pametno krmiljenje. **OPOMBA** Pred uporabo te funkcije nastavite preprosto priključitev.
08	OK	Izberite trenutno vrednost.
09	Začni	Pritisnite, da zaženete delovanje pečice.
10	Luč	Pritisnite za vklop ali izklop luči pečice. • Pridržite za tri sekunde za vklop ali izklop. Otroško varovalo je na voljo samo v pripravljenosti.
11	Nazaj	Pritisnite za vrnitev na prejšnji zaslon ali preklic kuhanja.
12	Ustavi	Pritisnite, da ustavite delovanje pečice.
13	Vrtljivi gumb za vrednost	Z vrtljivim gumbom za vrednost nastavite vrednost za izbrano nastavitev. Zavrtite ga v desno za povečanje ali v levo za zmanjšanje.

Ura

Za zagotavljanje pravilnega samodejnega delovanja je pomembno, da nastavite točen čas.



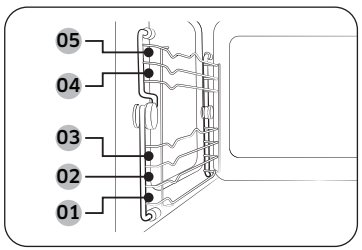
Nastavitev ure

1. Tipko ◷ pridržite za tri sekunde.
2. Uro nastavite (ura in minuta) z **Vrtljivim gumbom za vrednost** in tipko OK.

OPOMBA

- Ure ne morete nastavljati, ko pečica deluje.

Stranska vodila

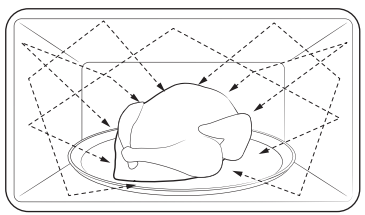


- Pribor vstavite na ustrezno mesto v pečici.
- Pri odstranjevanju kuhinjskih pripomočkov in/ali pribora iz pečice bodite previdni. Vroči obroki ali pribor lahko povzročijo opekline.

01	Raven 1	Funkcija mikrovalov
02	Raven 2	Funkcija pečice
03	Raven 3	
04	Raven 4	
05	Raven 5	

O mikrovalovni energiji

Mikrovalovi so visokofrekvenčni elektromagnetni valovi. Pečica uporablja vnaprej vgrajeni magnetron, ki oddaja mikrovalove, ki živila kuhajo ali pogrevajo brez deformiranja ali razbarvanja živil.



1. Mikrovalovi iz magnetrona se enakomerno porazdelijo z razdelilnim sistemom in vrtenjem. Živila se zato kuhajo enakomerno.
2. Hrana vsrka mikrovalove do 2,5 cm globoko, kjer se med kuhanjem spremenijo v toploto.
3. Na čas kuhanja vplivajo naslednja stanja živil.
   - Količina in gostota
   - Vsebnost vlage
   - Začetna temperatura (zlasti zmrznjeno)

OPOMBA

Kuhana živila po končanem kuhanju ohranijo toploto v sredini. Zato morate upoštevati čas počivanja po kuhanju, ki je naveden v priročniku, da se živilo enakomerno prekuha do sredine.

Posoda za mikrovalovno pečico

Posoda za mikrovalovno pripravo mora omogočati prehajanje mikrovalovne energije, da lahko prodre v živilo. Kovine, na primer nerjavno jeklo, aluminij in baker, odbijajo mikrovalove. Zato ne uporabljajte posode iz kovinskih materialov. Če je na posodi označeno, da je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, je zagotovo primerna. Za dodatne informacije o primerni posodi glejte naslednja priporočila in dajte v prostor kozarec vode ali nekaj hrane.

Zahteve:

- Ravno dno in stranice
- Dobro prilegajoč se pokrov
- Dobro uravnotežena ponev z ročaji, ki tehta manj od glavne ponve

Material	Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici	Opis
Aluminijeva folija	△	Uporablja se za manjše kose za zaščito pred čezmernim kuhanjem. Če je folija preblizu sten pečice ali je je folije preveč, lahko pride do iskrenja.
Krožnik za hrustljave jedi	○	Ne predgrevajte več kot 8 minut.
Porcelan in keramika	○	Porcelan, lončevina in keramika z glazuro so običajno primerni, če nimajo kovinskih okraskov.
Plastični in papirnati krožniki za enkratno uporabo	○	V njih so pakirane nekatere zamrznjene jedi.

Material		Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici	Opis
Embalaža za hitro pripravljene obroke	Posoda ali kozarci iz polistirena	○	Polistiren se lahko zaradi pregrevanja stali.
	Papirnate vrečke ali časopisni papir	×	Lahko se vnamejo.
	Reciklirani papir ali kovinski dodatki na posodi	×	Lahko povzročijo iskrenje.
Steklena posoda	Posoda, primerna za pečico in postrežbo	○	Primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, če nima kovinskih okraskov.
	Kristalno steklo	○	Občutljivo steklo se lahko ob nenadnem segrevanju razbije ali poči.
	Stekleni kozarci	○	Primerno samo za pogrevanje. Pred kuhanjem odstranite pokrov.
Kovinski predmeti	Posoda	×	Lahko povzročijo iskrenje ali požar.
	Vrečka za zamrzovanje z vezicami	×	
Papir	Krožniki, kozarci, prtički in papirnate brisače	○	Uporabite za hitro kuhanje. Vsrkajo odvečno vlago.
	Reciklirani papir	×	Povzročijo iskrenje.

Pred začetkom

Material		Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici	Opis
Plastika	Posoda	○	Uporabljajte samo posodo iz termoplastičnih umetnih mas. Nekatere umetne mase se lahko pri visokih temperaturah deformirajo ali razbarvajo.
	Folija za živila	○	Uporabite jo za ohranitev vlage po kuhanju.
	Vrečke za zamrzovanje	△	Uporabljajte samo vrečke, primerne za kuhanje ali pečico.
Papir, odporen na vosek in maščobe		○	Uporabite ga za ohranitev vlage in preprečevanje brizganja.

○ : Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici

△ : Previdno

✕ : Ni primerno za uporabo v mikrovalovni pečici

Postopki

Pregled funkcij

Funkcija			Temperatura (Moč)	Privzeta temperatura (Moč)
Ročni način		Mikrovalovi	100-800 W	800 W
			Mikrovalovi omogočajo kuhanje ali pogrevanje hrane brez spreminjanja oblike ali barve.	
		Mikrovalovi + konvekcija	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W
			Toploto oddajata grelnika in jo razdeljuje ventilator, dopolnjuje pa jo energija mikrovalov.	
		Mikrovalovi + Žar	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W
			Toploto oddajata grelnika, dopolnjuje pa jo energija mikrovalov.	
		Konvekcija	40-230 °C	160 °C
			Toploto oddaja zadnji grelnik in jo porazdeli konvekcijski ventilator. S tem načinom opravite peko ali pecite pečenke na več ravneh hkrati.	
		Klasični ventilator	40-230 °C	180 °C
			Toploto oddajata zgornji in spodnji grelnik z ventilatorji. Ta nastavitev je primerna za peko in pečenke.	

Funkcija			Temperatura (Moč)	Privzeta temperatura (Moč)
Ročni način		Velik žar	150-230 °C	220 °C
			Žar z veliko površino seva toploto. Tako zapecite zgornjo površino živil (na primer meso, lazanjo ali gratinirane jedi).	
		Žar z ventilatorjem	40-230 °C	180 °C
			Toploto oddajata zgornja dva grelnika in jo porazdeli ventilator. Ta način uporabite za kuhanje mesa ali rib na žaru.	
Samodejni način	AUTO	Samodejno kuhanje	Za začetnike ponuja pečica 20 programov za samodejno kuhanje.	
		Samodejno odmrzovanje	Pečica ima pet programov odmrzovanja.	
Posebne funkcije		Ohranjanje toplote	60-100 °C	60 °C
			To uporabite samo za vzdrževanje toplote pravkar pripravljene hrane.	
		Čiščenje	Pečica ima program parnega čiščenja in odstranjevanja vonjav. Parno čiščenje je priročno za manjšo umazanijo in deluje s paro. Odstranjevanje vonjav je priročno za odpravo vonjav v pečici.	

Ročni način

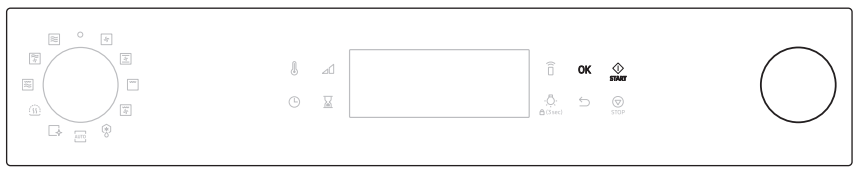
Privzeta temperatura (ali Moč) se spremeni glede na najpogosteje uporabljeno nastavitev v zadnjih 10 postopkih.

1. korak. Izbira načina



1. Z **Vrtljivim gumbom za način** zbudite nadzorno ploščo in izberite ročni način.

2. korak. Nastavitev temperature



1. Zavrtite **Vrtljivi gumb za vrednost**, da izberete želeno temperaturo.
2. Na koncu pritisnite **OK**.
3. Če želite hitro začeti pripravo, pritisnite **START**. Pečica se začne segrevati. (Na voljo za Konvekcijo, Klasični ventilator, Veliki žar in Žar z ventilatorjem)

Postopki

3. korak. Nastavitev časa (in Moči) kuhanja



1. Zavrtite **Vrtljivi gumb za vrednost**, da izberete čas kuhanja.
   Če pritisnete ◷, lahko nastavite čas kuhanja.
2. Da nastavite končni čas, pritisnite ◷ še enkrat in zavrtite **Vrtljivi gumb za vrednost**, da nastavite želeni končni čas.
3. Če želite spremeniti moč, pritisnite ◿ in zavrtite **Vrtljivi gumb za vrednost**.
4. Na koncu pritisnite **START** za začetek kuhanja.
5. Možnosti lahko nastavite tudi pred zagonom pečice.

⚠ POZOR

Kuhane hrane ne pustite dolgo v pečici. Hrana se lahko pokvari.

4. korak. Predgrevanje (Konvekcija, Klasični ventilator, Veliki žar, Žar z ventilatorjem, samo Zračno cvrtje)

Pečica se začne predgrevati, dokler ne doseže nastavljene temperature. Ko je to končano, pečica za piska in znak za predgrevanje izgine.

Spreminjanje temperature (ali Moči) in časa kuhanja med kuhanjem



1. Med kuhanjem pritisnite **OK**.
2. Z **Vrtljivim gumbom za vrednost** izberite temperaturo (ali moč) ali čas kuhanja.
3. Pritisnite **OK**.
4. Vrednost spremenite z **Vrtljivim gumbom za vrednost**.
5. Če pritisnete **OK** lahko spremenite vrednost.
6. Če želite spremeniti samo čas kuhanja, pritisnite ◷. Nato nastavite želeni čas kuhanja.

Če želite ustaviti postopek



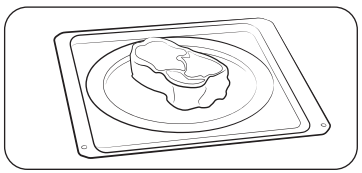
1. **Vrtljivi gumb za način** obrnite v položaj za izklop.
   - Prikazovalnik pečice se izklopi in čez dve sekundi se prikaže ura.
   - Pečica se izklopi tudi med kuhanjem, ura pa se prikaže čez dve sekundi.
2. Pritisnite **STOP**.
   - Pečica se ustavi. Znova pritisnite za preklic ali pritisnite **START**, da nadaljujete kuhanje.

Mikrovalovi

Mikrovalovi so visokofrekvenčni elektromagnetni valovi. Mikrovalovi omogočajo kuhanje ali pogrevanje hrane brez spreminjanja oblike ali barve.

- Uporabljajte samo kuhinjske pripomočke, primerne za uporabo v mikrovalovni pečici.

1. korak		2. korak.		3. korak.		4. korak.
Mikrovalovi	>	–	>	Čas kuhanja (Moč)	>	–



1. Hrano dajte v posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici, posodo postavite na priporočeni pribor in zaprite vrata.
2. Sledite korakom 1-3 v razdelku **Ročni način** na strani **19-20**. Pečica se zažene, ko nastavite čas kuhanja.
3. Ko je kuhanje končano, pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

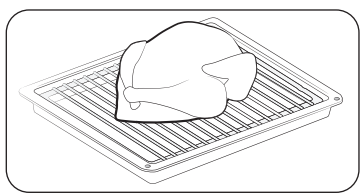
Moč

Raven	Odstotek (%)	Izhodna moč (W)	Opis
VISOKA	100	800	S tem segrejte tekočine.
NIZKA VISOKA	88	700	S tem segrevajte in kuhajte.
SREDNJE VISOKA	75	600	
SREDNJA	56	450	S tem kuhajte meso in segrevajte zelenjavo.
SREDNJE NIZKA	38	300	
ODMRZOVANJE	22	180	S tem odmrznite živila pred kuhanjem.
NIZKA	13	100	S tem odmrznite zelenjavo.

Mikrovalovi + konvekcija

Ta kombinacija združuje mikrovalove z vročim zrakom, kar je zmanjšalo čas kuhanja in na hrani ustvarilo hrustljavo rjavo površino. S tem pripravite vse vrste mesa in perutnine, pa tudi enolončnice ter gratinirane jedi, biskvite ter lahke sadne kolače, pite in krostate, pečeno zelenjavo, pecivo ter kruh.

1. korak		2. korak.		3. korak.		4. korak.
Mikrovalovi + konvekcija	>	Temperatura	>	Čas kuhanja (Moč)	>	–



1. Hrano dajte v primerno posodo, posodo postavite na polico in zaprite vrata.
2. Sledite korakom 1-3 v razdelku **Ročni način** na strani **19-20**. Pečica se zažene, ko nastavite čas kuhanja.
3. Ko je kuhanje končano, pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

⚠ POZOR

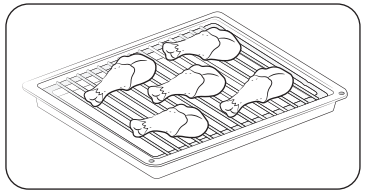
Uporabljajte samo kuhinjske pripomočke, primerne za uporabo v pečici, na primer iz stekla, keramike ali porcelana, brez kovinskih okraskov.

Postopki

Mikrovalovi + Žar

Toploto oddajata grelnika, dopolnjuje pa jo energija mikrovalov. Uporabljajte samo kuhinjske pripomočke, primerne za uporabo v mikrovalovni pečici, na primer iz stekla ali keramike.

1. korak		2. korak.		3. korak.		4. korak.
Mikrovalovi + Žar	>	Temperatura	>	Čas kuhanja (Moč)	>	–



1. Hrano dajte v primerno posodo, posodo postavite na priporočeni pribor in zaprite vrata.
2. Sledite korakom 1-3 v razdelku **Ročni način** na strani **19-20**. Pečica se zažene, ko nastavite čas kuhanja.
3. Ko je kuhanje končano, pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

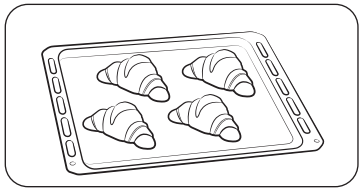
⚠ POZOR

Uporabljajte samo kuhinjske pripomočke, primerne za uporabo v pečici, na primer iz stekla, keramike ali porcelana, brez kovinskih okraskov.

Konvekcija

Toploto oddajajo grelniki in jo po pečici enakomerno porazdeli konvekcijski ventilator. Ta način uporabljajte za biskvit, pecivo, polžke, torte, sadne torte, paljeno testo in sufleje.

1. korak		2. korak.		3. korak.		4. korak.
Konvekcija	>	Temperatura	>	Čas kuhanja	>	Predgrevanje

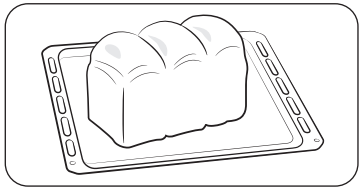


1. Hrano dajte v primerno posodo, posodo postavite na priporočeni pribor in zaprite vrata.
2. Sledite korakom 1-4 v razdelku **Ročni način** na strani **19-20**.
3. Ko je kuhanje končano, pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Klasični ventilator

Toploto oddajata zgornji in spodnji grelnik z ventilatorji.
Ta funkcija je primerna za običajno peko in pečenke za večino jedi.

1. korak		2. korak.		3. korak.		4. korak.
Klasični ventilator	>	Temperatura	>	Čas kuhanja	>	Predgrevanje

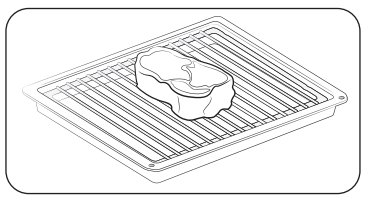


1. Hrano dajte v primerno posodo, posodo postavite na priporočeni pribor in zaprite vrata.
2. Sledite korakom 1-4 v razdelku **Ročni način** na strani **19-20**.
3. Ko je kuhanje končano, pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Velik žar

Grelniki oddajajo toploto. Poskrbite, da so vodoravni.

1. korak	>	2. korak.	>	3. korak.	>	4. korak.
Žar		Temperatura		Čas kuhanja		Predgrevanje

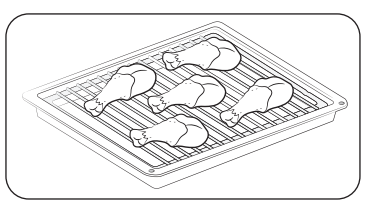


1. Hrano dajte v primerno posodo, posodo postavite na priporočeni pribor in zaprite vrata.
2. Sledite korakom 1-4 v razdelku **Ročni način** na strani **19-20**.
3. Ko je kuhanje končano, pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Žar z ventilatorjem

Grelniki oddajajo toploto. Poskrbite, da so vodoravni.

1. korak	>	2. korak.	>	3. korak.	>	4. korak.
Žar		Temperatura		Čas kuhanja		Predgrevanje



1. Hrano dajte v primerno posodo, posodo postavite na priporočeni pribor in zaprite vrata.
2. Sledite korakom 1-4 v razdelku **Ročni način** na strani **19-20**.
3. Ko je kuhanje končano, pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Samodejni način

Pečica ima dva različna samodejna načina: Samodejno odmrzovanje in Samodejno kuhanje. Izberite tistega, ki najbolje ustreza vašim potrebam.



1. Z **Vrtljivim gumbom za način** zbudite nadzorno ploščo, izberite Samodejni način in za potrditev pritisnite **OK**.
   - Samodejno kuhanje (AUTO), Samodejno odmrzovanje.
2. Zavrtite **Vrtljivi gumb za vrednost**, da izberete želeni program, in pritisnite **OK** za potrditev.
3. Zavrtite **Vrtljivi gumb za vrednost**, da nastavite želeno težo, in pritisnite **OK** za potrditev.
4. Prikazovalnik kaže meni in pomoč. (Pritisnite **OK**.)
5. Pritisnite **START** ali **OK**, da začnete kuhanje.

⚠ POZOR

Pri jemanju hrane iz pečice vedno uporabljajte kuhinjske rokavice.

OPOMBA

Čas kuhanja je vnaprej programiran za vsak meni in ga ne morete spreminjati.

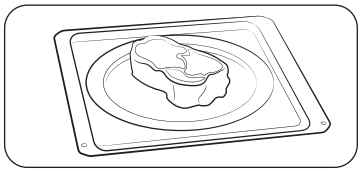
Postopki

Samodejno kuhanje

Za začetnike ponuja pečica 20 programov za samodejno kuhanje. S to funkcijo si prihranite čas in pospešite svoje učenje. Čas in temperatura kuhanja se prilagodita izbranemu receptu.

1. korak > 2. korak. > 3. korak.

Samodejno kuhanje > Meni > Teža



1. Hrano dajte v primerno posodo, posodo postavite na priporočeni pribor in zaprite vrata.
2. Sledite korakom 1-3 v razdelku **Samodejni način** na strani **23-25**.
3. Ko je kuhanje končano, pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Vodnik za samodejno kuhanje

Št.	Živilo	Velikost porcije (kg)	Pribor	Raven
1	Živilo na krožniku	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramični pladenj	1
	Postavite na keramični krožnik in pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Program je primeren za jedi iz treh sestavin (npr. meso z omako, zelenjavo in prilogo iz krompirja, riža ali testenin). Po kuhanju pustite počivati 3 minute.			
2	Zamrznjena pica	0,3-0,4 0,4-0,5	Žični pladenj + Keramični pladenj	2
	Zamrznjeno pico postavite v pečico.			
3	Zamrznjena lazanja	0,4-0,5 0,6-0,7	Žični pladenj + Keramični pladenj	2
	Zamrznjeno lazanjo dajte v primerno posodo iz ognjevarnega stekla ali keramike. Po pogrevanju pustite počivati 2-3 minute.			
4	Cel piščanec	1,1-1,2 1,2-1,3	Žični pladenj + Keramični pladenj	2
	Ohlajenega piščanca namažite z oljem in začimbami. Postavite ga s prsmi navzdol na sredino žične police s keramičnim pladnjem. Ko pečica zapiska, ga obrnite. Pritisnite tipko Začni, da nadaljujete postopek. Po kuhanju pustite počivati 5 minut.			
5	Kosi piščanca	0,6-0,7 0,9-1,0	Žični pladenj + Keramični pladenj	4
	Ohlajenega piščanca namažite z oljem in začimbami. Postavite ga na žično polico s keramičnim pladnjem s kožo navzdol. Ko pečica zapiska, ga obrnite. Po kuhanju pustite počivati 2-3 minute.			

Št.	Živilo	Velikost porcije (kg)	Pribor	Raven
6	Pečeno jagnje	0,8-0,9 1,1-1,2	Žični pladenj + Keramični pladenj	3
		Marinirano jagnje postavite na sredino žične police s keramičnim pladnjem. Ko pečica zapiska, ga obrnite in začnite znova.		
7	V pečici pečen zamrznjen krompirček	0,3-0,4 0,4-0,5	Pekač	3
		Zamrznjen krompirček položite na kovinski pekač.		
8	Pečene krompirjeve polovice	0,4-0,5 0,6-0,7	Žični pladenj + Keramični pladenj	4
		Krompir narežite na polovice. V krogu jih položite na pladenj z odrezano stranjo proti žaru. Po kuhanju pustite počivati 2-3 minute.		
9	Jabolčna pita	1,2-1,4	Pekač	2
		Jabolčno pito postavite na kovinski okrogel pekač. Postavite jo na pekač. Teža vključuje jabolko itd.		
10	Mesna štruca	0,7-0,8	Pekač	3
		Svežo maso dajte v primeren pravokoten kovinski pekač (dolžina 25 cm). Pekač dajte v pečico na polico pravokotno na vrata.		
11	Brokoli	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramični pladenj	1
		Brokoli narežite na rezine ali polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlico) vode. Enakomerno ga razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte.		
12	Cvetovi cvetače	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramični pladenj	1
		Svežo cvetačo splaknite in očistite ter pripravite cvetove. Enakomerno ga razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 30 ml (2 žlici) vode za 0,2-0,3 kg ali 45-60 ml (3-4 žlice) za 0,3-0,4 kg. Posodo postavite na sredino prostora. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte.		

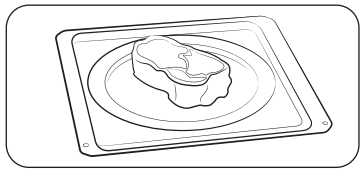
Št.	Živilo	Velikost porcije (kg)	Pribor	Raven
13	Narezano korenje	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramični pladenj	1
		Korenje splaknite in očistite in ga narežite na enakomerne rezine. Enakomerno ga razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 30 ml (2 žlici) vode za 0,2-0,3 kg ali 45-60 ml (3-4 žlice) za 0,4-0,5 kg. Posodo postavite na sredino prostora. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte.		
14	Krompir v oblicah	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramični pladenj	1
		Krompir umijte in očistite, namažite z olivnim oljem in prebodite oblice z nožem. Postavite ga na keramični pladenj. Po kuhanju pustite počivati 3-5 minute.		
15	Olupljen krompir	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramični pladenj	1
		Krompir umijte in olupite, narežite jih na polovice in dajte v stekleno posodo s pokrovom, primerno za uporabo v pečici. Dodajte 15-30 ml (1-2 žlici) vode. Po kuhanju premešajte. Pri večjih količinah enkrat premešajte. Pustite počivati 3-5 minut.		
16	Bučke	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramični pladenj	1
		Bučke narežite na rezine. Dodajte 30 ml (2 žlici) vode ali košček masla. Enakomerno ga razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Kuhajte pokrito. Skuhajte do mehkega.		
17	Narezani jajčevci	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramični pladenj	1
		Jajčevce narežite na tanke rezine in pokapajte s 15 ml (1 žlico) limoninega soka. Enakomerno ga razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte.		

Št.	Živilo	Velikost porcije (kg)	Pribor	Raven
18	Narezana čebula	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramični pladenj	1
	Čebulo narežite na rezine ali polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlico) vode. Enakomerno ga razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte.			
19	Mešana zelenjava	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramični pladenj	1
	Svežo zelenjavo splaknite in očistite. Enakomerno ga razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 15 ml (1 žlico) vode za 0,2-0,3 kg ali 30 ml (2 žlici) za 0,4-0,5 kg. Posodo postavite na sredino prostora. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte.			
20	Beli riž	0,2-0,3	Keramični pladenj	1
	Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. (Ne pozabite, da se prostornina riža med kuhanjem podvoji.) Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte in pustite počivati. Dodajte sol, zelišča in maslo. Ne pozabite, da riž do izteka časa kuhanja morda še ni vsrkal vse vode.			

Odmrzovanje

Pečica ima pet programov odmrzovanja. Čas in moč se samodejno prilagodita izbranemu programu.

1. korak **Samodejno odmrzovanje** > 2. korak. **Meni** > 3. korak. **Teža**



1. Hrano dajte v primerno posodo, posodo postavite na priporočeni pribor in zaprite vrata.
2. Sledite korakom 1-3 v razdelku **Samodejni način** na strani **23-25**.
3. Ko je kuhanje končano, pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Vodnik za odmrzovanje

Št.	Živilo	Velikost porcije (kg)	Pribor	Raven
1	Meso	0,2-1,5	Keramični pladenj	1
	Robove zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se oglasi zvočni signal, meso obrnite. Program je primeren za odmrzovanje govedine, jagnjetine, svinjine, zrezkov, zarebrnic in mletega mesa.			
2	Perutnina	0,2-1,5	Keramični pladenj	1
	Noge in perutničke zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se oglasi zvočni signal, perutnino obrnite. Program je primeren za celega piščanca in posamezne kose piščanca.			
3	Ribe	0,2-1,5	Keramični pladenj	1
	Rep ribe zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se oglasi zvočni signal, ribo obrnite. Program je primeren za odmrzovanje celih rib ali ribjih filejev.			

Št.	Živilo	Velikost porcije (kg)	Pribor	Raven
4	Kruh/Torta	0,1-0,8	Keramični pladenj	1
		Kruh dajte na kos povoščenega papirja in ga obrnite, ko pečica zapiska. Torto postavite na keramični pladenj in jo, če je mogoče, obrnite, ko pečica zapiska. (Pečica se izklopi, ko odprete vrata.) Program je primeren za odmrzovanje vseh vrst kruha, rezin in hlebcev, krušnega peciva in francoskih štruc. Krušno pecivo postavite v krogu. Program je primeren za odmrzovanje vseh vrst kvašenega peciva, biskvita, skutinih tort in krhkega peciva. Ni primeren za krhke/hrustljave sladice, sadne in kremne torte ter torte s čokoladnim prelivom.		
5	Sadje	0,1-0,6	Keramični pladenj	1
		Zamrznjeno sadje enakomerno razporedite po keramičnem pladnju. Program je primeren za sadje, kot so maline, gozdni sadeži in tropsko sadje.		

Posebne funkcije

Ohranjanje toplote

Pri tej funkciji deluje samo grelnik za konvekcijo in se občasno vklopi, da vzdržuje toploto hrane.

Ko je kuhanje končano:



1. Z **Vrtljivim gumbom za način** zbudite nadzorno ploščo in izberite **Ohranjanje toplote** ().
2. Potrdite s pritiskom na **OK**.
3. Zavrtite **Vrtljivi gumb za vrednost**, da izberete želeno temperaturo (60-100 °C).
4. Na koncu pritisnite **OK**. Če želite hitro začeti pripravo, pritisnite **START**. Pečica se začne segrevati.
5. Zavrtite **Vrtljivi gumb za vrednost**, da izberete čas delovanja.
6. Ko končate, pritisnite **OK** ali **START** za začetek.

⚠ POZOR

- Pri jemanju hrane iz pečice vedno uporabljajte kuhinjske rokavice.
- Te funkcije ne uporabljajte za ponovno segrevanje hladnih jedi. To uporabite samo za vzdrževanje toplote pravkar pripravljene hrane.
- Te funkcije ne pustite delovati več kot 1 uro. V nasprotnem primeru lahko to vpliva na kakovost hrane.
- Da bo hrana ostala hrustljava, je pri uporabi te funkcije ne pokrivajte.

Postopki

Vodnik za vzdrževanje toplote

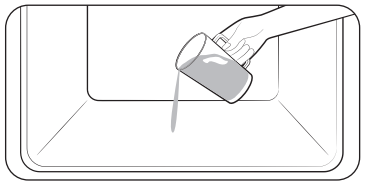
Živilo	Temperatura (°C)	Čas mirovanja (min)	Navodila
Obroki	80	30	Za vzdrževanje toplote mesa, piščanca, gratiniranih jedi, pice, krompirja in obrokov na krožniku.
Pijača	80	30	Za vzdrževanje toplote vode, mleka in kave.
Kruh/pecivo	60	30	Za vzdrževanje toplote kruha, opečenca, polžkov, mafinov in kolačev.
Posoda/ porcelan	70	30	Za predgrevanje posode in porcelana. Posodo razporedite po prostoru. Ne prenapolnite. (maksimalna količina: 7 kg)

Čiščenje

Pečica ima program Parnega čiščenja ( ) in Odstranjevanja vonjav ( ).

Parno čiščenje

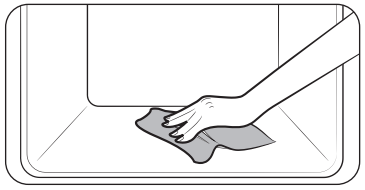
Ta funkcija je priročna za manjšo umazanijo in deluje s paro.



1. 100 ml vode zlijte v dno pečice in zaprite vrata pečice.



2. Z **Vrtljivim gumbom za način** zbudite nadzorno ploščo in izberite **Čiščenje** ( ).
3. Zavrtite **Vrtljivi gumb za vrednost**, da izberete **C1 Parno čiščenje** ( ).
4. Na koncu pritisnite **OK**. Če želite hitro začeti pripravo, pritisnite **START**. Pečica začne čiščenje.
5. Pritisnite **OK**, da preberete obvestilo vodnika.
6. Ko končate, pritisnite **OK** ali **START** za začetek.



7. Ko se **Parno čiščenje** konča, notranjost pečice očistite s suho krpo.

OPOZORILO

Vrat ne odpirajte, preden se cikel konča. Voda v pečici je zelo vroča in lahko povzroči opekline.

OPOMBA

- To funkcijo uporabite le, ko se pečica do konca ohladi na sobno temperaturo.
- NE uporabljajte destilirane vode.
- Za čiščenje mikrovalovne pečice NE uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Če je pečica znotraj vroča, se samodejno čiščenje: ne vklopi. Počakajte, da se pečica ohladi, in poskusite znova.
- V dno vode ne zlivajte naglo. Nalijte jo počasi. Sicer bo stekla naprej.

Odstranjevanje vonjav

Ta funkcija je priročna za odpravo vonjav v pečici. To funkcijo uporabljajte redno, da odstranite neprijetne vonjave iz svoje pečice.



1. Z **Vrtljivim gumbom za način** zbudite nadzorno ploščo in izberite **Čiščenje** ( ).
2. Zavrtite **Vrtljivi gumb za vrednost**, da izberete **C2 Odstranjevanje vonjav** ( ).
3. Na koncu pritisnite **OK**.
4. Zavrtite **Vrtljivi gumb za vrednost**, da nastavite čas, in pritisnite **OK** ali **START** za začetek. (Privzeta vrednost je 5 minut.)

Dodatne funkcije

Meni	Opis
Časovnik	Nastavite lahko časovnik.
Zaklepanje	Nadzorno ploščo lahko zaklenete.
Zvok	Zvok (piske) pečice lahko vklopite ali izklopite.
Wi-Fi	Wi-Fi lahko vklopite ali izklopite.

Postopki

Časovnik

1. Pritisnite , da uporabite funkcijo **Časovnik**.
2. Časovnik (ura in minuta) nastavite z **vrtljivim gumbom za vrednost**.
3. Pritisnite **OK**, da zaženete časovnik.
4. Pritisnite **STOP**, da prekličete časovnik, in , da spremenite nastavitev časovnika.

Zaklepanje

1. Pridržite za tri sekunde, da zaklenete pečico.
2. Če želite pečico odkleniti, za tri sekunde pridržite .

Zvok

1. Pridržite za tri sekunde, da uporabite **Dodatne funkcije**.
2. Možnost nastavite na številko **1** z **Vrtljivim gumbom za vrednost** in pritisnite tipko **OK**, da spremenite nastavitev **Zvok**.
3. Z **Vrtljivim gumbom za vrednost** vklopite ali izklopite možnost in pritisnite **OK**.

Wi-Fi

1. Pridržite za tri sekunde, da uporabite **Dodatne funkcije**.
2. Možnost nastavite na številko **2** z **Vrtljivim gumbom za vrednost** in pritisnite tipko **OK**, da spremenite nastavitev **Wi-Fi**.
3. Z **Vrtljivim gumbom za vrednost** vklopite ali izklopite možnost in pritisnite **OK**.

Pametno krmiljenje

Za uporabo pametnega krmiljenja pečice morate prenesti aplikacijo SmartThings v mobilno napravo. Funkcije, ki jih upravljate z aplikacijo SmartThings, morda ne bodo delovale nemoteno, če so pogoji za komunikacijo slabi in je pečica vgrajena na mestu s slabim signalom Wi-Fi.

Kako vzpostavite povezavo z mikrovalovno pečico

1. V svojo mobilno napravo prenesite in odprite aplikacijo SmartThings.
2. Za povezovanje s pečico sledite navodilom aplikacije na zaslonu.
3. Ko je postopek končan, se na prikazovalniku pečice prikaže ikona in aplikacija potrdi, da ste povezani.
4. Če se ikona ne prikaže, sledite navodilom v aplikaciji, da znova vzpostavite povezavo.

Daljinsko upravljanje pečice

Ta funkcija zaradi varnosti ni na voljo za mikrovalovni način.

1. Pritisnite Pametno krmiljenje in na prikazovalniku se prikaže . Peč lahko zdaj upravljate na daljavo s povezano daljinsko napravo.
2. Izberite ikono pečice v aplikaciji SmartThings, da odprete aplikacijo Krmiljenje pečice. Ko je aplikacija povezana s pečico, lahko upravljate naslednje funkcije:

Daljinsko upravljanje pečice z aplikacijo SmartThings	
Nadzor pečice	• Preverite stanje pečice
Daljinski upravljalnik pečice	• Daljinsko nastavite ali spremenite nastavitve pečice. (Ni na voljo v Mikrovalovnem načinu)
Moje kuhanje	• Pečico izklopite na daljavo. • Ko se kuhanje začne, lahko nastavljeni čas kuhanja in temperaturo nastavite na daljavo.
Preverjanje napak	• Samodejno prepozna napake.

OPOMBA

Če na prikazovalniku ni prikazan znak , lahko še vedno nadzorujete stanje pečice in izklopite pečico

Pametno kuhanje

Ročno kuhanje

Vodnik za kuhanje z mikrovalovi

- V mikrovalovnem načinu ne uporabljajte kovinske posode. Posode s hrano dajte vedno na keramični pladenj.
- Za najboljše rezultate hrano pokrijte.
- Ko je kuhanje končano, pustite, da hrana počiva v lastni pari.

Zamrznjena zelenjava

- Uporabite stekleno ognjevarno posodo s pokrovom.
- Med kuhanjem zelenjavo dvakrat premešajte in nato enkrat po kuhanju.
- Po kuhanju dodajte začimbe.

Živilo	Velikost porcije (g)	Moč (W)	Čas kuhanja (min)	Čas mirovanja (min)
Špinača	150	600	5-6	2-3
	Dodajte 15 ml (eno žlico) hladne vode.			
Brokoli	300	600	8-9	2-3
	Dodajte 30 ml (dve žlici) hladne vode.			
Grah	300	600	7-8	2-3
	Dodajte 15 ml (eno žlico) hladne vode.			
Stročji fižol	300	600	7½-8½	2-3
	Dodajte 30 ml (dve žlici) hladne vode.			
Mešana zelenjava (Korenje/Grah/Koruza)	300	600	7-8	2-3
	Dodajte 15 ml (eno žlico) hladne vode.			
Mešana zelenjava (Kitajski slog)	300	600	7½-8½	2-3
	Dodajte 15 ml (eno žlico) hladne vode.			

Sveža zelenjava

- Uporabite stekleno ognjevarno posodo s pokrovom.
- Za vsakih 250 g dodajte 30-45 ml vode.
- Enkrat pomešajte med kuhanjem in enkrat po kuhanju.
- Po kuhanju dodajte začimbe.
- Za hitrejše kuhanje razrežite hrano na manjše kode enake velikosti.
- Vso svežo zelenjavo skuhajte s polno močjo mikrovalovne pečice (800 W).

Živilo	Velikost porcije (g)	Čas kuhanja (min)	Čas mirovanja (min)
Brokoli	250 500	4-5 5-6	3
	Pripravite enako velike cvetove. Stebla razporedite proti sredini		
Brstični ohrovt	250 500	5-6 7-8	3
	Dodajte 60-75 ml (4-5 žlic) vode.		
Korenje	250	5-6	3
	Korenje narežite na enako velike rezine.		
Cvetača	250 500	5-6 7-8	3
	Pripravite enako velike cvetove. Velike cvetove narežite na polovice. Stebla razporedite proti sredini.		
Bučke	250	3-4	3
	Bučke narežite na rezine. Dodajte 30 ml (2 žlici) vode ali košček masla. Skuhajte do mehkega.		
Jajčevci	250	3-4	3
	Jajčevce narežite na tanke rezine in pokapajte z 1 žlico limoninega soka.		
Por	250	3-4	3
	Por narežite na debele rezine.		

Pametno kuhanje

Živilo	Velikost porcije (g)	Čas kuhanja (min)	Čas mirovanja (min)
Gobe	125 250	1-2 2-3	3
	Pripravite cele ali na rezine narezane gobe. Ne dodajajte vode. Pokapajte z limoninim sokom. Začinite s soljo in poprom. Odcedite, preden postrežete.		
Čebula	250	4-5	3
	Čebulo narežite na rezine ali polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlico) vode.		
Paprika	250	4-5	3
	Papriko narežite na tanke rezine.		
Krompir	250 500	4-5 7-8	3
	Krompir olupite, stehtajte in narežite na enako velike polovice ali četrtine.		
Koleraba	250	5-6	3
	Kolerabo narežite na majhne kocke.		

Riž in testenine

Občasno pomešajte med kuhanjem in po njem.
Kuhajte nepokrito in nato pokrijte, da počiva. Nato temeljito odcedite.

- **Riž**: Uporabite veliko stekleno ognjevarno posodo s pokrovom in upoštevajte, da se prostornina riža podvoji.
- **Testenine**: Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla.

Živilo	Velikost porcije (g)	Moč (W)	Čas kuhanja (min)	Čas mirovanja (min)	Navodila
Beli riž (predkuhan)	250	800	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
	375		18-20		Dodajte 750 ml hladne vode.
Rjavi riž (predkuhan)	250	800	20-22	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
	375		22-24		Dodajte 750 ml hladne vode.
Mešani riž (navadni in divji riž)	250	800	17-19	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešane žitarice (riž in žitarice)	250	800	18-20	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Testenine	250	800	10-11	5	Dodajte 1000 ml vroče vode.

Pogrevanje

- Ne pogrevajte velikih kosov živil, kot so pečenke, ki se zlahka prekuhajo.
- Bolj varno je, da hrano pogrevate z manjšimi močmi.
- Med in po kuhanju jo dobro premešajte ali obrnite.
- Pri tekočinah ali otroški hrani bodite previdni. Pred, med in po kuhanju jih dobro premešajte z žlico iz umetne mase ali stekleno palčko, da preprečite sunkovito vrenje, ki vas lahko popari. Med počivanjem naj ostanejo v pečici. Pogrevajte jih dlje kot druge vrste hrane.
- Priporočamo, da po pogrevanju počivajo 2-4 minute. V pomoč glejte spodnjo tabelo.

Tekočine in jedi

Živilo	Velikost porcije	Moč (W)	Čas kuhanja (min)	Čas mirovanja (min)
Pijača	250 ml (1 lonček) 500 ml (2 lončka)	800	1½-2 2-3	1-2
	Nalijte v keramično skodelico in pogrejte nepokrito. Skodelico postavite na sredino keramičnega pladnja. Pred in po počivanjem jo temeljito premešajte.			
Juha (Ohlajena)	250 g	800	3-4	2-3
	Nalijte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte. Preden postrežete, znova premešajte.			
Enolončnica (Ohlajena)	350 g	600	5-6	2-3
	Nalijte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte. Preden postrežete, znova premešajte.			
Testenine z omako (Ohlajene)	350 g	600	5-6	2-3
	Nalijte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte. Preden postrežete, znova premešajte.			
Pripravljene jedi (Ohlajene)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Jed iz 2-3 ohlajenih sestavin postavite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice.			

Otroška hrana in mleko

Živilo	Velikost porcije	Moč (W)	Čas kuhanja (s)	Čas mirovanja (min)
Otroška hrana (Zelenjava in meso)	190 g	600	30-40	2-3
	Izpraznite v globok keramični krožnik. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Pustite počivati 2-3 minut. Preden postrežete, dobro premešajte in previdno preverite temperaturo.			
Kašica za otroke (Žitarice, Mleko in Sadje)	190 g	600	20-30	2-3
	Izpraznite v globok keramični krožnik. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Pustite počivati 2-3 minut. Preden postrežete, dobro premešajte in previdno preverite temperaturo.			
Mleko za dojenčke	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Dobro premešajte ali pretresite in nalijte v sterilno stekleničko. Postavite na sredino keramičnega pladnja. Kuhajte nepokrito. Dobro pretresite in pustite počivati vsaj 3 minute. Pred postrežbo dobro pretresite in skrbno preverite temperaturo.			

Odmrzovanje

Zamrznjeno hrano dajte v posodo, primerno za mikrovalovno pečico, brez pokrova. Med odmrzovanjem obrnite, po odmrzovanju pa odcedite tekočino in odstranite drobovino. Za hitrejše odmrzovanje hrano razrežite na majhne kose in jih pred odmrzovanjem zavite v aluminijevo folijo. Ko se začne zunanjost zamrznjenih živil taliti, ustavite odmrzovanje in pustite, da počivajo, kot kaže spodnja tabela.
Ne spremenite privzete moči (180 W) odmrzovanja.

Živilo		Velikost porcije (g)	Čas odmrzovanja (min)	Čas mirovanja (min)
Meso	Mleto meso	250 500	6-7 8-12	15-30
	Svinjski zrezki	250	7-8	
	Meso postavite na keramični krožnik. Tanjše robove zaščitite z aluminijevo folijo. Na polovici časa odmrzovanja obrnite.			
Perutnina	Kosi piščanca	500 (2 kosa)	12-14	15-60
	Cel piščanec	1200	28-32	
	Kose piščanca najprej položite na plitev keramični krožnik, obrnjene s kožo navzdol, celega piščanca pa s prsmi navzdol. Tanjše dele, kot so noge in perutničke, zaščitite z aluminijevo folijo. Na polovici časa odmrzovanja obrnite.			
Ribe	Ribji fileji	200	6-7	10-25
	Cele ribe	400	11-13	
	Zamrznjeno ribo postavite na sredino keramičnega krožnika. Tanjše dele postavite pod debelejše. Ozke dele fileja in rep cele ribe zaščitite z aluminijevo folijo. Na polovici časa odmrzovanja obrnite.			
Sadje	Jagode	300	6-7	5-10
	Sadje razporedite na širok plitev okrogel steklen krožnik.			

Živilo		Velikost porcije (g)	Čas odmrzovanja (min)	Čas mirovanja (min)
Kruh	Krušni polžki (vsak kos pribl. 50 g)	2 kosa 4 kosi	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sendvič	250 500	4-4½ 7-9	
	Polžke razporedite v krogu, kruh pa vodoravno na papirnato brisačo na sredino keramičnega krožnika. Na polovici časa odmrzovanja obrnite.			

Vodnik za žar

Grelniki žara so pod stropom prostora za pripravo.
Ti grelniki delujejo samo pri zaprtih vratih.
Pri pripravi na žaru postavite hrano na visoko stojalo, če niso navodila drugačna.
Žar prej 2-3 minute predgrevajte v načinu žara, hrano pa dajte, če spodaj ni navedeno drugače, na visoko stojalo. Ko je priprava na žaru končana, pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Posoda

Žar in Žar z ventilatorjem: Uporabite ognjevarno posodo, ki lahko vsebuje kovinske dele.
Ne uporabljajte nikakršne posode iz umetnih mas.
Mikrovalovi + Žar: Ne uporabljajte kuhinjskih pripomočkov iz kovin ali umetnih mas.

Živila

Zarebrnice, klobase, zrezki, hamburgerji, slanina, prekajene rezine, tanke ribje porcije, sendviči in vse vrste obloženega toasta.

Pečenje na Žar

Žar nastavite na 220 °C in ga predgrevajte 5 minut.

Živilo	Pribor	Raven	Čas kuhanja (1. stran) (min)	Čas kuhanja (2. stran) (min)
Nabodala	Žični pladenj + Keramični pladenj	5	8-10	6-8
Svinjski zrezki	Žični pladenj + Keramični pladenj	5	7-9	5-7
Klobase	Žični pladenj + Keramični pladenj	5	6-8	6-8
Kosi piščanca	Žični pladenj + Keramični pladenj	5	20-25	15-20
Lososovi zrezki	Žični pladenj + Keramični pladenj	5	8-12	6-10
Narezana zelenjava	Žični pladenj + Keramični pladenj	5	15-20	-
Toast	Žični pladenj + Keramični pladenj	5	2-3	1-2
Sirovi narastki	Žični pladenj + Keramični pladenj	5	3-5	-

Žar z ventilatorjem

Nastavite temperaturo v tej tabeli in predgrevajte 5 minut.

Živilo	Temp. (°C)	Pribor	Raven	Čas kuhanja (1. stran) (min)	Čas kuhanja (2. stran) (min)
Krompir v krhljih	200-220	Pekač	4	25-30	-
Zamrznjeni ocvrtki	210-220	Pekač	4	15-20	-
Zamrznjeni piščančji ocvrtki	210-220	Pekač	4	15-20	-
Cele ribe	200-220	Žični pladenj + Keramični pladenj	4	10-15	10-15
Kosi piščanca	200-210	Žični pladenj + Keramični pladenj	4	20-25	15-20
Cel piščanec	200-210	Žični pladenj + Keramični pladenj	3	30-35	25-30

Pametno kuhanje

Mikrovalovi + Žar

Živilo	Moč (W)	Temp. (°C)	Pribor	Raven	Čas kuhanja (1. stran) (min)	Čas kuhanja (2. stran) (min)
Pečen krompir	1. 450 2. -	1. 180-200 2. 220	Žični pladenj + Keramični pladenj	4	10-15	2-4
Paradižniki na žaru	180	160-180	Žični pladenj + Keramični pladenj	4	10-15	-
Gratinirana zelenjava	450	180-200	Žični pladenj + Keramični pladenj	4	10-15	-
Pečena riba	300	180-200	Žični pladenj + Keramični pladenj	4	5-8	6-10
Kosi piščanca	300	180-200	Žični pladenj + Keramični pladenj	4	13-17	13-17

Vodnik za konvekcijo

Konvekcija in Klasični žar

Način Konvekcije in Klasičnega žara delujeta tako, da grelnik ter ventilator v stranici delujeta skupaj, da toplota kroži po prostoru za kuhanje.
Uporabljate lahko vse klasične pripomočke za pečico, kot so posode, pekači in povoščen papir.

Mikrovalovi + Konvekcija

Ta kombinacija združuje mikrovalove z vročim zrakom, kar je zmanjšalo čas kuhanja in na hrani ustvarilo hrustljavo rjavo površino. Pečica ima pet različnih kombiniranih načinov. S tem pripravite vse vrste mesa in perutnine, pa tudi enolončnice ter gratinirane jedi, biskvite ter lahke sadne kolače, pite in krostate, pečeno zelenjavo, pecivo ter kruh. Uporabljajte samo kuhinjske pripomočke, primerne za uporabo v pečici, na primer iz stekla, keramike ali porcelana, brez kovinskih okraskov.

Konvekcija

Pri konvekciji pečico predgrejte.

Živilo	Temp. (°C)	Pribor	Raven	Čas kuhanja (min)
Lešnikov kolač v pravokotnem pekaču	160-170	Žični pladenj + Keramični pladenj	2	60-70
Limonov kolač v obročastem ali okroglem pekaču	150-160	Žični pladenj + Keramični pladenj	2	50-60
Biskvit	150-160	Žični pladenj + Keramični pladenj	2	25-35
Podlaga za sadni flan	150-170	Žični pladenj + Keramični pladenj	2	25-35
Kvašeni sadni kolač	150-170	Pekač	3	30-40
Rogljički	170-180	Pekač	2	10-15
Kruhovi polžki	180-190	Pekač	2	10-15
Piškoti	160-180	Pekač	3	10-20
Krompirček iz pečice	200-220	Pekač	3	15-20

Klasični ventilator

Pri pečenju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli.
Priporočamo, da pečico predgrejete v načinu za konvekcijo.

Živilo	Temp. (°C)	Pribor	Raven	Čas kuhanja (min)
Lazanja	180-190	Pekač	3	25-30
Gratiniran krompir	170-180	Pekač	2	45-50
Biskvit	150-160	Pekač	2	35-40
Kolač	150-160	Pekač	2	50-60
Bel kruh	170-180	Pekač	2	20-25
Domača pica	180-200	Pekač	2	20-30
Zamrznjena pica, ki vzhaja sama	180-200	Pekač	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Pekač	2	40-50
Jabolčna pita	160-170	Pekač	2	60-80
Listnato testo z jabolčnim polnilom	180-190	Pekač	3	15-20

Mikrovalovi + konvekcija

Živilo	Moč (W)	Temp. (°C)	Pribor	Raven	Čas kuhanja (1. stran) (min)	Čas kuhanja (2. stran) (min)
Cel piščanec 1,2 kg	1. 450 2. 300	180-200	Žični pladenj + Keramični pladenj	3	20-25	23-27
Pečena govedina / Jagnje (Srednje)	300	180-200	Žični pladenj + Keramični pladenj	3	17-22	18-25
Gratinirana zamrznjena lazanja / Testenine	450	180-200	Žični pladenj + Keramični pladenj	3	30-35	-
Gratiniran krompir	450	180-200	Žični pladenj + Keramični pladenj	3	15-20	-
Flan s svežim sadjem	100	160-180	Keramični pladenj	3	45-50	-

Pametno kuhanje

Hitro in preprosto

Topljenje masla

50 g masla dajte v majhno globoko stekleno posodo. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Segrevajte 30-40 sekund z močjo 800 W, dokler se maslo ne stopi.

Topljenje čokolade

100 g čokolade dajte v manjšo globoko stekleno posodo. Segrevajte 3-5 minut z močjo 450 W, dokler se čokolada ne stopi. Med topljenjem enkrat ali dvakrat premešajte. Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Topljenje kristaliziranega meda

20 g kristaliziranega meda dajte v manjšo globoko stekleno posodo. Segrevajte 20-30 sekund z močjo 300 W, dokler se med ne stali.

Topljenje želatine

Suhe lističe želatine (10 g) položite za 5 minut v hladno vodo. Izsušeno želatino postavite v manjšo posodo iz ognjevarnega stekla. Segrevajte 1 minuto z močjo 300 W. Ko se stopi, premešajte.

Priprava glazure/preliva (za torto)

V pripravljeno glazuro (približno 14 g) vmešajte 40 g sladkorja in 250 ml hladne vode. Kuhajte v nepokriti posodi iz ognjevarnega stekla od 3½ do 4½ minute z močjo 800 W, dokler glazura/preliv ne postane prozoren. Med kuhanjem dvakrat premešajte.

Kuhanje marmelade

600 g sadja (na primer mešane jagode) dajte v primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte 300 g sladkorja za konzerviranje in dobro premešajte. Kuhajte pokrito 10-12 minut pri 800 W. Med kuhanjem večkrat premešajte. Nalijte neposredno v majhne kozarce za marmelado s pokrovčki z navojem. 5 minut pustite počivati na pokrovu.

Kuhanje pudinga

V puding v prahu vmešajte sladkor in mleko (500 ml), kot je navedeno v navodilih proizvajalca. Uporabite primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Kuhajte pokrito od 6½ do 7½ minut pri 800 W. Med kuhanjem večkrat dobro premešajte.

Pečenje mandljevih rezin

30 g narezanih mandljev enakomerno razporedite na srednje velik keramični krožnik. Med pečenjem z močjo 600 W, ki traja 3½ do 4½ minute, večkrat premešajte. Pustite 2-3 minute počivati v pečici. Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Odpravljanje težav

Morda boste naleteli na težave s pečico. Takrat najprej preglejte spodnjo tabelo in preizkusite tam navedene predloge. Če težava ne mine ali se na prikazovalniku še naprej pojavlja koda z informacijami.

Točke za preverjanje

Če naletite na težavo s pečico, najprej preverite spodnjo tabelo in preizkusite tam navedene predloge.

Težava	Vzrok	Ukrep
Splošno		
Gumbov ni mogoče ustrezno pritiskati.	Morda se med gumbi nahajajo tujki.	Odstranite tujek in poskusite znova.
	Pri modelih na dotik: Morda je na zunanji površini vlaga.	Obrišite vlago z zunanje površine.
	Varnostno zaklepanje za zaščito otrok je vklopljeno.	Izklopite ga.
Čas ni prikazan.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, ali je na voljo električno napajanje.
	Vklopljena je funkcija varčevanja z energijo.	Izklopite jo.
Pečica ne deluje.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, ali je na voljo električno napajanje.
	Vrata pečice so odprta.	Zaprite vrata in poskusite znova.
	Varnostni mehanizem za odpiranje vrat je prekrit s tujki.	Odstranite tujek in poskusite znova.
Pečica se med delovanjem izklopi.	Uporabnik je odprl vrata pečice, da bi obrnil hrano.	Ko ste hrano obrnili, znova pritisnite tipko START da zaženete pečico.

Težava	Vzrok	Ukrep
Med delovanjem se prekine napajanje.	Pečica deluje že dalj časa.	Po dolgotrajnejši peki pustite, da se pečica ohladi.
	Ventilator za hlajenje ne deluje.	Poslušajte, ali je slišati ventilator za hlajenje.
	V pečici ni hrane.	Postavite hrano v pečico.
	Okoli pečice ni dovolj prostora za zračenje.	Na sprednji in zadnji strani pečice so dovodne/odvodne odprtine za zračenje. Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.
	V isto vtičnico je priključenih več napajalnih kablov.	Za pečico uporabljajte samo eno vtičnico.
Pečica nima napajanja.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, ali je na voljo električno napajanje.
Med delovanjem se zasliši pok in pečica preneha delovati.	Poke lahko povzroči kuhanje hrane v zaprti posodi ali posodi s pokrovom.	Ne uporabljajte zaprte posode, saj lahko med kuhanjem počijo zaradi razširjenja vsebine.

Težava	Vzrok	Ukrep
Zunanjost pečice se med delovanjem preveč segreje.	Okoli pečice ni dovolj prostora za zračenje.	Na sprednji in zadnji strani pečice so dovodne/odvodne odprtine za zračenje. Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.
	Na pečici so postavljeni predmeti.	Odstranite vse predmete s pečice.
Vrat ni mogoče ustrezno odpirati.	Med vrati in notranjostjo pečice so ostanki hrane.	Pečico očistite in nato odprite vrata.
Pečica se ne segreva.	Pečica morda ne bo delovala, če boste kuhali preveliko količino hrane ali uporabili neprimerno posodo.	V pečico postavite vodo v skodelici, primerni za uporabo v mikrovalovni pečici, in pečico zaženite za minuto ali dve, da preverite, če se voda segreje. Zmanjšajte količino hrane in znova zaženite pečico. Uporabite posodo z ravnim dnom.

Odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Ukrep
Ogrevanje je šibko ali počasno.	Pečica morda ne bo delovala, če boste kuhali preveliko količino hrane ali uporabili neprimerno posodo.	V pečico postavite vodo v skodelici, primerni za uporabo v mikrovalovni pečici, in pečico zaženite za minuto ali dve, da preverite, če se voda segreje. Zmanjšajte količino hrane in znova zaženite pečico. Uporabite posodo z ravnim dnom.
Funkcija pogrevanja ne deluje.	Pečica morda ne bo delovala, če boste kuhali preveliko količino hrane ali uporabili neprimerno posodo.	V pečico postavite vodo v skodelici, primerni za uporabo v mikrovalovni pečici, in pečico zaženite za minuto ali dve, da preverite, če se voda segreje. Zmanjšajte količino hrane in znova zaženite pečico. Uporabite posodo z ravnim dnom.

Težava	Vzrok	Ukrep
Funkcija odtajanja hrane ne deluje.	Pečica morda ne bo delovala, če boste kuhali preveliko količino hrane ali uporabili neprimerno posodo.	V pečico postavite vodo v skodelici, primerni za uporabo v mikrovalovni pečici, in pečico zaženite za minuto ali dve, da preverite, če se voda segreje. Zmanjšajte količino hrane in znova zaženite pečico. Uporabite posodo z ravnim dnom.
Luč v pečici je zatemnjena ali se ne vklopi.	Vrata so bila dalj časa odprta.	Luč v pečici se lahko ob uporabi funkcije varčevanja z energijo samodejno izklopi. Zaprite in znova odprite vrata ali pritisnite tipko »Nazaj«.
	Luč v pečici je prekrita s tujki.	Očistite notranjost pečice in znova preverite.
Med kuhanjem se sliši zvočno opozorilo.	Ob uporabi funkcije Samodejnega kuhanja vas zvočno opozorilo opomni, da morate med odtajanjem hrano obrniti.	Ko ste hrano obrnili, pritisnite tipko Start, da znova zaženete pečico.
Pečica ne stoji na ravni površini.	Pečica je nameščena na neravni površini.	Prepričajte se, ali je pečica nameščena na ravni in stabilni površini.

Težava	Vzrok	Ukrep
Med kuhanjem se pojavljajo iskrice.	V pečici ste uporabili kovinsko posodo.	Ne uporabljajte kovinske posode.
Ko pečico priključite na električno napajanje, začne takoj delovati.	Morda vrata niso pravilno zaprta.	Zaprite vrata in ponovno preverite.
Iz pečice prihaja elektrika.	Električno napajanje ali vtičnica za napajanje ni pravilno ozemljena.	Prepričajte se, ali sta električno napajanje in vtičnica za napajanje pravilno ozemljena.
Voda kaplja.	Pri nekaterih vrstah hrane se lahko pojavi voda ali para. To ne pomeni, da je pečica okvarjena.	Pečico pustite, da se ohladi, nato pa jo obrišite s suho kuhinjsko krpo.
Iz vrat uhaja para.	Pri nekaterih vrstah hrane se lahko pojavi voda ali para. To ne pomeni, da je pečica okvarjena.	Pečico pustite, da se ohladi, nato pa jo obrišite s suho kuhinjsko krpo.
V pečici je voda.	Pri nekaterih vrstah hrane se lahko pojavi voda ali para. To ne pomeni, da je pečica okvarjena.	Pečico pustite, da se ohladi, nato pa jo obrišite s suho kuhinjsko krpo.

Težava	Vzrok	Ukrep
Svetlost v pečici se spreminja.	Svetlost v pečici se spreminja glede na spremembe v električnem napajanju glede na delovanje.	Spremembe v napajanju med kuhanjem ne pomenijo okvare pečice. To ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Peka je končana, vendar ventilator za hlajenje še vedno deluje.	Ventilator deluje še približno 5 minut po končanju peke, da prezrači pečico.	To ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Pečica začne delovati po pritisku na tipko za +30 s.	To se zgodi, če pečica ni delovala.	Mikrovalovna pečica je zasnovana za delovanje po pritisku na tipko +30 s, kadar ne deluje.

Odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Ukrep
Žar		
Med delovanjem se iz pečice kadi.	Med prvo uporabo pečice se lahko iz grelnikov kadi.	Ne gre za okvaro. Ko boste pečico uporabili 2 do 3-krat, se ne bo več kadilo.
	Na grelnikih so ostanki hrane.	Počakajte, da se pečica ohladi, in odstranite hrano z grelnikov.
	Hrana je preblizu žara.	Med pečenjem hrano postavite na ustrezno razdaljo od žara.
	Hrana ni pravilno pripravljena in/ali razporejena.	Zagotovite, da bo hrana pravilno pripravljena in razporejena.
Pečica		
Pečica se ne segreva.	Vrata pečice so odprta.	Zaprite vrata in poskusite znova.
Med predhodnim segrevanjem se iz pečice kadi.	Med prvo uporabo pečice se lahko iz grelnikov kadi.	Ne gre za okvaro. Ko boste pečico uporabili 2 do 3-krat, se ne bo več kadilo.
	Na grelnikih so ostanki hrane.	Počakajte, da se pečica ohladi, in odstranite hrano z grelnikov.
Ob uporabi pečice se voha vonj po zažganem ali plastiki.	Uporabljena je plastična posoda ali posoda, ki ni odporna na toploto.	Uporabite stekleno posodo, ki je odporna na visoke temperature.
Iz notranjosti pečice prihaja neprijeten vonj.	V notranjosti pečice so ostanki hrane ali stopljena plastika.	Uporabite funkcijo kuhanja na paro in nato obrišite notranjost pečice s suho krpo. Neprijeten vonj lahko še hitreje odstranite tako, da v pečico postavite vodo z rezino limone in zaženete pečico.
Pečica ne peče pravilno.	Med peko so bila vrata pečice pogosto odprta.	Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pripravljate stvari, ki jih je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se zniža temperatura v pečici, kar lahko vpliva na rezultate pri peki.
	Upravljalni elementi na pečici niso pravilno nastavljeni.	Pravilno nastavite upravljalne elemente na pečici in poskusite znova.
	Žar ali druga dodatna oprema ni pravilno vstavljena.	Pravilno vstavite dodatno opremo.
	Uporabljena je nepravilna vrsta ali velikost posode.	Ponastavite upravljalne elemente pečice ali uporabite ustrezno posodo z ravnim dnom.

Kode z informacijami

Če pečica ne deluje več, se lahko na prikazovalniku prikaže obvestilo o napaki. Preglejte spodnjo tabelo in preizkusite tam navedene predloge.

Koda	Opis	Ukrep
C-20	Tipalo temperature je prekinjeno.	Odklopite napajalni kabel pečice in se obrnite na servis Samsung.
	Tipalo temperature hladilne tekočine je v kratkem stiku.	
C-F0	Ni komunikacije med glavnim in pomožnim krmilnikom MICOM.	
C-F1	To se zgodi samo, če zapisovanje ali branje pomnilnika EEPROM ne deluje.	
C-21	Ta koda se prikaže, ko je temperatura pečice visoka. Ta koda se prikaže, ko temperatura preseže omejitev za način, v katerem deluje. (Zaznavanje požara.)	Napajalni kabel odklopite, dokler se pečica ne ohladi, in znova zaženite mikrovalovno pečico.
C-F2	Tipka na dotik ne deluje.	Izklopite pečico in poskusite znova.
C-d0		Napajalni kabel odklopite, dokler se pečica ne ohladi, in očistite tipko. (Prah, Voda) Če se težava ponavlja se obrnite na servis Samsung.

Tehnični podatki

SAMSUNG se trudi, da bi svoje izdelke vedno izboljševal. Spremembe specifikacij pečice in navodil za uporabnike so mogoče brez predhodnega obvestila.

Vir napajanja		230 V~ 50 Hz
Poraba energije	Največja moč	2700 W
	Mikrovalovi	1600 W
	Žar	2600 W
	Konvekcija	2600 W
Izhodna moč		100 / 800 W (IEC - 705)
Delovna frekvenca		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Hlajenje		Motor hladilnega ventilatorja
Mere (Š x V x G)	Glavna enota	595 x 456 x 570 mm
	Vgrajeno	560 x 446 x 549 mm
Prostornina		50 litrov
Teža	Neto	38,8 Kg
	Prevoz	45,6 Kg

* Ta izdelek vsebuje sijalko z razredom energetske učinkovitosti <G>.

Priloga

Skupna poraba moči v pripravljenosti (W) (Vključeni vsi omrežni vmesniki)		1,9 W
Obdobje do varčevanja z energijo (min)		20 min
Wi-Fi	Poraba moči v pripravljenosti (W)	1,9 W
	Obdobje do varčevanja z energijo (min)	20 min
Način izklopa	Poraba energije	0,5 W
	Obdobje do varčevanja z energijo (min)	30 min

Podatki so bili pridobljeni skladno s standardom EN 50564 in Uredbo (ES) št. 1275/2008.

OPOMBA

Podjetje Samsung izjavlja, da je ta radijska oprema skladna z Direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami v ZK.
Celotno besedilo izjave o skladnosti za EU in izjave o skladnosti za ZK je na voljo na naslednjem internetnem naslovu: Uradna Izjava o skladnosti je na voljo v spletnem mestu http://www.samsung.com. Pojdite na Support > Search Product Support (Podpora > Iskanje podpore za izdelke) in vnesite ime modela.

	Frekvenčno območje	Moč oddajnika (maksimalna)
Wi-Fi	2401-2495 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Izjava o odprtokodni programski opremi

Programska oprema v tem izdelku vsebuje odprtokodno programsko opremo.
Naslov URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 vas vodi do informacij o licencah za odprtokodno programsko opremo, ki so povezane s tem izdelkom.

Beležka

SAMSUNG

Garancija podjetja Samsung NE krije klicanja servisa za pojasnjevanje delovanja izdelka, popravilo nepravilne namestitve ali normalno čiščenje ali vzdrževanje.

VPRAŠANJA ALI KOMENTARJI

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

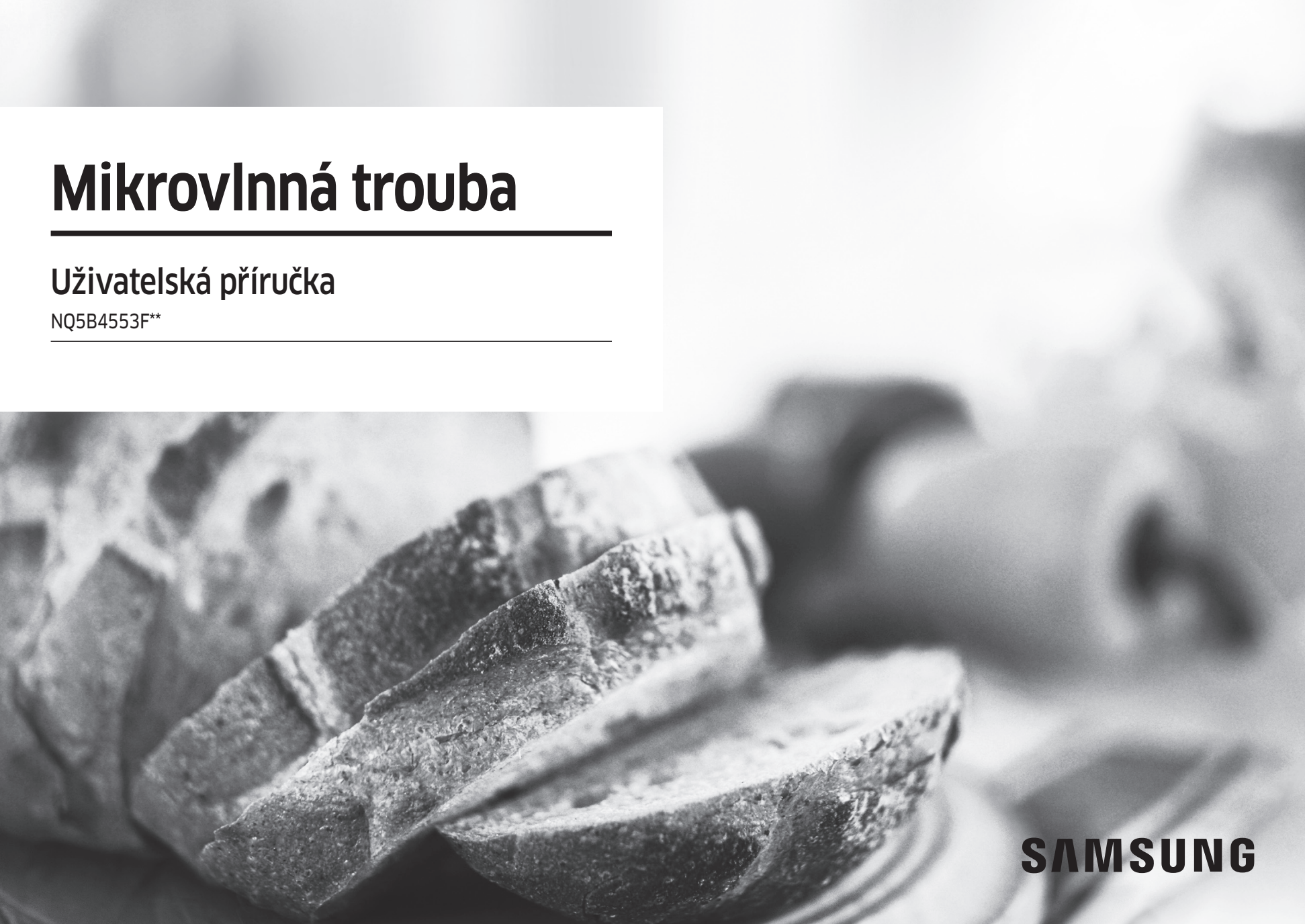
DRŽAVA	POKLIČITE	ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори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

DG68-01421C-00

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

NQ5B4553F**



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostní pokyny 3

Důležité bezpečnostní pokyny 3
Obecné bezpečnostní pokyny 7
Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření 8
Omezená záruka 9
Definice výrobní skupiny 9
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad) 9

Umístění a zapojení 10

Co je součástí balení výrobku 10
Pokyny k instalaci 11

Údržba 14

Čištění 14
Výměna (oprava) 14
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání 14

Než začnete 15

Ovládací panel 15
Hodiny 15
Boční vodicí lišty 16
O mikrovlnné energii 16
Nádobí pro přípravu v mikrovlnné troubě 17

Úkony 18

Přehled funkcí 18
Ruční režim 19
Automatický režim 23
Průvodce automatickým vařením 24
Speciální funkce 27
Další funkce 29
Chytré ovládání 30

Chytré vaření 31

Ruční vaření 31
Rychle a snadno 38

Odstraňování problémů 38

Kontrolní body 38
Informační kódy 43

Technické údaje 43

Dodatek 44

Prohlášení ohledně softwaru Open Source 44

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

VAROVÁNÍ: Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ: Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

VAROVÁNÍ: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

VAROVÁNÍ: Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

Tento spotřebič je určen k použití pouze v domácnosti, nikoli například:

- v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a v dalším pracovním prostředí;
- na farmách;
- pro klienty hotelů, motelů a v podobném prostředí obytného typu;
- v penziónech.

Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.

Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů a nápojů. Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru.

Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.

Bezpečnostní pokyny

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Tento spotřebič je určen pouze k vestavěnému použití. Spotřebič nesmí být umístěn ve skříňce.

Kovové nádoby na jídlo a nápoje nelze používat pro mikrovlnné vaření.

Při vyndávání nádob ze spotřebiče buďte opatrní, abyste nevyndali také otočný talíř. (Pouze modely s otočným talířem)

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím parního čističe.

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.

Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby spotřebič nepoužívaly jako hračku.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu spotřebiče.

Tento spotřebič by po instalaci měl jít odpojit od napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu v souladu s pravidly pro kabeláž.

Pokud bude na spotřebiči nainstalován napájecí kabel bez zástrčky, musí být souladu s pravidly pro elektroinstalaci možné kdykoli bezpečně odpojit přívod elektrické energie.

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

K uvedené metodě upevnění se nesmí používat lepidlo, protože to není spolehlivý způsob upevnění.

Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.

Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.

Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.

VAROVÁNÍ: Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.

Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.

Pokud je tento spotřebič vybaven funkcí čištění, může se během čistění povrch spotřebiče zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.

VAROVÁNÍ: Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Zabraňte malým dětem přibližovat se.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Nepoužívejte parní čistič.

VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

Bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají.

Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles.

Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

UPOZORNĚNÍ: Při přípravě pokrmů nenechávejte spotřebič bez dozoru. Krátké vaření je třeba neustále hlídat.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.

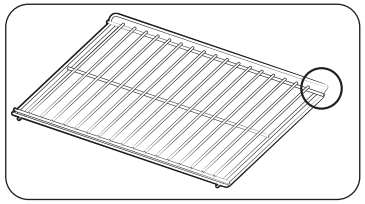
Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.

Povrchy se během použití často zahřívají.

Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem.

Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.



Uložte stranu rámu ohnutou nahoru dozadu, aby podepírala nosnou pozici při vaření velkých množství. (V závislosti na modelu)

Obecné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik.
Neohřívejte jídlo ani tekutiny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.
K čištění trouby nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.
Neinstalujte troubu do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.
Tato trouba musí být řádně uzemněna v souladu s místními předpisy.
Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od cizích látek.
Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.
Jestliže došlo k úniku plynu (propan, zkapalněný plyn apod.), ihned vyvětrejte. Nedotýkejte se napájecího kabelu.
Neberte šňůru do mokrých rukou.
Pokud je trouba v provozu, nevypínejte ji odpojením napájecího kabelu.
Do spotřebiče nesahejte prsty, ani do něj nevkládejte nevhodné látky. Pokud se dovnitř trouby dostanou nevhodné látky, odpojte napájecí kabel a obraťte se na místní servisní středisko Samsung.
Trouba nesmí být vystavena nadměrnému tlaku nebo nárazům.
Neumísťujte troubu na křehké předměty.
Ujistěte se, že napájecí napětí, frekvence a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.
Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.
Nezavěšujte napájecí kabel na kovové předměty. Ujistěte se, že napájecí kabel je mezi předměty nebo za troubou.
Pokud dojde k poškození zástrčky napájecího kabelu, k poškození samotného napájecího kabelu nebo k uvolnění elektrické zásuvky, nepoužívejte je. Pokud dojde k poškození zástrčky napájecího kabelu nebo samotného napájecího kabelu, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.
Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.
Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat předměty.
Na troubu nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.
Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Buďte opatrní při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.
Děti by mohly narazit do dvířek nebo si do nich přichytit prsty. Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte.

Mikrovlnná trouba – výstraha

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu.
S nádobou zacházejte vždy opatrně. Vždy nechte nápoje stát alespoň 20 sekund před manipulací s nimi. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte. Vždy jej zamíchejte po ohřátí.
Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů poskytnutí první pomoci:

1. Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
2. Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
3. Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.

Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit jejich poškození.
Nepoužívejte troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horkého oleje.

Bezpečnostní pokyny

Mikrovlnná trouba – bezpečnostní opatření

Používejte pouze náčiní vhodné do mikrovlnné trouby. Nepoužívejte kovové nádoby, nádobí se zlatou nebo stříbrnou dekorací, jehly na špíz apod.
Sejměte kovové sponky. Mohou vzniknout elektrické oblouky.
Nepoužívejte troubu k sušení papíru ani oblečení.
K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí nebo spálení jídla.
Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do blízkosti vody a horkých povrchů.
V troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat. Neohřívejte vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené nádoby, ořechy, rajčata apod.
Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Jde o nebezpečí požáru. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.
Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky.
Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté alespoň na 20 sekund odstavte.
Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.
Nezapínejte prázdnou troubu. Trouba se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne na 30 minut. Doporučujeme ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.
Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (Viz část Instalace mikrovlnné trouby.)
Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

- Nepoužívejte troubu s otevřenými dvířky. Nemanipulujte s bezpečnostními zámky (západky dvířek). Do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nevkládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Udržujte dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čisté. Po každém použití je nejprve otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
- Nepoužívejte troubu, pokud je poškozená. Používejte ji až poté, co ji opravil kvalifikovaný technik.
  Důležité: dvířka trouby se musí správně zavírat. Dvířka nesmějí být ohnutá; závěsy dvířek nesmějí být rozbité ani uvolněné; těsnění dvířek a povrch těsnicích ploch nesmějí být poškozené.
- Všechny úpravy nebo opravy musí být provedeny technikem.

Omezená záruka

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky nebo příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

- Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, rukojeti, vnější panel nebo ovládací panel.
- Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

Troubu používejte pouze pro účely, pro které je určena a které jsou uvedeny v této příručce.
Výstrahy a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují popis všech podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu trouby počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na místní servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
Používejte troubu pouze k ohřívání jídla. Je určena pouze pro domácí použití. Nesmí se používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití této trouby.
Vždy udržujte troubu v čistém a dobrém stavu, abyste předešli narušení povrchu trouby a nebezpečným situacím.

Definice výrobní skupiny

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování. Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



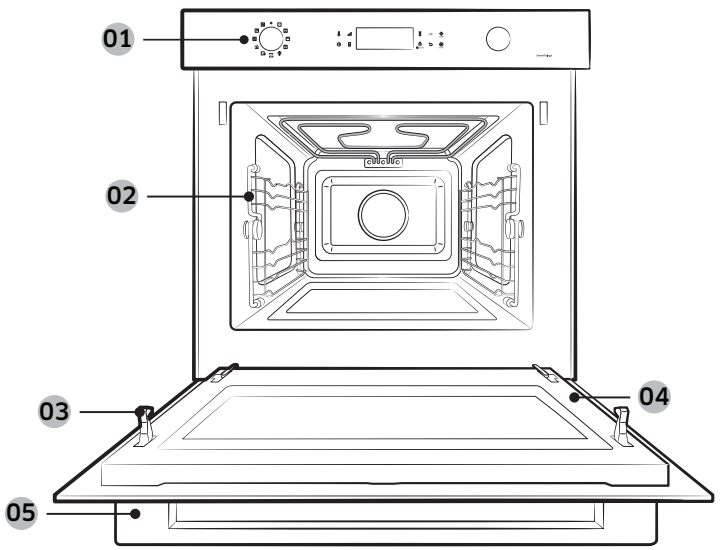
(Platí pro země s odděleným systémem sběru)
Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.
Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.
Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.
Více informací o ochraně životního prostředí a regulační povinnosti týkající se konkrétních výrobků společnosti Samsung, např. REACH, WEEE a Bateriích naleznete na webové stránce : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Umístění a zapojení

Co je součástí balení výrobku

Ujistěte se, že jsou v balení výrobku všechny součásti a příslušenství. Pokud máte s troubou či příslušenstvím problém, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti Samsung nebo příslušného prodejce.

Trouba přehledně



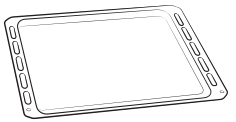
01	Ovládací panel	**02**	Boční vodicí lišty	**03**	Bezpečnostní zámek dvířek
04	Dvířka	**05**	Rukojeť dvířek		

Příslušenství

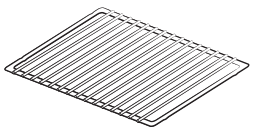
Trouba se dodává s různými typy příslušenství, které slouží k přípravě různých typů jídel.



Keramický plech
(Užitečný pro mikrovlnný režim.)



Pečicí plech
(Nepoužívejte v mikrovlnném režimu.)



Malý rošt
(Užitečný pro rychlé menu a režim grilování.)



3 šrouby (M4 L25)

POZNÁMKA

Chcete-li určit vhodné příslušenství pro své pokrmy, viz **Chytré vaření** na straně **31-38**.

Pokyny k instalaci

Všeobecné technické údaje

Elektrické napájení	230 V ~ 50 Hz	
Rozměry (Š x V x H)	Nastavená velikost	595 x 456 x 570 mm
	Vestavná velikost	560 x 446 x 549 mm

Tento spotřebič vyhovuje předpisům EU.

Likvidace obalů a spotřebiče

Obal je recyklovatelný.
Obal může obsahovat následující materiály:

- kartón;
- polyethylenová fólie (PE);
- polystyren bez obsahu CFC (tuhá pěna PS).

Zlikvidujte tyto materiály odpovědným způsobem a v souladu s vládními předpisy.
Odpovědné orgány vám mohou poskytnout údaje o tom, jak likvidovat vyřazené domácí spotřebiče zodpovědným způsobem.

Bezpečnost

- Tento spotřebič smí připojit pouze kvalifikovaný technik.
- Trouba NENÍ konstruována pro použití v komerčním kuchyňském provozu.
- Je nutné je výlučně používat k vaření pokrmů v domácnosti.
- Během používání a po něm je spotřebič horký.
- Za přítomnosti malých dětí postupujte velmi opatrně.

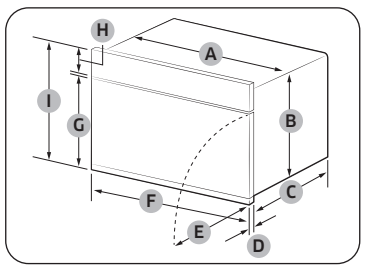
Elektrické zapojení

Elektrická síť, ke které je spotřebič připojen, by měla být v souladu s národními a místními předpisy. Spotřebič by mělo být po instalaci možné odpojit od napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu v souladu s pravidly pro kabeláž.

Instalace do skříně

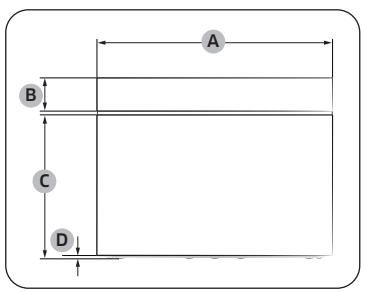
Kuchyňské skříně v kontaktu s troubou musí být odolné proti teplu až do 100 °C. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za poškození skříní způsobené teplem.

Požadované rozměry pro instalaci (Tento spotřebič je vyhrazen pro vestavěné spotřebiče.)



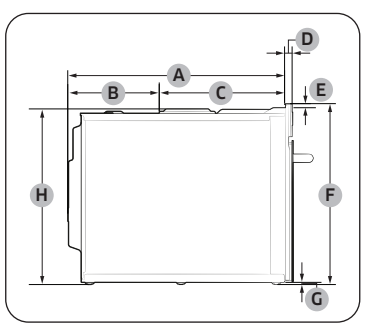
Trouba (mm)

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



Trouba (mm)

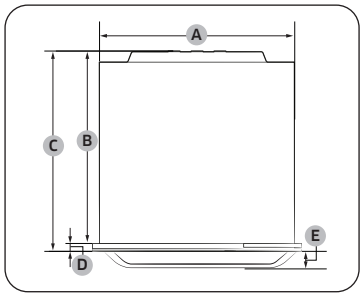
A	595
B	85
C	367
D	6



Trouba (mm)

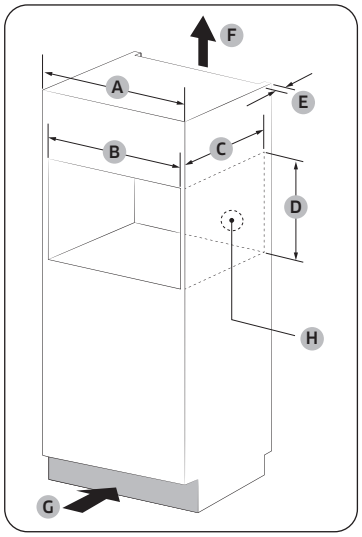
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

Umístění a zapojení



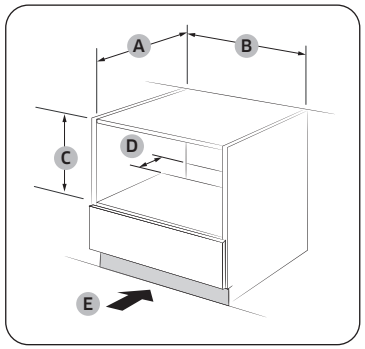
Trouba (mm)

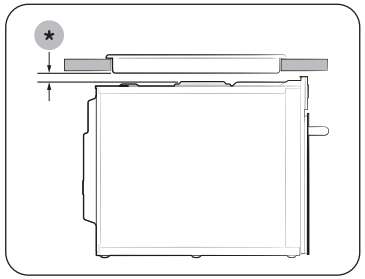
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Vestavná skříňka (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	Prostor pro vývod napájení (Otvor o průměru 30)





Skříňka pod dřezem (mm)

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

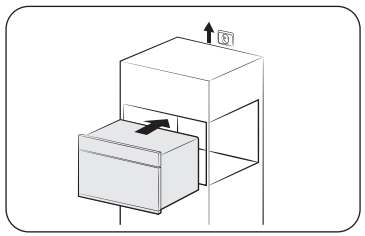
POZNÁMKA

Požadavek na minimální výšku **(C)** platí pro instalaci samotné trouby.

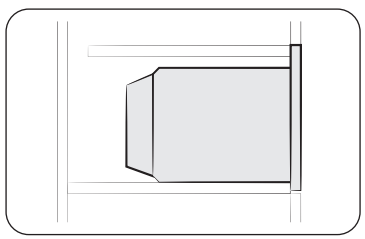
Instalace pod varnou desku

Při instalaci trouby pod varnou desku najdete požadavky ohledně rozměrů pro instalaci v instalační příručce varné desky **(*)**.

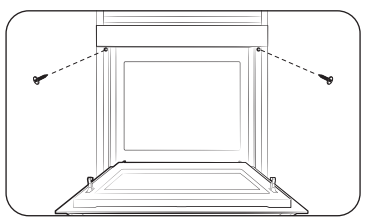
Instalace trouby



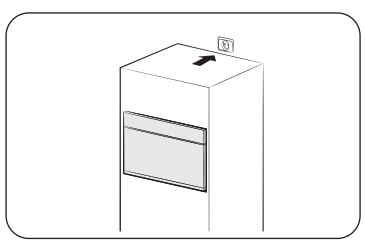
1. Zasuňte troubu částečně do výklenku. Vyveďte propojovací kabel k napájecímu zdroji.



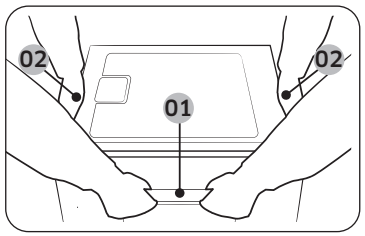
2. Zasuňte troubu zcela do výklenku.



3. Troubu upevněte dvěma dodávanými šrouby (4 x 25 mm).



4. Proveďte elektrické zapojení. Zkontrolujte, zda spotřebič funguje správně.



Při vybalování výrobku musíte spotřebič držet za 2 boční držadla a rukojeť dvířek.

01 Rukojeť dvířek
02 Boční držadlo

Po dokončení instalace odstraňte ochrannou fólii, pásku a jiný obalový materiál a vyjměte příslušenství z vnitřní části trouby. Před vyjmutím trouby ze skříňky nejprve odpojte napájení a potom uvolněte 2 šrouby po stranách trouby.

Údržba

Čištění

Pravidelně troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvířkům, těsnění dvířek (pouze u příslušných modelů).
Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvířek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

1. Do prázdné trouby vložte doprostřed otočného talíře hrnek zředěné citronové šťávy.
2. Pusťte po dobu 10 minut vyhřívání trouby na maximální výkon.
3. Po skončení tohoto cyklu počkejte, až trouba vychladne. Poté otevřete dvířka a vyčistěte vnitřní prostor trouby.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Udržujte dvířka a těsnění dvířek v čistotě a zajistěte, aby se dvířka otevírala a zavírala hladce. Jinak může dojít ke zkrácení životnosti trouby.
- Dávejte pozor, abyste nerozlili vodu na ventilační otvory trouby.
- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní ani chemické prostředky.
- Po každém použití trouby počkejte, až trouba vychladne, a potom vyčistěte vnitřní prostor trouby neagresivním čisticím prostředkem.

Výměna (oprava)

⚠ VAROVÁNÍ

Tato trouba uvnitř neobsahuje žádné díly demontovatelné uživatelem. Nepokoušejte se sami vyměnit díly či opravovat troubu.

- Pokud nastane problém se závěsy, těsněním nebo dvířky, požádejte o pomoc kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud nastane problém s vnějším pláštěm trouby, nejprve odpojte napájecí kabel ze zásuvky a poté se obraťte na místní servisní středisko společnosti Samsung.

Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

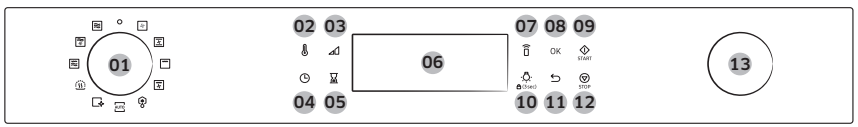
Pokud nebudete troubu po delší dobu používat, odpojte napájecí kabel ze zásuvky a umístěte troubu na suché místo, kde se nepráší. Nahromadění prachu a vlhkosti uvnitř trouby může negativně ovlivnit její vlastnosti.

Než začnete

Předtím než přejdete přímo k receptu je tu celá řada součástí, s nimiž byste se měli seznámit.

Ovládací panel

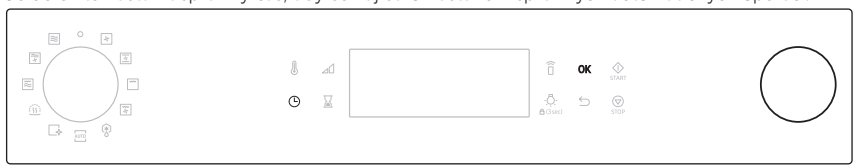
Přední panel se dodává v celé řadě materiálů a barev. V zájmu zlepšování kvality podléhá aktuální podoba trouby změnám bez předchozího upozornění.



01	Volič režimu	Chcete-li probudit ovládací panel nebo vybrat požadovaný režim přípravy či funkci, otočte voličem režimu.
02	Teplota	Použijte pro změnu teploty.
03	Výkonový stupeň	Použijte pro změnu výkonového stupně.
04	Hodiny	Klepnutím změníte aktuální čas.
05	Časovač	Klepnutím použijete funkci časového spínače kuchyně.
06	Obrazovka	Zobrazuje nabídku, informace a průběh přípravy.
07	Chytré ovládání	Nastavte zapnutí nebo vypnutí funkce Chytré ovládání. **POZNÁMKA** Snadné připojení je zapotřebí nastavit před použitím této funkce.
08	OK	Vyberte aktuální hodnotu.
09	Start	Klepnutím spustíte provoz trouby.
10	Světlo	Klepnutím zapnete nebo vypnete vnitřní osvětlení trouby. • Klepnutím a přidržením na 3 sekundy aktivujete nebo deaktivujete. Dětská pojistka je k dispozici pouze v pohotovostním režimu.
11	Zpět	Klepnutím přejdete na předchozí obrazovku nebo zrušíte přípravu.
12	Zastavit	Klepnutím zastavíte provoz trouby.
13	Volič hodnoty	Otočením voliče hodnoty upravíte hodnotu nastavení svého výběru. Otočením doprava hodnotu zvýšíte, nebo otočením doleva ji snížíte.

Hodiny

Je důležité nastavit správný čas, aby se zajistilo nastavení správných automatických operací.



Chcete-li nastavit čas na hodinách

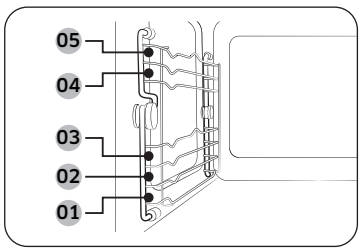
1. Klepnutím a přidržením ◷ na 3 sekundy.
2. Nastavte čas na hodinách (hodina a minuta) pomocí **Voliče hodnoty** a tlačítka OK.

POZNÁMKA

- Během provozu trouby není možné čas na hodinách měnit.

Než začnete

Boční vodicí lišty

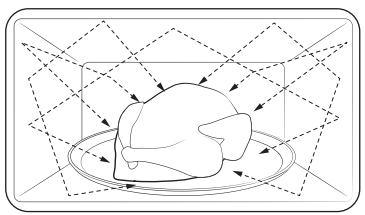


- Vložte příslušenství ve správné poloze do trouby.
- Při vyjímání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte velmi opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popálení.

01	Úroveň 1	Mikrovlnná funkce
02	Úroveň 2	Režim trouby
03	Úroveň 3	
04	Úroveň 4	
05	Úroveň 5	

O mikrovlnné energii

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Trouba využívá předem vestavěný magnetron ke generování mikrovln, které se používají k vaření nebo ohřívání jídla, aniž by došlo k deformaci nebo změně barvy jídla.



1. Mikrovlny generované magnetronem se rovnoměrně rozptýlí díky vířivému distribučnímu systému. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Mikrovlny jsou absorbovány až do hloubky jídla až do hloubky cca. 2,5 cm. Poté se mikrovlny rozptýlí uvnitř jídla, zatímco vaření pokračuje.
3. Doba vaření je ovlivněna následujícími podmínkami potravin.
   - Množství a hustota
   - Obsah vlhkosti
   - Počáteční teplota (zejména při zmrazení)

POZNÁMKA

Vařené jídlo si po dokončení přípravy udržuje ve svém jádru teplo. Proto musíte respektovat dobu odstátí uvedenou v tomto návodu, která zajistí rovnoměrné propečení až k jádru.

Nádobí pro přípravu v mikrovlnné troubě

Nádobí používané pro mikrovlnný režim musí umožnit mikrovlnám procházet a pronikat do jídla. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi. Proto nepoužívejte nádobí vyrobené z kovových materiálů. Nádobí označené jako vhodné do mikrovlnné trouby je vždy bezpečné. Další informace o vhodném nádobí naleznete v následujících pokynech a položte do prostoru sklenici vody nebo nějaké jídlo.

Požadavky:

- Ploché dno a rovné boky
- Těsně padnoucí víko
- Dobře vyvážená pánev s rukojetí, která váží méně než hlavní pánev

Materiál	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Popis
Alobal	△	Použijte při malé velikosti porcí pro ochranu před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	○	Nepoužívejte předehřívání na delší dobu než 8 minut.
Kostní porcelán nebo kamenina	○	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle bezpečné pro mikrovlnnou troubu, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	○	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.

Materiál		Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Popis
Balení potravin rychlého občerstvení	Polystyrénové kelímky nebo nádoby	○	Při přehřátí se mohou roztavit.
	Papírové sáčky nebo noviny	×	Mohou se vznítit.
	Recyklovaný papír nebo kovové lemy	×	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo	Stolní nádobí do trouby	○	Bezpečné pro mikrovlnné trouby, pokud nemají kovové zdobení.
	Jemné skleněné nádobí	○	Tenké sklo může při rychlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
	Zavařovací sklenice	○	Správné pouze pro ohřívání. Před vařením odstraňte víko.
Kovy	Nádobí	×	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
	Sáček do mrazničky s uzávěrem	×	
Papír	Talíře, kelímky, kuchyňské utěrky a ubrousky	○	Používejte k vaření na krátkou dobu. Absorbují nadměrnou vlhkost.
	Recyklovaný papír	×	Způsobuje vznik elektrického oblouku.

Než začnete

Materiál		Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Popis
Plasty	Nádoby	○	Používejte pouze termoplastické nádobí. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit.
	Potravinová fólie	○	Používejte k zachování vlhkosti po přípravě.
	Sáčky do mrazničky	△	Používejte pouze sáčky odolné pro pečení v troubě nebo takové, v nichž lze vařit.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům		○	Použijte k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

○ : Bezpečné pro mikrovlnné trouby

△ : Buďte opatrní

✕ : Není bezpečné pro mikrovlnné trouby

Úkony

Přehled funkcí

Funkce			Rozsah teploty (Výkonového stupně)	Výchozí teplota (Výkonový stupeň)
Ruční režim		Mikrovlnný režim	100-800 W	800 W
			Mikrovlnná umožňuje vařit nebo opakovaně ohřívat pokrmy, aniž by změnily tvar nebo barvu.	
		Mikrovlny + Konvekce	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W
			Topná tělesa produkují teplo a horkovzdušný ventilátor teplo rozvádí uvnitř trouby a to je zesíleno mikrovlnnou energií.	
		Mikrovlnná trouba + Gril	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W
			Topná tělesa produkují teplo, které je zesíleno mikrovlnnou energií.	
		Konvekce	40-230 °C	160 °C
			Zadní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro pečení v různých úrovních současně.	
		Přirozená konvekce ventilátorem	40-230 °C	180 °C
			Teplo je vyzařováno horními a dolními topnými články a rozváděno ventilátory. Toto nastavení je vhodné pro pečení a pekárenské výrobky.	

Funkce			Rozsah teploty (Výkonového stupně)	Výchozí teplota (Výkonový stupeň)
Ruční režim		Velký gril	150-230 °C	220 °C
			Teplo je vyzařováno na ploše velkého grilu. Tento režim používejte pro zapékání pokrmů (jako například maso, lasagne nebo francouzské brambory).	
		Ventilátorový gril	40-230 °C	180 °C
			Dva horní topné články vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí ventilátoru. Tento režim používejte pro grilování masa nebo ryb.	
Automatický režim	AUTO	Automatické vaření	Pro kuchaře začátečníky nabízí trouba celkem 20 automatických programů vaření.	
		Automatické rozmrazování	Trouba pro vaše pohodlí nabízí 5 rozmrazovacích programů.	
Speciální funkce		Udržování teploty	60-100 °C	60 °C
			Používejte ji pouze k uchování teploty jídla, které se právě uvařilo.	
		Čištění	Trouba nabízí funkce Parní čištění a Odstranění zápachu. Parní čištění umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry. Odstranění zápachu je rovněž užitečné pro odstranění zápachu v troubě.	

Ruční režim

Výchozí teplota (nebo Výkonový stupeň) se mění podle nejčastěji používaného nastavení pro posledních 10 operací.

Krok 1. Vyberte režim



1. Použijte **Volič režimu** k probuzení ovládacího panelu, poté vyberte ruční režim.

Krok 2. Nastavte teplotu



1. Otočte **Voličem hodnoty** pro výběr požadované teploty.
2. Když budete hotovi, klepněte na **OK**.
3. Pokud budete chtíti rychle spustit, klepněte na **START**. Trouba spustí předehřívání. (K dispozici pro režimy Konvekce, Přirozená konvekce ventilátorem, Velký gril, Ventilátorový gril)

Úkony

Krok 3. Nastavte dobu přípravy (a Výkonový stupeň)



1. Otočte **Voličem hodnoty** pro výběr doby provozu.
   Pokud klepnete na ◷, můžete zadat dobu přípravy.
2. Chcete-li nastavit čas ukončení, klepněte na ◷ ještě jednou a otočte **Voličem hodnoty** pro nastavení požadované doby ukončení.
3. Chcete-li změnit výkonový stupeň, klepněte na ◿ a změňte otáčením **Voliče hodnoty**.
4. Po dokončení spustíte přípravu klepnutím na **START**.
5. Volby můžete rovněž nastavit před spuštěním trouby.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Nenechávejte připravené jídlo příliš dlouho v troubě. Jídlo se může zkazit.

Krok 4. Předehřátí (pouze Konvekce, Přirozená konvekce ventilátorem, Velký gril, Ventilátorový gril, Horkovzdušné pečení)

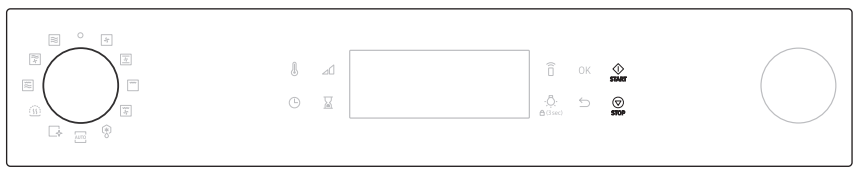
Trouba se začne předehřívat, dokud nedosáhne zadané teploty. Po dokončení trouba pípá a ukazatel předehřátí zmizí.

Chcete-li změnit teplotu (nebo Výkonový stupeň) a dobu vaření během přípravy



1. Klepněte na **OK** během přípravy.
2. Vyberte teplotu (nebo výkonový stupeň) či dobu přípravy pomocí **Voliče hodnoty**.
3. Klepněte na **OK**.
4. Hodnotu změňte **Voličem hodnoty**.
5. Pokud klepnete na **OK**, můžete hodnotu změnit.
6. Chcete-li změnit dobu přípravy, klepněte na ◷. Pak změňte dobu přípravy, kterou požadujete.

Chcete-li provoz zastavit



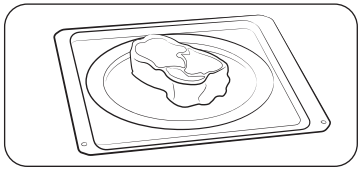
1. Otočte **Volič režimu** na vypnuto.
   - Displej trouby se vypne a po 2 sekundách se objeví hodiny.
   - Trouba se vypne i během přípravy a po 2 sekundách se objeví hodiny.
2. Klepněte na **STOP**.
   - Trouba pozastaví činnost. Chcete-li zrušit, klepněte na něj ještě jednou, nebo klepněte na **START**, chcete-li obnovit přípravu.

Mikrovlnný režim

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Mikrovlnná umožňuje vařit nebo opakovaně ohřívat pokrmy, aniž by změnily tvar nebo barvu.

- Používejte pouze nádobí bezpečné pro mikrovlnné trouby.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Mikrovlnný režim	>	-	>	Doba přípravy (Výkonový stupeň)	>	-



1. Vložte pokrm do nádoby bezpečnou pro mikrovlnné trouby, nádobu položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-3 v oddílu **Ruční režim** na straně **19-20**. Trouba se spustí po nastavení doby přípravy.
3. Po dokončení přípravy při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

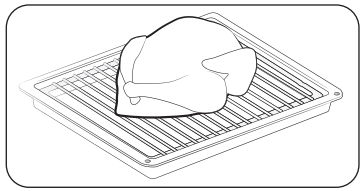
Výkonový stupeň

Úroveň	Procenta (%)	Výstupní výkon (W)	Popis
VYSOKÝ	100	800	Použijte k ohřevu kapaliny.
VYSOKÝ NÍZKÝ	88	700	Použijte k ohřevu a přípravě.
STŘEDNĚ VYSOKÝ	75	600	
STŘEDNÍ	56	450	Použijte k přípravě masa a ohřevu zeleniny.
STŘEDNĚ NÍZKÝ	38	300	
ROZMRAZOVÁNÍ	22	180	Použijte k rozmrazení před přípravou.
NÍZKÝ	13	100	Použijte k rozmrazení zeleniny.

Mikrovlny + Konvekce

Tento kombinovaný režim spojuje mikrovlnnou energii s horkým vzduchem, což přináší zkrácenou dobu přípravy a tvorbu hnědého, křupavého povrchu pokrmu. Používejte jej pro všechny druhy masa a drůbeže, dále rendlíky a pečená jídla, piškotové dorty a lehké ovocné dorty, koláče s drobenkou, pečenou zeleninu, koláčky a chléb.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Mikrovlny + Konvekce	>	Teplota	>	Doba přípravy (Výkonový stupeň)	>	-



1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na rošt a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-3 v oddílu **Ruční režim** na straně **19-20**. Trouba se spustí po nastavení doby přípravy.
3. Po dokončení přípravy při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

⚠ UPOZORNĚNÍ

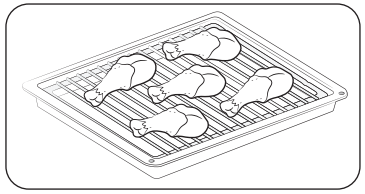
Používejte výhradně nádobí určené pro troubu, jako je sklo, keramika nebo kostní porcelán bez kovových ozdob.

Úkony

Mikrovlnná trouba + Gril

Topná tělesa produkují teplo, které je zesíleno mikrovlnnou energií. Používejte pouze nádobí bezpečné pro mikrovlny, jako je skleněné či keramické nádobí.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Mikrovlnná trouba + Gril	>	Teplota	>	Doba přípravy (Výkonový stupeň)	>	-



1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-3 v oddílu **Ruční režim** na straně **19-20**. Trouba se spustí po nastavení doby přípravy.
3. Po dokončení přípravy při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

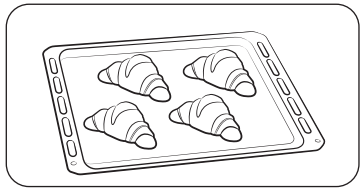
⚠ UPOZORNĚNÍ

Používejte výhradně nádobí určené pro troubu, jako je sklo, keramika nebo kostní porcelán bez kovových ozdob.

Konvekce

Topné články vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim použijte pro sušenky, jednotlivé koláčky, rohlíky a koláče, rovněž i pro ovocné koláče, pečivou choux a suflé.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Konvekce	>	Teplota	>	Doba přípravy	>	Předehřívání

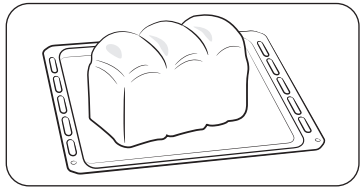


1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-4 v oddílu **Ruční režim** na straně **19-20**.
3. Po dokončení přípravy při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Přirozená konvekce ventilátorem

Teplo je vyzařováno horními a dolními topnými články a rozváděno ventilátory.
Tento režim je určen pro standardní pečení a opékání většiny typů pokrmů.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Přirozená konvekce ventilátorem	>	Teplota	>	Doba přípravy	>	Předehřívání

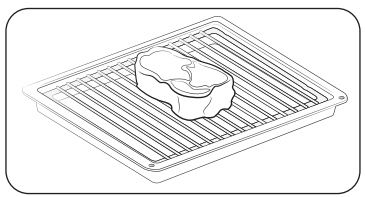


1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-4 v oddílu **Ruční režim** na straně **19-20**.
3. Po dokončení přípravy při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Velký gril

Teplo vytváří topné články. Ujistěte se, že jsou ve vodorovné poloze.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Grilování		Teplota		Doba přípravy		Předehřívání

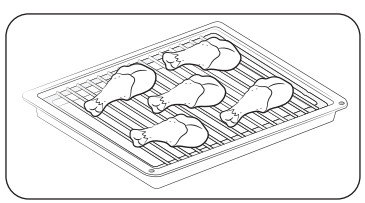


1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-4 v oddílu **Ruční režim** na straně **19-20**.
3. Po dokončení přípravy při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Ventilátorový gril

Teplo vytváří topné články. Ujistěte se, že jsou ve vodorovné poloze.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Grilování		Teplota		Doba přípravy		Předehřívání



1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-4 v oddílu **Ruční režim** na straně **19-20**.
3. Po dokončení přípravy při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Automatický režim

Trouba pro vaše pohodlí nabízí 2 různé automatické režimy: Automatické rozmrazování a Automatické vaření. Vyberte si ten, který nejlépe vyhovuje vašim potřebám.



1. K probuzení ovládacího panelu použijte **Volič režimu**, vyberte Automatický režim a potvrďte klepnutím na **OK**.
   - Automatické vaření (AUTO), Automatické rozmrazování.
2. Vyberte upřednostňovaný program otočením **Voliče hodnoty** a potvrďte klepnutím na **OK**.
3. Otočením **Voliče hodnoty** nastavte požadovanou hmotnost a poté potvrďte klepnutím na **OK**.
4. Displej zobrazí nabídku a průvodce příslušenstvím. (Klepněte na **OK**.)
5. Klepnutím na **START** nebo **OK** spustíte přípravu.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

POZNÁMKA

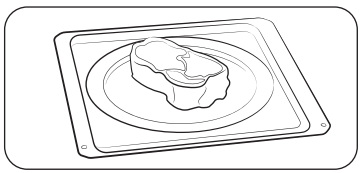
Doba přípravy je předem naprogramována pro každé menu a nelze ji změnit.

Úkony

AUTO Automatické vaření

Pro kuchaře začátečníky nabízí trouba celkem 20 automatických programů vaření. Využijte této funkce, která vám ušetří čas nebo vám pomůže se rychleji zdokonalit. Doba přípravy pokrmu a teplota budou nastaveny v závislosti na vybraném receptu.

Krok 1 **Automatické vaření** > Krok 2 **Nabídka** > Krok 3 **Hmotnost**



1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-3 v oddílu **Automatický režim** na straně **23-25**.
3. Po dokončení přípravy při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Průvodce automatickým vařením

Č.	Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Plátkované jídlo	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramický plech	1
		Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Po uvaření nechte 3 minuty odstát.		
2	Mražená pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Malý rošt + Keramický plech	2
		Vložte mraženou pizzu do trouby.		
3	Mražené lasagne	0,4-0,5 0,6-0,7	Malý rošt + Keramický plech	2
		Vložte mražené lasagne do vhodné nádoby z varného skla či keramiky. Po opakovaném ohřevu nechte 2 až 3 minuty odstát.		
4	Celé kuře	1,1-1,2 1,2-1,3	Malý rošt + Keramický plech	2
		Chlazené kuře potřete olejem a kořením. Položte tak, aby byla prsa otočena dolů na keramický plech ve středu držáku malého roštu. Jakmile se ozve pípání trouby, otočte je. Stisknutím tlačítka Start pokračujte v procesu. Po přípravě nechte 5 minut odstát.		
5	Kuřecí kousky	0,6-0,7 0,9-1,0	Malý rošt + Keramický plech	4
		Kousky chlazeného kuřete potřete olejem a kořením. Položte na malý rošt s keramickým plechem, aby bylo otočeno kůží dolů. Jakmile se ozve pípání trouby, otočte je. Po přípravě nechte 2 až 3 minut odstát.		

Č.	Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
6	Jehněčí pečeně	0,8-0,9 1,1-1,2	Malý rošt + Keramický plech	3
		Položte marinovanou jehněčí pečeni na keramický plech umístěný na zavěšeném malém roštu. Když se ozve pípání, obraťte a spusťte znovu.		
7	Mražené hranolky	0,3-0,4 0,4-0,5	Pečicí plech	3
		Rozprostřete zmražené kousky v troubě rovnoměrně na kovovém pečicím plechu.		
8	Pečené rozpůlené brambory	0,4-0,5 0,6-0,7	Malý rošt + Keramický plech	4
		Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt stranou řezu ke grilu. Po přípravě nechte 2 až 3 minut odstát.		
9	Jablkový koláč	1,2-1,4	Pečicí plech	2
		Vložte jablkový koláč do kulaté kovové formy. Položte na pečicí plech. Hmotnost zahrnuje jablka atd.		
10	Holandský podlouhlý dort	0,7-0,8	Pečicí plech	3
		Vložte čerstvé těsto do obdélníkové plechové pečicí formy vhodné velikosti (o délce 25 cm). Dejte formu podélně do dvířek na pečicí plech.		
11	Růžičky brokolice	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramický plech	1
		Brokolici nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.		
12	Květák, růžičky	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramický plech	1
		Omyjte a očistěte čerstvý květák a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro 0,2-0,3 kg přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce) a pro 0,3-0,4 kg přidejte 45-60 ml vody (3-4 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed vnitřního prostoru trouby. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.		

Č.	Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
13	Plátky mrkve	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický plech	1
		Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte na stejné plátky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro 0,2-0,3 kg přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce) a pro 0,4-0,5 kg přidejte 45-60 ml vody (3-4 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed vnitřního prostoru trouby. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.		
14	Brambory ve slupce	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramický plech	1
		Brambory opláchněte a očistěte. Potřete olivovým olejem a slupku propíchněte nožem. Položte na keramický plech. Po přípravě nechte 3 až 5 minut odstát.		
15	Oloupané brambory	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramický plech	1
		Brambory opláchněte a olupte, rozřežte na poloviny a vložte do skleněné nádoby pro pečení v troubě s poklicí. Přidejte 15-30 ml vody (1-2 polévkové lžíce). Po skončení vaření zamíchejte. Při přípravě větších množství během přípravy jednou promíchejte. Nechte 3 až 5 minut odstát.		
16	Cuketa	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramický plech	1
		Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Vařte zakryté. Vařte, dokud nezměkne.		
17	Krájený lilek	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramický plech	1
		Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 15 ml (1 polévkovou lžící) citrónové šťávy. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.		

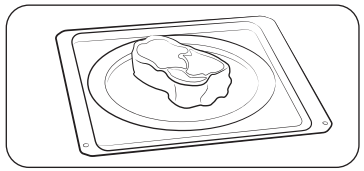
Úkony

Č.	Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
18	Krájená cibule	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický plech	1
		Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.		
19	Míchaná zelenina	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický plech	1
		Čerstvou zeleninu opláchněte a očistěte. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro 0,2-0,3 kg přidejte 15 ml vody (1 polévkové lžíce) a pro 0,4-0,5 kg přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed vnitřního prostoru trouby. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.		
20	Bílá rýže	0,2-0,3	Keramický plech	1
		Použijte velkou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. (Rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem.) Vařte zakryté. Po skončení doby přípravy promíchejte, teprve poté nechte odstát. Přidejte sůl, bylinky a máslo. Nezapomeňte, že rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.		

Rozmrazování

Trouba pro vaše pohodlí nabízí 5 rozmrazovacích programů. Doba a výkonový stupeň se automaticky upravují podle vybraného programu.

Krok 1 **Automatické rozmrazování** > Krok 2 **Nabídka** > Krok 3 **Hmotnost**



1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-3 v oddílu **Automatický režim** na straně **23-25**.
3. Po dokončení přípravy při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Průvodce rozmrazováním

Č.	Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Maso	0,2-1,5	Keramický plech	1
		Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.		
2	Drůbež	0,2-1,5	Keramický plech	1
		Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.		
3	Ryby	0,2-1,5	Keramický plech	1
		Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety.		

Č.	Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
4	Chléb nebo koláč	0,1-0,8	Keramický plech	1
		Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický plech a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením.		
5	Ovoce	0,1-0,6	Keramický plech	1
		Rozprostřete ovoce rovnoměrně na keramický plech. Tento program je vhodný pro ovoce jako jsou maliny, lesní směs a tropické ovoce.		

Speciální funkce

Udržování teploty

U této funkce pracují pouze horkovzdušná topná tělesa a střídavě se zapínají a vypínají, aby udržela pokrm teplý.

Po dokončení přípravy,



1. Použijte **Volič režimu** k probuzení ovládacího panelu, poté vyberte **Udržování teploty** ( ).
2. Potvrďte klepnutím na **OK**.
3. Otočte **Voličem hodnoty** pro výběr požadované teploty (60-100 °C).
4. Když budete hotovi, klepněte na **OK**. Pokud budete chtíti rychle spustit, klepněte na **START**. Trouba spustí ohřívání.
5. Otočte **Voličem hodnoty** pro výběr doby provozu.
6. Když budete hotovi, klepněte na **OK**, nebo spusťte klepnutím na **START**.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.
- Tuto funkci nepoužívejte k ohřívání studených pokrmů. Používejte ji pouze k uchování teploty jídla, které bylo právě uvařeno.
- Nepoužívejte tuto funkci na delší dobu než 1 minut. Jinak může dojít k nepříznivému ovlivnění kvality pokrmu.
- Chcete-li zachovat pokrm křupavý, během této funkce jej nezakrývejte.

Úkony

Průvodce udržováním teploty

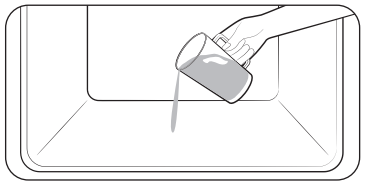
Pokrm	Teplota (°C)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Jídla	80	30	Pro uchování teplého masa, kuřete, zapékaných pokrmů, pizzy, brambor a jídla na talíři.
Nápoje	80	30	Pro uchování teplé vody, mléka a kávy.
Chléb/pečivo	60	30	Pro uchování teplého chleba, toastů, rohlíků, muffinů a koláčů.
Nádobí/ stolní sklo	70	30	Pro předehřátí nádobí a stolního skla Ve vnitřním prostoru trouby srovnejte nádobí. Nepřetěžujte. (maximální zatížení: 7 kg)

Čištění

Trouba nabízí funkce Parní čištění ( ) a Odstranění pachu ( ).

Parní čištění

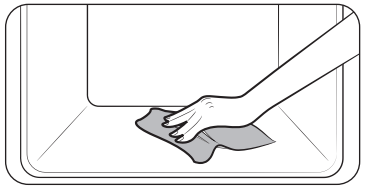
Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.



1. Na dno trouby nalijte 100 ml vody a zavřete dvířka trouby.



2. Použijte **Volič režimu** k probuzení ovládacího panelu, poté vyberte **Čištění** ( ).
3. Použijte **Volič hodnoty** pro výběr ‚**C1**' **Parní čištění** ( ).
4. Když budete hotovi, klepněte na **OK**. Pokud budete chtíti rychle spustit, klepněte na **START**. Trouba spustí čištění.
5. Chcete-li si přečíst zprávu průvodce, klepněte na **OK**.
6. Když budete hotovi, klepněte na **OK**, nebo spusťte klepnutím na **START**.



7. Po dokončení **Parní čištění** suchým hadříkem očistěte vnitřní prostor trouby.

⚠ VAROVÁNÍ

Neotvírejte dvířka před dokončením cyklu. Voda uvnitř trouby je velmi horká a mohlo by dojít k popálení.

POZNÁMKA

- Tuto funkci použijte pouze v případě, že trouba zcela vychladla na pokojovou teplotu.
- NEPOUŽÍVEJTE destilovanou vodu.
- NEPOUŽÍVEJTE čištění vysokotlakou vodou nebo proudem páry k čištění mikrovlnné trouby.
- Když bude trouba uvnitř horká, nebude automatické čištění aktivováno. Vyčkejte, až trouba vychladne, pak to zkuste znovu.
- Nenalévejte vodu na dno trouby prudce. Provádějte to pomalu. Při rychlém nalití by mohla voda přetéct z trouby ven.

Odstranění pachu

Tato funkce je rovněž užitečná pro odstranění zápachu v troubě. Chcete-li odstranit veškerý nepříjemný zápach ze své trouby, používejte tuto funkci pravidelně.



1. Použijte **Volič režimu** k probuzení ovládacího panelu, poté vyberte **Čištění** ( ).
2. Použijte **Volič hodnoty** pro výběr ‚**C2**' **Odstranění pachu** ( ).
3. Když budete hotovi, klepněte na **OK**.
4. Otočením **Voliče hodnoty** nastavte požadovaný čas a poté potvrďte klepnutím na **OK**, nebo spusťte klepnutím na **START**. (Výchozí nastavená doba je 5 minut.)

Další funkce

Nabídka	Popis
Časovač	Můžete nastavit časový spínač.
Zámek	Můžete uzamknout ovládací panel.
Zvuk	Zvuk trouby (pípání) můžete zapnout nebo vypnout.
Wi-Fi	Wi-Fi můžete zapnout nebo vypnout.

Úkony

Časovač

1. Klepněte na ⌛ pro použití funkce **Časovač** spínač.
2. Nastavte časový spínač (hodina a minuta) pomocí **Voliče hodnoty**.
3. Chcete-li spustit časový vypínač, klepněte na **OK**.
4. Chcete-li časový vypínač zrušit, klepněte na **STOP** a chcete-li časový vypínač upravit, klepněte na ⌛.

Zámek

1. Klepnutím a přidržením 🔒 na 3 sekundy troubu uzamknete.
2. Budete-li chtít odemknout troubu, klepněte na 🔒 a přidržte jej 3 sekundy.

Zvuk

1. Klepnutím a přidržením ⌛ na 3 sekundy pro použití **Dalších funkcí**.
2. Nastavte volbu na číslo **1** pomocí **Voliče hodnoty** a klepnutím na tlačítko **OK**, chcete-li změnit nastavení **Zvuk**.
3. Změňte volbu zapnuto nebo vypnuto pomocí **Voliče hodnoty** a poté klepněte na **OK**.

Wi-Fi

1. Klepnutím a přidržením ⌛ na 3 sekundy pro použití **Dalších funkcí.**
2. Nastavte volbu na číslo **2** pomocí **Voliče hodnoty** a klepnutím na tlačítko **OK**, chcete-li změnit nastavení **Wi-Fi**.
3. Změňte volbu zapnuto nebo vypnuto pomocí **Voliče hodnoty** a poté klepněte na **OK**.

Chytré ovládání

Chcete-li používat Chytré ovládání trouby, musíte si stáhnout aplikaci SmartThings do mobilního zařízení. Funkce obsluhované aplikací SmartThings nemusí bez problému fungovat v případě, že jsou špatné podmínky komunikace nebo je-li trouba nainstalována v místě se slabý signálem Wi-Fi.

Jak připojit mikrovlnnou troubu

1. Stáhněte si a otevřete aplikaci SmartThings na svém mobilním zařízení.
2. Připojte troubu podle pokynů na obrazovce aplikace.
3. Jakmile je proces dokončen, ikona 📶 umístěná na displeji trouby a aplikace potvrdí, že jste připojeni.
4. Pokud se ikona 📶 nezobrazí, znovu se připojte podle pokynů v aplikaci.

Pro dálkové ovládání trouby

Z bezpečnostních důvodů není tato funkce dostupná pro mikrovlnný režim.

1. Na displeji se objeví Stiskněte Chytré ovládání 📶. Troubu lze nyní ovládat na dálku pomocí připojeného vzdáleného zařízení.
2. Výběrem ikony trouby v aplikaci SmartThings otevřete aplikaci Ovládání trouby. Když je aplikace připojena k troubě, můžete prostřednictvím aplikací provádět následující funkce:

Dálkové ovládání trouby pomocí aplikace SmartThings	
Sledování trouby	• Kontrola stavu trouby
Vzdálené ovládání trouby	• Nastavení nebo úprava vzdáleného nastavení trouby. (Nedostupné v Mikrovlnném režimu)
Mé vaření	• Vypněte troubu na dálku. • Jakmile příprava začne, změňte dobu a teplotu přípravy na dálku.
Kontrola chyby	• Automaticky rozpoznává chyby.

POZNÁMKA

Pokud 📶 se na displeji nezobrazuje, přesto můžete sledovat stav trouby a troubu vypnout

Chytré vaření

Ruční vaření

Pokyny pro přípravu v mikrovlnné troubě

- V režimu mikrovlnné trouby nepoužívejte kovové nádobí. Nádobí s pokrmy vždy dávejte na keramický plech.
- Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme pokrm zakrýt.
- Po dokončení vaření nechte jídlo usadit ve vlastní páře.

Mražená zelenina

- Použijte nádobu z ohnivzdorného skla s víkem.
- Zeleninu zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření.
- Po přípravě přidejte koření.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Napájení (W)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Špenát	150	600	5-6	2-3
	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.			
Brokolice	300	600	8-9	2-3
	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.			
Hrášek	300	600	7-8	2-3
	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.			
Zelené fazolky	300	600	7½-8½	2-3
	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.			
Míchaná zelenina (Mrkev/Hrášek/ Kukuřice)	300	600	7-8	2-3
	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.			
Míchaná zelenina (Po čínsku)	300	600	7½-8½	2-3
	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.			

Čerstvá zelenina

- Použijte nádobu z ohnivzdorného skla s víkem.
- Přidejte 30-45 ml studené vody na každých 250 g.
- Zamíchejte jednou během vaření a jednou po skončení vaření.
- Po přípravě přidejte koření.
- Pro rychlejší vaření se doporučuje nakrájet na menší, rovnoměrné velikosti.
- Veškerou čerstvou zeleninu vařte při plném mikrovlnném výkonu (800 W).

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Brokolice	250 500	4-5 5-6	3
	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu.		
Růžičková kapusta	250 500	5-6 7-8	3
	Přidejte 60-75 ml (4-5 polévkových lžic) vody.		
Mrkev	250	5-6	3
	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.		
Květák	250 500	5-6 7-8	3
	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu.		
Cuketa	250	3-4	3
	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.		
Lilek	250	3-4	3
	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.		
Pórek	250	3-4	3
	Pórek nakrájejte na silné proužky.		

Chytré vaření

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Žampióny	125 250	1-2 2-3	3
	Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.		
Cibule	250	4-5	3
	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody.		
Papriky	250	4-5	3
	Papriku nakrájejte na malé plátky.		
Brambory	250 500	4-5 7-8	3
	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.		
Řepa	250	5-6	3
	Řepu nakrájejte na kostičky.		

Rýže a těstoviny

Během vaření a po něm čas od času promíchejte.

Vařte odkryté a během usazování zavřete poklici. Poté vodu důkladně slijte.

- **Rýže**: Použijte velkou mísu s víkem ze žáruvzdorného skla, protože rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem.
- **Těstoviny**: Použijte velkou mísu ze žáruvzdorného skla.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Napájení (W)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (parboiled)	250	800	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
	375		18-20		Přidejte 750 ml studené vody.
Hnědá rýže (parboiled)	250	800	20-22	5	Přidejte 500 ml studené vody.
	375		22-24		Přidejte 750 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250	800	17-19	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250	800	18-20	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250	800	10-11	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

Ohřev

- Neohřívejte potraviny velké velikosti, jako jsou kusy masa, které se snadno převaří.
- Je bezpečnější ohřívat potraviny při nižších úrovních výkonu.
- Během vaření a po něm dobře promíchejte nebo obraťte.
- Buďte opatrní u tekutin nebo dětské stravy. Před vařením, během něj a po něm dobře promíchejte plastovou lžičkou nebo skleněnou míchací tyčinkou, abyste zabránili prudkému varu a opaření. Během doby odstavení ponechte pokrm uvnitř v mikrovlnné troubě. Umožněte delší dobu opakovaného ohřevu než u jiných druhů potravin.
- Doporučená doba odstavení po opakovaném ohřevu je 2-4 minuty. Podrobnosti viz následující tabulka.

Tekutiny a potraviny

Pokrm	Velikost porce	Napájení (W)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Nápoj	250 ml (1 hrnek) 500 ml (2 hrnky)	800	1½-2 2-3	1-2
	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Šálek umístěte do středu keramického plechu. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte.			
Polévka (Chlazená)	250 g	800	3-4	2-3
	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.			
Dušený pokrm (Chlazený)	350 g	600	5-6	2-3
	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.			
Těstoviny s omáčkou (Chlazené)	350 g	600	5-6	2-3
	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.			
Pokrm na talíři (Chlazený)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Pokrm tvořený 2 až 3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.			

Dětská výživa a mléko

Pokrm	Velikost porce	Napájení (W)	Doba vaření (s)	Doba odstavení (min)
Dětská výživa (Zelenina + Maso)	190 g	600	30-40	2-3
	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minut odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			
Dětská kaše (Vločky + Mléko + Ovoce)	190 g	600	20-30	2-3
	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minut odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu keramického plechu. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			

Chytré vaření

Rozmrazování

Zmrazené potraviny vložte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby bez krytu. Během rozmrazování otočte a po rozmrazení vypusťte tekutinu a odstraňte droby. Pro rychlejší rozmrazování nakrájejte potraviny na malé kousky a před rozmrazováním je zabalte do hliníkové fólie. Když se vnější povrch zmrazených potravin začne tavit, zastavte rozmrazování a nechte stát, jak je uvedeno v tabulce níže.
Neměňte výchozí úroveň výkonu (180 W) pro odmrazování.

Pokrm		Hmotnost porce (g)	Doba rozmrazení (min)	Doba odstavení (min)
Maso	Mleté maso	250 500	6-7 8-12	15-30
	Vepřové steaky	250	7-8	
	Mleté maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte.			
Drůbež	Kuřecí kousky	500 (2 ks)	12-14	15-60
	Celé kuře	1200	28-32	
	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celá kuřecí prsa stranou dolů na keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte.			
Ryby	Rybí filety	200	6-7	10-25
	Celá ryba	400	11-13	
	Mraženou rybu položte doprostřed keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce filetů a ocas celé ryby zakryjte hliníkovou fólií. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte.			
Ovoce	Bobulovité ovoce	300	6-7	5-10
	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku o velkém průměru.			
Pečivo	Veky (každá o hmotnosti asi 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	5-20
	Toasty nebo sendviče	250 500	4-4½ 7-9	
	Dalamánky uspořádejte do kruhu, případně chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na keramickou desku. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte.			

Pokyny pro grilování

Topná grilovací tělesa jsou umístěno pod stropem prostoru trouby.
Tato tělesa fungují pouze při zavřených dvířkách.
Při grilování položte jídlo na vysoký rošt, pokud není uvedeno jinak.
Předehřejte gril po dobu 2-3 minut v režimu grilování, a pokud není níže uvedeno jinak, grilujte jídlo na vysokém roštu. Po dokončení grilování při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Nádobí

Gril a Ventilátorový gril: Používejte nehořlavé nádobí, které může obsahovat kovové části. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí.
Mikrovlnná trouba + Gril: Nepoužívejte nádobí, které je vyrobeno z kovových nebo plastových materiálů.

Typ pokrmu

Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Grilování

Nastavte teplotu grilu na 220 °C, předehřívejte 5 minut.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Doba přípravy (1. strana) (min)	Doba přípravy (2. strana) (min)
Kebabové úlomky	Malý rošt + Keramický plech	5	8-10	6-8
Vepřové steaky	Malý rošt + Keramický plech	5	7-9	5-7
Párky	Malý rošt + Keramický plech	5	6-8	6-8
Kuřecí kousky	Malý rošt + Keramický plech	5	20-25	15-20
Steaky z lososa	Malý rošt + Keramický plech	5	8-12	6-10
Nakrájená zelenina	Malý rošt + Keramický plech	5	15-20	-
Toasty	Malý rošt + Keramický plech	5	2-3	1-2
Sýrové toasty	Malý rošt + Keramický plech	5	3-5	-

Ventilátorový gril

Nastavte teplotu uvedenou v této tabulce a předehřívejte po dobu 5 minut.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba přípravy (1. strana) (min)	Doba přípravy (2. strana) (min)
Americké brambory	200-220	Pečicí plech	4	25-30	-
Mražené krokety	210-220	Pečicí plech	4	15-20	-
Mražené kuřecí nugety	210-220	Pečicí plech	4	15-20	-
Celá ryba	200-220	Malý rošt + Keramický plech	4	10-15	10-15
Kuřecí kousky	200-210	Malý rošt + Keramický plech	4	20-25	15-20
Celé kuře	200-210	Malý rošt + Keramický plech	3	30-35	25-30

Chytré vaření

Mikrovlnná trouba + Gril

Pokrm	Výkonový stupeň (W)	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba přípravy (1. strana) (min)	Doba přípravy (2. strana) (min)
Pečené brambory	1.: 450 2.: -	1.: 180-200 2.: 220	Malý rošt + Keramický plech	4	10-15	2-4
Grilovaná rajčata	180	160-180	Malý rošt + Keramický plech	4	10-15	-
Zapékaná zelenina	450	180-200	Malý rošt + Keramický plech	4	10-15	-
Pečené ryby	300	180-200	Malý rošt + Keramický plech	4	5-8	6-10
Kuřecí kousky	300	180-200	Malý rošt + Keramický plech	4	13-17	13-17

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu

Konvekce a Přirozená konvekce ventilátorem

Režim konvekce a režim přirozené konvekce ventilátorem, topné těleso a ventilátor na boční stěně pracují společně, aby zajistily cirkulaci tepla uvnitř varné komory.
Lze použít veškeré konvenční nádobí, pečicí formy a plechy vhodné pro přípravu v troubě – vše, co byste normálně používali v tradiční horkovzdušné troubě.

Mikrovlny + Konvekce

Tento kombinovaný režim spojuje mikrovlnnou energii s horkým vzduchem, což přináší zkrácenou dobu přípravy a tvorbu hnědého, křupavého povrchu pokrmu. Trouba pro vaše pohodlí nabízí 5 různých kombinovaných režimů. Používejte jej pro všechny druhy masa a drůbeže, dále rendlíky a pečená jídla, piškotové dorty a lehké ovocné dorty, koláče s drobenkou, pečenou zeleninu, koláčky a chléb. Používejte výhradně nádobí určené pro troubu, jako je sklo, keramika nebo kostní porcelán bez kovových ozdob.

Konvekce

Předehřejte troubu v režimu konvekce.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Hranatá forma na lískooříškový dort	160-170	Malý rošt + Keramický plech	2	60-70
Forma na citronový dort ve tvaru prstence nebo misky	150-160	Malý rošt + Keramický plech	2	50-60
Piškotový dort	150-160	Malý rošt + Keramický plech	2	25-35
Základ ovocného koláče	150-170	Malý rošt + Keramický plech	2	25-35
Plochý ovocný streusenský koláč (kynuté těsto)	150-170	Pečicí plech	3	30-40
Croissanty	170-180	Pečicí plech	2	10-15
Veky	180-190	Pečicí plech	2	10-15
Sušenky	160-180	Pečicí plech	3	10-20
Hranolky	200-220	Pečicí plech	3	15-20

Přirozená konvekce ventilátorem

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení.
Při používání režimu Přirozené konvekce ventilátorem doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Lasagne	180-190	Pečicí plech	3	25-30
Zapékané brambory	170-180	Pečicí plech	2	45-50
Piškotový dort	150-160	Pečicí plech	2	35-40
Podlouhlý dort	150-160	Pečicí plech	2	50-60
Bílý chléb	170-180	Pečicí plech	2	20-25
Domácí pizza	180-200	Pečicí plech	2	20-30
Mražená samokynoucí pizza	180-200	Pečicí plech	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Pečicí plech	2	40-50
Jablkový koláč	160-170	Pečicí plech	2	60-80
Listové těsto, jablečná náplň	180-190	Pečicí plech	3	15-20

Mikrovlny + Konvekce

Pokrm	Výkonový stupeň (W)	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba přípravy (1. strana) (min)	Doba přípravy (2. strana) (min)
Celé kuře 1,2 kg	1.: 450 2.: 300	180-200	Malý rošt + Keramický plech	3	20-25	23-27
Hovězí/Jehněčí pečeně (Střední)	300	180-200	Malý rošt + Keramický plech	3	17-22	18-25
Mražené lasagne/ Zapečené těstoviny	450	180-200	Malý rošt + Keramický plech	3	30-35	-
Zapékané brambory	450	180-200	Malý rošt + Keramický plech	3	15-20	-
Flan z čerstvého ovoce	100	160-180	Keramický plech	3	45-50	-

Chytré vaření

Rychle a snadno

Rozpouštění másla

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 800 W, dokud se máslo nerozpustí.

Rozpouštění čokolády

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Rozpouštění cukernatého medu

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 20-30 sekund při 300 W, dokud se med nerozpustí.

Rozehřátí želatiny

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla. Zahřívejte po dobu 1 minuty na 300 W. Po roztavení promíchejte.

Vaření glazury/polevy (pro dort a koláče)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 800 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

Vaření džemu

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte zakryté 10-12 minut na 800 W. Během vaření několikrát promíchejte. Vložte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

Vaření pudinku

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté 6½ až 7½ minut na 800 W. Několikrát dobře během vaření promíchejte.

Opékání mandlových plátků

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř. Několikrát promíchejte při pražení po dobu 3½ až 4½ minuty na 600 W. Nechte v troubě 2 až 3 minut stát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Odstraňování problémů

Při použití trouby může nastat problém. V takovém případě se podívejte do tabulky níže a vyzkoušejte uvedená doporučení. Pokud problém přetrvává nebo se na displeji stále zobrazuje informační kód, kontaktujte místní servisní středisko Samsung.

Kontrolní body

Pokud narazíte na problém s troubou, nejprve projděte tabulku níže a vyzkoušejte navrhovaná řešení.

Problém	Příčina	Akce
Obecné		
Tlačítka nelze řádně stisknout.	Mezi tlačítka se mohla dostat cizí látka.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
	U dotykových modelů: Na vnějším povrchu je vlhkost.	Otřete vlhkost z vnějšího povrchu.
	Je aktivována dětská pojistka.	Deaktivujte dětskou pojistku.
Nezobrazuje se čas.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	Je zapnuta funkce Eco (úspora energie).	Vypněte funkci Eco.
Trouba nefunguje.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
	Bezpečnostní mechanismus otvírání dvířek je pokryt cizí látkou.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
Trouba se za provozu sama vypne.	Uživatel otevřel dvířka, aby mohl obrátit připravovaný pokrm.	Po obrácení pokrmu stiskněte znovu tlačítko START, čímž spustíte provoz.

Problém	Příčina	Akce
Za provozu se vypne napájení.	Trouba vařila po velmi dlouhou dobu.	Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	Pokusili jste se spustit troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.	Vložte pokrm do trouby.
	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhraďte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro troubu.
Není napájení trouby.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
Za chodu trouby se ozývají zvuky bouchání a trouba nefunguje.	Zvuky bouchání mohou být způsobeny vařením hermeticky uzavřeného pokrmu nebo použitím nádoby s poklicí.	Nepoužívejte utěsněné nádoby, neboť mohou během vaření explodovat z důvodu zvětšení objemu obsahu.

Problém	Příčina	Akce
Vnější povrch trouby je za provozu příliš horký.	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Na troubě jsou položené předměty.	Odstraňte z horní plochy trouby veškeré předměty.
Dvířka nelze řádně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem trouby jsou zachyceny zbytky pokrmů.	Vyčistěte troubu a poté otevřete dvířka.
Trouba nehřeje.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Ohřev je slabý nebo pomalý.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce ohřevu.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce rozmrazování.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	Dvířka byla ponechána po dlouhou dobu otevřená.	Vnitřní osvětlení se mohlo automaticky vypnout při spuštění funkce Eco. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko „Back“ (Zpět).
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek trouby a zkontrolujte to znovu.
Při vaření se ozývá pípání.	Pokud používáte funkci Automatického vaření, toto pípání značí, že nastal čas k obrácení pokrmu během jeho rozmrazování.	Po obrácení pokrmu stiskněte opět tlačítko Start, čímž opět spustíte provoz.
Trouba není ve vodorovné poloze.	Trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování trouby na rovném a stabilním povrchu.

Problém	Příčina	Akce
Při vaření se objevují jiskry.	Při funkcích trouby/ rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.
Při připojení napájení se trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřená.	Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.
Z trouby probíjí elektrický proud.	Napájení nebo zásuvka nejsou řádně uzemněny.	Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.
Odkapává voda.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Pára uniká ze dvířek.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
V troubě zůstala voda.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.

Problém	Příčina	Akce
Jas uvnitř trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisejícího na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu trouby.
Vaření skončilo, ale chladicí ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace trouby chladicí ventilátor nadále běží ještě asi 5 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu trouby.
Stisknutím tlačítka + 30 s se trouba spustí.	K tomu dojde v případě, že trouba nepracuje.	Mikrovlnná trouba je konstruována pro provoz po stisknutí tlačítka + 30 s, jestliže není v provozu.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Grilování		
Během činnosti vychází z trouby kouř.	Při prvním použití mikrovlnné trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o poruchu a po 2-3 použitích trouby by k tomu již nemělo docházet.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
	Jídlo je příliš blízko grilu.	Při vaření dejte jídlo do vhodné vzdálenosti.
	Jídlo není řádně připraveno a/nebo uspořádáno.	Ujistěte se, že jídlo je správně připraveno a uspořádáno.
Trouba		
Trouba nehřeje.	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
Během předehřívání vychází z trouby kouř.	Při prvním použití mikrovlnné trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o poruchu a po 2-3 použitích trouby by k tomu již nemělo docházet.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Bylo použito plastové nádobí nebo nádobí, které není odolné vůči vysokým teplotám.	Používejte skleněné nádobí vhodné pro vysoké teploty.

Problém	Příčina	Akce
Z vnitřku mikrovlnné trouby vychází nepříjemný zápach.	Roztavily se zbytky pokrmů nebo plastu a přilepily se k vnitřku trouby.	Použijte funkci páry a poté otřete povrch suchým hadříkem. Pro rychlejší odstranění zápachu můžete do trouby dát plátek citronu a spustit ji.
Trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka trouby.	Pokud nevaříte pokrmy, které je nutné otáčet, neotvírejte často dvířka. Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky trouby a zkuste to znovu.
	Mřížka nebo jiné příslušenství nejsou správně vloženy.	Příslušenství vložte správným způsobem.
	Používá se chybný typ nebo rozměr nádobí.	Resetujte ovladače trouby nebo použijte vhodné nádobí s plochým dnem.

Informační kódy

Pokud trouba nefunguje, budete možné potřebovat informační kód na displeji. Podívejte se do tabulky níže a vyzkoušejte uvedená doporučení.

Kód	Popis	Akce
C-20	Teplotní snímač je rozpojený.	Odpojte napájecí kabel ze zásuvky a poté se obraťte na místní servisní středisko společnosti Samsung.
	Teplotní snímač je zkratován.	
C-F0	Neprobíhá komunikace mezi hlavní a dílčí MICOM.	
C-F1	Dochází k tomu pouze v případě, že nefunguje čtení nebo zápis EEPROM.	
C-21	Tento kód se objevuje při vysoké teplotě trouby. V případě, že teplota překročí teplotní limit během provozu každého režimu. (Snímač zachytí oheň.)	Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, nechte dostatečně dlouhou dobu chladnout a mikrovlnnou troubu znovu spusťte.
C-F2	Vadná funkce dotykové klávesy.	Zastavte troubu a zkuste to znovu.
C-d0		Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, nechte dostatečně dlouhou dobu chladnout a tlačítko vyčistěte. (Prach, Voda) Když se objeví stejný problém, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

Napájení		230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie	Maximální výkon	2700 W
	Mikrovlnný režim	1600 W
	Grilování	2600 W
	Konvekce	2600 W
Výstupní výkon		100 W / 800 W (IEC - 705)
Provozní frekvence		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Metoda chlazení		Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š x V x H)	Celý spotřebič	595 x 456 x 570 mm
	Vestavná	560 x 446 x 549 mm
Objem		50 litrů
Hmotnost	Čistá	38,8 Kg
	Přeprava	45,6 Kg

* Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti <G>.

Dodatek

Celková spotřeba energie v pohotovostním režimu (W) (Všechny síťové porty jsou ve stavu „zapnuto“)		1,9 W
Doba pro správu napájení (min)		20 min
Wi-Fi	Spotřeba energie v pohotovostním režimu (W)	1,9 W
	Doba pro správu napájení (min)	20 min
Režim vypnuto	Spotřeba energie	0,5 W
	Doba pro správu napájení (min)	30 min

Údaje byly stanoveny v souladu s normou EN 50564 a nařízeními komise (ES) č. 1275/2008.

POZNÁMKA

Společnost Samsung tímto prohlašuje, že toto rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky ve Spojeném království.
Úplné znění prohlášení o shodě EU a prohlášení o shodě Spojeného království je k dispozici na následující internetové adrese: Oficiální prohlášení o shodě lze nalézt na http://www.samsung.com. přejděte na Support (Podpora) > Search Product Support (Vyhledat podporu výrobku) a zadejte název modelu.

	Kmitočtový rozsah	Výkon vysílače (max)
Wi-Fi	2401-2495 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Prohlášení ohledně softwaru Open Source

Software obsažený v tomto produktu obsahuje software s otevřeným zdrojovým kódem. Následující adresa URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 vede k informacím o licenci open source souvisejícím s tímto produktem.

Poznámka

SAMSUNG

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.

MÁTE DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

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

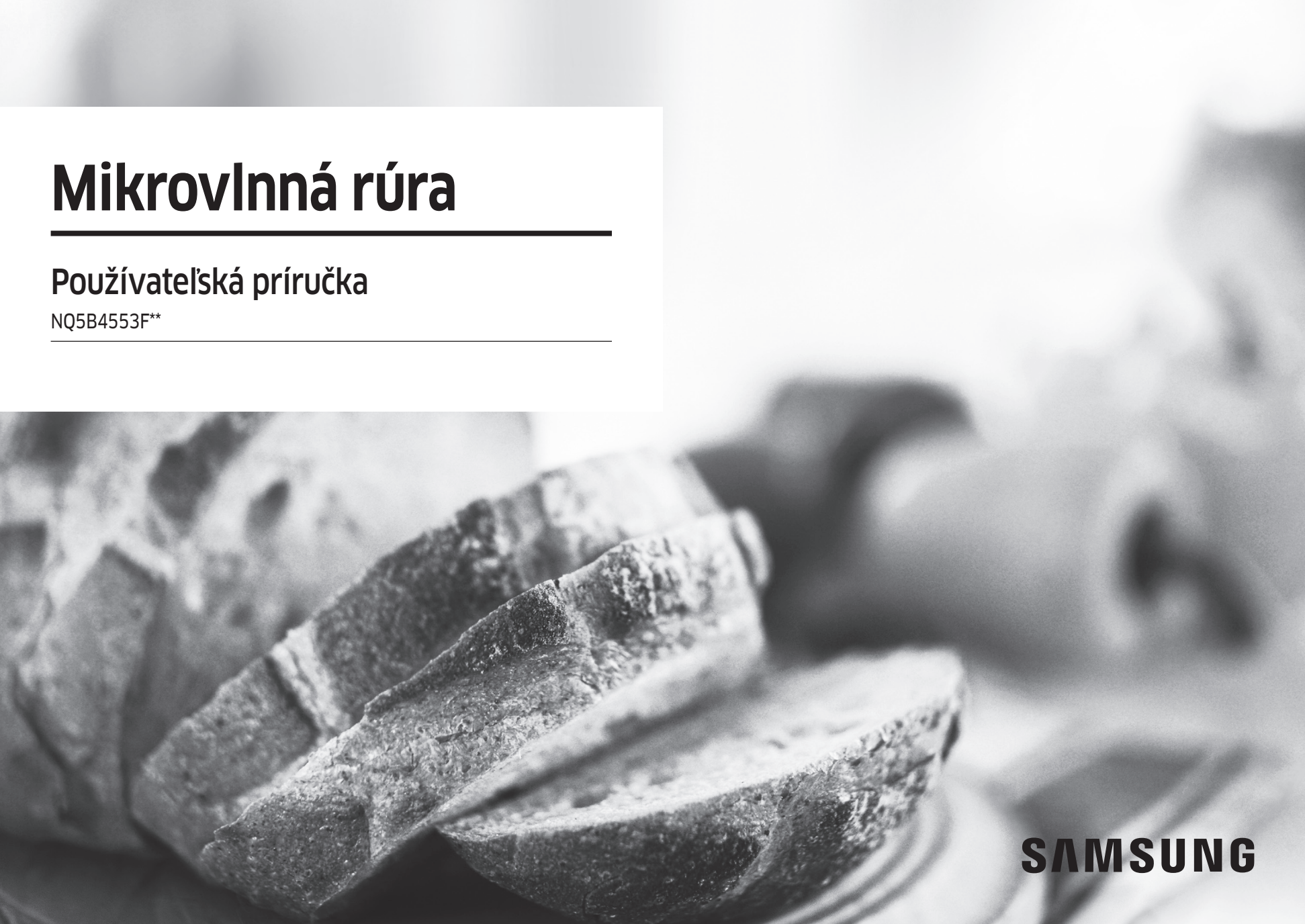
ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички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

DG68-01421C-00

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

NQ5B4553F**



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostné pokyny 3

Dôležité bezpečnostné pokyny 3
Všeobecná bezpečnosť 7
Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry 8
Obmedzená záruka 9
Definícia produktovej skupiny 9
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad) 9

Inštalácia 10

Čo je súčasťou balenia 10
Pokyny na inštaláciu 11

Údržba 14

Čistenie 14
Výmena (oprava) 14
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania 14

Skôr ako začnete 15

Ovládací panel 15
Hodiny 15
Bočné rošty 16
O mikrovlnnej energii 16
Riad do mikrovlnnej rúry 17

Prevádzka 18

Prehľad funkcií 18
Manuálny režim 19
Režim Auto 23
Sprievodca automatickým varením 24
Špeciálne funkcie 27
Ďalšie funkcie 29
Inteligentné ovládanie 30

Inteligentné varenie 31

Manuálne varenie 31
Rýchlo a jednoducho 38

Riešenie problémov 38

Kontrolné body 38
Informačné kódy 43

Technické údaje 43

Príloha 44

Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde 44

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

VAROVANIE: Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE: Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

VAROVANIE: Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnostiach a nie je určené na použitie:

- v oblastiach kuchýň pre personál predajní, kancelárií a iných pracovných prostredí;
- vo farmárskych budovách;
- pre zákazníkov v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach;
- v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.

Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.

Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo zapálenia.

V prípade spozorovania dymu (vychádzajúceho) vypnite alebo odpojte zariadenie a ponechajte dvierka zatvorené, aby ste zadusili akékoľvek plamene.

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou.

Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám.

Bezpečnostné pokyny

Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.

Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.

Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

Zariadenie je určené na použitie len ako vstavané. Zariadenie sa nesmie umiestniť do skrinky.

Kovové nádoby na jedlo a nápoje nesmiete vkladať do mikrovlnnej rúry.

Pri vyberaní nádob zo zariadenia dávajte pozor, aby ste nenarušili polohu otočného taniera. (Len modely s otočným tanierom)

Zariadenie nesmiete čistiť parným čističom.

Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.

Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.

Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú so zariadením hrať.

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Deti by bez dozoru nemali vykonávať čistenie ani údržbu zariadenia.

Tento spotrebič by sa mal dať po inštalácii odpojiť od napájania. Odpojenie je možné dosiahnuť tak, že zástrčka je prístupná, alebo zabudovaním vypínača do pevného vedenia v súlade s pravidlami pre zapojenie.

Ak je na spotrebiči nainštalovaný prívodný kábel bez zástrčky, prostriedky na odpojenie musia byť začlenené do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami elektroinštalácie.

Ak je poškodený prívodný kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Uvedený spôsob upevnenia nemá závisieť od použitia lepidiel, pretože sa nepovažujú za spoľahlivý spôsob upevnenia.

Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správnej výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.

Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.

Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z nej šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

VAROVANIE: Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

Počas používania je spotrebič horúci. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

Ak má tento spotrebič funkciu čistenia, počas podmienok čistenia sa povrchy môžu zahriať viac ako zvyčajne a deti by nemali byť v blízkosti. Funkcia čistenia závisí od modelu.

VAROVANIE: Prístupné časti môžu byť počas používania horúce. Malé deti by nemali byť v blízkosti.

Nepoužívajte veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

Parný čistič sa nesmie používať.

VAROVANIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.

Bezpečnostné pokyny

VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sú počas používania horúce.

Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotkli výhrevných telies.

Deti mladšie ako 8 rokov by nemali byť v blízkosti, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

UPOZORNENIE: Na proces varenia je potrebné dohliadať. Krátkodobý proces varenia musí byť pod neustálym dohľadom.

Počas prevádzky spotrebiča sa môžu dvierka alebo vonkajší povrch zahriať.

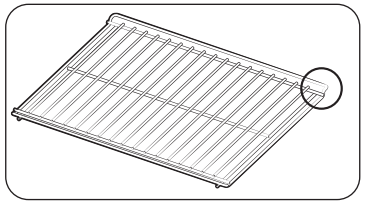
Počas prevádzky môže byť teplota prístupných povrchov vysoká.

Povrchy môžu byť počas používania horúce.

Spotrebiče nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pokiaľ nie sú pod dohľadom.

Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.



Umiestnite stranu roštu vyhnutú nahor dozadu, aby bola pri varení veľkých porcií zabezpečené dodatočná opora. (V závislosti od modelu)

Všeobecná bezpečnosť

Akékoľvek modifikácie či opravy smie vykonávať len kvalifikovaný personál.
Jedlo ani tekutiny uzatvorené v nádobách nezohrievajte pri funkcii mikrovlnného ohrevu.
Na čistenie rúry nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.
Rúru neinštaluje: blízko ohrievača alebo horľavých materiálov, na vlhkých, mastných, prašných miestach či miestach, ktoré sú vystavené priamemu slnečnému svetlu alebo vode, ani na miestach, kde môže unikať plyn, a ani na nerovný povrch.
Túto rúru treba riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.
Na odstránenie neznámych látok z kontaktov a svoriek zástrčky používajte pravidelne suchú textíliu.
Napájací kábel neťahajte, nadmerne neohýbajte ani naň neklaďte ťažké predmety.
V prípade úniku plynu (propán, LP atď.) okamžite vyvetrajte. Nedotýkajte sa napájacieho kábla.
Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami.
Rúru počas prevádzky nevypínajte odpojením napájacieho kábla.
Nevkladajte prsty ani neznáme látky. Ak sa do rúry dostanú neznáme látky, odpojte napájací kábel a kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
Rúru nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.
Rúru neumiestňujte na krehké predmety.
Uistite sa, či sa napájacie napätie, frekvencia a prúd zhodujú s technickými údajmi výrobku.
Napájaciu zástrčku pripojte pevne do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovacie adaptéry, predlžovacie káble ani elektrické transformátory.
Nevešajte napájací kábel na kovové predmety. Zabezpečte, aby sa kábel nachádzal medzi predmetmi alebo za rúrou.
Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, napájací kábel alebo uvoľnenú sieťovú zásuvku.
Pri poškodených napájacích zástrčkách alebo kábloch kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
Na rúru nelejte ani priamo nesprejujte vodu.
Navrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.
Na rúru nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy).
V rúre neskladujte horľavé materiály. Buďte opatrní pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu, pretože sa alkoholové výpary môžu dostať do kontaktu s horúcimi časťami.
Deti môžu naraziť do dvierok alebo si do nich zaseknúť prsty. Pri otváraní/zatváraní dvierok držte deti ďalej.

Výstraha týkajúca sa mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyprsknutie vriacej tekutiny. Dávajte vždy pozor pri manipulácii s nádobou. Pred vytiahnutím nechajte nápoje odstáť aspoň 20 sekúnd.
V prípade potreby počas ohrievania premiešajte. Vždy po zohriatí premiešajte.
V prípade obarenia postupujte podľa pokynov prvej pomoci:

1. Ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody.
2. Zakryte ho čistým suchým kusom látky.
3. Nepoužívajte žiadne krémy, oleje ani pleťové mlieka.

Aby ste zabránili poškodeniu plechu či podstavca, nevkladajte ich do vody krátko po dovarení.
Nepoužívajte rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Mohlo by dôjsť k náhlemu prekypeniu horúceho oleja.

Bezpečnostné pokyny

Bezpečnostné opatrenia mikrovlnnej rúry

Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Nepoužívajte kovové nádoby, riad so zlatými či striebornými prvkami, grilovacie ražne atď.
Odstráňte kovové spinky. Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk.
Rúru nepoužívajte na sušenie papiera alebo oblečenia.
Pri menšom objeme jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania. Predídete tým jeho prehriatiu alebo spáleniu.
Napájací kábel a napájaciu zástrčku uchovávajte mimo vody a zdrojov tepla.
Nezohrievajte vajíčka so škrupinami ani vajíčka natvrdo. Predídete tak riziku výbuchu.
Nezohrievajte vzduchom utesnené ani vákuovo utesnené nádoby, orechy, paradajky atď.
Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.
Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky.
V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.
Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.
Nespúšťajte rúru, ak je prázdna. Rúra sa z bezpečnostných dôvodov na 30 minút automaticky vypne. Ak rúru uvediete do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.
Rúru nainštalujte do priestoru podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)
Dávajte pozor, keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry.

Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

- Nezapínajte rúru s otvorenými dvierkami. Nemanipulujte s bezpečnostnými vnútornými uzamknutiami (západky dverí). Nevkladajte nič do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na tesniacich povrchoch. Dvierka a tesniace povrchy uchovávajte v čistote tak, že ich po každom použití rúry najskôr utriete vlhkou tkaninou a potom jemnou suchou tkaninou.
- Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Používať smiete len po oprave kvalifikovaným technikom. **Dôležité**: dvierka rúry treba správne zatvoriť. Dvierka nesmú byť ohnuté, pánty dvierok nesmú byť zlomené ani uvoľnené, tesnenie dvierok a tesniace povrchy nesmú byť poškodené.
- Všetky úpravy či opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik.

Obmedzená záruka

Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetickej poruchy, ak poškodenie zariadenia alebo príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

- Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväte, vonkajší panel alebo ovládací panel.
- Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.

Túto rúru používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tejto rúry postupujte uvážlivo, pozorne a obozretne.
Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte otázky alebo nejasnosti, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na adrese www.samsung.com.
Túto rúru používajte len na ohrievanie jedla. Je určená iba na použitie v domácnosti.
Nezohrievajte žiadny druh textilu či vankúše z vláknin. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním rúry.
Ak chcete zabrániť poškodeniu povrchu rúry a nebezpečným situáciám, rúru uchovávajte vždy čistú a dobre udržiavanú.

Definícia produktovej skupiny

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.
Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením k nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá privádza energiu do obytných budov.

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



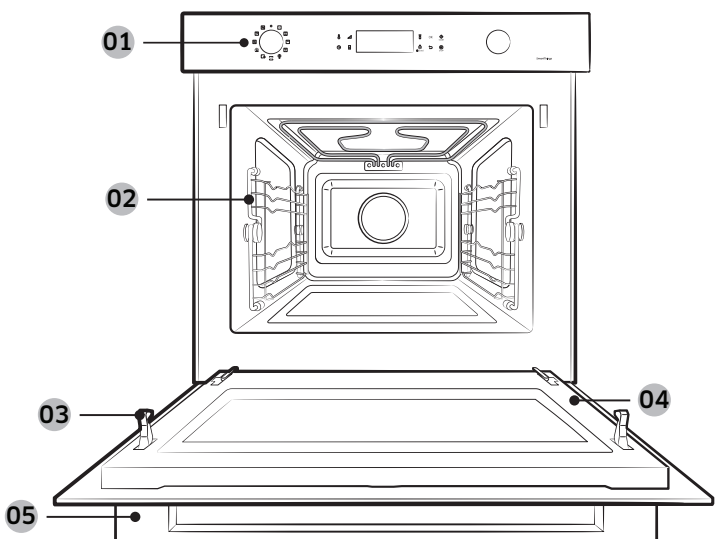
(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)
Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.
Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.
Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.
Viac informácií o ochrane životného prostredia a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad REACH, OEEZ alebo Batérií, nájdete na webovej stránke :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Inštalácia

Čo je súčasťou balenia

Uistite sa, že všetky súčasti a príslušenstvo sú zahrnuté do balenia výrobku. Ak máte problém s rúrou alebo príslušenstvom, obráťte sa na miestne zákaznícke centrum spoločnosti Samsung alebo na predajcu.

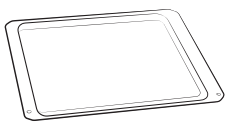
Rúra v skratke



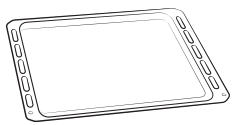
01	Ovládací panel	**02**	Bočné rošty	**03**	Bezpečnostný zámok dverí
04	Dvere	**05**	Rukoväť dverí		

Príslušenstvo

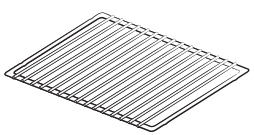
Rúra sa dodáva s rôznym príslušenstvom, ktoré vám pomôže pripraviť rôzne typy jedla.



Keramický pekáč
(Vhodný pre mikrovlnný režim.)



Plech na pečenie
(Nepoužívajte pre mikrovlnný režim.)



Drôtená vložka na pekáč
(Užitočná pre rýchlu prípravu a režim grilovania.)



3 skrutky (M4 L25)

POZNÁMKA

Pozrite **Inteligentné varenie** na strane **31-38**, kde nájdete informácie o vhodnom príslušenstve pre vaše jedlá.

Pokyny na inštaláciu

Všeobecné technické informácie

Elektrické napájanie	230 V ~ 50 Hz	
Rozmery (Š x V x H)	Veľkosť zostavy	595 x 456 x 570 mm
	Vstavaná veľkosť	560 x 446 x 549 mm

Tento spotrebič vyhovuje predpisom EÚ.

Likvidácia obalu a spotrebiča

Obal je recyklovateľný.
Obal môže pozostávať z týchto materiálov:

- kartón;
- polyetylénová fólia (PE);
- polystyrén bez CFC (tuhá pena PS).

Tieto materiály likvidujte zodpovedným spôsobom v súlade s vládnymi predpismi.
Úrady môžu poskytnúť informácie o tom, ako zodpovedne likvidovať domáce spotrebiče.

Bezpečnosť

- Spotrebič by mal zapájať iba kvalifikovaný technik.
- Rúra NIE JE určená na použitie v komerčnom prostredí na varenie.
- Mala by sa používať výlučne na varenie potravín v domácom prostredí.
- Zariadenie je počas používania a po ňom horúce.
- Buďte opatrní, keď sú prítomné malé deti.

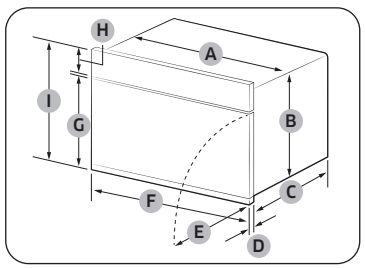
Elektrické zapojenie

Elektrické napájanie v domácnosti, do ktorého je zariadenie pripojené, musí spĺňať požiadavky národných a miestnych predpisov.
Spotrebič by malo po inštalácii možné odpojiť od prívodu elektriny. Odpojenie je možné dosiahnuť tak, že zástrčka je prístupná, alebo zabudovaním vypínača do pevného vedenia v súlade s pravidlami pre zapojenie.

Inštalácia do skrinky

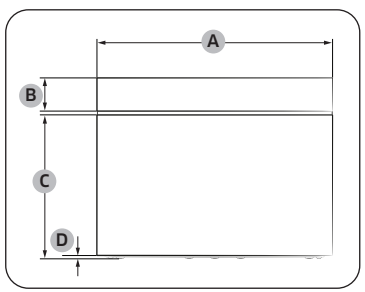
Kuchynské skrinky, ktoré sú v kontakte s rúrou, musia byť odolné voči teplu do 100 °C. Spoločnosť Samsung nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenie skriniek vplyvom tepla.

Požadované rozmery na inštaláciu (Tento výrobok je určený pre vstavané výrobky.)



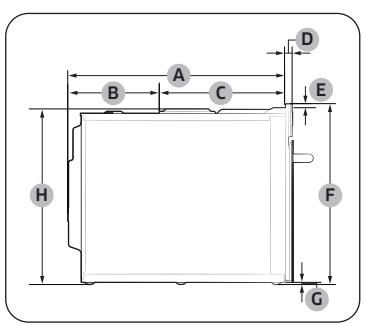
Rúra (mm)

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



Rúra (mm)

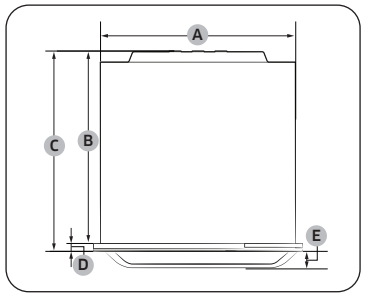
A	595
B	85
C	367
D	6



Rúra (mm)

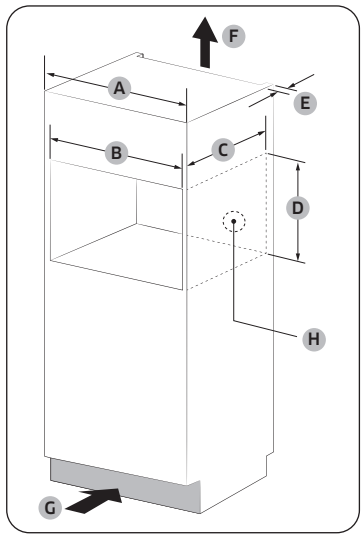
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

Inštalácia



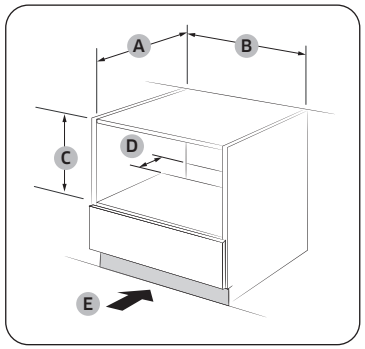
Rúra (mm)

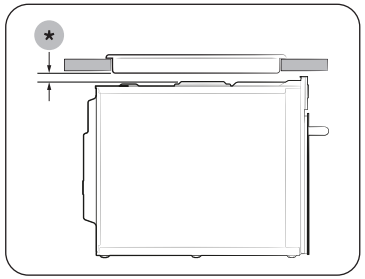
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Vstavaná skrinka (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	Priestor pre elektrickú zásuvku (Otvor Ø 30)





Skrinka pod umývadlom (mm)

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

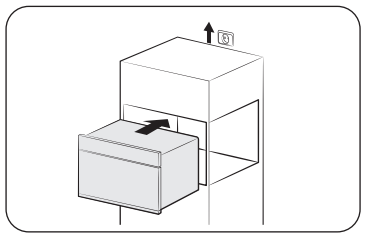
POZNÁMKA

Minimálna požiadavka na výšku **(C)** je len pre samotnú inštaláciu rúry.

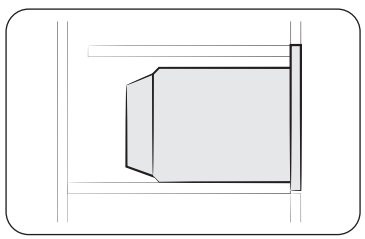
Inštalácia s varnou doskou

Ak chcete nainštalovať varnú dosku na rúru, pozrite si návod na inštaláciu varnej dosky, kde nájdete požiadavky na inštalačný priestor **(*)**.

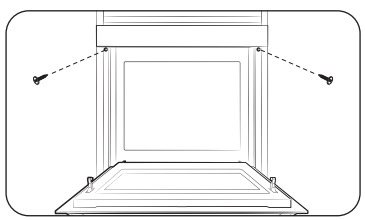
Montáž rúry



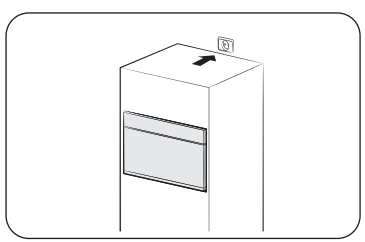
1. Zasuňte rúru čiastočne do otvoru. Pripojovací kábel priveďte k zdroju napájania.



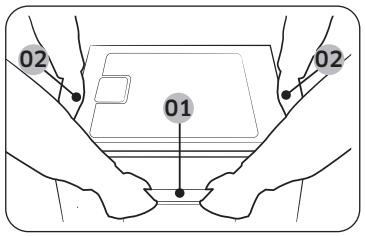
2. Zasuňte rúru úplne do otvoru.



3. Pomocou dvoch dodaných skrutiek (4 x 25 mm) rúru pripevnite.



4. Vykonajte elektrické pripojenie. Skontrolujte, či spotrebič funguje.



Pri rozbaľovaní výrobku držte spotrebič za 2 bočné rukoväte a rukoväť dverí.

01 Rukoväť dverí
02 Bočná rukoväť

Po dokončení inštalácie odstráňte ochrannú fóliu, pásku a iný baliaci materiál a vyberte dodané príslušenstvo z vnútra rúry. Ak chcete vybrať rúru zo skrinky, najprv odpojte napájanie rúry a odskrutkujte 2 skrutky na oboch stranách rúry.

Údržba

Čistenie

Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok (len pri príslušných modeloch).
Ak sa dvierka neotvárajú či nezatvárajú ľahko, skontrolujte najprv, či sa na tesnení dvierok nenahromadili nečistoty. Na čistenie vnútornej aj vonkajšej strany rúry použite jemnú handričku namočenú v mydlovej vode. Opláchnite a poutierajte dosucha.

Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra rúry

1. Vyprázdnite rúru a položte do stredu vnútorného priestoru pohár so zriedenou citrónovou šťavou.
2. Spustite rúru pri maximálnom výkone na dobu 10 minút.
3. Po ukončení cyklu počkajte, kým rúra vychladne. Potom otvorte dvierka a vyčistite varnú komoru.

⚠ UPOZORNENIE

- Udržiavajte dvierka aj tesnenie dvierok čisté a zabezpečte, aby sa dvierka otvárali a zatvárali hladko. V opačnom prípade môže dôjsť k skráteniu životného cyklu rúry.
- Dbajte na to, aby sa do ventilačných otvorov rúry nevyliala voda.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne ani chemické prostriedky.
- Po každom použití rúry použite jemný prostriedok na vyčistenie varnej komory po jej ochladení.

Výmena (oprava)

⚠ VAROVANIE

Táto rúra nemá vnútri žiadne časti, ktoré by používateľ mohol vybrať. Nepokúšajte sa rúru sami vymeniť ani opraviť.

- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte problém s vonkajším krytom rúry, najprv odpojte napájací kábel zo zdroja napájania a potom kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

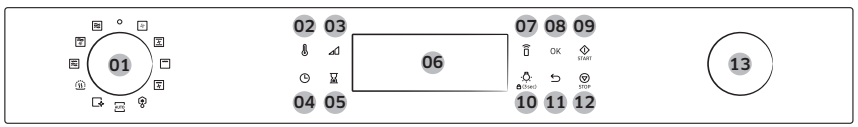
Ak rúru nepoužívate po dlhší čas, odpojte napájací kábel a presuňte ju na suché, bezprašné miesto. Prach a vlhkosť, ktoré sa nahromadia vnútri rúry, môžu ovplyvniť výkon rúry.

Skôr ako začnete

Existuje niekoľko komponentov, ktoré by ste mali poznať predtým, ako prejdete na recept.

Ovládací panel

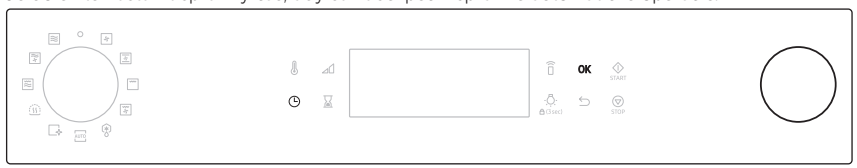
Predný panel sa dodáva v širokej škále materiálov a farieb. V záujme zlepšenia kvality sa skutočný vzhľad rúry môže zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.



01	Otočný volič režimu	Otáčajte otočným voličom režimu kvôli zapnutiu ovládacieho panelu a kvôli voľbe požadovaného režimu prípravy alebo požadovanej funkcie.
02	Teplota	Slúži na zmenu teploty.
03	Úroveň výkonu	Slúži na zmenu úrovne výkonu.
04	Hodiny	Klepnutím zmeňte aktuálny čas.
05	Časovač	Klepnite naň kvôli použitiu funkcie kuchynského časovača.
06	Obrazovka	Zobrazí ponuku, informácie a priebeh prípravy jedla.
07	Inteligentné ovládanie	Funkciu Inteligentné ovládanie zapnite alebo vypnite. **POZNÁMKA** Pred použitím tejto funkcie je potrebné nastaviť Jednoduché pripojenie.
08	OK	Zvoľte aktuálnu hodnotu.
09	Start	Klepnutím na toto tlačidlo zahájite činnosť rúry.
10	Svetlo	Klepnutím zapnete alebo vypnete svetlo rúry. • Klepnutie a podržanie tohto tlačidla na 3 sekundy umožňuje aktivovať alebo deaktivovať danú funkciu. Detská poistka je k dispozícii len v pohotovostnom režime.
11	Späť	Klepnutím sa presuniete na predchádzajúcu obrazovku alebo zrušíte prípravu jedla.
12	Stop	Klepnutím na toto tlačidlo zastavíte činnosť rúry.
13	Otočný volič hodnôt	Otáčanie otočného voliča hodnôt slúži na nastavenie hodnoty pre vašu voľbu. Otáčaním doprava ju zvýšite a otáčaním doľava ju znížite.

Hodiny

Je dôležité nastaviť správny čas, aby sa zabezpečili správne automatické operácie.



Nastavenie času hodín

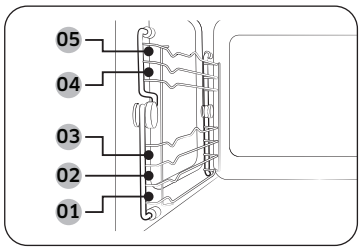
1. Klepnite a podržte stlačené tlačidlo ◷ na 3 sekundy.
2. Nastavte čas hodín (hodinu a minútu) použitím **Otočného voliča hodnôt** a potom stlačte tlačidlo OK.

POZNÁMKA

- Čas hodín nie je možné meniť, keď je rúra v prevádzke.

Skôr ako začnete

Bočné rošty

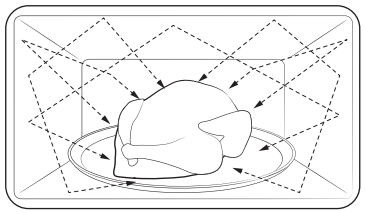


- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vnútri rúry.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry postupujte opatrne. Horúce jedlá alebo príslušenstvo môžu spôsobiť popáleniny.

01	Úroveň 1	Funkcia mikrovlnného ohrevu
02	Úroveň 2	Funkcia rúry
03	Úroveň 3	
04	Úroveň 4	
05	Úroveň 5	

O mikrovlnnej energii

Mikrovlny sú vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Rúra používa vopred zabudovaný magnetrón na generovanie mikrovĺn, ktoré sa používajú na varenie alebo ohrievanie potravín bez toho, aby došlo k ich deformácii alebo zmene farby.



1. Mikrovlny generované magnetrónom sa rovnomerne distribuujú prostredníctvom vírivého distribučného systému. Preto sa potraviny prehrievajú rovnomerne.
2. Mikrovlny sú absorbované do potravín do hĺbky približne 2,5 cm. Potom sa počas prípravy pokrmu mikrovlny rozptýlia vo vnútri potraviny.
3. Čas prípravy jedla ovplyvňujú nasledujúce podmienky potravín.
   - Množstvo a hustota
   - Obsah vlhkosti
   - Počiatočná teplota (najmä pri zmrazení)

POZNÁMKA

Pripravené potraviny si po skončení prípravy uchovávajú teplo vo svojom jadre. Preto musíte dodržať čas odstátia uvedený v tomto návode, ktorý zabezpečí rovnomerné prehriatie až do jadra.

Riad do mikrovlnnej rúry

Riad používaný v mikrovlnnom režime musí umožňovať, aby mikrovlny prechádzali a prenikali potravinami. Kovy ako nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď odrážajú mikrovlny. Preto nepoužívajte riad vyrobený z kovových materiálov. Riad označený ako vhodný do mikrovlnnej rúry je vždy bezpečný na použitie. Ďalšie informácie o vhodnom riade nájdete v nasledujúcich pokynoch a do vnútorného priestoru vložte pohár s vodou alebo nejaké jedlo.

Požiadavky:

- Ploché dno a rovné boky
- Tesne priliehajúce veko
- Dobre vyvážená panvica s rukoväťami, ktoré vážia menej ako hlavná panvica

Materiál	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Popis
Hliníková fólia	△	Používajte na malé porcie, aby ste ich chránili pred nadmerným ohriatím. Ak je fólia blízko steny rúry alebo ak použijete nadmerné množstvo fólie, môže dôjsť k vzniku elektrického oblúka.
Podnos na schrumkavenie	○	Nepoužívajte na predhrievanie dlhšie ako 8 minút.
Kostný porcelán alebo kamenina	○	Porcelán, keramika, glazúrované keramika a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné do mikrovlnnej rúry, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	○	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.

Materiál		Vhodné do mikrovlnnej rúry	Popis
Balenie rýchleho občerstvenia	Polystyrénové poháre alebo nádoby	○	Prehriatie môže spôsobiť ich roztavenie.
	Papierové vrecká alebo noviny	×	Môžu začať horieť.
	Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	×	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar	Riad do rúry a na stôl	○	Vhodné do mikrovlnnej rúry, ak nie je dekorovaný kovovými pásikmi.
	Jemný sklenený tovar	○	Jemný sklenený riad sa môže pri rýchlom zahrievaní rozbiť alebo prasknúť.
	Sklenené džbány	○	Vhodné len na ohrievanie. Pred ohrievaním zložte veko.
Kov	Riady	×	Môžu spôsobiť iskrenie alebo požiar.
	Vrecúško do mrazničky so sťahovacími páskami	×	
Papier	Taniere, poháre, obrúsky a kuchynský papier	○	Používajte na krátke ohriatie. Absorbujú prebytočnú vlhkosť.
	Recyklovaný papier	×	Spôsobuje iskrenie.

Skôr ako začnete

Materiál		Vhodné do mikrovlnnej rúry	Popis
Plast	Nádoby	○	Používajte len termoplastické nádoby. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách deformovať alebo zmeniť farbu.
	Priľnavá fólia	○	Používajte na udržiavanie vlhkosti po ohriatí.
	Vrecká do mrazničky	△	Používajte iba varné vrecká alebo vrecká vhodné do rúry.
Voskový alebo mastný papier		○	Používajte na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

○ : Vhodné do mikrovlnnej rúry

△ : Používajte opatrne

✕ : Nevhodné do mikrovlnnej rúry

Prevádzka

Prehľad funkcií

Funkcia			Rozsah teploty (Úroveň výkonu)	Predvolená teplota (Úroveň výkonu)
Manuálny režim		Mikrovlnný ohrev	100-800 W	800 W
			Mikrovlnná energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo formu alebo farbu.	
		Mikrovlnný ohrev + Konvekcia	40-200 °C 100 W-600 W	180°C 300 W
			Ohrevné prvky generujú teplo a konvekčný ventilátor distribuuje vnútri rúry teplo, ktoré sa posilňuje mikrovlnnou energiou.	
		Mikrovlnný ohrev + Grilovanie	40-200 °C 100 W-600 W	200°C 300 W
			Ohrevné prvky generujú teplo, ktoré sa posilňuje mikrovlnnou energiou.	
		Konvekcia	40-230 °C	160°C
			Zadný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Tento režim použite na pečenie a opekanie na rôznych úrovniach súčasne.	
		Konvekčný ventilátor	40-230 °C	180°C
			Teplo sa generuje z horného a dolného ohrevného prvku s ventilátormi. Toto nastavenie je vhodné na pečenie a opekanie.	

Funkcia			Rozsah teploty (Úroveň výkonu)	Predvolená teplota (Úroveň výkonu)
Manuálny režim		Veľký gril	150-230 °C	220°C
			Veľkoplošný gril vyžaruje teplo. Tento režim použite na opečenie vrchnej časti jedla (napríklad mäsa, lasagní alebo zapekaných pokrmov).	
		Gril s ventilátorom	40-230 °C	180°C
			Dva horné ohrevné prvky generujú teplo, ktoré rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Tento režim použite na grilovanie mäsa alebo rýb.	
Režim Auto	AUTO	Automatické varenie	Pre začiatočníkov ponúka rúra celkovo 20 programov automatickej prípravy jedla.	
		Automatické rozmrazovanie	Rúra ponúka 5 programov rozmrazovania pre vaše pohodlie.	
Špeciálne funkcie		Uchovanie v teplom stave	60-100 °C	60°C
			Túto funkciu používajte len na udržiavanie teploty práve uvarených potravín.	
		Čistenie	Rúra ponúka funkcie Čistenie parou a Dezodorácia. Funkcia Čistenie parou je užitočná na čistenie ľahkých nečistôt pomocou pary. Dezodorácia je užitočná na dezodoráciu rúry.	

Manuálny režim

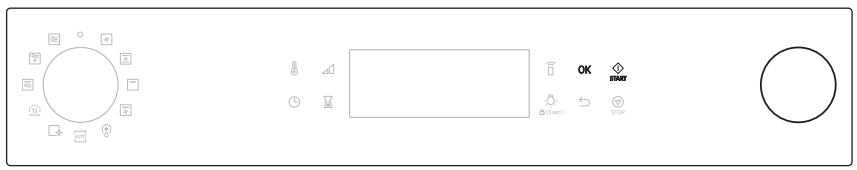
Predvolená teplota (alebo Úroveň výkonu) sa mení podľa najčastejšie používaného nastavenia za posledných 10 operácií.

Krok 1. Vyberte režim



1. Na aktiváciu ovládacieho panela a voľbu manuálneho režimu použite **Otočný volič režimu**.

Krok 2. Nastavte teplotu



1. Otáčaním **Otočného voliča hodnôt** zvoľte požadovanú teplotu.
2. Po ukončení klepnite na tlačidlo **OK**.
3. Ak chcete rýchly štart, klepnite na **START**. Rúra zahájí predohrev.
(Je k dispozícii pre režimy Konvekcia, Konvekčný ventilátor, Veľký gril, Gril s ventilátorom)

Prevádzka

Krok 3. Nastavenie času prípravy jedla (a Úroveň výkonu)



1. Otáčaním **Otočného voliča hodnôt** zvoľte požadovanú dobu prípravy. Ak klepnete na ⏲, môžete nastaviť čas prípravy jedla.
2. Pre nastavenie času ukončenia raz alebo viackrát klepnite na tlačidlo ⏲ a potom nastavte požadovaný čas ukončenia otáčaním **Otočného voliča hodnôt**.
3. Pre zmenu úrovne výkonu klepnite na tlačidlo ◿ a potom otáčajte **Otočným voličom hodnôt**.
4. Potom klepnutím na **START** spustite prípravu jedla.
5. Pred zahájením činnosti rúry môžete tiež nastaviť príslušné možnosti.

⚠ UPOZORNENIE

Uvarené jedlo nenechávajte v rúre príliš dlho. Jedlo sa môže pokaziť.

Krok 4. Predohrev (Len pre režimy Konvekcia, Konvekčný ventilátor, Veľký gril, Gril s ventilátorom, Teplovzdušné fritovanie)

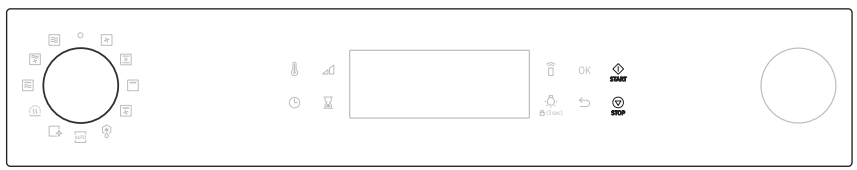
Rúra začne predhrievať, kým nedosiahne nastavenú teplotu. Po dokončení rúra pípne a indikátor predhrievania zmizne.

Ak chcete zmeniť teplotu (alebo Úroveň výkonu) a čas prípravy jedla počas prípravy jedla



1. Počas prípravy klepnite na tlačidlo **OK**.
2. Zvoľte teplotu (alebo úroveň výkonu) alebo dobu prípravy **Otočným voličom hodnôt**.
3. Klepnite na **OK**.
4. Zmeňte hodnotu **Otočným voličom hodnôt**.
5. Po klepnutí na tlačidlo **OK** môžete zmeniť danú hodnotu.
6. Ak chcete zmeniť len čas varenia, klepnite na ⏲. Potom zmeňte čas potrebný na prípravu jedla.

Na zastavenie prevádzky



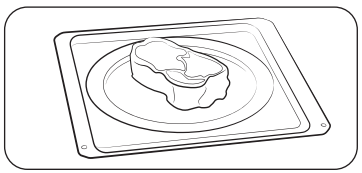
1. Rúru vypnite otočením **Otočného voliča režimu**.
   - Dôjde k zhasnutiu displeja rúry a po 2 sekundách sa zobrazí údaj hodín.
   - K vypnutiu rúry dôjde aj počas prípravy a po 2 sekundách sa zobrazí údaj hodín.
2. Klepnite na tlačidlo **STOP**.
   - Rúra sa pozastaví. Opätovným klepnutím môžete činnosť rúry zrušiť, alebo ju môžete obnoviť klepnutím na tlačidlo **START**.

Mikrovlnný ohrev

Mikrovlny sú vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Mikrovlnná energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo formu alebo farbu.

- Používajte iba riad vhodný do mikrovlnnej rúry.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Mikrovlnný ohrev	>	-	>	Čas prípravy jedla (Úroveň výkonu)	>	-



1. Vložte potraviny do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry, položte nádobu na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v časti Manuálny režim na strane 19-20. Rúra sa spustí po nastavení času prípravy jedla.
3. Po skončení prípravy jedla vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.

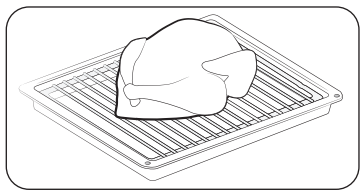
Úroveň výkonu

Úroveň	Percento (%)	Výstupný výkon (W)	Popis
VYSOKÁ	100	800	Používa sa na ohrev kvapaliny.
VYSOKÁ NIŽŠIA	88	700	Používa sa na ohrievanie a varenie.
STREDNE VYSOKÁ	75	600	
STREDNÁ	56	450	Používa sa na prípravu mäsa a ohrievanie zeleniny.
STREDNE NÍZKA	38	300	
ROZMRAZOVANIE	22	180	Používa sa na na rozmrazenie pred varením.
NÍZKA	13	100	Používa sa na rozmrazenie zeleniny.

Mikrovlnný ohrev + Konvekcia

Tento kombinovaný režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, čo vedie k skráteniu času prípravy jedla a vytvoreniu hnedého, chrumkavého povrchu. Používa sa na všetky druhy mäsa a hydiny, ako aj na nákypy a zapekané jedlá, piškótové koláče a ľahké ovocné koláče, koláče s mrveničkou, pečenú zeleninu, buchty a chlieb.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Mikrovlnný ohrev + Konvekcia	>	Teplota	>	Čas prípravy jedla (Úroveň výkonu)	>	-



1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na rošt a potom zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v časti Manuálny režim na strane 19-20. Rúra sa spustí po nastavení času prípravy jedla.
3. Po skončení prípravy jedla vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.

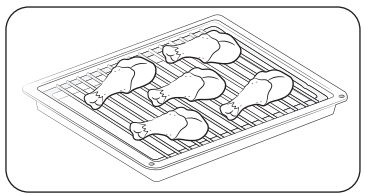
⚠ UPOZORNENIE

Používajte iba riad vhodný do rúry, ako sú poháre, keramika alebo kostný porcelán bez kovového pásika.

Mikrovlnný ohrev + Grilovanie

Ohrevné prvky generujú teplo, ktoré sa posilňuje mikrovlnnou energiou. Používajte iba riad vhodný do mikrovlnnej rúry, ako je sklený alebo keramický riad.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Mikrovlnný ohrev + Grilovanie	>	Teplota	>	Čas prípravy jedla (Úroveň výkonu)	>	-



1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v časti **Manuálny režim** na strane **19-20**. Rúra sa spustí po nastavení času prípravy jedla.
3. Po skončení prípravy jedla vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.

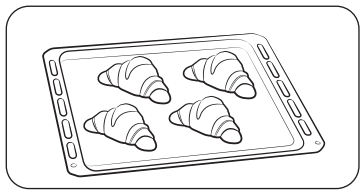
⚠ UPOZORNENIE

Používajte iba riad vhodný do rúry, ako sú poháre, keramika alebo kostný porcelán bez kovového pásika.

Konvekcia

Ohrevné prvky generujú teplo, ktoré vnútri rúry rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Tento režim použite na prípravu sušienok, jednotlivých koláčikov, rožkov a koláčov, ako aj ovocných koláčov, choux a suflé.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Konvekcia	>	Teplota	>	Čas prípravy jedla	>	Predhrievanie

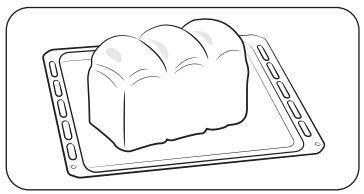


1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v časti **Manuálny režim** na strane **19-20**.
3. Po skončení prípravy jedla vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.

Konvekčný ventilátor

Teplo sa generuje z horného a dolného ohrevného prvku s ventilátormi.
Táto funkcia by sa mala používať na bežné pečenie a opekanie väčšiny druhov jedál.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Konvekčný ventilátor	>	Teplota	>	Čas prípravy jedla	>	Predhrievanie

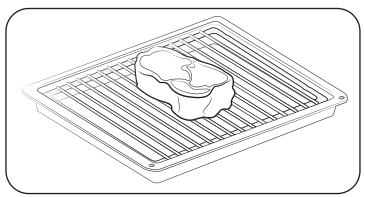


1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v časti **Manuálny režim** na strane **19-20**.
3. Po skončení prípravy jedla vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.

Veľký gril

Ohrevné prvky generujú teplo. Uistite sa, že sú vo vodorovnej polohe.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Grilovanie		Teplota		Čas prípravy jedla		Predhrievanie

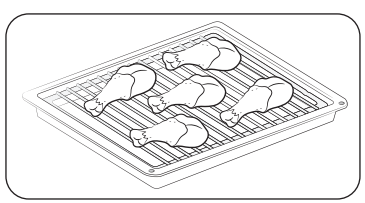


1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v časti Manuálny režim na strane 19-20.
3. Po skončení prípravy jedla vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.

Gril s ventilátorom

Ohrevné prvky generujú teplo. Uistite sa, že sú vo vodorovnej polohe.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Grilovanie		Teplota		Čas prípravy jedla		Predhrievanie



1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v časti Manuálny režim na strane 19-20.
3. Po skončení prípravy jedla vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.

Režim Auto

Rúra ponúka 2 rôzne automatické režimy pre vaše pohodlie: Automatické rozmrazovanie a Automatické varenie. Vyberte si ten, ktorý najlepšie vyhovuje vašim potrebám.



1. Na obnovenie činnosti ovládacieho panelu použite **Otočný volič režimu**. Zvoľte automatický režim a potom potvrďte voľbu klepnutím na tlačidlo **OK**.
   - Automatické varenie (AUTO), Automatické rozmrazovanie ().
2. Otáčaním **Otočného voliča hodnôt** zvoľte obľúbený program a voľbu potvrďte klepnutím na tlačidlo **OK**.
3. Otáčaním **Otočného voliča hodnôt** nastavte požadovanú hmotnosť a potvrďte ju klepnutím na tlačidlo **OK**.
4. Na displeji sa zobrazí ponuka a sprievodca príslušenstvom. (Klepnite na **OK**.)
5. Pre zahájenie prípravy klepnite na tlačidlo **START** alebo na tlačidlo **OK**.

⚠ UPOZORNENIE

Pri vyberaní jedla používajte vždy kuchynské rukavice.

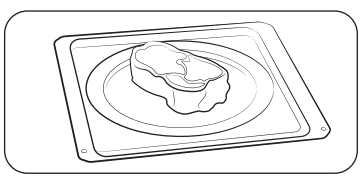
POZNÁMKA

Čas prípravy jedla je naprogramovaný pre každú ponuku a nedá sa zmeniť.

Automatické varenie

Pre začiatočníkov ponúka rúra celkovo 20 programov automatickej prípravy jedla. Využite túto funkciu, aby ste ušetrili čas alebo skrátili čas učenia. Čas a teplota prípravy jedla sa upravia podľa zvoleného receptu.

Krok 1 **Automatické varenie** > Krok 2 **Ponuka** > Krok 3 **Hmotnosť**



1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v časti **Režim Auto** na strane **23-25**.
3. Po skončení prípravy jedla vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.

Sprievodca automatickým varením

Č.	Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
1	Jedlo na tanieri	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramický pekáč	1
		Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). Po varení nechajte 3 minúty odstáť.	
2	Mrazená pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	2
		Mrazenú pizzu vložte do rúry.		
3	Mrazené lasagne	0,4-0,5 0,6-0,7	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	2
		Mrazené lasagne vložte do vhodnej misy z ohňovzdorného skla alebo na keramický tanier. Po prihriatí nechajte 2-3 minúty odstáť.		
4	Celé kurča	1,1-1,2 1,2-1,3	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	2
		Kurča potrite olejom a korením. Umiestnite prsiami nadol do stredu drôtenej vložky na pekáč s keramickým pekáčom. Obráťte, hneď ako rúra zapípa. Ak chcete pokračovať v procese, stlačte Štart. Po varení nechajte 5 minút odstáť.		
5	Kuracie kúsky	0,6-0,7 0,9-1,0	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4
		Chladené kuracie kúsky potrite olejom a korením. Položte na drôtenú vložku na pekáč s keramickým pekáčom kožou nadol. Obráťte, hneď ako rúra zapípa. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.		

Č.	Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
6	Pečené jahňacie mäso	0,8-0,9 1,1-1,2	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	3
		Marinované jahňacie mäso položte na drôtenú vložku na pekáč s keramickým pekáčom. Keď pípne, obráťte a zapnite znova.		
7	Mrazené hranolčeky do rúry	0,3-0,4 0,4-0,5	Plech na pečenie	3
		Mrazené hranolčeky rozložte na kovový plech na pečenie.		
8	Pečené zemiakové polovičky	0,4-0,5 0,6-0,7	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4
		Zemiaky nakrájajte na polovice. Uložte do kruhu na vložku odrezanou plochou nadol. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.		
9	Jablkový koláč	1,2-1,4	Plech na pečenie	2
		Jablkový koláč vložte do okrúhlej kovovej misy. Položte na plech na pečenie Rozsahy hmotnosti zahŕňajú jablká atď.		
10	Holandský bochníkový koláč	0,7-0,8	Plech na pečenie	3
		Čerstvé cesto vložte do vhodnej obdĺžnikovej kovovej nádoby na pečenie (dĺžka 25 cm). Misu položte na plech na pečenie pozdĺžne k dverám.		
11	Kvietky brokolice	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramický pekáč	1
		Brokolicu nakrájajte na plátky alebo polovice. Pridajte len 15 ml (1 PL) vody. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte.		
12	Ružičky karfiolu	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramický pekáč	1
		Čerstvý karfiol umyte a očistite a pripravte jednotlivé ružičky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 PL) vody na 0,2-0,3 kg surovín alebo 45-60 ml (3-4 PL) na 0,3-0,4 kg. Vložte misku do stredu vnútorného priestoru. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte.		

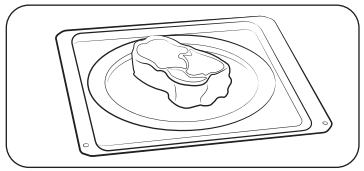
Č.	Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
13	Porciované mrkvy	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický pekáč	1
		Mrkvy opláchnite a vyčistite a nakrájajte na rovnaké plátky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 PL) vody na 0,2-0,3 kg surovín alebo 45-60 ml (3-4 PL) na 0,4-0,5 kg. Vložte misku do stredu vnútorného priestoru. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte.		
14	Zemiaky v šupke	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramický pekáč	1
		Zemiaky opláchnite a očistite, potrite olivovým olejom a nožom prepichnite šupku. Položte na keramický pekáč. Po varení nechajte 3-5 minúty odstáť.		
15	Ošúpané zemiaky	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramický pekáč	1
		Zemiaky opláchnite a ošúpte, nakrájajte na polovice a vložte do sklenenej misy s pokrievkou vhodnej do mikrovlnnej rúry. Pridajte 15-30 ml (12 PL) vody. Po dovarení zamiešajte. Pri varení väčšieho množstva raz počas varenia premiešajte. Nechajte odstáť 3-5 minúty.		
16	Cuketa	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramický pekáč	1
		Cuketu nakrájajte na plátky. Pridajte 30 ml (2 PL) vody alebo kúsok masla. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Varte zakryté. Varte do mäkka.		
17	Nakrájaný baklažán	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramický pekáč	1
		Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 15 ml (1 polievkovou lyžicou) citrónovej šťavy. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte.		

Č.	Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
18	Cibuľa nakrájaná na plátky	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický pekáč	1
		Cibuľu nakrájajte na plátky alebo polovice. Pridajte len 15 ml (1 PL) vody. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte.		
19	Miešaná zelenina	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický pekáč	1
		Opláchnite a očistite čerstvú zeleninu. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 15 ml (1 PL) vody na 0,2-0,3 kg surovín alebo 30 ml (2 PL) na 0,4-0,5 kg. Vložte misku do stredu vnútorného priestoru. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte.		
20	Biela ryža	0,2-0,3	Keramický pekáč	1
		Použite veľkú sklenenú misu z ohňovzdorného skla s pokrievkou. (Upozorňujeme, že ryža počas varenia zdvojnásobuje svoj objem.) Varte zakryté. Po skončení varenia premiešajte a nechajte odstáť. Pridajte soľ alebo bylinky a maslo. Upozorňujeme, že ryža nemusí absorbovať všetku vodu po uplynutí času varenia.		

Rozmrazovanie

Rúra ponúka 5 programov rozmrazovania pre vaše pohodlie. Čas a úroveň výkonu sa automaticky upravia podľa zvoleného programu.

Krok 1 **Automatické rozmrazovanie** > Krok 2 **Ponuka** > Krok 3 **Hmotnosť**



1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v časti **Režim Auto** na strane **23-25**.
3. Po skončení prípravy jedla vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.

Sprievodca rozmrazovaním

Č.	Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
1	Mäso	0,2-1,5	Keramický pekáč	1
		Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.		
2	Hydina	0,2-1,5	Keramický pekáč	1
		Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa.		
3	Ryba	0,2-1,5	Keramický pekáč	1
		Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé.		

Č.	Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
4	Chlieb/Koláč	0,1-0,8	Keramický pekáč	1
		Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramický pekáč a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené.) Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké / chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako ani pre koláče s čokoládovou polevou.		
5	Ovocie	0,1-0,6	Keramický pekáč	1
		Zmrazené ovocie rovnomerne rozložte na keramický pekáč. Tento program je vhodný pre ovocie, ako sú maliny, miešané bobuľové ovocie a tropické ovocie.		

Špeciálne funkcie

Uchovanie v teplom stave

Pri tejto funkcii pracuje iba konvekčný ohrevný prvok, ktorý sa cyklicky zapína a vypína, aby udržal jedlo teplé.

Po dokončení prípravy jedla,



1. Na obnovenie činnosti ovládacieho panelu použite **Otočný volič režimu**. Potom zvoľte funkciu **Uchovanie v teplom stave** ().
2. Potvrďte klepnutím na tlačidla **OK**.
3. Otáčaním **Otočného voliča hodnôt** zvoľte požadovanú teplotu (60-100 °C).
4. Po ukončení klepnite na tlačidlo **OK**. Ak chcete rýchly štart, klepnite na **START**. Rúra začne hriať.
5. Otáčaním **Otočného voliča hodnôt** zvoľte dobu činnosti.
6. Po ukončení zahájte činnosť klepnutím na tlačidlo **OK** alebo na tlačidlo **START**.

⚠ **UPOZORNENIE**

- Pri vyberaní jedla používajte vždy kuchynské rukavice.
- Túto funkciu nepoužívajte na opätovné ohriatie studených jedál. Túto funkciu používajte len na udržiavanie teploty práve uvarených potravín.
- Túto funkciu nenechávajte zapnutú dlhšie ako 1 hodinu. V opačnom prípade to môže ovplyvniť kvalitu potravín.
- Ak chcete udržať jedlo chrumkavé, pri používaní tejto funkcie ho nezakrývajte.

Sprievodca Uchovania v teplom stave

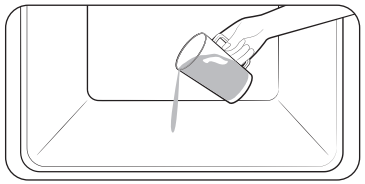
Jedlo	Teplota (°C)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Jedlá	80	30	Na udržiavanie teplého mäsa, kuracieho mäsa, zapekaného mäsa, pizze, zemiakov a jedál na tanieri.
Nápoje	80	30	Na udržiavanie teplej vody, mlieka a kávy.
Chlieb/pečivo	60	30	Na udržiavanie teplého chleba, toastov, žemlí, muffinov a koláčov.
Riady/nádoby	70	30	Na predhrievanie riadov a nádob. Misky uložte do vnútorného priestoru. Nepreťažujte. (maximálne zaťaženie: 7 kg)

Čistenie

Čistenie ponúka funkcie Čistenie parou ( ) a Dezodorácia ( ).

Čistenie parou

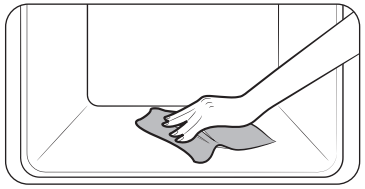
Táto funkcia je užitočná na čistenie ľahkých nečistôt pomocou pary.



1. Na dno rúry nalejte 100 ml vody a zatvorte dvierka rúry.



2. Na aktiváciu ovládacieho panela použite **Otočný volič režimu** a potom zvoľte funkciu **Čistenie** ( ).
3. Otáčaním **Otočného voliča hodnôt** zvoľte položku ‚**C1**‘ **Čistenie parou** ( ).
4. Po ukončení klepnite na tlačidlo **OK**. Ak chcete rýchly štart, klepnite na **START**. Rúra začne čistenie.
5. Pre prečítanie hlásenia sprievodcu klepnite na tlačidlo **OK**.
6. Po ukončení zahájte činnosť klepnutím na tlačidlo **OK** alebo na tlačidlo **START**.



7. Po dokončení **Čistenia parou** použite suchú handričku na vyčistenie vnútra rúry.

⚠ VAROVANIE

Neotvárajte dvierka pred ukončením cyklu. Voda vo vnútri rúry je veľmi horúca a môže spôsobiť popáleniny.

POZNÁMKA

- Túto funkciu použite až po úplnom vychladnutí rúry na izbovú teplotu.
- NEPOUŽÍVAJTE destilovanú vodu.
- Na čistenie mikrovlnnej rúry NEPOUŽÍVAJTE vysokotlakové vodné čističe ani čističe s parným lúčom.
- Ak je rúra vnútri horúca, automatické čistenie sa neaktivuje. Počkajte, kým rúra vychladne, a potom to skúste znova.
- Nelejte vodu na dno prudko. Robte to jemne. V opačnom prípade voda pretečie dopredu.

Odstránenie zápachu

Táto funkcia je užitočná na dezodoráciu rúry. Túto funkciu pravidelne používajte na odstránenie nepríjemného zápachu v rúre.



1. Na aktiváciu ovládacieho panela použite **Otočný volič režimu** a potom zvoľte funkciu **Čistenie** ( ).
2. Otáčaním **Otočného voliča hodnôt** zvoľte položku „**C2**“ **Dezodorácia** ( ).
3. Po ukončení klepnite na tlačidlo **OK**.
4. Otáčaním **Otočného voliča hodnôt** nastavte požadovanú dobu a zahájte činnosť klepnutím na tlačidlo **OK** alebo na tlačidlo **START**. (Predvolený nastavený čas je 5 minút.)

Ďalšie funkcie

Ponuka	Popis
Časovač	Môžete nastaviť časovač.
Zamknúť	Ovládací panel môžete uzamknúť.
Zvuk	Môžete zapnúť alebo vypnúť zvuk rúry (pípanie).
Wi-Fi	Môžete zapnúť alebo vypnúť Wi-Fi.

Časovač

1. Pre použitie funkcie **Časovač** klepnite na tlačidlo .
2. Nastavte časovač (hodinu a minútu) pomocou **Otočného voliča hodnôt**.
3. Pre spustenie časovača klepnite na tlačidlo **OK**.
4. Pre zrušenie časovača klepnite na tlačidlo **STOP** a kvôli úprave časovača klepnite na tlačidlo .

Zamknúť

1. Klepnutie a podržanie tlačidla na 3 sekundy umožňuje zamknúť rúru.
2. Pre odomknutie rúry klepnite na tlačidlo a držte ho 3 sekundy stlačené.

Zvuk

1. Pre použitie **Ďalších funkcií** klepnite na tlačidlo a držte ho 3 sekundy stlačené.
2. Nastavte možnosť na hodnotu **1** pomocou **Otočného voliča hodnôt** a klepnite na tlačidlo **OK** kvôli zmene nastavenia **Zvuku**.
3. Pre zapnutie alebo vypnutie možnosti použite **Otočný volič hodnôt** a klepnite na tlačidlo **OK**.

Wi-Fi

1. Pre použitie **Ďalších funkcií** klepnite na tlačidlo a držte ho 3 sekundy stlačené.
2. Nastavte možnosť na hodnotu **2** pomocou **Otočného voliča hodnôt** a klepnite na tlačidlo **OK** kvôli zmene nastavenia **Wi-Fi**.
3. Pre zapnutie alebo vypnutie možnosti použite **Otočný volič hodnôt** a klepnite na tlačidlo **OK**.

Inteligentné ovládanie

Ak chcete používať funkciu Inteligentné ovládanie rúry, musíte si do mobilného zariadenia stiahnuť aplikáciu SmartThings. Funkcie ovládané aplikáciou SmartThings nemusia fungovať bez problémov, ak sú komunikačné podmienky zlé alebo ak je rúra nainštalovaná na mieste so slabým signálom Wi-Fi.

Ako pripojiť mikrovlnnú rúru

1. Stiahnite si a otvorte aplikáciu SmartThings v mobilnom zariadení.
2. Pri pripájaní rúry postupujte podľa pokynov na obrazovke aplikácie.
3. Po dokončení procesu sa zobrazí ikona umiestnená na displeji rúry a aplikácia potvrdí, že ste pripojení.
4. Ak sa ikona nezobrazí, znova sa pripojte podľa pokynov v aplikácii.

Ovládanie rúry na diaľku

Z bezpečnostných dôvodov nie je táto funkcia dostupná pre mikrovlnný režim.

1. Stlačte tlačidlo Inteligentné ovládanie , ktoré sa zobrazí na displeji. Rúru je teraz možné ovládať na diaľku pomocou pripojeného diaľkového zariadenia.
2. Výberom ikony rúry v aplikácii SmartThings otvorte aplikáciu Ovládanie rúry. Keď je aplikácia pripojená k rúre, môžete prostredníctvom aplikácií vykonávať nasledujúce funkcie:

Diaľkové ovládanie rúry pomocou aplikácie SmartThings	
Monitorovanie rúry	• Kontrola stavu rúry
Diaľkové ovládanie rúry	• Nastavenie alebo úprava nastavení rúry na diaľku. (Nie je k dispozícii pre Mikrovlnný režim)
Moje varenie	• Vypnutie rúry na diaľku. • Po spustení varenia na diaľku zmena nastaveného čas a teploty varenia.
Kontrola chýb	• Automaticky rozpoznávať chyby.

POZNÁMKA

Ak sa na displeji nezobrazuje , stále môžete monitorovať stav rúry a vypnúť rúru

Inteligentné varenie

Manuálne varenie

Sprievodca varením v mikrovlnnej rúre

- Pri mikrovlnnom režime nepoužívajte kovové nádoby. Nádoby s jedlom vždy položte na keramický pekáč.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúča jedlo zakryť.
- Po dokončení varenia nechajte jedlo postáť vo vlastnej pare.

Mrazená zelenina

- Použite sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla s pokrievkou.
- Zeleninu premiešajte dvakrát počas varenia a jedenkrát po uvarení.
- Dochuťte po uvarení.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (min)	Čas odstátia (min)
Špenát	150	600	5-6	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			
Brokolica	300	600	8-9	2-3
	Pridajte 30 ml (2 PL) studenej vody.			
Hrach	300	600	7-8	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			
Zelené fazuľky	300	600	7½-8½	2-3
	Pridajte 30 ml (2 PL) studenej vody.			
Miešaná zelenina (Mrkva/Hrach/ Kukurica)	300	600	7-8	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			
Miešaná zelenina (Čínsky štýl)	300	600	7½-8½	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			

Čerstvá zelenina

- Použite sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla s pokrievkou.
- Na každých 250 g pridajte 30-45 ml studenej vody.
- Premiešajte raz počas varenia a raz po uvarení.
- Dochuťte po uvarení.
- Na rýchlejšie uvarenie sa odporúča nakrájať na menšie, rovnomerné kúsky.
- Všetku čerstvú zeleninu varte pri plnom mikrovlnnom výkone (800 W).

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas prípravy jedla (min)	Čas odstátia (min)
Brokolica	250 500	4-5 5-6	3
	Pripravte si rovnako veľké ružičky. Usporiadajte stonkami do stredu		
Ružičkový kel	250 500	5-6 7-8	3
	Pridajte 60-75 ml (45 PL) vody.		
Mrkva	250	5-6	3
	Mrkvu nakrájajte na rovnako veľké kolieska.		
Karfiol	250 500	5-6 7-8	3
	Pripravte si rovnako veľké ružičky. Veľké ružičky nakrájajte na polovice. Usporiadajte stonkami do stredu.		
Cuketa	250	3-4	3
	Cuketu nakrájajte na plátky. Pridajte 30 ml (2 PL) vody alebo kúsok masla. Varte do mäkka.		
Baklažán	250	3-4	3
	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.		
Pór	250	3-4	3
	Pór nakrájame na hrubé plátky.		

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas prípravy jedla (min)	Čas odstátia (min)
Huby	125 250	1-2 2-3	3
	Pripravte malé celé alebo nakrájané huby. Nepridávajte vodu. Pokvapkajte citrónovou šťavou. Pridajte soľ a korenie. Pred podávaním sceďte.		
Cibuľa	250	4-5	3
	Cibuľu nakrájajte na plátky alebo polovice. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.		
Paprika	250	4-5	3
	Papriku nakrájajte na malé plátky.		
Zemiaky	250 500	4-5 7-8	3
	Odvážte ošúpané zemiaky a nakrájajte ich na polovice alebo štvrtiny podobnej veľkosti.		
Kaleráb	250	5-6	3
	Kaleráb pokrájajte na malé kocky.		

Ryža a cestoviny

Počas varenia a po ňom občas premiešajte.

Varte odkryté a počas odstátia zatvorte pokrievku. Potom vodu dôkladne sceďte.

- **Ryža**: Použite veľkú sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla s pokrievkou vzhľadom na to, že objem ryže sa zdvojnásobí.
- **Cestoviny**: Použite veľkú sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (min)	Čas odstátia (min)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250	800	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375		18-20		Pridajte 750 ml studenej vody.
Hnedá ryža (predvarená)	250	800	20-22	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375		22-24		Pridajte 750 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250	800	17-19	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250	800	18-20	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250	800	10-11	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Prihrievanie

- Neprihrievajte veľké kusy jedla, ako sú kusy mäsa, ktoré sa ľahko prehrejú.
- Je bezpečnejšie prihrievať potraviny pri nižších úrovniach výkonu.
- Počas varenia a po ňom dôkladne premiešajte.
- Pri tekutinách alebo detskej strave buďte opatrní. Pred, počas a po varení dobre premiešajte plastovou lyžicou alebo sklenenou miešacou tyčinkou, aby ste zabránili prudkému vyvretiu a obareniu. Počas odstátia ich nechajte v rúre. Počítajte s dlhším časom ohrievania ako pri iných typoch potravín.
- Odporúčaný čas odstátia po prihriatí je 2-4 minúty. Pozri nižšie uvedenú informačnú tabuľku.

Tekutiny a jedlo

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (min)	Čas odstátia (min)
Nápoje	250 ml (1 hrnček) 500 ml (2 hrnčeky)	800	1½-2 2-3	1-2
	Nalejte do keramického hrnčeka a prihrievajte nezakryté. Hrnček dajte do stredu keramického pekáča. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte.			
Polievka (Chladená)	250 g	800	3-4	2-3
	Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.			
Dusené mäso (Chladené)	350 g	600	5-6	2-3
	Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.			
Cestoviny s omáčkou (Chladené)	350 g	600	5-6	2-3
	Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.			
Plátky mäsa (Chladené)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.			

Detská strava a mlieko

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (s)	Čas odstátia (min)
Detská strava (Zelenina + Mäso)	190 g	600	30-40	2-3
	Nalejte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po uplynutí času prípravy zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty. Pred podávaním dobre premiešajte a dôkladne skontrolujte teplotu.			
Detská kaša (Obilie + Mlieko + Ovocie)	190 g	600	20-30	2-3
	Nalejte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po uplynutí času prípravy zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty. Pred podávaním dobre premiešajte a dôkladne skontrolujte teplotu.			
Dojčenské mlieko	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Dobre premiešajte alebo pretrepte a nalejte do sterilizovanej sklenenej fľaše. Umiestnite do stredu keramického pekáča. Varte nezakryté. Poriadne pretrepte a nechajte stáť aspoň 3 minúty. Pred podávaním poriadne pretrepte a starostlivo skontrolujte teplotu.			

Inteligentné varenie

Rozmrazovanie

Mrazené potraviny vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry bez pokrievky. Počas rozmrazovania prevráťte a po rozmrazení z sceďte tekutinu a odstráňte droby. Ak chcete jedlo rozmraziť rýchlejšie, nakrájajte ho na malé kúsky a pred rozmrazovaním ho zabaľte do hliníkovej fólie. Keď sa vonkajší povrch zmrazených potravín začne rozmrazovať, prerušte rozmrazovanie a nechajte odstáť podľa pokynov v tabuľke nižšie.
Nemeňte predvolenú úroveň výkonu (180 W) na rozmrazovanie.

Jedlo		Veľkosť porcie (g)	Čas rozmrazovania (min)	Čas odstátia (min)
Mäso	Mleté mäso	250 500	6-7 8-12	15-30
	Bravčové rezne	250	7-8	
	Mäso položte na plochý keramický tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času rozmrazovania prevráťte.			
Hydina	Kuracie kúsky	500 g (2 ks)	12-14	15-60
	Celé kurča	1200	28-32	
	Najprv položte kuracie kúsky kožou nadol, celé kuracie prsia bokom nadol na keramický tanier. Tenšie časti, ako sú krídla a konce, zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času rozmrazovania prevráťte.			
Ryba	Rybie filé	200	6-7	10-25
	Celé ryby	400	11-13	
	Vložte mrazené ryby do stredu keramického taniera. Tenšie časti poukladajte pod hrubšie časti. Chráňte úzke konce filiet a chvost celých rýb hliníkovou fóliou. Po polovici času rozmrazovania prevráťte.			
Ovocie	Drobné ovocie	300	6-7	5-10
	Ovocie rozložte na plochú okrúhlu sklenenú misu s veľkým priemerom.			

Jedlo		Veľkosť porcie (g)	Čas rozmrazovania (min)	Čas odstátia (min)
Chlieb	Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sendvič	250 500	4-4½ 7-9	
	Rožky umiestnite do kruhu alebo chleba horizontálne na kuchynský papier na keramický tanier. Po polovici času rozmrazovania prevráťte.			

Sprievodca grilovaním

Ohrevné prvky grilu sú umiestnené na strope varnej komory.
Tieto prvky môže byť v prevádzke, len keď sú dvierka zatvorené.
Pri grilovaní pokrmov ich umiestnite na vysoký rošt, ak nie je uvedené inak.
Gril predhrievajte 2-3 minúty v režime grilovania, a ak nie je ďalej uvedené inak, potraviny grilujte na vysokom rošte. Po skončení grilovania vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.

Riad na varenie

Gril a Gril s ventilátorom: Používajte ohňovzdorné nádoby, ktoré môžu obsahovať kovové časti. Nepoužívajte plastové riady akéhokoľvek druhu.
Mikrovlnný ohrev + Grilovanie: Nepoužívajte riad, ktorý je vyrobený z kovu alebo plastu.

Typ potravín

Kotlety, klobásy, steaky, hamburgery, slanina a šunka, plátky rýb, sendviče a všetky druhy hrianok s obložením.

Grilovanie

Nastavte teplotu grilu na 220 °C, predhrievajte 5 minút.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (1. strana) (min)	Čas prípravy jedla (2. strana) (min)
Kebab na ražni	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	8-10	6-8
Bravčové rezne	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	7-9	5-7
Klobásy	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	6-8	6-8
Kuracie kúsky	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	20-25	15-20
Steak z lososa	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	8-12	6-10
Zelenina na plátky	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	15-20	-
Hrianky	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	2-3	1-2
Syrové hrianky	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	3-5	-

Gril s ventilátorom

Nastavte teplotu v tejto tabuľke a nechajte predhrievať 5 minút.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (1. strana) (min)	Čas prípravy jedla (2. strana) (min)
Zemiakové kliny	200-220	Plech na pečenie	4	25-30	-
Mrazené krokety	210-220	Plech na pečenie	4	15-20	-
Mrazené kuracie nugetky	210-220	Plech na pečenie	4	15-20	-
Celé ryby	200-220	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4	10-15	10-15
Kuracie kúsky	200-210	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4	20-25	15-20
Celé kurča	200-210	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	3	30-35	25-30

Inteligentné varenie

Mikrovlnný ohrev + Grilovanie

Jedlo	Úroveň výkonu (W)	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (1. strana) (min)	Čas prípravy jedla (2. strana) (min)
Zapekané zemiaky	1.: 450 2.: -	1.: 180-200 2.: 220	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4	10-15	2-4
Grilované paradajky	180	160-180	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4	10-15	-
Zapekaná zelenina	450	180-200	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4	10-15	-
Pečené ryby	300	180-200	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4	5-8	6-10
Kuracie kúsky	300	180-200	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4	13-17	13-17

Sprievodca konvekciou

Konvekcia a Konvekčný ventilátor

V režime Konvekcia a v režime Konvekčný ventilátor pracuje ohrevný prvok a ventilátor na bočnej stene spoločne, aby teplo vo vnútri varnej komory cirkulovalo.
Môžete používať všetok riad vhodný do rúry, formy a plechy na pečenie –všetko, čo sa bežne používa v tradičnej konvekčnej rúre.

Mikrovlnný ohrev + Konvekcia

Tento kombinovaný režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, čo vedie k skráteniu času prípravy jedla a vytvoreniu hnedého, chrumkavého povrchu. Rúra ponúka 5 rôznych kombinovaných režimov pre vaše pohodlie: Používa sa na všetky druhy mäsa a hydiny, ako aj na nákypy a zapekané jedlá, piškótové koláče a ľahké ovocné koláče, koláče s mrveničkou, pečenú zeleninu, buchty a chlieb. Používajte iba riad vhodný do rúry, ako sú poháre, keramika alebo kostný porcelán bez kovového pásika.

Konvekcia

Pec predhrejte v režime Konvekcia.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Torta s lieskovými orieškami, štvorcová forma	160-170	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	2	60-70
Citrónová torta, forma v tvare kruhu alebo misy	150-160	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	2	50-60
Piškótový koláč	150-160	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	2	25-35
Korpus pre ovocnú tortu	150-170	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	2	25-35
Ovocný koláč s posýpkou (kysnuté cesto)	150-170	Plech na pečenie	3	30-40
Croissanty	170-180	Plech na pečenie	2	10-15
Pečivo	180-190	Plech na pečenie	2	10-15
Čajové pečivo	160-180	Plech na pečenie	3	10-20
Hranolky do rúry	200-220	Plech na pečenie	3	15-20

Konvekčný ventilátor

Používajte teploty a časy uvedené v tejto tabuľke ako rady pre pečenie.
Odporúčame predhriať rúru v režime Konvekčný ventilátor.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Lasagne	180-190	Plech na pečenie	3	25-30
Zapekané zemiaky	170-180	Plech na pečenie	2	45-50
Piškótový koláč	150-160	Plech na pečenie	2	35-40
Bochníkový koláč	150-160	Plech na pečenie	2	50-60
Biely chlieb	170-180	Plech na pečenie	2	20-25
Domáca pizza	180-200	Plech na pečenie	2	20-30
Mrazená pizza	180-200	Plech na pečenie	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Plech na pečenie	2	40-50
Jablkový koláč	160-170	Plech na pečenie	2	60-80
Lístkové cesto, jablková náplň	180-190	Plech na pečenie	3	15-20

Mikrovlnný ohrev + Konvekcia

Jedlo	Úroveň výkonu (W)	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (1. strana) (min)	Čas prípravy jedla (2. strana) (min)
Celé kurča 1,2 kg	1.: 450 2.: 300	180-200	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	3	20-25	23-27
Pečené hovädzie / Jahňacie (Stredne prepečené)	300	180-200	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	3	17-22	18-25
Mrazené lasagne / Zapekané cestoviny	450	180-200	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	3	30-35	-
Zapekané zemiaky	450	180-200	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	3	15-20	-
Torta s čerstvým ovocím	100	160-180	Keramický pekáč	3	45-50	-

Inteligentné varenie

Rýchlo a jednoducho

Roztopenie masla

Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 800 W, kým sa maslo neroztopí.

Roztápanie čokolády

Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky. Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí. Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

Roztopenie skryštalizovaného medu

Vložte 20 g skryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky. Zohrievajte 20-30 sekúnd pri výkone 300 W, kým sa med neroztopí.

Tavenie želatíny

Suché želatínové platy (10 g) vložte na 5 minút do studenej vody. Odkvapkanú želatínu vložte do malej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu pri výkone 300 W. Po roztavení premiešajte.

Poleva na pečenie (na koláče a torty)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) so 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v miske z ohňovzdorného skla 3½ až 4½ minúty pri 800 W, kým nie je poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát premiešajte.

Varenie džemu

Vložte 600 g ovocia (napríklad rozmixované drobné ovocie) do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti s pokrievkou. Pridajte 300 g konzervovacieho cukru a dobre premiešajte. Varte zakryté 10-12 minút pri výkone 800 W. Počas varenia niekoľkokrát premiešajte. Naplňte priamo do malých zaváraninových pohárov so skrutkovacími viečkami. Nechajte odstáť na viečkach 5 minút.

Varenie pudingu

Pudingový prášok zmiešajte s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre premiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty pri výkone 800 W. Počas varenia niekoľkokrát premiešajte.

Opekanie mandľových plátkov

Rovnomerne rozložte 30 g mandľových plátkov na stredne veľký keramický tanier. Počas opekania 3½ až 4½ minúty pri výkone 600 W niekoľkokrát premiešajte. Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

Riešenie problémov

Pri používaní rúry môžete naraziť na problém. V takom prípade si najprv pozrite nižšie uvedenú tabuľku a vyskúšajte návrhy. Ak problém pretrváva alebo ak sa na displeji stále zobrazuje nejaký informačný kód, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Kontrolné body

Ak sa pri používaní rúry vyskytne problém, najprv si pozrite nižšie uvedenú tabuľku a vyskúšajte návrhy.

Problém	Príčina	Riešenie
Všeobecné		
Tlačidlá nemožno dobre stlačiť.	Medzi tlačidlami sa môže nachádzať neznáma látka.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
	Pri dotykových modeloch: Na vonkajšej strane je vlhkosť.	Utrite vlhkosť z vonkajšej strany.
	Detský zámok je aktívny.	Deaktivujte detský zámok.
Čas sa nezobrazuje.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Funkcia Eko (úspora energie) je nastavená.	Vypnite funkciu Eko.
Rúra nefunguje.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
	Bezpečnostný mechanizmus otvárania dvierok je pokrytý neznámou látkou.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
Rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby prevrátil jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znovu tlačidlo (START), aby sa prevádzka spustila.

Problém	Príčina	Riešenie
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	Rúra bola zapnutá dlhšiu dobu.	Po varení v rámci dlhšieho časového intervalu nechajte rúru vychladnúť.
	Ventilátor nefunguje.	Počúvajte zvuk ventilátora.
	Pokúšate sa zapnúť rúru bez jedla.	Vložte do rúry jedlo.
	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú prívodné výstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
	Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.	Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre rúru používať.
Do rúry neprichádza elektrický prúd.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
Počas používania počuť strieľanie a rúra nefunguje.	Tento zvuk môže spôsobovať varenie utesneného jedla alebo použitie nádoby s krytom.	Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože by mohli počas varenia z dôvodu rozpätia jedla vybuchnúť.

Problém	Príčina	Riešenie
Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú prívodné výstupy/ výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
	Na vrchnej časti rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte z vrchnej časti rúry všetky predmety.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite rúru a potom otvorte dvierka.
Rúra nezohrieva.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Zohrievanie je slabé alebo pomalé.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Funkcia zohrievania nefunguje.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Funkcia rozmrazovania nefunguje.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Vnútorné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútorné svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eko. Zatvorte a opäť otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo „Späť“.
	Vnútorné svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro rúry a skontrolujte znovu.
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Automatické varenie, toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo.	Po obrátení jedla stlačte znovu tlačidlo Start, aby sa prevádzka spustila.
Rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.

Problém	Príčina	Riešenie
Počas varenia vznikajú iskry.	Počas zapnutia rúry/funkcie rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.
Po pripojení napájania sa rúra okamžite zapne.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte znovu.
Z rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo zásuvka nie sú správne uzemnené.	Skontrolujte, či sú napájanie a zásuvka správne uzemnené.
Kvapká voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Z dvierok uniká para.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
V rúre zostala voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.

Problém	Príčina	Riešenie
Jas vnútri rúry sa mení.	Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania podľa funkcie.	Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu. Nejedná sa o poruchu rúry.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	Na vyvetranie rúry je ventilátor spustený ešte ďalších 5 minút po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu rúry.
Stlačením tlačidla +30 s sa rúra zapne.	To sa stane, keď rúra nebola v prevádzke.	Mikrovlnná rúra funguje tak, že sa zapne stlačením tlačidla +30 s, keď nebola v prevádzke.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Grilovanie		
Počas tejto operácie vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejde o poruchu, a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2- až 3-krát, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
	Jedlo je príliš blízko grilu.	Počas varenia položte jedlo do vhodnej vzdialenosti.
	Jedlo nie je správne pripravené a/alebo usporiadané.	Uistite sa, že jedlo je správne pripravené a usporiadané.
Rúra		
Rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejde o poruchu, a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2- až 3-krát, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
Pri používaní rúry cítiť spálený zápach alebo zápach plastu.	Používa sa plastový riad alebo riad na varenie, ktorý nie je odolný voči teplu.	Použite sklenený riad na varenie vhodný pre vysoké teploty.
Zvnútra rúry vychádza zápach.	Zvyšky jedla alebo plastu sa roztavili a prilepili sa vnútri.	Použite parnú funkciu a potom utrite vnútro suchou handrou. Môžete dnu vložiť plátok citróna a spustiť rúru, aby sa zápach odstránil rýchlejšie.
Rúra nevarí správne.	Dvierka rúry sa počas varenia často otvárajú.	Dvierka neotvárajte často, pokiaľ nepripravujete pokrmy, ktoré je potrebné otáčať. Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne a to môže ovplyvniť výsledok varenia.
	Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte ovládacie prvky rúry správne a opakujte pokus.
	Gril alebo iné príslušenstvo nie sú správne vložené.	Príslušenstvo vložte správne.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu na varenie.	Znovu nastavte ovládacie prvky rúry alebo použite vhodný kuchynský riad s plochým dnom.

Informačné kódy

Ak rúra nepracuje, na displeji sa môže zobraziť informačný kód. Pozrite si nižšie uvedenú tabuľku a vyskúšajte návrhy.

Kód	Popis	Riešenie
C-20	Snímač teploty je otvorený.	Odpojte napájací kábel rúry a kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
	Snímač teploty je skratovaný.	
C-F0	Ak neexistuje žiadna komunikácia medzi hlavným a vedľajším MICOM.	
C-F1	Vyskytuje sa len vtedy, keď nefunguje čítanie alebo zápis EEPROM.	
C-21	Tento kód sa zobrazí, keď je teplota rúry vysoká. V prípade, že teplota počas prevádzky každého režimu stúpne nad hraničnú teplotu. (Vnímané ako požiar.)	Odpojte napájací kábel, aby sa mikrovlnná rúra dostatočne vychladila, a znovu ju spustite.
C-F2	Dotykové tlačidlo je nefunkčné.	Zastavte činnosť rúry a potom pokus zopakujte.
C-d0		Odpojte napájací kábel, aby sa mikrovlnná rúra dostatočne vychladila, a vyčistite tlačidlo. (Prach, Voda) Ak sa vyskytne rovnaký problém, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Zdroj napájania		230 V ~ 50 Hz
Príkon	Maximálny výkon	2700 W
	Mikrovlnný ohrev	1600 W
	Grilovanie	2600 W
	Konvekcia	2600 W
Výstupný výkon		100 W / 800 W (IEC - 705)
Prevádzková frekvencia		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Metóda chladenia		Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H)	Hlavná jednotka	595 x 456 x 570 mm
	Vstavaná	560 x 446 x 549 mm
Objem		50 litrov
Hmotnosť	Čistá	38,8 Kg
	Prepravná	45,6 Kg

* Tento výrobok obsahuje zdroj svetla triedy energetickej účinnosti <G>.

Príloha

Celková spotreba energie v pohotovostnom režime (W) (Porty všetkých sietí sú v stave „zap.")		1,9 W
Časové obdobie pre správu napájania (min)		20 min
Wi-Fi	Spotreba energie v pohotovostnom režime (W)	1,9 W
	Časové obdobie pre správu napájania (min)	20 min
Režim vypnutia	Príkon	0,5 W
	Časové obdobie pre správu napájania (min)	30 min

Údaje stanovené podľa normy EN 50564 a nariadenia (ES) č. 1275/2008.

POZNÁMKA

Spoločnosť Samsung týmto vyhlasuje, že toto rádiové zariadenie je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ a príslušnými zákonnými požiadavkami v Spojenom kráľovstve.
Úplné znenie vyhlásenia o zhode EÚ a vyhlásenia o zhode Spojeného kráľovstva je k dispozícii na tejto internetovej adrese: Oficiálne vyhlásenie o zhode možno nájsť na adrese http://www.samsung.com. Prejdite na položku Podpora > Vyhľadať podporu výrobku a zadajte názov modelu.

	Frekvenčný rozsah	Výkon vysielača (Max)
Wi-Fi	2401-2495 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde

Softvér, ktorý je súčasťou tohto produktu, obsahuje softvér s otvoreným zdrojovým kódom. Nasledujúca URL adresa http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 odkazuje na informácie o licenciách s otvoreným zdrojovým kódom súvisiace s týmto produktom.

Poznámky

SAMSUNG

Berte na vedomie, že záruka spoločnosti Samsung NEZAHŔŇA servisné hovory týkajúce sa prevádzky produktu, opravy nesprávnej inštalácie a výkonu bežného čistenia alebo údržby.

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

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

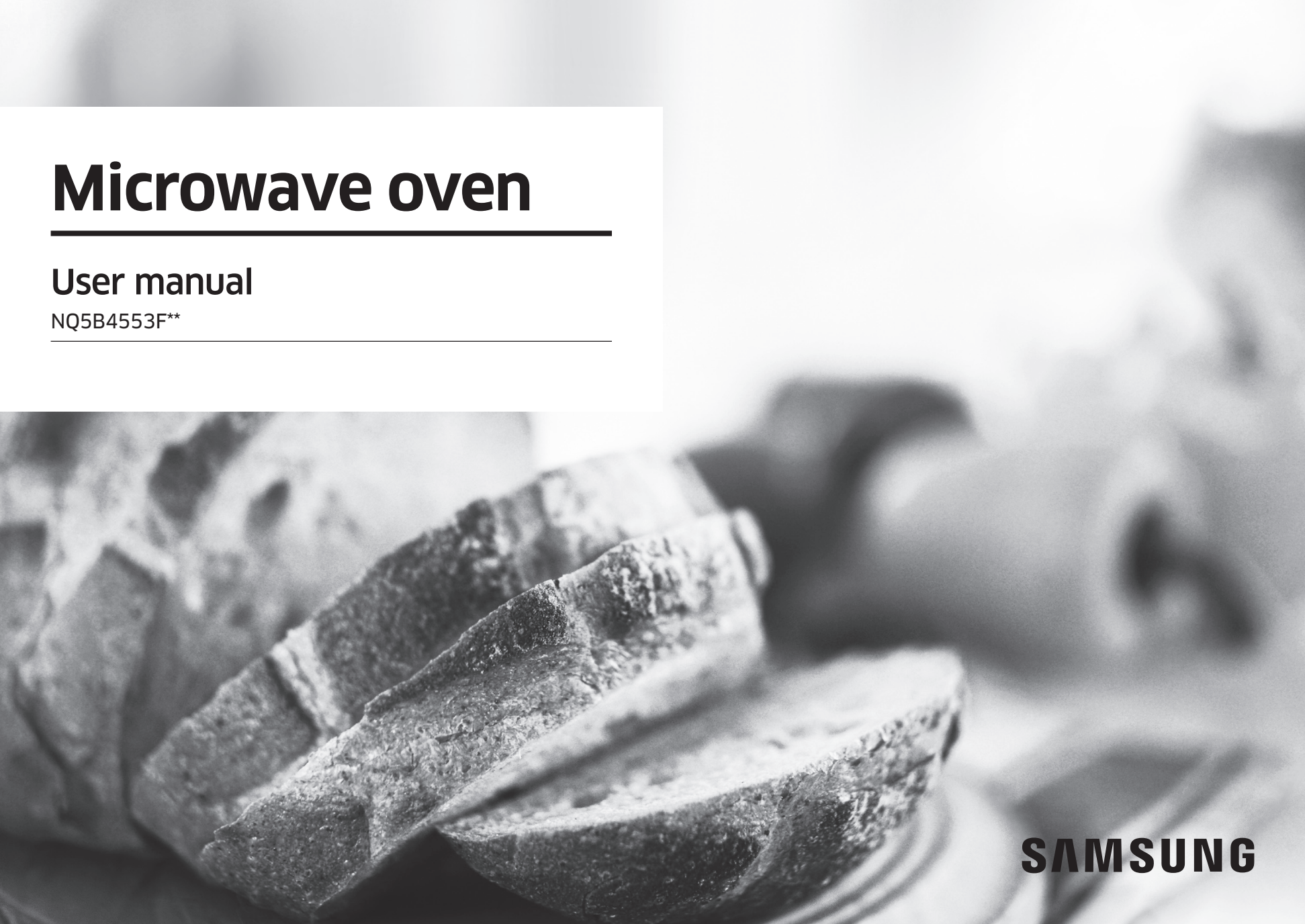
KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички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

DG68-01421C-00

Microwave oven

User manual

NQ5B4553F**



SAMSUNG

Contents

Safety instructions 3
Important safety instructions 3
General safety 7
Microwave operation precautions 8
Limited warranty 9
Product group definition 9
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 9

Installation 10
What's included 10
Installation instructions 11

Maintenance 14
Cleaning 14
Replacement (repair) 14
Care against an extended period of disuse 14

Before you start 15
Control panel 15
Clock 15
Side racks 16
About microwave energy 16
Cookware for microwave 17

Operations 18
Feature overview 18
Manual mode 19
Auto mode 23
Auto cook guide 24
Special functions 27
More Functions 29
Smart Control 30

Cooking Smart 31
Manual cooking 31
Quick & Easy 38

Troubleshooting 38
Checkpoints 38
Information codes 43

Technical specifications 43

Appendix 44
Open Source Announcement 44

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Safety instructions

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is intended to be used built-in only. The appliance shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (Turntable models only)

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

This Appliance should be allowed to disconnect from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If supply cord without plug is installed on the appliance, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. The cleaning function depends on the model.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Safety instructions

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

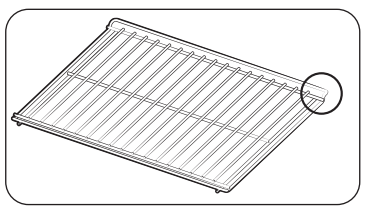
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.



Please put the bent up frame side to the back, in order to support the restposition when cooking big loads. (Depending on model)

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.
Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.
Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.
Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.
This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes.
Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.
Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.
If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.
Do not touch the power cord with wet hands.
While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.
Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.
Do not apply excessive pressure or impact to the oven.
Do not place the oven over fragile objects.
Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.
Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.
Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.
Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.
Do not pour or directly spray water onto the oven.
Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.
Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.
Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.
Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.
In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.
Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Safety instructions

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.
Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.
Do not use the oven to dry papers or clothes.
Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.
Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.
To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.
Always use oven mitts when removing a dish.
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.
Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.
Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)
Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.
  Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven.

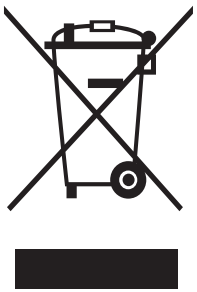
To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

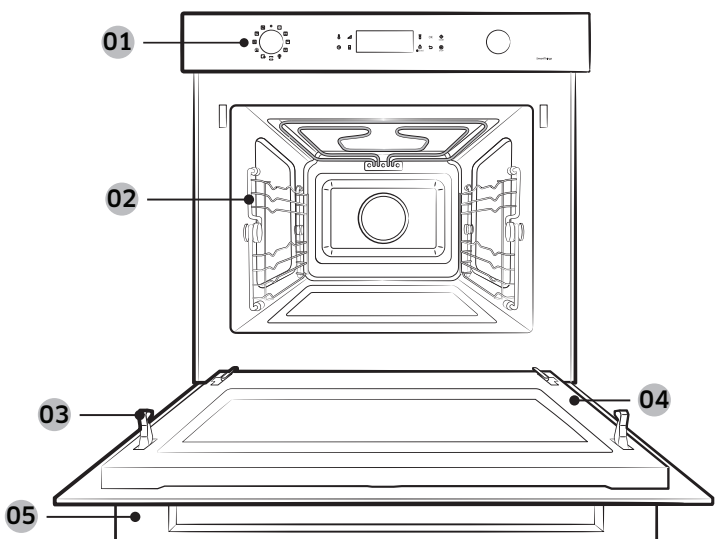
For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

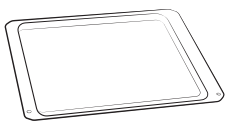
Oven at a glance



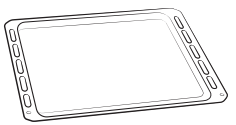
01 Control panel
02 Side racks
03 Safety door lock
04 Door
05 Door Handle

Accessories

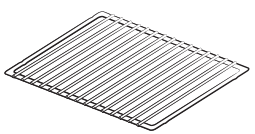
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



Ceramic tray
(Useful for microwave mode.)



Baking tray
(Do not use for microwave mode.)



Wire tray insert
(Useful for speed menu and grill mode.)



3 Screws (M4 L25)

NOTE

See the **Cooking Smart** on page **31-38** to determine the appropriate accessory for your dishes.

Installation instructions

General Technical Information

Electrical Supply	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (W × H × D)	Set size	595 x 456 x 570 mm
	Built in size	560 x 446 x 549 mm

This appliance complies with EU regulations.

Disposal of Packaging and Appliance

Packaging is recyclable.
Packaging may consist of the following materials:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Please dispose of these materials in a responsible manner in accordance with government regulations.
The authorities can provide information on how to dispose of domestic appliances in a responsible manner.

Safety

- This appliance should only be connected by a qualified technician.
- The Oven is NOT designed for use in a commercial cooking setting.
- It should be used exclusively for cooking food in a home setting.
- The appliance is hot during and after use.
- Exercise caution when young children are present.

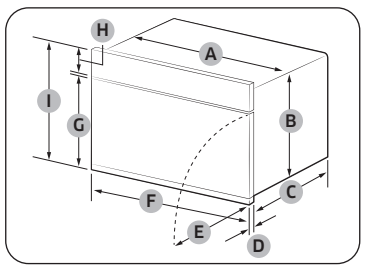
Electrical Connection

The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Install in the Cabinet

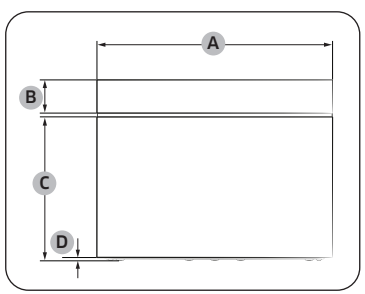
Kitchen Cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 ℃.
Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

Required Dimensions for installation (This product is dedicated to built-in products.)



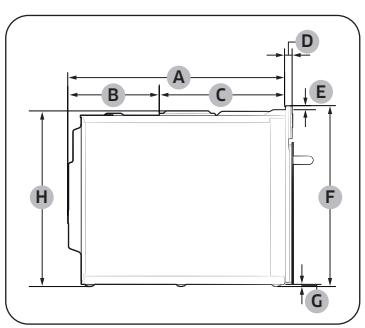
Oven (mm)

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



Oven (mm)

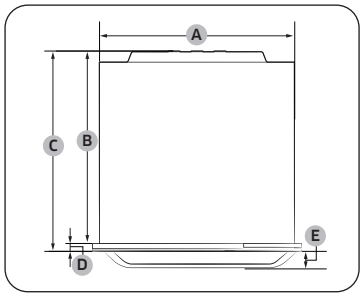
A	595
B	85
C	367
D	6



Oven (mm)

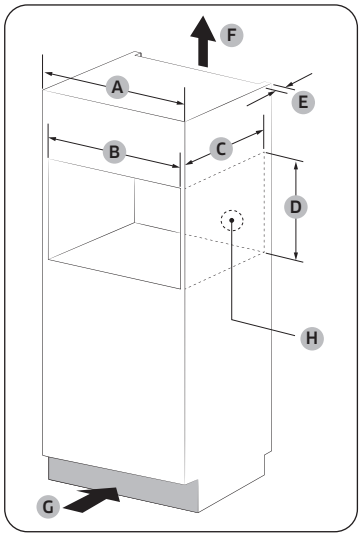
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

Installation



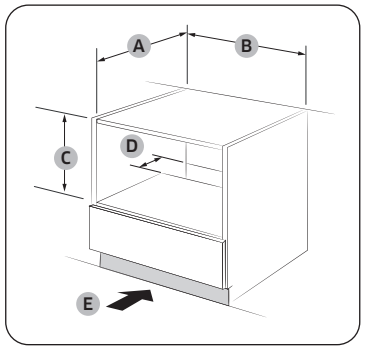
Oven (mm)

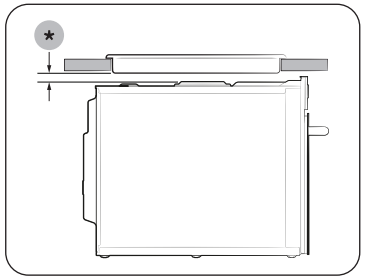
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Built-in cabinet (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Space for power outlet (30 Ø Hole)





Under-sink cabinet (mm)

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

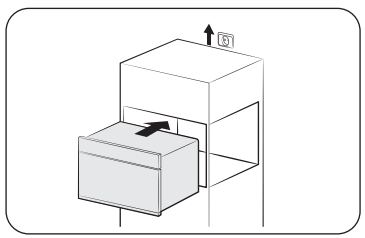
NOTE

Minimum height requirement **(C)** is for oven installation alone.

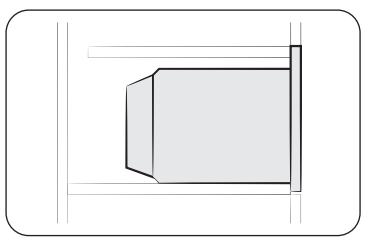
Installing with a hob

To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement **(*)**.

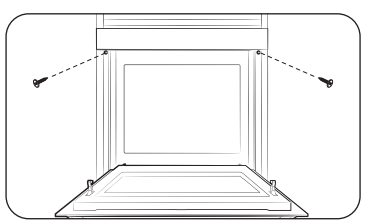
Mounting the oven



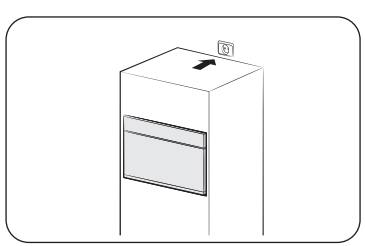
1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.



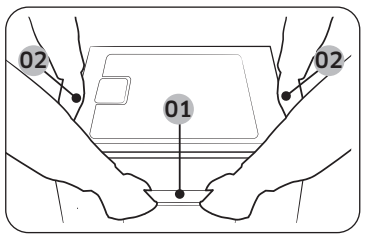
2. Slide the oven completely into the recess.



3. Fasten the oven using the two screws (4 x 25 mm) provided.



4. Make the electrical connection. Check that the appliance works.



Be sure to hold the appliance with 2 side handles and door handle when unpacking the product.

01 Door handle
02 Side handle

After the installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside of the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

Maintenance

Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing (applicable models only). If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the cavity.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

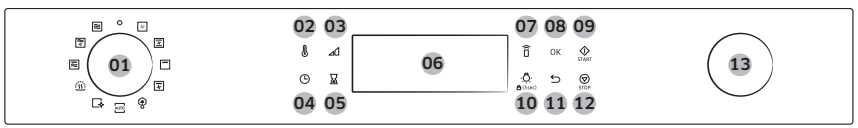
If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Before you start

There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe.

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode Dial	Turn the Mode Dial to wake the control panel or to select a desired cooking mode or function.
02 Temperature	Use to change the temperature.
03 Power Level	Use to change the power level.
04 Clock	Tap to change the current time.
05 Timer	Tap to use kitchen timer function.
06 Screen	Displays the menu, information and cooking progress.
07 Smart Control	Set the Smart Control function on or off. **NOTE** Easy Connection should be set prior to use this function.
08 OK	Select the current value.
09 Start	Tap to start the oven operation.
10 Light	Tap to turn the oven light on or off. • Tap and hold for 3 seconds to activate or deactivate. Child Lock is available only in standby state.
11 Back	Tap to move to the previous screen or to cancel the cooking.
12 Stop	Tap to stop the oven operation.
13 Value Dial	Turn the Value Dial to adjust the setting value for your selection. Turn to the right to increase or turn to the left to decrease.

Clock

It is important to set the correct time to ensure correct automatic operations.



To set the clock time

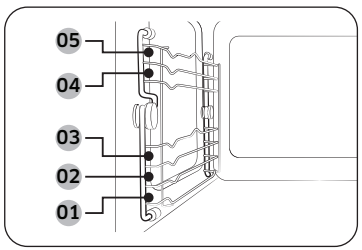
1. Tap and hold ◷ for 3 seconds.
2. Set the clock time(hour and minute) using the **Value Dial** and OK button.

NOTE

- You cannot change the clock time while the oven is operating.

Before you start

Side racks

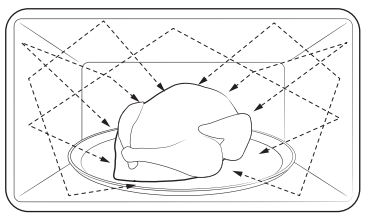


- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

01 Level 1	Microwave function
02 Level 2	Oven function
03 Level 3	
04 Level 4	
05 Level 5	

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
   - Quantity and density
   - Moisture content
   - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate the food. Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave-safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guidelines and place a glass of water or some food inside the cavity.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material	Microwave-safe	Description
Aluminium foil	△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.
Crusty plate	○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.
Bone china or earthenware	○	Porcelain, pottery, glazed earthenware, and bone china are usually microwave-safe unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	○	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging — Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
Fast-food packaging — Paper bags or newspaper	×	These may catch fire.
Fast-food packaging — Recycled paper or metal trims	×	These may cause arcing.
Glassware — Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
Glassware — Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
Glassware — Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal — Dishes	×	These may cause arcing or fire.
Metal — Freezer bag with twist-ties	×	
Paper — Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
Paper — Recycled paper	×	Causes arcing.

Before you start

Material		Microwave-safe	Description
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

○ : Microwave-safe △ : Use caution ✕ : Not microwave-safe

Operations

Feature overview

Feature			Temperature (Power level) range	Default temperature (Power level)
Manual Mode		Microwave	100-800 W	800 W
			The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.	
		Microwave + Convection	40-200 °C 100 W-600 W	180 °C 300 W
			The heating elements generate heat, and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.	
		Microwave + Grill	40-200 °C 100 W-600 W	200 °C 300 W
			The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.	
		Convection	40-230 °C	160 °C
			The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.	
		Fan Conventional	40-230 °C	180 °C
			The heat is generated from the top and bottom heating elements with fans. This setting is suitable for baking and roasting.	

Feature			Temperature (Power level) range	Default temperature (Power level)
Manual Mode		Large Grill	150-230 °C	220 °C
			The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).	
		Fan Grill	40-230 °C	180 °C
			Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.	
Auto Mode	AUTO	Auto Cook	For cooking beginners, the oven offers a total of 20 auto cooking programmes.	
		Auto Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.	
Special functions		Keep Warm	60-100 °C	60 °C
			Use this only for keeping foods warm that have just have been cooked.	
		Cleaning	The oven offers Steam Clean and Deodorisation functions. Steam Clean is useful for cleaning light soiling with steaming. Also, Deodorisation is useful for deodorising the oven.	

Manual mode

The default temperature (or Power level) changes according to the most frequently used setting for the last 10 operations.

Step 1. Select a mode



1. Use the **Mode Dial** to wake the control panel, and then select a manual mode.

Step 2. Set the temperature



1. Turn the **Value Dial** to select the desired temperature.
2. When done, tap **OK**.
3. If you want a quick start, tap **START**. The oven starts preheating. (Available for Convection, Fan Conventional, Large Grill, Fan Grill modes)

Step 3. Set the cooking time (and Power level)



1. Turn the **Value Dial** to select the cooking time.
   If you tap ◷, you can set cooking time.
2. To set end time, tap ◷ one more time and turn **Value Dial** to set desired end time.
3. To change the power level, tap ◿ and turn **Value Dial** to change.
4. When done, tap **START** to start cooking.
5. Also, you can set options before you start the oven.

⚠ CAUTION

Do not keep cooked food in the oven for too long. The food may spoil.

Step 4. Preheat (Convection, Fan Conventional, Large Grill, Fan Grill, Air Fry only)

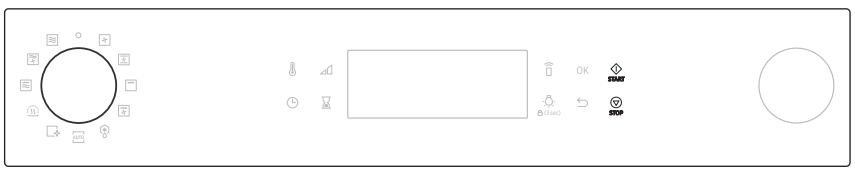
The oven starts preheating until it reaches the set temperature. When complete, the oven beeps and preheat indicator disappears.

To change the temperature (or Power level) and cook time during cooking



1. Tap **OK** during cooking.
2. Select temperature (or power level) or cook time using the **Value Dial**.
3. Tap **OK**.
4. Change the value using the **Value Dial**.
5. If you tap **OK**, you can change the value.
6. To change cooking time only, tap ◷. Then, change the cooking time you desire.

To stop the operation



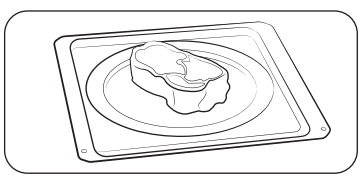
1. Turn the **Mode Dial** to off.
   - The oven display turns off, and the clock appears after 2 seconds.
   - The oven turns off even during cooking, and the clock appears after 2 seconds.
2. Tap **STOP**.
   - The oven pauses. Tap it again to cancel or tap **START** to resume cooking.

Microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

- Use only microwave-safe cookware.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Microwave	>	-	>	Cooking time (Power Level)	>	-



1. Put food in microwave-safe container, put the container on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** section on page **19-20**. The oven will start after setting the cooking time.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

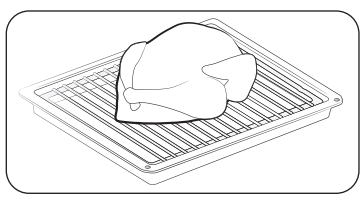
Power level

Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	800	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	88	700	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	75	600	
MEDIUM	56	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	38	300	
DEFROST	22	180	Use to defrost before cooking.
LOW	13	100	Use to defrost vegetables.

Microwave + Convection

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Microwave + Convection	>	Temperature	>	Cooking time (Power Level)	>	-



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the rack, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** section on page **19-20**. The oven will start after setting the cooking time.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

⚠ CAUTION

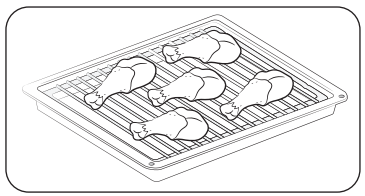
Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Operations

Microwave + Grill

The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy. Use only microwave-safe cookware, such as glass or ceramic cookware.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Microwave + Grill	>	Temperature	>	Cooking time (Power level)	>	-



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** section on page **19-20**. The oven will start after setting the cooking time.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

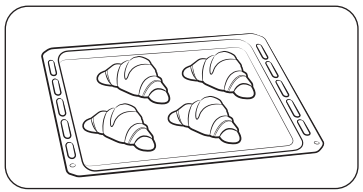
⚠ CAUTION

Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Convection

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Convection	>	Temperature	>	Cooking time	>	Preheating

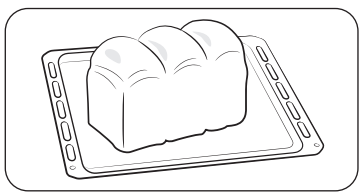


1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** section on page **19-20**.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Fan Conventional

The heat is generated from the top and bottom heating elements with fans. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Fan Conventional	>	Temperature	>	Cooking time	>	Preheating

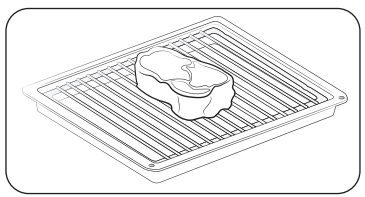


1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** section on page **19-20**.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Large Grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill		Temperature		Cooking time		Preheating

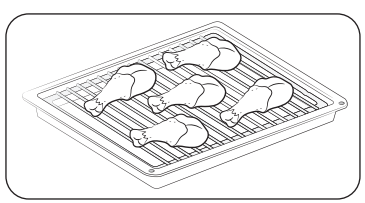


1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the Manual mode section on page 19-20.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Fan Grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

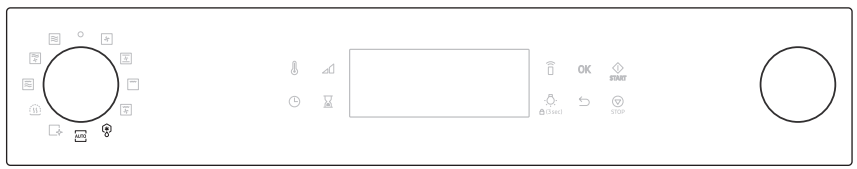
Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill		Temperature		Cooking time		Preheating



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the Manual mode section on page 19-20.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Auto mode

The oven offers 2 different auto modes for your convenience: Auto Defrost and Auto Cook. Select one that best fits your needs.



1. Use the **Mode Dial** to wake the control panel, select an Auto mode and then tap **OK** to confirm.
   - Auto Cook (AUTO), Auto Defrost.
2. Turn the **Value Dial** to select the preferred programme and tap **OK** to confirm.
3. Turn the **Value Dial** to set the desired weight and then tap **OK** to confirm.
4. The display shows the menu and accessory guide. (Tap **OK**.)
5. Tap **START** or **OK** to start cooking.

⚠ CAUTION

Always use oven gloves while taking out food.

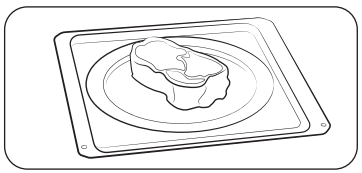
NOTE

The cooking time is pre-programmed for each menu and, it cannot be changed.

Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 20 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

Step 1 **Auto cook** > Step 2 **Menu** > Step 3 **Weight**



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** section on page **23-25**.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Auto cook guide

No.	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
1	Plated Meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Ceramic tray	1
		Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.		
2	Frozen Pizza	0.3-0.4 0.4-0.5	Wire tray insert + Ceramic Tray	2
		Put frozen pizza on oven.		
3	Frozen Lasagne	0.4-0.5 0.6-0.7	Wire tray insert + Ceramic Tray	2
		Put frozen lasagne in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After reheating let stand for 2-3 minutes.		
4	Whole Chicken	1.1-1.2 1.2-1.3	Wire tray insert + Ceramic Tray	2
		Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of Wire tray insert rack with ceramic tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Put Start button to continue process. After cooking let stand for 5 minutes.		
5	Chicken Pieces	0.6-0.7 0.9-1.0	Wire tray insert + Ceramic Tray	4
		Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put on wire tray insert with ceramic tray with the skin-side down. Turnover, as soon as the oven beeps. After cooking let stand for 2-3 minutes.		

No.	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
6	Roast Lamb	0.8-0.9 1.1-1.2	Wire tray insert + Ceramic Tray	3
		Put marinated roast lamb on Wire tray insert rack with ceramic tray. When beeps, turnover and start again.		
7	Frozen Oven Chips	0.3-0.4 0.4-0.5	Baking tray	3
		Distribute frozen oven chips on metal baking tray.		
8	Baked Potato Halves	0.4-0.5 0.6-0.7	Wire tray insert + Ceramic Tray	4
		Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the tray with the cut side to the grill. After cooking let stand for 2-3 minutes.		
9	Apple Pie	1.2-1.4	Baking tray	2
		Put apple pie into a round metal dish. Put on the baking tray. The weight ranges include apple and so on.		
10	Dutch Loaf Cake	0.7-0.8	Baking tray	3
		Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish length way to the door on baking tray.		
11	Broccoli Florets	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic tray	1
		Cut broccoli into slices or halves. Add only 15 ml (1 tablespoon) water. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking.		
12	Cauliflower Florets	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic tray	1
		Rinse and clean fresh Cauliflower and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 0.3-0.4 kg. Put bowl in the centre of cavity. Cook covered. Stir after cooking.		

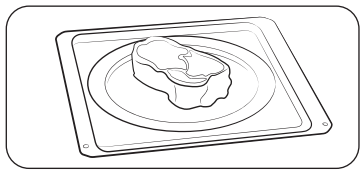
No.	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
13	Sliced Carrots	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
		Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 0.4-0.5 kg. Put bowl in the centre of cavity. Cook covered. Stir after cooking.		
14	Jacket Potatoes	0.3-0.4 0.7-0.8	Ceramic tray	1
		Rinse and clean potatoes, Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put on ceramic tray. After cooking, stand for 3-5 minutes.		
15	Peeled Potatoes	0.4-0.5 0.7-0.8	Ceramic tray	1
		Rinse and peel potatoes, cut into halves and put into an oven-proof glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.		
16	Courgettes	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic tray	1
		Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tablespoons) water or a knob of butter. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Cook until just tender.		
17	Sliced Egg Plants	0.1-0.2 0.3-0.4	Ceramic tray	1
		Cut egg plants into small slices and sprinkle with 15 ml (1 tablespoon) lemon juice. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking.		

No.	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
18	Sliced Onions	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
		Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tablespoon) water. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking.		
19	Mixed Vegetables	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
		Rinse and clean fresh vegetables. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 15 ml (1 tablespoon) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 30 ml (2 tablespoons) for 0.4-0.5 kg. Put bowl in the centre of cavity. Cook covered. Stir after cooking.		
20	White Rice	0.2-0.3	Ceramic tray	1
		Use a large glass Pyrex bowl with lid. (Note that rice doubles in volume during cooking.) Cook covered. After cooking time is over, stir before letting stand. Add salt or herbs and butter. Note that rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.		

Defrost

The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience. The time and power level are automatically adjusted according to the selected programme.

Step 1 **Auto defrost** > Step 2 **Menu** > Step 3 **Weight**



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** section on page **23-25**.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Defrost guide

No.	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
1	Meat	0.2-1.5	Ceramic tray	1
		Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.		
2	Poultry	0.2-1.5	Ceramic tray	1
		Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.		
3	Fish	0.2-1.5	Ceramic tray	1
		Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.		

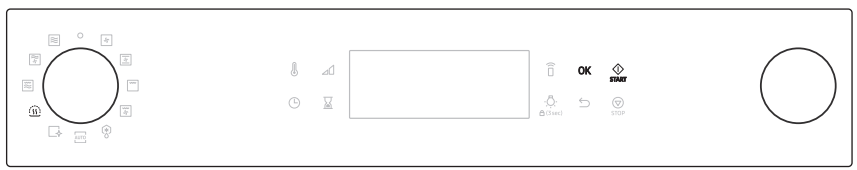
No.	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
4	Bread/Cake	0.1-0.8	Ceramic tray	1
		Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.		
5	Fruit	0.1-0.6	Ceramic tray	1
		Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits.		

Special functions

Keep Warm

With this function, only the convection heating element operates, and it cycles on and off to keep food warm.

When cooking is complete,



1. Use the **Mode Dial** to wake the control panel, and then select **Keep Warm** ().
2. Tap **OK** to confirm.
3. Turn the **Value Dial** to select the desired temperature (60-100 °C).
4. When done, tap **OK**. If you want a quick start, tap **START**. The oven starts warming.
5. Turn the **Value Dial** to select the operating time.
6. When done, tap **OK** or **START** to start.

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that just have been cooked.
- Do not run this function for more than 1 hour. Otherwise, this may affect food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food when using this function.

Keep Warm guide

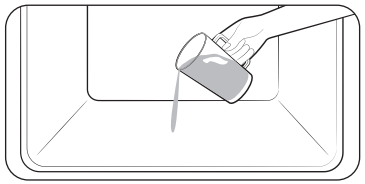
Food	Temperature (℃)	Standing time (min.)	Directions
Meals	80	30	For keeping meat, chicken, gratin, pizza, potatoes, and plated meals warm.
Drinks	80	30	For keeping water, milk, and coffee warm.
Breads/ pastries	60	30	For keeping bread, toast, rolls, muffins, and cake warm.
Dishes/ crockery	70	30	For preheating dishes and crockery. Arrange the dishes inside the cavity. Do not overload. (maximum load: 7 kg)

Cleaning

Cleaning offers Steam clean ( ) and Deodorisation ( ) functions.

Steam Clean

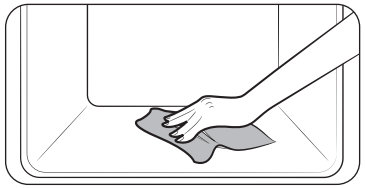
This function is useful for cleaning light soiling with steaming.



1. Pour 100 ml of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Use the **Mode Dial** to wake the control panel, and then select **Cleaning** ( ).
3. Turn the **Value Dial** to select '**C1**' **Steam Clean** ( ).
4. When done, tap **OK**. If you want a quick start, tap **START**. The oven starts cleaning.
5. Tap **OK** to read guide message.
6. When done, tap **OK** or **START** to start.



7. After completing **Steam Clean**, use a dry cloth to clean inside the oven.

⚠ WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

NOTE

- Use this feature only when the oven has cooled completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.
- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the microwave oven.
- If the oven is hot inside, auto cleaning will not activate. Wait until the oven cools down, and then try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

Deodorisation

This function is useful for deodorizing the oven. Use this function regularly to remove any unpleasant odour in your oven.



1. Use the **Mode Dial** to wake the control panel, and then select **Cleaning** ( ).
2. Turn the **Value Dial** to select '**C2**' **Deodorisation** ( ).
3. When done, tap **OK**.
4. Turn the **Value Dial** to set time, and then tap **OK** or **START** to start. (Default set time is 5 minutes.)

More Functions

Menu	Description
Timer	You can set the timer.
Lock	You can lock the control panel.
Sound	You can turn the oven's sound (beeps) on or off.
Wi-Fi	You can turn the Wi-Fi on or off.

Timer

1. Tap ⌛ to use **Timer** function.
2. Set the timer (hour and minute) using the **Value Dial**.
3. Tap **OK** to start the timer.
4. Tap **STOP** to cancle the timer and tap ⌛ to edit the timer.

Lock

1. Tap and hold 🔒 for 3 seconds to lock the oven.
2. To unlock the oven, tap and hold 🔒 for 3 seconds.

Sound

1. Tap and hold ⌛ for 3 seconds to use **More Functions**.
2. Set option to number **1** by using **Value Dial** and tap **OK** button to change **Sound** setting.
3. Change the option on or off by using **Value Dial** button and then tap **OK**.

Wi-Fi

1. Tap and hold ⌛ for 3 seconds to use **More Functions.**
2. Set option to number **2** by using **Value Dial** and tap **OK** button to change **Wi-Fi** setting.
3. Change the option on or off by using **Value Dial** button and then tap **OK**.

Smart Control

To use the oven's Smart Control, you must download the SmartThings app to a mobile device. Functions operated by the SmartThings app may not work smoothly if communication conditions are poor or the oven is installed in a place with a weak Wi-Fi signal.

How to connect the microwave oven

1. Download and open the SmartThings app on your mobile device.
2. Follow the app's on-screen instructions to connect your oven.
3. Once the process is complete, the 📶 icon located on your oven display, and the app will confirm you are connected.
4. If the 📶 icon does not appear, follow the instruction on the app to reconnect.

To control the oven remotely

For safety reason, this function is not available for microwave mode.

1. Press Smart Control 📶 appears in the display. The oven can now be controlled remotely with a connected remote device.
2. Select the oven icon on the SmartThings app to open the Oven Control app. When the app is connected to the oven, you can perform the following functions through the applications:

Oven remote control using the SmartThings app	
Oven monitoring	• Check the status of the oven
Oven Remote control	• Set or adjust oven settings remotely. (Not available for Microwave mode)
My Cooking	• Turn the oven off remotely. • Once cooking starts, change the set cooking time and temperature remotely.
Error Check	• Automatically recognize errors.

NOTE

If 📶 is not shown in the display, you are still able to monitor the oven status and turn the oven off

Cooking Smart

Manual cooking

Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the ceramic tray.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-6	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green Beans	300	600	7½-8½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½-8½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (800 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre		
Brussels sprouts	250 500	5-6 7-8	3
	Add 60–75 ml (4-5 tbsp.) of water.		
Carrots	250	5-6	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250 500	5-6 7-8	3
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.		
Courgettes	250	3-4	3
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250	3-4	3
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250	3-4	3
	Cut leeks into thick slices.		

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3
	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.		
Onions	250	4-5	3
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.		
Turnip cabbage	250	5-6	3
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.
Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- **Rice**: Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- **Pasta**: Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	800	17-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	800	20-22	5	Add 500 ml of cold water.
	375		22-24		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	800	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	800	18-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	800	10-11	5	Add 1000 ml of hot water.

Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

Liquids and food

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drink	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	800	1½-2 2-3	1-2
	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup in the center of ceramic tray. Stir carefully before and after standing time.			
Soup (Chilled)	250 g	800	3-4	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (Chilled)	350 g	600	5-6	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Pasta with sauce (Chilled)	350 g	600	5-6	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Plated meal (Chilled)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film.			

Baby foods & milk

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (sec.)	Standing time (min.)
Baby Food (Vegetable + Meat)	190 g	600	30-40	2-3
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600	20-30	2-3
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby Milk	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Stir or Shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, Shake well and check the temperature carefully.			

Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.
Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250 500	6-7 8-12	15-30
	Pork steaks	250	7-8	
	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.			
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
	First, put chicken pieces skin - side down, whole chicken breast - side - down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.			
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.			
Fruit	Berries	300	6-7	5-10
	Spread fruit on a flat, round glass dish with a large diameter.			
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250 500	4-4½ 7-9	
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.			

Grilling guide

The grill-heating elements are located on the ceiling of the cooking chamber. These elements operate only when the door is closed.
When grilling food, put the food on the high rack unless otherwise instructed. Preheat the grill for 2-3 minutes with Grill mode, and, unless otherwise instructed below, grill food on the high rack. When grilling is complete, use oven gloves to take out the food.

Cookware

Grill and Fan grill: Use flameproof containers, which may include metal parts. Do not use plastic cookware of any kind.
Microwave + Grill: Do not use cookware that is made of metal or plastic substances.

Food type

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and all kinds of toast with toppings.

Grilling

Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Kebab spits	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	8-10	6-8
Pork steaks	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	7-9	5-7
Sausages	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	6-8	6-8
Chicken pieces	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	20-25	15-20
Salmon steaks	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	8-12	6-10
Sliced vegetables	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	15-20	-
Toast	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	2-3	1-2
Cheese toasts	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	3-5	-

Fan Grill

Set the temperature in this table and preheat for 5 minutes.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Potato wedges	200-220	Baking tray	4	25-30	-
Frozen croquettes	210-220	Baking tray	4	15-20	-
Frozen chicken nuggets	210-220	Baking tray	4	15-20	-
Whole fish	200-220	Wire tray insert + Ceramic tray	4	10-15	10-15
Chicken pieces	200-210	Wire tray insert + Ceramic tray	4	20-25	15-20
Whole chicken	200-210	Wire tray insert + Ceramic tray	3	30-35	25-30

Microwave + Grill

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Baked potatoes	1st: 450 2nd: -	1st: 180-200 2nd: 220	Wire tray insert + Ceramic Tray	4	10-15	2-4
Grilled tomatoes	180	160-180	Wire tray insert + Ceramic Tray	4	10-15	-
Vegetable gratin	450	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	4	10-15	-
Roast fish	300	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	4	5-8	6-10
Chicken pieces	300	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	4	13-17	13-17

Convection guide

Convection and Fan conventional

Convection mode and Fan conventional mode, both the heating element and the side-wall fan operate together to circulate the heat inside the cooking chamber. All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Microwave + Convection

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. The oven offers 5 different combination modes for your convenience. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads. Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Convection

Preheat the oven with Convection mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Hazelnut cake square mould	160-170	Wire tray insert + Ceramic Tray	2	60-70
Lemon cake ring-shaped or bowl mould	150-160	Wire tray insert + Ceramic Tray	2	50-60
Sponge cake	150-160	Wire tray insert + Ceramic Tray	2	25-35
Fruit flan base	150-170	Wire tray insert + Ceramic Tray	2	25-35
Flat streusel fruit cake (yeast dough)	150-170	Baking tray	3	30-40
Croissants	170-180	Baking tray	2	10-15
Bread rolls	180-190	Baking tray	2	10-15
Cookies	160-180	Baking tray	3	10-20
Oven chips	200-220	Baking tray	3	15-20

Fan Conventional

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Fan Conventional mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Lasagna	180-190	Baking tray	3	25-30
Potato Gratin	170-180	Baking tray	2	45-50
Sponge Cake	150-160	Baking tray	2	35-40
Loaf cake	150-160	Baking tray	2	50-60
White bread	170-180	Baking tray	2	20-25
Homemade Pizza	180-200	Baking tray	2	20-30
Frozen self-rising Pizza	180-200	Baking tray	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Baking tray	2	40-50
Apple Pie	160-170	Baking tray	2	60-80
Puff Pastry, Apple filling	180-190	Baking tray	3	15-20

Microwave + Convection

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Whole chicken 1.2 kg	1st: 450 2nd: 300	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	3	20-25	23-27
Roast beef / Lamb (Medium)	300	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	3	17-22	18-25
Frozen lasagne / Pasta gratin	450	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	3	30-35	-
Potato gratin	450	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	3	15-20	-
Fresh fruit flan	100	160-180	Ceramic Tray	3	45-50	-

Cooking Smart

Quick & Easy

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Meltng crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the ⏀ START button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

Problem	Cause	Action
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Back" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.

Problem	Cause	Action
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/ thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30 secs button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 secs button when it was not operating.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	
C-F1	Only occurs when EEPROM Read or Write is not working.	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
C-F2	The touch key is malfunction.	Stop the oven and then try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	2700 W
	Microwave	1600 W
	Grill	2600 W
	Convection	2600 W
Output Power		100 W / 800 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 x 456 x 570 mm
	Built-in	560 x 446 x 549 mm
Volume		50 liter
Weight	Net	38.8 Kg
	Shipping	45.6 Kg

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Appendix

Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
WiFi	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min)	20 min.
Off mode	Power consumption	0.5 W
	Period of time for the power management (min)	30 min.

Data determined according to standard EN 50564 and Regulation (EC) No 1275/2008.

NOTE

Hereby, Samsung declares that this radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements in the UK. The full text of the EU declaration of conformity and the UK declaration of conformtiy is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at http://www.samsung.com. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	2401-2495 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software.
The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.

Memo

SAMSUNG

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

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

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

DG68-01421C-00

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

NQ5B4553F**



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise 3

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

Aufstellen des Geräts 10

Lieferumfang 10
Einbauanleitung 11

Wartung 14

Reinigung 14
Austausch (Reparatur) 14
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch 14

Vor der ersten Verwendung 15

Bedienfeld 15
Uhrzeit 15
Seitenständer 16
Informationen zur Mikrowellen-Energie 16
Mikrowellengeeignetes Geschirr 17

Bedienung 18

Funktionsübersicht 18
Manueller Betrieb 19
Automatikbetrieb 23
Hinweise und Empfehlungen zu den Garprogrammen 24
Sonderfunktionen 27
Weitere Funktionen 29
Smart Control 30

Intelligentes Garen 31

Manuelles Garen 31
Praktische Tipps 38

Problembehebung 38

Prüfstellen 38
Informationscodes 43

Technische Daten 43

Anhang 44

Open Source-Erklärung 44

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

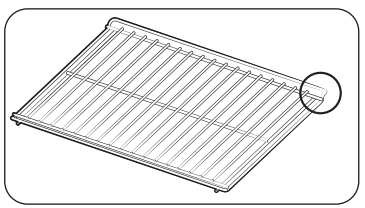
Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

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

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

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



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

Jegliche Modifikationen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
Erhitzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern.
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.
Stellen Sie das Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.
Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.
Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch in regelmäßigen Abständen eventuelle Fremdkörper vom Netzstecker und von den Kontakten.
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.
Lüften Sie im Fall eines Gasaustritts (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) unverzüglich den Raum. Berühren Sie nicht das Netzkabel.
Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.
Schalten Sie das Gerät im Betrieb niemals aus, indem Sie den Netzstecker herausziehen.
Führen Sie weder ihre Finger noch irgendwelche Fremdkörper in das Gerät ein. Wenn Fremdkörper in das Gerät gelangen, ziehen den Netzstecker heraus und wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.
Stellen Sie das Gerät nicht auf zerbrechlichen Objekten oder Flächen auf.
Kontrollieren Sie, dass die Netzspannung, die Frequenz und die Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.
Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.
Hängen Sie das Netzkabel nicht über metallische Gegenstände. Verlegen Sie das Netzkabel stets zwischen Gegenständen oder hinter dem Gerät entlang.
Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose.
Wenden Sie sich bei Beschädigungen am Netzstecker oder dem Netzkabel an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.
Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.
Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf das Gerät.
Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Gehen Sie beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken vorsichtig vor, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.
Kinder können versehentlich gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen. Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür deshalb darauf, dass sich keine Kinder in der Nähe aufhalten.

Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Entnehmen Sie das Behältnis daher stets mit äußerster Vorsicht. Lassen Sie Getränke nach dem Erhitzen immer mindestens 20 Sekunden lang ruhen, ehe Sie sie servieren. Rühren Sie bei Bedarf während des Erhitzens um. Rühren Sie immer nach dem Erhitzen um.
Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden Erste-Hilfe-Anweisungen:
1. Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
2. Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
3. Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.

Geben Sie Bleche oder Roste niemals unmittelbar nach der Verwendung im Gerät in Wasser, da sie andernfalls beschädigt werden könnten.
Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen des heißen Fetts oder Öls kommen.

Sicherheitshinweise

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

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

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

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

Eingeschränkte Garantie

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

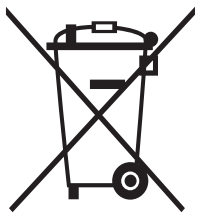
- Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidungen oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.
- Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.

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

Produktklassifizierung

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten



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

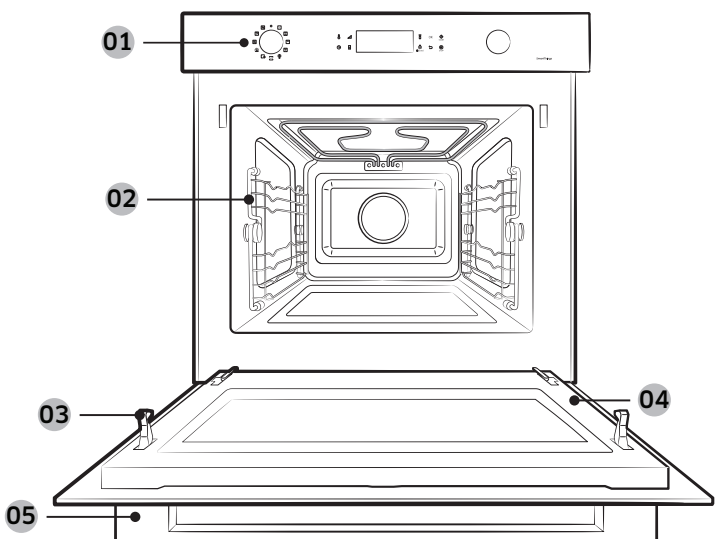
Informationen zu den Umweltverpflichtungen und produktspezifischen regulatorischen Verpflichtungen von Samsung finden Sie unter z.B. REACH, WEEE, Batterien, besuchen Sie : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Aufstellen des Geräts

Lieferumfang

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

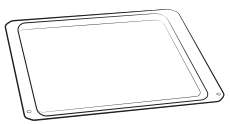
Überblick über das Gerät



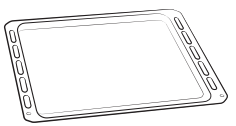
01	Bedienfeld	**02**	Seitenständer	**03**	Türverriegelung
04	Gerätetür	**05**	Griff der Gerätetür		

Zubehör

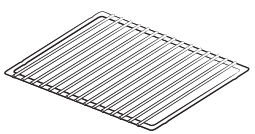
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen behilflich sein können.



Keramikeinsatz
(Für den Mikrowellenmodus geeignet.)



Backblech
(Nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.)



Gitterrosteinsatz
(Für das Schnellgarprogramm und den Grillmodus geeignet.)



3 Schrauben (M4 L25)

HINWEIS

Informationen zu dem für Ihre Speisen am besten geeigneten Zubehör erhalten Sie im Abschnitt Intelligentes Garen auf Seite 31-38.

Einbauanleitung

Allgemeine technische Informationen

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

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

Entsorgung von Verpackung und Gerät:

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

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

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

Sicherheit

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

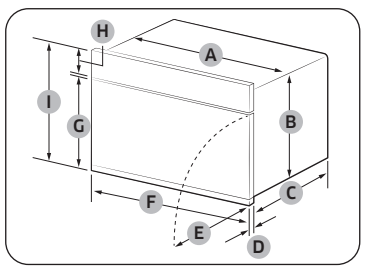
Stromanschluss

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

Einbau in einen Küchenschrank

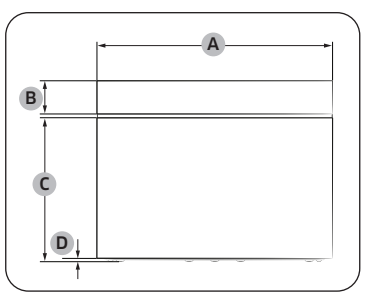
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

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



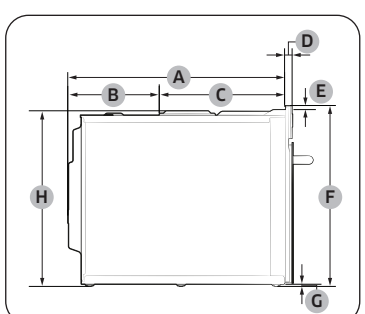
Gerät (mm)

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



Gerät (mm)

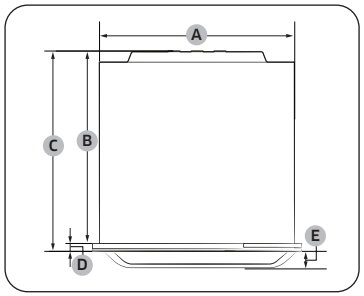
A	595
B	85
C	367
D	6



Gerät (mm)

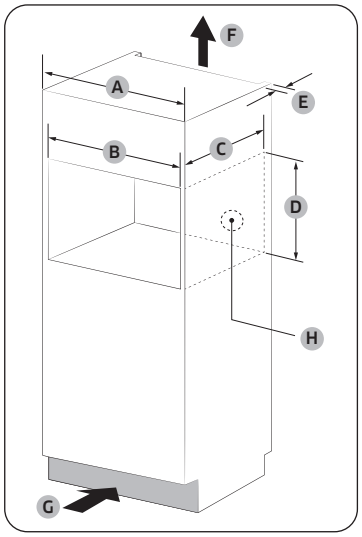
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

Aufstellen des Geräts



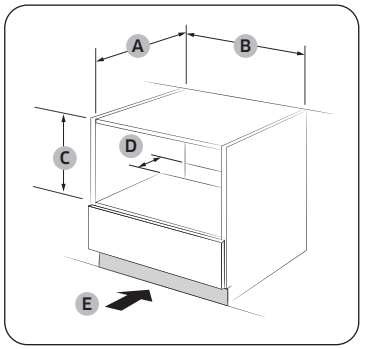
Gerät (mm)

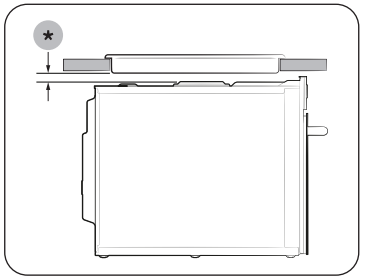
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Einbauschrank (mm)

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





Unterbauschrank (mm)

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

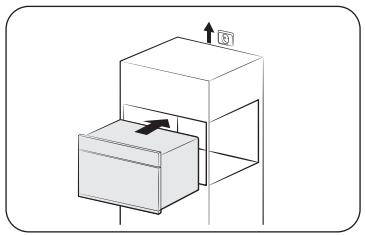
HINWEIS

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

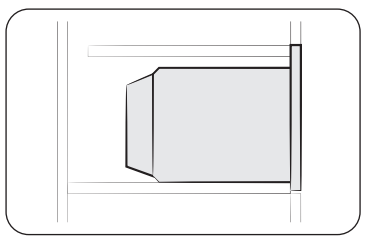
Installieren mit Kochfeld

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

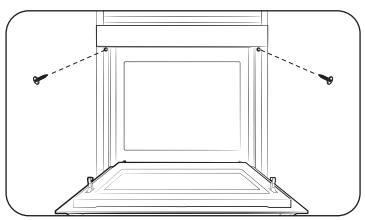
Einbauen des Geräts



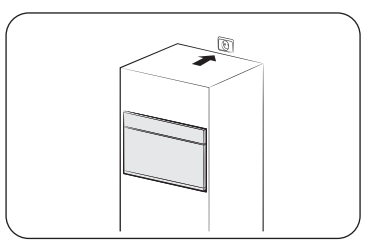
1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.



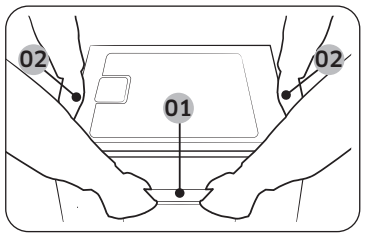
2. Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.



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



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



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

01 Griff der Gerätetür
02 Seitlicher Griff

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

Wartung

Reinigung

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

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

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

⚠ VORSICHT

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

Austausch (Reparatur)

⚠ WARNUNG

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

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

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

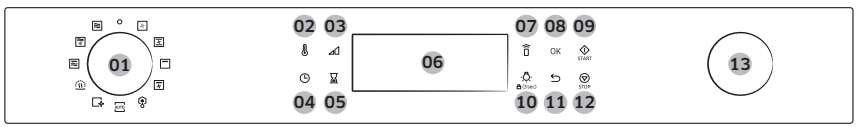
Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Staub und Feuchtigkeit, die sich im Innern des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

Vor der ersten Verwendung

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

Bedienfeld

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



01	Moduswahlschalter	Mit dem Moduswahlschalter können Sie die gewünschten Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
02	Temperatur	Dient zum Ändern der Temperatur.
03	Leistungsstufe	Dient zum Ändern der Leistungsstufe.
04	Uhrzeit	Hier tippen, um die aktuelle Uhrzeit zu ändern.
05	Timer	Hier tippen, um die Funktion des Küchentimers zu nutzen.
06	Display	Zeigt Informationen zum Gericht und zum Garfortschritt an.
07	Smart Control	Hiermit schalten Sie die Smart Control-Funktion ein oder aus. **HINWEIS** „Einfache Verbindung“ sollte vor der Verwendung dieser Funktion eingestellt werden.
08	OK	Wählen Sie den aktuellen Wert.
09	Start	Hier tippen, um den Ofenbetrieb zu starten.
10	Beleuchtung	Hier tippen, um die Beleuchtung ein- bzw. auszuschalten. • Zum Aktivieren bzw. Deaktivieren halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Die Kindersicherung ist nur im Standby-Status verfügbar.
11	Zurück	Tippen Sie hier, um zur vorherigen Anzeige zu wechseln oder um den Garvorgang abzubrechen.
12	Stop	Hier tippen, um den Ofenbetrieb zu beenden.
13	Funktionswahlschalter	Durch Drehen am Funktionswahlschalter ändern Sie die Einstellungen für die aktuelle Auswahl. Durch Drehen nach rechts erhöhen Sie den Einstellwert und durch Drehen nach links verringern Sie ihn.

Uhrzeit

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



So stellen Sie die Uhrzeit ein

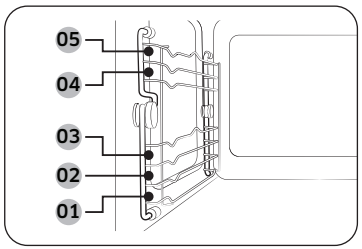
1. Tippen und halten Sie 🕒 3 Sekunden lang.
2. Stellen Sie die Uhrzeit (Stunde und Minute) mit dem **Funktionswahlschalter** und der Taste OK ein.

HINWEIS

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

Vor der ersten Verwendung

Seitenständer

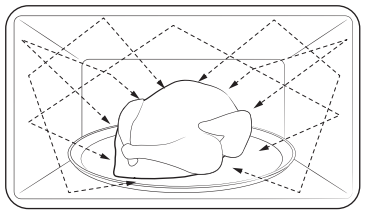


- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.

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

Informationen zur Mikrowellen-Energie

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



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

HINWEIS

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

Mikrowellengeeignetes Geschirr

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

Anforderungen:

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

Material	Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Aluminiumfolie	△	Für kleine Portionen zum Schutz gegen übermäßiges Garen verwenden. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	○	Nicht länger als 8 Minuten zum Vorheizen verwenden.
Porzellan oder Steingut	○	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	○	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen	Styroporbecher und -behälter	○	Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
	Papiertüten oder Papier	×	Können Feuer fangen.
	Recyclingpapier oder Metallverzierungen	×	Können zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr	Ofenfestes Geschirr	○	Mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
	Feines Glasgeschirr	○	Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
	Einmachgläser	○	Nur zum Aufwärmen geeignet. Entfernen Sie den Deckel, bevor der Garvorgang gestartet wird.
Metall	Geschirr	×	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
	Gefrierbeutel mit Verschlussdraht	×	
Papier	Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	○	Nur zum kurzzeitigen Garen verwenden. Sie nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf.
	Recyclingpapier	×	Verursacht Lichtbögen.

Vor der ersten Verwendung

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

○ : Mikrowellengeeignet △ : Mit Vorsicht ✕ : Nicht mikrowellengeeignet

Bedienung

Funktionsübersicht

Funktion			Temperaturbereich (Leistungsstufe)	Standardtemperatur (Leistungsstufe)
Manueller Betrieb		Mikrowelle	100-800 W	800 W
			Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.	
		Mikrowelle + Heißluft	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W
			Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt und durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.	
		Mikrowelle + Grill	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W
			Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.	
		Heißluft	40-230 °C	160 °C
			Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.	
		Umluft	40-230 °C	180 °C
			Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt und mit Lüftern verteilt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.	

Funktion			Temperaturbereich (Leistungsstufe)	Standardtemperatur (Leistungsstufe)
Manueller Betrieb		Großer Grill	150-230 °C	220 °C
			Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).	
		Heißluftgrill	40-230 °C	180 °C
			Die durch die beiden oberen Heizelemente erzeugte Wärme wird mit dem Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch oder Fisch.	
Automatikbetrieb	AUTO	Automatisches Garen	Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 20 Garprogramme.	
		Automatisches Auftauen	Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme.	
Sonderfunktionen		Warmhalten	60-100 °C	60 °C
			Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.	
		Reinigung	Der Ofen verfügt über Funktionen zum Dampfreinigen und zur Geruchsbeseitigung. Die Dampfreinigung dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf. Die Funktion zur Geruchsbeseitigung dient dazu, das Gerät von Gerüchen zu befreien.	

Manueller Betrieb

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

Schritt 1: Garmodus auswählen



1. Aktivieren Sie mit dem **Moduswahlschalter** das Bedienfeld, und wählen Sie dann einen manuellen Modus aus.

Schritt 2: Temperatur einstellen



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

Bedienung

Schritt 3: Garzeit (und Leistungsstufe) einstellen



1. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Garzeit ein.
   Wenn Sie auf ◷ tippen, können Sie die Garzeit einstellen.
2. Um die Endzeit einzustellen, tippen Sie ein weiteres Mal auf ◷ und drehen den **Funktionswahlschalter**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
3. Um die Leistungsstufe zu ändern, tippen Sie auf ◿ und drehen den **Funktionswahlschalter**.
4. Tippen Sie anschließend auf **START**, um den Garvorgang zu starten.
5. Außerdem können Sie Optionen einstellen, bevor Sie den Ofen starten.

⚠ VORSICHT

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

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

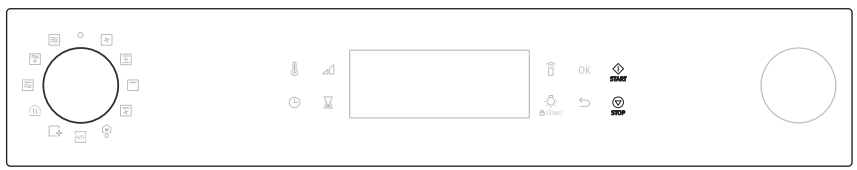
Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur. Anschließend hören Sie einen Signalton und die Vorheizungs-Anzeige wird gelöscht.

So ändern Sie im Betrieb die Temperatur oder (Leistungsstufe)



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

So unterbrechen Sie den Betrieb



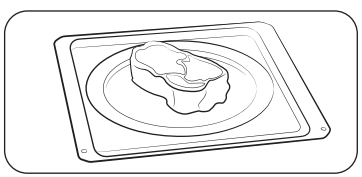
1. Stellen Sie den **Moduswahlschalter** auf „Aus“.
   - Das Display des Backofens schaltet sich aus, und nach 2 Sekunden wird wieder die Uhr angezeigt.
   - Der Ofen schaltet sich auch während des Garvorgangs aus, und die Uhr wird nach 2 Sekunden angezeigt.
2. Tippen Sie auf **STOP**.
   - Das Gerät wird auf Pause geschaltet. Tippen Sie erneut auf die Taste, um den Garvorgang abzubrechen, oder tippen Sie auf **START**, um den Garvorgang fortzusetzen.

Mikrowelle

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

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

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



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite **19-20**. Der Ofen startet nach dem Einstellen der Garzeit.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

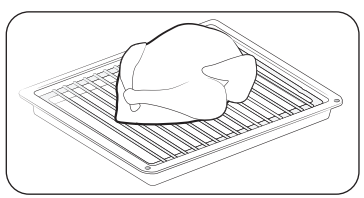
Leistungsstufe

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

Mikrowelle + Heißluft

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

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



1. Geben Sie die Lebensmittel in mikrowellengeeignetes Geschirr und stellen Sie es auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite **19-20**. Der Ofen startet nach dem Einstellen der Garzeit.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

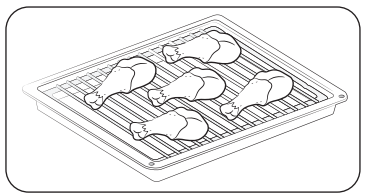
⚠ VORSICHT

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

Mikrowelle + Grill

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

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



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite **19-20**. Der Ofen startet nach dem Einstellen der Garzeit.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

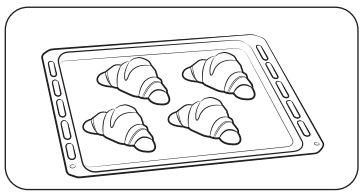
⚠ VORSICHT

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

Heißluft

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

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

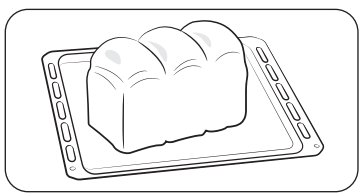


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-4 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite **19-20**.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

Umluft

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

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

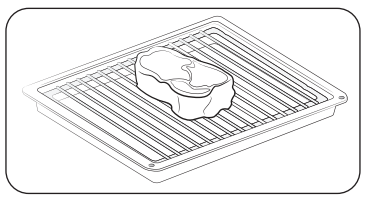


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-4 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite **19-20**.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

Großer Grill

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

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

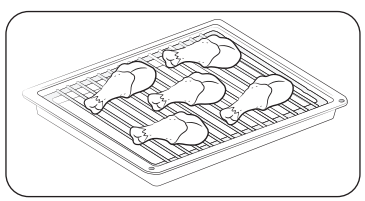


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-4 im Abschnitt Manueller Betrieb auf Seite 19-20.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

Heißluftgrill

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

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



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-4 im Abschnitt Manueller Betrieb auf Seite 19-20.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

Automatikbetrieb

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



1. Aktivieren Sie mit dem **Moduswahlschalter** das Bedienfeld, wählen Sie einen Automatikbetrieb aus und tippen Sie dann zur Bestätigung auf **OK**.
   - Automatisches Garen (AUTO) und Automatisches Auftauen.
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das bevorzugte Programm ein und tippen Sie zum Bestätigen auf **OK**.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Gewicht ein und tippen Sie zum Bestätigen auf **OK**.
4. Im Display werden das Gericht und das Zubehör angezeigt. (Tippen Sie auf **OK**.)
5. Tippen Sie auf **START** oder **OK**, um den Garvorgang zu starten.

⚠ VORSICHT

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

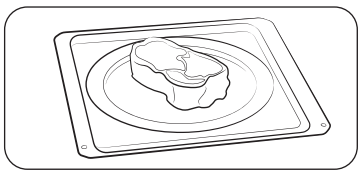
HINWEIS

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

AUTO Automatisches Garen

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

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



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt **Automatikbetrieb** auf Seite **23-25**.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

Hinweise und Empfehlungen zu den Garprogrammen

Nr.	Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1	Tellergericht	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
		Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen.		
2	Tiefkühlpizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Gitterrost + Keramikeinsatz	2
		Die Tiefkühlpizza in das Gerät schieben.		
3	Tiefkühllasagne	0,4-0,5 0,6-0,7	Gitterrost + Keramikeinsatz	2
		Die tiefgefrorene Lasagne in eine geeignete ofenfeste Glas- oder Keramikschüssel geben. Nach dem Erhitzen für 2-3 Minuten ruhen lassen.		
4	Ganzes Hähnchen	1,1-1,2 1,2-1,3	Gitterrost + Keramikeinsatz	2
		Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten mittig auf den Gitterrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste „Start“, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 5 Minuten lang ruhen lassen.		
5	Hähnchenteile	0,6-0,7 0,9-1,0	Gitterrost + Keramikeinsatz	4
		Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Haut nach unten auf den Gitterrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Nr.	Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
6	Lammbraten	0,8-0,9 1,1-1,2	Gitterrost + Keramikeinsatz	3
		Das marinierte Lammfleisch auf den Gitterrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklingen des Signaltons wenden und anschließend des Garvorgang fortsetzen.		
7	Tiefgefrorene Pommes Frites	0,3-0,4 0,4-0,5	Backblech	3
		Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen.		
8	Halbierte gebackene Kartoffeln	0,4-0,5 0,6-0,7	Gitterrost + Keramikeinsatz	4
		Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den Grillrost legen. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
9	Apfelkuchen	1,2-1,4	Backblech	2
		Den gedeckten Apfelkuchen in eine runde Metallform geben. Auf das Backblech geben. Bei den Gewichtsbereichen ist der Belag (Apfel usw.) bereits eingerechnet.		
10	Sandkuchen	0,7-0,8	Backblech	3
		Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Längs zur Gerätetür auf das Backblech stellen.		
11	Brokkoliröschen	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
		Die Brokkoli in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
12	Blumenkohlröschen	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
		Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen schneiden. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Für 0,2 bis 0,3 kg 30 ml (2 EL) Wasser und für 0,3 bis 0,4 kg 45 bis 60 ml (3 bis 4 EL) Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Garraums. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		

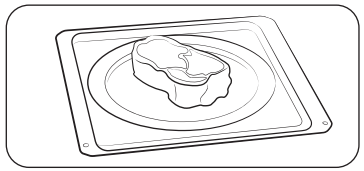
Nr.	Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
13	Geschnittene Karotten	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
		Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Für 0,2 bis 0,3 kg 30 ml (2 EL) Wasser und für 0,4 bis 0,5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

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

Auftauen

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

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



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt **Automatikbetrieb** auf Seite **23-25**.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

Hinweise und Empfehlungen zum Auftauen

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

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

Sonderfunktionen

Warmhalten

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

Nach Abschluss des Garvorgangs:



1. Verwenden Sie den **Moduswahlschalter**, um das Bedienfeld zu aktivieren. Wählen Sie dann **Warmhalten** ().
2. Tippen Sie auf **OK**, um die Einstellung zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Temperatur ein (60-100 °C).
4. Tippen Sie auf **OK**, wenn Sie fertig sind. Wenn Sie einen Schnellstart wünschen, tippen Sie auf **START**. Das Gerät startet den Warmhaltevorgang.
5. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Betriebszeit ein.
6. Tippen Sie nach Abschluss des Vorgangs auf **OK** oder **START**.

⚠ VORSICHT

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

Hinweise und Empfehlungen zum Warmhalten

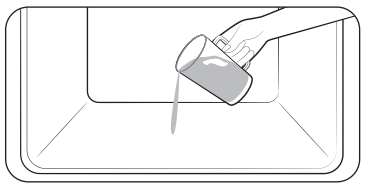
Gericht	Temperatur (°C)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Gerichte	80	30	Warmhalten von Fleisch, Geflügel, Aufläufen, Pizza, Kartoffeln und Tellergerichten.
Getränke	80	30	Warmhalten von Wasser, Milch und Kaffee.
Brot/Kuchen	60	30	Warmhalten von Brot, Toast, Brötchen, Muffins und Kuchen.
Geschirr/ Steingut	70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

Reinigung

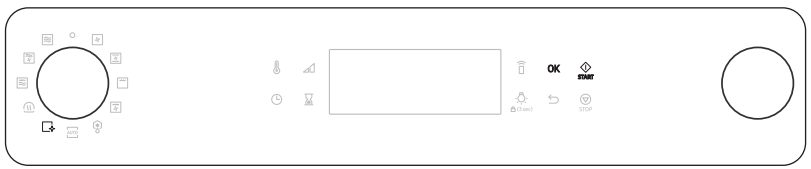
Zur Reinigung des Geräts stehen Ihnen die Funktionen für Dampfreinigung ( ) und Geruchsneutralisierung ( ) zur Verfügung.

Dampfreinigung

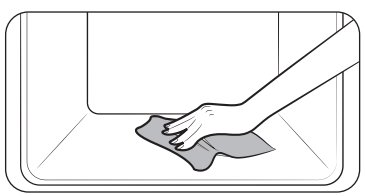
Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.



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



2. Verwenden Sie den **Moduswahlschalter**, um das Bedienfeld zu aktivieren. Wählen Sie dann **Reinigung** ( ).
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Funktion „**C1**“ **Dampfreinigung** ( ) ein.
4. Tippen Sie auf **OK**, wenn Sie fertig sind. Wenn Sie einen Schnellstart wünschen, tippen Sie auf **START**. Das Gerät startet den Reinigungsvorgang.
5. Tippen Sie auf **OK**, um den Bedienungshinweis zu lesen.
6. Tippen Sie nach Abschluss des Vorgangs auf **OK** oder **START**.



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

⚠ WARNUNG

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

HINWEIS

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

Geruchsneutralisierung

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



1. Verwenden Sie den **Moduswahlschalter**, um das Bedienfeld zu aktivieren. Wählen Sie dann **Reinigung** (☐).
2. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Funktion „**C2**“ **Geruchsneutralisierung** (⇨) ein.
3. Tippen Sie auf **OK**, wenn Sie fertig sind.
4. Stellen Sie mithilfe des **Funktionswahlschalters** die Zeit ein, und tippen Sie dann auf **OK** oder **START**, um zu beginnen. (Die eingestellte Standardzeit beträgt 5 Minuten.)

Weitere Funktionen

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

Timer

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

Bedienfeldsperre

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

Ton

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

WLAN

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

Smart Control

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

So verbinden Sie das Mikrowellengerät

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

So bedienen Sie den Backofen ferngesteuert

Aus Sicherheitsgründen ist diese Funktion im Mikrowellenbetrieb nicht verfügbar.

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

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

HINWEIS

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

Intelligentes Garen

Manuelles Garen

Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

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

Tiefgefrorenes Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Gemüse zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Nach dem Garen würzen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Spinat	150	600	5-6	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Brokkoli	300	600	8-9	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Erbsen	300	600	7-8	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Grüne Bohnen	300	600	7½-8½	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Gemischtes Gemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7-8	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Gemischtes Gemüse (Chinesisch)	300	600	7½-8½	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			

Frisches Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Für jeweils 250 g 30-45 ml kaltem Wasser hinzufügen.
- Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Nach dem Garen würzen.
- Kleinere Stücke gleicher Größer werden schneller gar als große.
- Frisches Gemüse immer mit voller Mikrowellenleistung (800 W) garen.

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

Intelligentes Garen

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Pilze	125 250	1-2 2-3	3
	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.		
Zwiebeln	250	4-5	3
	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.		
Paprika	250	4-5	3
	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.		
Kartoffeln	250 500	4-5 7-8	3
	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.		
Kohlrabi	250	5-6	3
	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.		

Reis und Pasta

Während und nach dem Garen von Zeit zu Zeit umrühren.
Ohne Deckel garen, während der Ruhezeit jedoch abdecken. Anschließend Wasser gründlich abtropfen lassen.

- **Reis**: Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel, der ausreichend groß für den Reis ist (der sein Volumen beim Garen verdoppelt).
- **Nudeln**: In einen großen ofenfesten Behälter geben.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250	800	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		18-20		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250	800	20-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		22-24		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	800	17-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Körnermischung (Reis + Getreide)	250	800	18-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	800	10-11	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.

Aufwärmen

- Wärmen Sie große Portionen (z. B. Keulen von Tieren) nicht auf, da sie leicht übergaren.
- Es ist sicherer, Lebensmittel mit niedriger Leistung aufzuwärmen.
- Während und nach dem Garen umrühren oder wenden.
- Vorsicht bei Flüssigkeiten und Babynahrung. Vor, während und nach dem Garen gut mit einem Plastiklöffel oder Rührstab umrühren, um die Entstehung großer Dampfblasen und eventuelle Verbrühungen zu vermeiden. Lassen Sie diese Lebensmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Länger als andere Lebensmittel aufwärmen.
- Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten. Siehe nachfolgende Tabelle.

Flüssigkeiten und feste Lebensmittel

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Getränke	250 ml (1 Becher) 500 ml (2 Becher)	800	1½-2 2-3	1-2
	In eine Keramiktasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.			
Suppe (Gekühlt)	250 g	800	3-4	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Eintopf (Gekühlt)	350 g	600	5-6	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Nudeln mit Sauce (Gekühlt)	350 g	600	5-6	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Tellergericht (Gekühlt)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.			

Babynahrung und Milch

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (Sekunden)	Ruhezeit (Min.)
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	30-40	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600	20-30	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babymilch	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Ohne Deckel erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			

Intelligentes Garen

Auftauen

Geben Sie tiefgekühlte Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter ohne Deckel. Beim Auftauen wenden, Flüssigkeit abgießen und Innereien nach dem Auftauen entfernen. Zum schnelleren Auftauen schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke und wickeln sie vor dem Auftauen in Alufolie ein. Wenn die Außenseite der tiefgekühlten Lebensmittel zu schmelzen beginnt, beenden Sie das Auftauen und lassen Sie die Lebensmittel gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle ruhen.
Ändern Sie beim Auftauen nicht die Standardleistung (180 W).

Gericht		Portionsgröße (g)	Auftauzeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)
Fleisch	Hackfleisch	250 500	6-7 8-12	15-30
	Schweinesteaks	250	7-8	
	Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.			
Geflügel	Hähnchenteile	500 (2 Stk.)	12-14	15-60
	Ganzes Hähnchen	1200	28-32	
	Zunächst die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten bzw. das ganze Hähnchen mit der Brust nach unten auf einen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.			
Fisch	Fischfilets	200	6-7	10-25
	Ganzer Fisch	400	11-13	
	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.			
Obst	Beeren	300	6-7	5-10
	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.			

Gericht		Portionsgröße (g)	Auftauzeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)
Brot	Brötchen (je ca. 50g)	2 Stk. 4 Stk.	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/Sandwich	250 500	4-4½ 7-9	
	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.			

Hinweise und Empfehlungen zum Grillbetrieb

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

Geschirr

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

Lebensmitteltyp

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

Grillen

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

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

Heißluftgrill

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

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

Intelligentes Garen

Mikrowelle + Grill

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

Hinweise und Empfehlungen zum Heißluftbetrieb

Heißluft und Umluft

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

Mikrowelle + Heißluft

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

Heißluft

Es wird empfohlen, das Gerät mit Heißluft vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Haselnusskuchen, Kastenform	160-170	Gitterrost + Keramikeinsatz	2	60-70
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	150-160	Gitterrost + Keramikeinsatz	2	50-60
Biskuitkuchen	150-160	Gitterrost + Keramikeinsatz	2	25-35
Obstkuchenboden	150-170	Gitterrost + Keramikeinsatz	2	25-35
Flacher Obststreuselkuchen (Hefeteig)	150-170	Backblech	3	30-40
Croissants	170-180	Backblech	2	10-15
Brötchen	180-190	Backblech	2	10-15
Kekse	160-180	Backblech	3	10-20
Backofen-Pommes	200-220	Backblech	3	15-20

Umluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen.
Es wird empfohlen, den Herd mit „Umluft“ vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Lasagne	180-190	Backblech	3	25-30
Kartoffelgratin	170-180	Backblech	2	45-50
Biskuitkuchen	150-160	Backblech	2	35-40
Kastenkuchen	150-160	Backblech	2	50-60
Weißbrot	170-180	Backblech	2	20-25
Selbstgemachte Pizza	180-200	Backblech	2	20-30
Tiefgefrorene Rohteigpizza	180-200	Backblech	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Backblech	2	40-50
Apfelkuchen	160-170	Backblech	2	60-80
Blätterteigstücke mit Apfelfüllung	180-190	Backblech	3	15-20

Mikrowelle + Heißluft

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

Intelligentes Garen

Praktische Tipps

Butter zerlassen

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

Schokolade schmelzen

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

Kristallisierten Honig auflösen

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

Gelatine auflösen

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

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

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

Marmelade kochen

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

Pudding kochen

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

Mandelblättchen rösten

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

Problembehebung

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

Prüfstellen

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

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

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

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

Problembehebung

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

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

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

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

Problembehebung

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

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

Informationscodes

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

Code	Beschreibung	Abhilfemaßnahme
C-20	Der Temperatursensor ist offen.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
	Der Temperatursensor ist kurzgeschlossen.	
C-F0	Keine Kommunikation zwischen Haupt- und Unter-MICOM.	
C-F1	Tritt nur auf, wenn das Lesen und Schreiben beim EEPROM nicht funktioniert.	
C-21	Dieser Code wird angezeigt, wenn die Temperatur im Innern des Geräts zu hoch ist. Tritt auf, wenn die Temperatur den für den aktuellen Modus zulässigen Höchstwert überschreitet. (Feuer ermittelt)	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und schalten Sie es dann wieder ein.
C-F2	Sensortaste gestört.	Schalten Sie das Gerät aus und versuchen Sie es erneut.
C-d0		Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und reinigen Sie die Taste. (Staub, Wasser) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Technische Daten

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

Eingangsspannung und Frequenz		230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	Maximale Leistung	2700 W
	Mikrowelle	1600 W
	Grill	2600 W
	Heißluft	2600 W
Ausgangsleistung		100 W / 800 W (IEC - 705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Kühlungsverfahren		Motor des Kühlventilators
Abmessungen (B x H x T)	Hauptgerät	595 x 456 x 570 mm
	Eingebaut	560 x 446 x 549 mm
Fassungsvermögen		50 Liter
Gewicht	Netto	38,8 Kg
	Verpackungsgewicht	45,6 Kg

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

Anhang

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

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

HINWEIS

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

	Frequenzbereich	Leistung des Senders (max.)
WLAN	2401-2495 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Open Source-Erklärung

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

Notizen

SAMSUNG

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

FRAGEN ODER HINWEISE?

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

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

DG68-01421C-00

Forno a microonde

Manuale dell'utente

NQ5B4553F**



SAMSUNG

Sommario

Istruzioni di sicurezza 3

Istruzioni di sicurezza importanti 3
Misure di sicurezza 7
Precauzioni per l'uso delle microonde 8
Garanzia limitata 9
Definizione di gruppo di prodotti 9
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 9

Installazione 10

Contenuto della confezione 10
Istruzioni di installazione 11

Manutenzione 14

Pulizia 14
Sostituzione (riparazione) 14
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo 14

Prima di iniziare 15

Pannello di controllo 15
Orologio 15
Griglie laterali 16
Informazioni sull'energia a microonde 16
Stoviglie per cottura a microonde 17

Operazioni 18

Panoramica delle funzioni 18
Modalità manuale 19
Modalità Automatica 23
Guida a Cottura automatica 24
Funzione speciale 27
Più funzioni 29
Smart Control 30

Cucinare facile 31

Cottura manuale 31
Facile e veloce 38

Risoluzione dei problemi 38

Checkpoint 38
Codici informativi 43

Specifiche tecniche 43

Appendice 44

Dichiarazione Open Source 44

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

AVVERTENZA: Se lo sportello o le sue guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato fino ad avvenuta riparazione da parte di personale qualificato.

AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implichi la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

AVVERTENZA: Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

AVVERTENZA: I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo se adeguatamente istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi ad un uso improprio dell'apparecchio.

Questo apparecchio è progettato unicamente per un uso domestico e non per applicazioni quali:

- aree adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambiti lavorativi;
- aziende agricole;
- uso da parte dei clienti in hotel, motel ed altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

Qualora si cuociano cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio.

Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili può portare a lesioni o a un principio d'incendio.

Qualora si noti l'emissione di fumo, spegnere o scollegare il prodotto e tenere chiuso lo sportello in modo da estinguere eventuali fiamme.

Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura eruttiva ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore.

Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.

Istruzioni di sicurezza

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.

Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.

Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo.

L'apparecchio è progettato unicamente per essere incassato. L'apparecchio non deve essere collocato in un armadio.

I recipienti metallici per cibi o bevande non sono idonei all'uso in forni a microonde.

Prestare attenzione a non spostare il piatto girevole nell'estrarre i contenitori dall'apparecchio. (Solo modelli con piatto girevole)

Non pulire l'apparecchio usando un pulitore a vapore.

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

L'apparecchio non è progettato per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

L'apparecchio non è progettato per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di un'adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.

Deve essere consentito lo scollegamento dell'apparecchio dall'alimentazione dopo l'installazione. Lo scollegamento può essere ottenuto tenendo la presa elettrica accessibile o incorporando un interruttore nel cablaggio fissato in conformità alle norme di cablaggio.

Se sull'apparecchio è installato un cavo di alimentazione sprovvisto di spina, è necessario prevedere dei dispositivi di scollegamento sul cablaggio fisso secondo le normative di cablaggio previste.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli.

Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile.

Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per circa 10 minuti collocando all'interno un recipiente d'acqua.

Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza autorizzata.

AVVERTENZA: Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

L'elettrodomestico si scalda durante l'utilizzo. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Se questo apparecchio dispone di una funzione di pulizia, durante la modalità pulizia, le superfici potrebbero riscaldarsi in modo anomalo; tenere i bambini lontano dall'apparecchio. La funzione di pulizia dipende dal modello.

AVVERTENZA: Le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Non usare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

Istruzioni di sicurezza

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso.

Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.

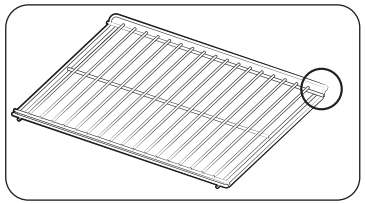
La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.

I prodotti non sono progettati per essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.

Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.



Posizionare il lato del telaio piegato verso il retro, in modo da supportare la posizione di riposo durante la cottura di grandi carichi. (A seconda del modello)

Misure di sicurezza

Eventuali modifiche o riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
Non riscaldare cibi o liquidi chiusi ermeticamente in recipienti mediante la funzione microonde.
Per pulire il forno non utilizzare benzene, diluenti, alcool o pulitori a vapore o ad alta pressione.
Non installare il forno: vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; luoghi esposti ad umidità, grasso, polvere o alla luce solare diretta o all'acqua; o laddove siano possibili fughe di gas o sopra superfici irregolari.
Il forno deve prevedere una messa a terra conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.
Usare regolarmente un panno morbido per rimuovere eventuali residui o sporcizia dai terminali della spina elettrica e dai contatti.
Non tirare, piegare eccessivamente o posizionare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione.
In caso di una fuga di gas (propano, LP, ecc) ventilare il locale immediatamente. Non toccare il cavo di alimentazione.
Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
Durante il funzionamento del forno, non spegnerlo tirandolo per il cavo.
Non inserire dita o sostanze estranee. Qualora nel forno penetrino sostanze estranee, scollegare il cavo di alimentazione e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
Non applicare eccessiva forza o urtare il forno.
Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.
Accertarsi che la tensione, la frequenza e la tipologia di corrente corrisponda alle specifiche del prodotto.
Inserire saldamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente. Non utilizzare multiprese, prolunghe o trasformatori elettrici.
Non agganciare il cavo di alimentazione ad oggetti metallici. Accertarsi che il cavo sia posizionato tra oggetti o dietro il forno.
Non usare un cavo o una spina di alimentazione danneggiati o una presa allentata. Per le prese elettriche o cavi danneggiati, contattare un Centro di assistenza autorizzata Samsung.
Non versare o spruzzare direttamente acqua sul forno.
Non posizionare oggetti sopra il forno, all'interno o sullo sportello.
Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticidi sulla superficie del forno.
Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno. Poiché i vapori di alcool possono entrare a contatto con parti bollenti del forno, prestare la massima attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti alcool.
I bambini posso urtare il forno o inserire le dita nelle cerniere dello sportello. Tenere a distanza i bambini durante l'apertura/chiusura dello sportello del forno.

Avvertenza microonde

Il riscaldamento mediante microonde delle bevande può comportare una ebollizione ritardata; prestare attenzione durante la gestione dei recipienti. Lasciare sempre riposare le bevande per almeno 20 secondi prima di maneggiarle. Se necessario, mescolare durante il riscaldamento. Dopo il riscaldamento mescolare sempre.
In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di Primo soccorso:

1. Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
2. Coprire con un panno pulito e asciutto.
3. Non applicare creme, olio o lozioni.

Al fine di evitare di danneggiare il vassoio o la griglia, non mettere il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo la cottura.
Non utilizzare il forno per friggere in quanto la temperatura dell'olio non è controllabile. Ciò può portare ad una improvvisa fuoriuscita di olio bollente.

Istruzioni di sicurezza

Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

Usare solo utensili idonei alla cottura a microonde. Non usare contenitori metallici, spiedi o posate argentate o placcate in oro, ecc.
Sciogliere eventuali nodi al cavo di alimentazione. Può innescarsi un arco elettrico.
Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.
Usare tempi di utilizzo brevi per piccole quantità di cibo al fine di prevenire eventuali surriscaldamenti o bruciature.
Mantenere il cavo e la spina di alimentazione lontano da acqua e fonti di calore.
Al fine di evitare rischi di esplosione, non riscaldare uova intere con il guscio sia crude che cotte.
Non riscaldare contenitori a pressione o sottovuoto, nocciole, pomodori, ecc.
Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Pericolo di incendio. Il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente, rimanendo così fino ad avvenuto sufficiente raffreddamento.
Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.
Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.
Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.
Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Si consiglia di lasciare un recipiente con acqua all'interno del forno per assorbire l'energia proveniente dalle microonde qualora venga azionato accidentalmente.
Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)
Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

Precauzioni per l'uso delle microonde

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

- Non azionare il forno con lo sportello aperto. Non manomettere i blocchi di sicurezza (cerniere dello sportello). Non inserire alcun oggetto nei fori dei blocchi di sicurezza.
- Non posizionare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno ed evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Mantenere lo sportello e la cornice del vano puliti spolverandoli con un panno umido, ed asciugandoli con un panno asciutto dopo ogni uso.
- Non azionare il forno qualora sia danneggiato. Azionare solo una volta riparato da parte di un tecnico qualificato.
  Importante: lo sportello del forno deve chiudersi regolarmente. Lo sportello non deve essere piegato; le cerniere devono essere integre e non allentate; le guarnizioni dello sportello e le superfici interne devono essere integre.
- Eventuali regolazioni o riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

Garanzia limitata

Samsung addebiterà eventuali spese di riparazione per la sostituzione di accessori o per difetti estetici qualora i danni all'apparecchio o all'accessorio siano stati provocati dall'utente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

- Sportello, manici, pannelli esterni o pannello di controllo con intaccature, graffi o rotture.
- Rottura o mancanza della teglia, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

Utilizzare il forno solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare il forno con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.

Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di dubbi o domande rivolgersi al centro assistenza Samsung di zona o visitare il sito www.samsung.com per reperire le informazioni necessarie.

Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. E' stato progettato solo per un uso domestico.

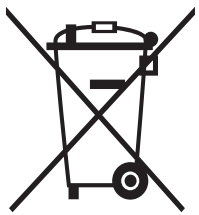
Non riscaldare tessuti o cuscini riempiti con chicchi. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del forno.

Al fine di evitare un deterioramento della superficie del forno e conseguenti situazioni pericolose, mantenere sempre il forno pulito e ben conservato.

Definizione di gruppo di prodotti

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettro erosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco. Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.

L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m^2 è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

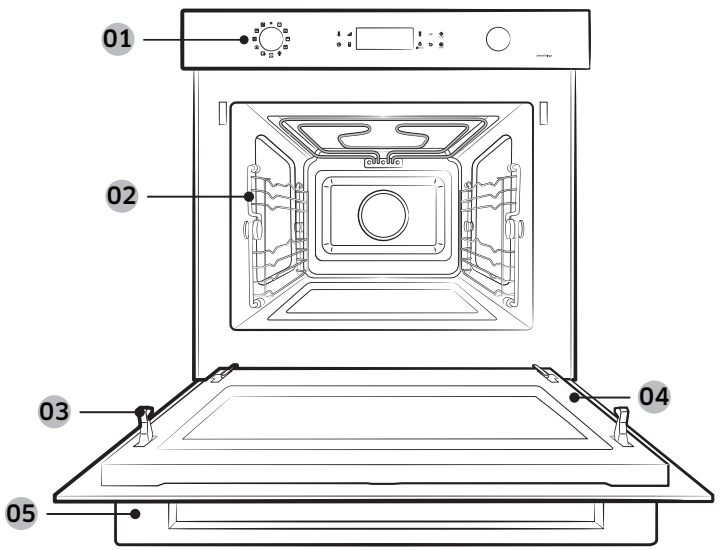
Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batteries visitare la pagina :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installazione

Contenuto della confezione

Assicurarsi che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nella confezione. In caso di problemi con il forno o con gli accessori, contattare un Centro di assistenza autorizzato o un rivenditore Samsung.

Panoramica del forno



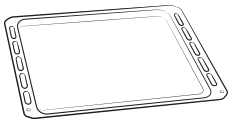
01	Pannello di controllo	**02**	Griglie laterali	**03**	Blocco di sicurezza dello sportello
04	Sportello	**05**	Maniglia dello sportello		

Accessori

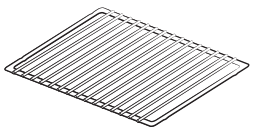
Il forno ha in dotazione diversi accessori che aiutano nella preparazione di diverse tipologie di cibi.



Vassoio in ceramica
(Utile per modalità Microonde.)



Teglia da forno
(Non usare per modalità Microonde.)



Inserto griglia
(Utile per il menu rapido e la modalità Grill.)



3 Viti (M4 L25)

NOTA

Vedere **Cucinare facile** a pagina **31-38** per stabilire l'accessorio adatto al tipo di cottura da effettuare.

Istruzioni di installazione

Informazioni tecniche generali

Alimentazione elettrica	230 V ~ 50 Hz	
Dimensioni (L x A x P)	Dimensioni installazione libera	595 x 456 x 570 mm
	Dimensioni ad incasso	560 x 446 x 549 mm

Questo apparecchio è conforme alle Normative UE.

Smaltimento dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio

L'imballaggio è riciclabile.
L'imballaggio può essere composto dai seguenti materiali:

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirolo senza CFC (schiuma rigida PS).

Smaltire questi materiali in modo responsabile secondo quanto previsto dalle normative locali in vigore.
Gli enti preposti locali potranno fornire maggiori informazioni sullo smaltimento responsabile degli apparecchi domestici.

Sicurezza

- Questo apparecchio deve essere messo in esercizio da un tecnico qualificato.
- Il forno NON è stato progettato per un uso commerciale.
- Deve essere usato solo per la cottura di cibi in ambito domestico.
- L'apparecchio è caldo durante e dopo l'uso.
- Prestare attenzione in presenza di bambini.

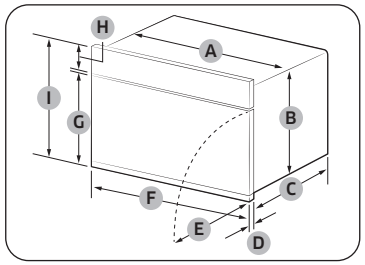
Collegamenti elettrici

La rete domestica alla quale è collegato l'apparecchio deve essere conforme alle normative nazionali e locali.
Una volta terminata l'installazione, l'apparecchio deve poter essere facilmente scollegabile dalla presa di corrente. Lo scollegamento può essere ottenuto tenendo la presa elettrica accessibile o incorporando un interruttore nel cablaggio fissato in conformità alle norme di cablaggio.

Installazione in una armadiatura

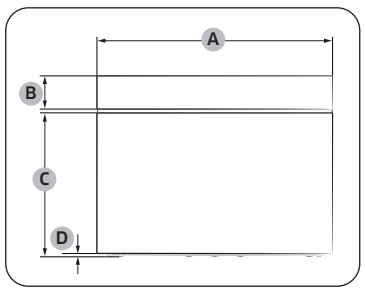
Le armadiature da cucina a contatto con il forno devono essere resistenti ad un calore fino a 100 °C. Samsung non assumerà alcuna responsabilità in caso di danni provocati dal calore ad armadiature.

Dimensioni necessarie per l'installazione (Questo prodotto è dedicato ai prodotti a incasso.)



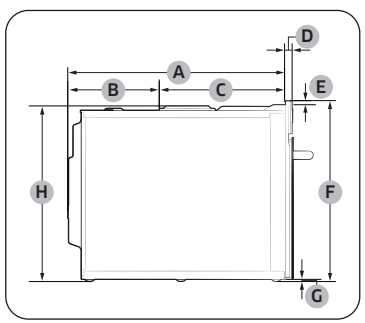
Forno (mm)

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



Forno (mm)

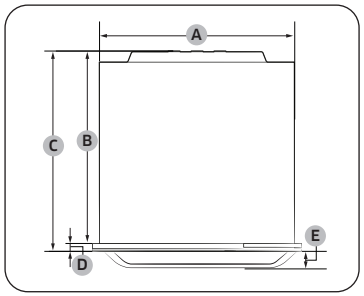
A	595
B	85
C	367
D	6



Forno (mm)

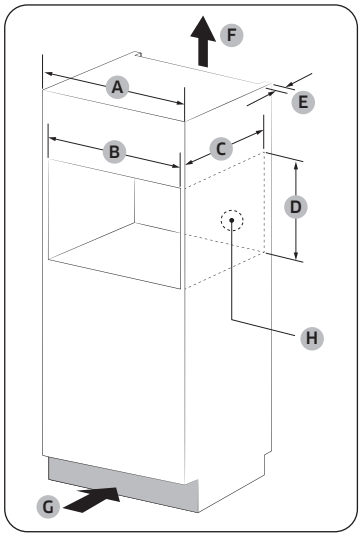
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

Installazione



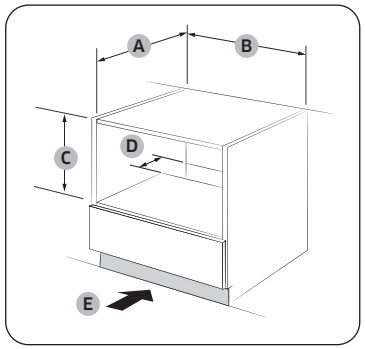
Forno (mm)

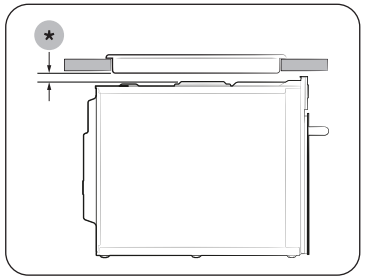
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Struttura a incasso (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	Spazio per la presa elettrica (30 Ø Foro)





Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

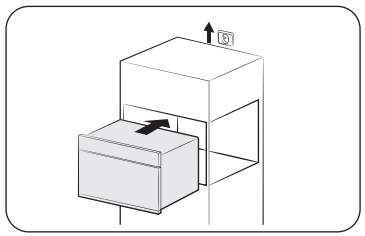
NOTA

L'altezza minima richiesta **(C)** si riferisce ad una installazione libera del forno.

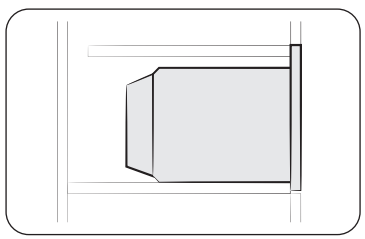
Installazione con un piano cottura

Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione **(*)**.

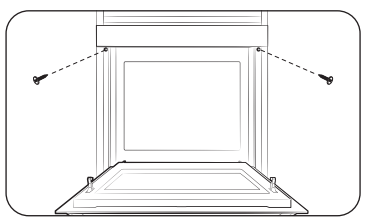
Montaggio del forno



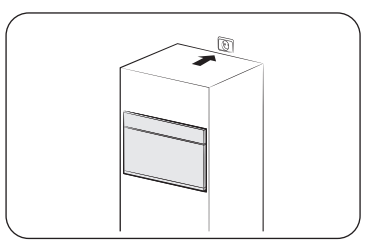
1. Far scorrere il forno parzialmente nell'incasso. Portare i cavi di connessione alla presa di corrente.



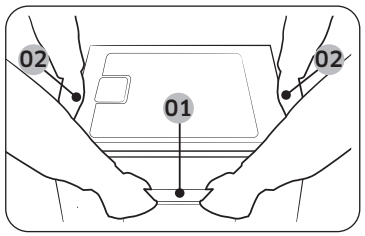
2. Far scorrere il forno completamente nell'incasso.



3. Fissare il forno usando le due viti in dotazione (4 x 25 mm).



4. Effettuare la connessione elettrica. Verificare il funzionamento dell'apparecchio.



Afferrare l'apparecchio con le due maniglie e la maniglia dello sportello durante il disimballaggio del prodotto.

01 Maniglia dello sportello
02 Maniglia laterale

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva e gli altri materiali di imballaggio, ed estrarre gli accessori in dotazione dall'interno del forno. Per estrarre il forno dalla struttura, prima togliere corrente al forno, quindi rimuovere le due viti su ambo i lati del forno.

Manutenzione

Pulizia

Pulire il forno a microonde regolarmente in moda da prevenire l'accumulo di sporcizia sopra lo stesso o al suo interno. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni (solo per specifici modelli).
Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Usare un panno morbido e acqua saponata per pulire l'interno e l'esterno del forno a microonde. Sciacquare e asciugare.

Per rimuovere eventuale sporcizia ed i conseguenti cattivi odori dall'interno del forno a microonde

1. A forno a microonde vuoto, posizionare una tazza di succo di limone diluito al centro della cavità.
2. Riscaldare il forno a microonde alla massima potenza per 10 minuti.
3. Al termine della procedura, attendere che il forno a microonde si raffreddi. Quindi, aprire lo sportello e pulire il vano cottura.

⚠ ATTENZIONE

- Mantenere lo sportello e le guarnizioni pulite e verificare che lo sportello si apra e chiuda regolarmente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe portare a una riduzione della vita utile dell'apparecchio.
- Prestare attenzione a non versare acqua nelle aperture di ventilazione del forno a microonde.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Al termine di ogni uso del forno a microonde, usare un detersivo leggero per pulire il vano di cottura una volta che il forno a microonde si sia raffreddato.

Sostituzione (riparazione)

⚠ AVVERTENZA

Questo forno a microonde non contiene al suo interno parti rimovibili dall'utente. Non tentare di sostituire o riparare il forno a microonde autonomamente.

- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.
- In caso di problemi all'involucro esterno del forno a microonde, prima di tutto scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, quindi rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato Samsung di zona.

Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

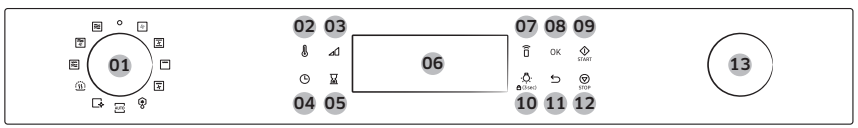
Qualora il forno a microonde non sia stato utilizzato per un lungo periodo di tempo, scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica e portare il forno in una zona senza polvere ed asciutta. La polvere e l'umidità accumulatisi all'interno del forno a microonde possono influenzarne le prestazioni.

Prima di iniziare

Vi sono un paio di componenti che è necessario conoscere prima di passare direttamente ad una ricetta.

Pannello di controllo

Il pannello frontale può essere composto da diversi materiali e colori. Per un costante miglioramento del prodotto, l'aspetto effettivo del forno è soggetto a cambiamenti senza preavviso.



01	Selettore della modalità	Ruotare la selettore della modalità per richiamare il display o per selezionare una specifica modalità di cottura o funzione.
02	Temperatura	Utilizzare per cambiare la temperatura.
03	Livello di potenza	Usare per cambiare il livello di potenza.
04	Orologio	Premere per cambiare il tempo di cottura.
05	Timer	Premere per utilizzare la funzione timer della cucina.
06	Schermata	Visualizza il menu, le informazioni e lo stato di cottura.
07	Smart Control	Premere per attivare o disattivare la funzione Smart Control. **NOTA** Deve essere impostata prima di poter essere utilizzata.
08	OK	Selezionare il valore corrente.
09	Start	Premere per avviare il funzionamento del forno.
10	Luce	Premere per accendere e spegnere la luce interna del forno. • Tenere premuto per 3 secondi per attivare o disattivare. Sicurezza bambini è disponibile solo in stato di standby.
11	Indietro	Premere per passare alla schermata precedente o annullare la cottura.
12	Stop	Premere per arrestare il funzionamento del forno.
13	Selettore dei valori	Ruotare il selettore dei valori per regolare il valore della propria impostazione. Ruotare verso destra per aumentare o verso sinistra per diminuire.

Orologio

È importante impostare il tempo di cottura corretto per assicurare un funzionamento automatico regolare.



Per azzerare l'orario

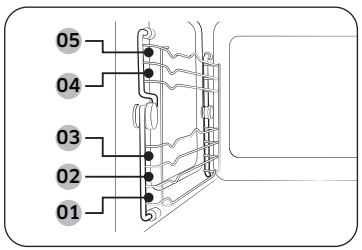
1. Tenere premuto ◷ per 3 secondi.
2. Impostare l'orario (ore e minuti) utilizzando il **Selettore dei valori** e il tasto OK.

NOTA

- Informazioni sull'energia delle microonde

Prima di iniziare

Griglie laterali

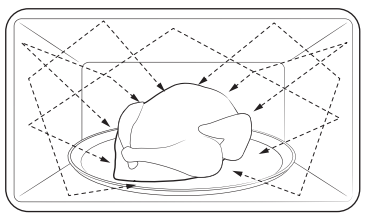


- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.

01	Livello 1	Funzione Microonde
02	Livello 2	Funzione Forno
03	Livello 3	
04	Livello 4	
05	Livello 5	

Informazioni sull'energia a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. Il forno utilizza un magnetron costruito per generare microonde usate per cucinare o riscaldare il cibo senza deformarlo o scolorirlo.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sul piatto girevole. Questo è il motivo per il quale il cibo viene cotto uniformemente.
2. Le microonde vengono assorbite dai cibi fino ad una profondità di circa 2,5 cm. Quindi, le microonde si propagano all'interno dei cibi con il proseguimento della cottura.
3. Il tempo di cottura dipende dalle seguenti condizioni dei cibi.
   - Quantità e densità
   - Contenuto di umidità
   - Temperatura iniziale (specie se congelato)

NOTA

Il cibo cotto trattiene il calore all'interno una volta terminata la cottura. Questo è il motivo per il quale è necessario rispettare i tempi indicati in questo manuale così da garantire una cottura uniforme fino all'interno.

Stoviglie per cottura a microonde

Le stoviglie usate per la modalità Microonde devono permettere alle microonde di penetrare all'interno dei cibi. I metalli come l'acciaio inossidabile, l'alluminio ed il rame riflettono le microonde. Pertanto, non usare stoviglie fatte in metallo. Le stoviglie contrassegnate microwave-safe sono sempre sicure per l'uso. Per maggiori informazioni sulle stoviglie adeguate per la cottura a microonde vedere la guida che segue e posizionare un bicchiere di acqua o qualche cibo all'interno della cavità.

Requisiti:

- Fondo piatto e lati dritti
- Coperchio a chiusura ermetica
- Padelle ben bilanciate con manici che pesano di meno rispetto al corpo della padella

Materiali	Adatti per microonde	Descrizione
Fogli di alluminio	△	Usare un piccola porzione per prevenire una cottura eccessiva. Qualora si avvicini un foglio di alluminio vicino al forno o si usi una quantità eccessiva di alluminio è possibile provocare delle scintille.
Piatto doratore	○	Non usare per preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese o terracotta	○	Porcellana, vasellame, terracotta smaltata e bone china sono solitamente idonei, a meno che non siano decorati in metallo.
Piatti usa e getta in cartone-poliestere	○	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.

Materiali		Adatti per microonde	Descrizione
Confezioni per fast-food	Contenitori in polistirene	○	Il surriscaldamento può far sciogliere il polistirene.
	Sacchetti di carta o carta di giornale	×	Possono incendiarsi.
	Carta riciclata o finiture metalliche	×	Possono innescare un arco elettrico.
Materiali in vetro	Pirofile per forno	○	Microwave-safe a meno che siano decorati con finiture in metallo.
	Bicchieri di vetro pregiato	○	Il cristallo può rompersi o creparsi a causa del rapido riscaldamento.
	Barattoli in vetro	○	Idonei solo per riscaldare. Svitare il manico prima di iniziare la cottura.
Metallo	Piatti	×	Possono innescare un arco elettrico o un incendio.
	Sacchetti per congelare con fascette metalliche	×	
Carta	Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	○	Usare per cuocere per breve tempo. Assorbono l'umidità in eccesso.
	Carta riciclata	×	Provocano l'innesco di un arco elettrico.

Prima di iniziare

Materiali		Adatti per microonde	Descrizione
Plastica	Recipienti	○	Usare solo contenitori in plastica resistente al calore. Altre plastiche possono deformarsi o scolorirsi alle alte temperature.
	Pellicola per forno a microonde	○	Usare per mantenere l'umidità al termine della cottura.
	Sacchetti da freezer	△	Usare solo sacchetti per bollire o per forno.
Carta oleata o resistente ai grassi		○	Usare per mantenere l'umidità e prevenire schizzi.

○ : Adatti per microonde △ : Usare con attenzione ✕ : Non sicuro in microonde

Operazioni

Panoramica delle funzioni

Funzione			Intervallo temperatura (Livello potenza)	Temperatura predefinita (Livello potenza)
Modalità manuale		Microonde	100-800 W	800 W
			L'energia a microonde permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza modificarne la forma o il colore.	
		Microonde + Ventilazione	40-200 °C 100 W-600 W	180 °C 300 W
			Gli elementi riscaldanti generano calore e la ventola distribuisce il calore all'interno del forno, rafforzato dall'energia a microonde.	
		Microonde + Grill	40-200 °C 100 W-600 W	200 °C 300 W
			Gli elementi riscaldanti generano calore, che viene rafforzato dall'energia a microonde.	
		Ventilazione	40-230 °C	160 °C
			L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.	
		Convezione a ventola	40-230 °C	180 °C
			Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore con ventole. Questa modalità è adatta per cuocere e dorare.	

Funzione			Intervallo temperatura (Livello potenza)	Temperatura predefinita (Livello potenza)
Modalità manuale		Grill grande	150-230 °C	220 °C
			Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin).	
		Grill ventilato	40-230 °C	180 °C
			I due elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per grigliare carne o pesce.	
Modalità Automatica	AUTO	Cottura automatica	Per i novizi della cottura, il forno permette 20 programmi di cottura automatica.	
		Scongelamento automatico	Il forno offre 5 programmi di scongelamento automatico.	
Funzione speciale		Mantieni caldo	60-100 °C	60 °C
			Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.	
		Pulizia	Il forno offre le funzioni Pulizia a vapore e Deodorizzazione. Pulizia a vapore è utile per effettuare una pulizia leggera a vapore. Inoltre, Deodorizzazione è utile per deodorare il forno.	

Modalità manuale

La temperatura predefinita (o Livello di potenza) cambia in base all'impostazione utilizzata più frequentemente per le ultime 10 operazioni.

Passaggio 1. Selezionare una modalità



1. Ruotare il **Selettore della modalità** per richiamare il pannello di controllo e selezionare una modalità manuale.

Passaggio 2. Impostare la temperatura.



1. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare la temperatura desiderata.
2. Al termine, premere **OK**.
3. Per un avvio rapido, premere **START**. Il forno avvia il preriscaldamento.
   (Disponibile per le modalità Ventilazione, Convezione a ventola, Grill grande, Grill ventilato)

Operazioni

Passaggio 3. Impostare tempo di cottura (e Livello di potenza)



1. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare il tempo di cottura.
   Premendo ⏲, è possibile impostare il tempo di cottura.
2. Per impostare il tempo di fine, premere di nuovo ⏲ e ruotare il **Selettore dei valori** per impostare il tempo di fine desiderato.
3. Per cambiare il livello di potenza, premere ◿ e ruotare il **Selettore dei valori** per cambiare.
4. Al termine, premere **START** per iniziare la cottura.
5. Inoltre, è possibile impostare le opzioni prima di avviare il forno.

⚠ **ATTENZIONE**

Non lasciare alimenti cotti troppo a lungo nel forno. Le pietanze potrebbero rovinarsi.

Passaggio 4. Preriscaldamento (solo Ventilazione, Convezione a ventola, Grill grande, Grill ventilato, Air Fry)

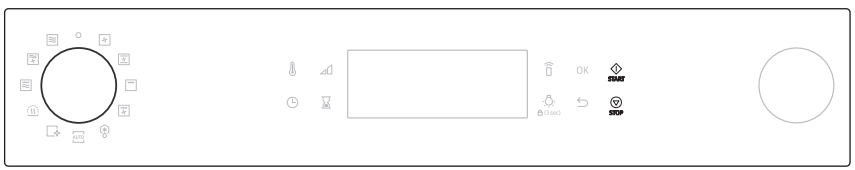
Il forno inizia il preriscaldamento finché non raggiunge la temperatura impostata. Al termine, il forno emette un segnale acustico e scompare l'indicatore di preriscaldamento.

Per modificare la temperatura (o il Livello di potenza) e la durata durante la cottura



1. Premere **OK** durante la cottura.
2. Selezionare la temperatura (o il livello di potenza) o il tempo di cottura usando il **Selettore dei valori**.
3. Premere **OK**.
4. Cambiare il valore usando il **Selettore dei valori**.
5. Premendo **OK**, è possibile cambiare il valore.
6. Per cambiare solo il tempo di cottura, premere ⏲. Quindi, modificare il tempo di cottura a piacere.

Per interrompere la cottura



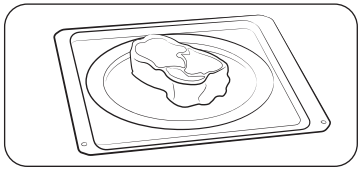
1. Ruotare il **Selettore della modalità** su off.
   - Il display del forno si spegne e ricompare l'orologio dopo 2 secondi.
   - Il forno si spegne anche durante la cottura e ricompare l'orologio dopo 2 secondi.
2. Premere **STOP**.
   - Il forno si interrompe. Premere di nuovo per annullare o premere **START** per riprendere la cottura.

Microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia a microonde permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza modificarne la forma o il colore.

- Usare solo stoviglie microwave-safe.

Passaggio 1		Passaggio 2		Passaggio 3		Passaggio 4
Microonde	>	-	>	Tempo di cottura (Livello di potenza)	>	-



1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-3 nella sezione **Modalità manuale** a pagina **19-20**. Il forno inizierà la cottura dopo l'orario impostato.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

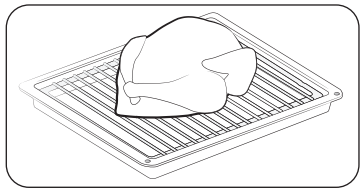
Livello di potenza

Livello	Percentuale (%)	Potenza (W)	Descrizione
ALTO	100	800	Usare per riscaldare i liquidi.
ALTO BASSO	88	700	Usare per riscaldare e cuocere.
MEDIO ALTO	75	600	
MEDIO	56	450	Usare per cuocere carne e riscaldare verdure.
MEDIO BASSO	38	300	
SCONGELAMENTO	22	180	Usare per scongelare prima di cuocere.
BASSO	13	100	Usare per scongelare verdure.

Microonde + Ventilazione

Questa modalità combinata combina l'energia del microonde con l'aria calda, riducendo il tempo di cottura e producendo una superficie dorata e croccante del cibo. Usarla per tutti i tipi di carne e pollame, stufati e piatti gratinati, pan di spagna e torte leggere di frutta, crostate e crumble, verdure arrosto, focaccine e pane.

Passaggio 1		Passaggio 2		Passaggio 3		Passaggio 4
Microonde + Ventilazione	>	Temperatura	>	Tempo di cottura (Livello di potenza)	>	-



1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo sulla griglia e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-3 nella sezione **Modalità manuale** a pagina **19-20**. Il forno inizierà la cottura dopo l'orario impostato.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

⚠ ATTENZIONE

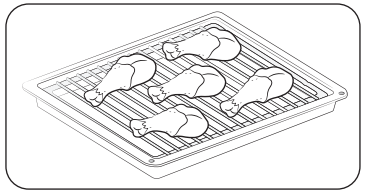
Usare solo piatti microwave-safe, come il vetro, la ceramica, o bone china senza finiture in metallo.

Operazioni

Microonde + Grill

Gli elementi riscaldanti generano calore, che viene rafforzato dall'energia a microonde. Usare solo stoviglie adatte per microonde, ad esempio in vetro o ceramica.

Passaggio 1		Passaggio 2		Passaggio 3		Passaggio 4
Microonde + Grill	>	Temperatura	>	Tempo di cottura (Livello di potenza)	>	-



1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-3 nella sezione **Modalità manuale** a pagina **19-20**. Il forno inizierà la cottura dopo l'orario impostato.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

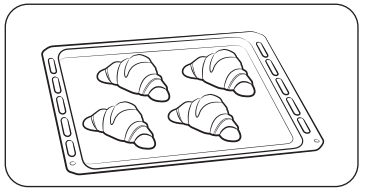
⚠ ATTENZIONE

Usare solo piatti microwave-safe, come il vetro, la ceramica, o bone china senza finiture in metallo.

Ventilazione

Gli elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola all'interno del forno. Usare questa modalità per biscotti, singole focaccine, panini e dolci, così come dolci alla frutta, pasta choux e soufflé.

Passaggio 1		Passaggio 2		Passaggio 3		Passaggio 4
Ventilazione	>	Temperatura	>	Tempo di cottura	>	Preriscaldamento

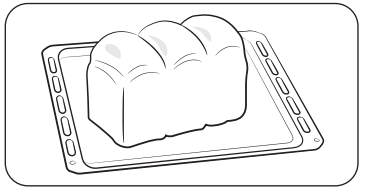


1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-4 nella sezione **Modalità manuale** a pagina **19-20**.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

Convezione a ventola

Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore con ventole.
Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze.

Passaggio 1		Passaggio 2		Passaggio 3		Passaggio 4
Convezione a ventola	>	Temperatura	>	Tempo di cottura	>	Preriscaldamento

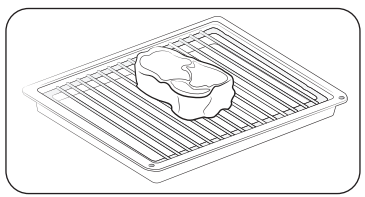


1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-4 nella sezione **Modalità manuale** a pagina **19-20**.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

Grill grande

Gli elementi riscaldanti generano calore. Assicurarsi che siano in posizione orizzontale.

Passaggio 1	>	Passaggio 2	>	Passaggio 3	>	Passaggio 4
Grill		Temperatura		Tempo di cottura		Preriscaldamento

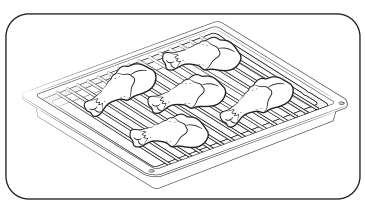


1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-4 nella sezione **Modalità manuale** a pagina **19-20**.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

Grill ventilato

Gli elementi riscaldanti generano calore. Assicurarsi che siano in posizione orizzontale.

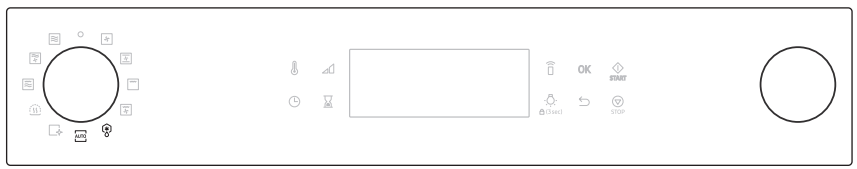
Passaggio 1	>	Passaggio 2	>	Passaggio 3	>	Passaggio 4
Grill		Temperatura		Tempo di cottura		Preriscaldamento



1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-4 nella sezione **Modalità manuale** a pagina **19-20**.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

Modalità Automatica

Il forno offre 2 diversi e comodi programmi di riscaldamento: Scongelamento automatico e Cottura automatica. Selezionare il programma che meglio si adatta alle proprie esigenze.



1. Usare il **Selettore della modalità** per richiamare il pannello di controllo, selezionare una **Modalità Automatica** e premere **OK** per confermare.
   - Cottura automatica (AUTO), Scongelamento automatico.
2. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare il programma preferito, quindi premere **OK** per confermare.
3. Ruotare il **Selettore dei valori** per impostare il peso desiderato, quindi premere **OK** per confermare.
4. Il display mostra il menu e la guida agli accessori. (Premere **OK**.)
5. Premere **START** o **OK** per iniziare la cottura.

⚠ ATTENZIONE

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

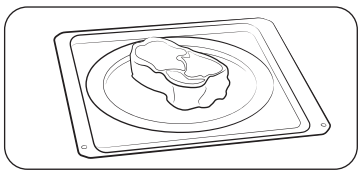
NOTA

Il tempo di cottura è pre-programmato per ogni menu e non può essere modificato.

Cottura automatica

Per i novizi della cottura, il forno permette 20 programmi di cottura automatica. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base alla ricetta selezionata.

Passaggio 1 **Cottura automatica** > Passaggio 2 **Menu** > Passaggio 3 **Peso**



1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-3 nella sezione **Modalità Automatica** a pagina **23-25**.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

Guida a Cottura automatica

N.	Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
1	Piatti preconfezionati	0,3-0,4 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
		Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola trasparente per microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Dopo la cottura, lasciare riposare 3 minuti.		
2	Pizza congelata	0,3-0,4 0,4-0,5	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	2
		Disporre la pizza congelata sul forno.		
3	Lasagne surgelate	0,4-0,5 0,6-0,7	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	2
		Disporre le lasagne surgelate in un piatto in Pyrex o in ceramica adeguato. Al termine del preriscaldamento, lasciare riposare 2-3 minuti.		
4	Pollo intero	1,1-1,2 1,2-1,3	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	2
		Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Disporre con il lato del petto rivolto verso il basso, al centro dell'inserto griglia con il vassoio in ceramica. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Start per continuare il processo. Al termine della cottura, lasciare riposare 5 minuti.		
5	Pezzi di pollo	0,6-0,7 0,9-1,0	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4
		Spennellare i pezzi di pollo congelato con olio e spezie. Disporlo sull'inserto griglia con il vassoio in ceramica con il lato pelle rivolto verso il basso. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.		

N.	Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
6	Agnello arrosto	0,8-0,9 1,1-1,2	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	3
		Disporre l'agnello arrosto marinato nell'inserto griglia con il vassoio in ceramica. Quando viene emesso un segnale acustico, girare e riavviare.		
7	Patatine surgelate al forno	0,3-0,4 0,4-0,5	Teglia da forno	3
		Distribuire le patatine al forno surgelate sulla teglia da forno di metallo.		
8	Mezze patate al forno	0,4-0,5 0,6-0,7	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4
		Tagliare le patate a metà. Disporle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.		
9	Torta di mele	1,2-1,4	Teglia da forno	2
		Disporre la torta di mele in una teglia rotonda di metallo. Disporre sulla teglia da forno. Gli intervalli di pesi includono mela e così via.		
10	Plum cake olandese	0,7-0,8	Teglia da forno	3
		Disporre l'impasto fresco in una teglia rettangolare di metallo di dimensioni adeguate (lunghezza 25 cm). Disporre la teglia nel senso della lunghezza sullo sportello della teglia da forno.		
11	Fiori di broccoli	0,2-0,3 0,3-0,4	Vassoio in ceramica	1
		Tagliare i broccoli a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura.		
12	Cime di cavolfiore	0,2-0,3 0,3-0,4	Vassoio in ceramica	1
		Sciacquare e pulire i cavolfiori, quindi preparare le cimette. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua durante la cottura per 0,2-0,3 kg e aggiungere 45-60 ml (3-4 cucchiai) per 0,3-0,4 kg. Collocare il recipiente al centro della cavità. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura.		

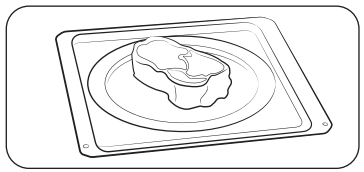
N.	Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
13	Carote a fette	0,2-0,3 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
		Sciacquare e pulire le carote e tagliarle a rondelle della stessa dimensione. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua durante la cottura per 0,2-0,3 kg e aggiungere 45-60 ml (3-4 cucchiai) per 0,4-0,5 kg. Collocare il recipiente al centro della cavità. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura.		
14	Patate al cartoccio	0,3-0,4 0,7-0,8	Vassoio in ceramica	1
		Sciacquare e pulire le patate, spennellare con olio d'oliva e forare la pelle con un coltello. Disporre sul vassoio in ceramica. Al termine della cottura, lasciare riposare 3-5 minuti.		
15	Patate pelate	0,4-0,5 0,7-0,8	Vassoio in ceramica	1
		Sciacquare e pelare le patate, tagliarle a metà e disporle in un recipiente di vetro adatto alla cottura nel forno con coperchio. Aggiungere 15-30 ml di acqua (1-2 cucchiai). Mescolare dopo la cottura. Se si cucinano quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura. Lasciare riposare per 3-5 minuti.		
16	Zucchine	0,2-0,3 0,3-0,4	Vassoio in ceramica	1
		Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Cuocere coperto. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.		
17	Melanzane affettate	0,1-0,2 0,3-0,4	Vassoio in ceramica	1
		Tagliare le melanzane a fette sottili e cospargerle con 15 ml (1 cucchiaio) di succo di limone. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura.		

N.	Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
18	Cipolle affettate	0,2-0,3 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
		Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura.		
19	Verdure miste	0,2-0,3 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
		Sciacquare e pulire le verdure fresche. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua durante la cottura per 0,2-0,3 kg e aggiungere 30 ml (2 cucchiai) per 0,4-0,5 kg. Collocare il recipiente al centro della cavità. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura.		
20	Riso in bianco	0,2-0,3	Vassoio in ceramica	1
		Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio (da notare che il riso raddoppia il suo volume durante la cottura). Cuocere coperto. Al termine della cottura, mescolare prima di lasciarlo riposare. Aggiungere sale o spezie e burro. Da notare che il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.		

Scongelamento

Il forno offre 5 programmi di scongelamento automatico. Il tempo ed il livello di potenza sono regolati automaticamente in base al programma selezionato.

Passaggio 1 **Scongelamento automatico** > Passaggio 2 **Menu** > Passaggio 3 **Peso**



1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi 1-3 nella sezione **Modalità Automatica** a pagina **23-25**.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

Guida a Sconegelamento

N.	Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
1	Carne	0,2-1,5	Vassoio in ceramica	1
		Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questa programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche di manzo, costine, carne macinata.		
2	Pollame	0,2-1,5	Vassoio in ceramica	1
		Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per cuocere l'intero pollo così come per cuocere le porzioni di pollo.		
3	Pesce	0,2-1,5	Vassoio in ceramica	1
		Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per cuocere un pesce intero così come per cuocere filetti di pesce.		

N.	Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
4	Pane/Dolci	0,1-0,8	Vassoio in ceramica	1
		Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Disporre il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto a tutti i tipi di pane, sia in fette che intero, così come panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto a tutti i tipi di torte lievitate, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato.		
5	Frutta	0,1-0,6	Vassoio in ceramica	1
		Distribuire uniformemente la frutta congelata sul piatto in ceramica. Questo programma è adatto per frutta come i lamponi, vari tipi di bacche ed i frutti tropicali.		

Funzione speciale

Mantieni caldo

Con questa funzione, funziona solo l'elemento riscaldante a convezione e si accende e si spegne per mantenere il cibo caldo.

Al termine della cottura,



1. Ruotare il **Selettore della modalità** per richiamare il pannello di controllo, quindi selezionare **Mantieni caldo** ( ).
2. Premere **OK** per confermare.
3. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare la temperatura desiderata (60-100°C).
4. Al termine, premere **OK**. Per un avvio rapido, premere **START**. Il forno avvia il riscaldamento.
5. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare il tempo di cottura.
6. Al termine, premere **OK** o **START** per iniziare la cottura.

⚠ ATTENZIONE

- Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.
- Non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.
- Non usare questa funzione per preriscaldare per più di 1 minuti. In caso contrario, ciò potrà influenzare la qualità del cibo.
- Per mantenere il cibo croccante, non coprirlo in caso di uso di questa funzione.

Operazioni

Guida a Mantieni caldo

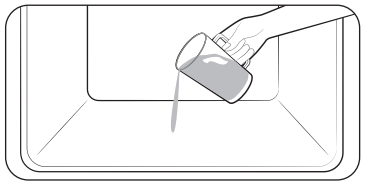
Alimento	Temperatura (°C)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Pietanze	80	30	Per mantenere in caldo carne, pollo, gratin, pizza, patate e piatti unici.
Bevande	80	30	Per mantenere in caldo acqua, latte e caffè.
Pane/dolci	60	30	Per mantenere in caldo pane, toast, panini, muffin e torte.
Piatti/stoviglie	70	30	Per preriscaldare piatti e stoviglie. Disporre i piatti all'interno della cavità. Non sovraccaricare. (carico massimo: 7 kg)

Pulizia

Pulizia offre le funzioni Pulizia a vapore ( ) e Deodorizzazione ( ).

Pulizia a vapore

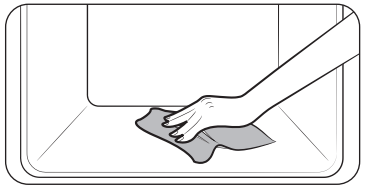
Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.



1. Versare 100 ml d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.



2. Ruotare il **Selettore della modalità** per richiamare il pannello di controllo, quindi selezionare **Pulizia** ( ).
3. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare '**C1**' **Pulizia a vapore** ( ).
4. Al termine, premere **OK**. Per un avvio rapido, premere **START**. Il forno avvia la pulizia.
5. Premere **OK** per leggere il messaggio di guida.
6. Al termine, premere **OK** o **START** per iniziare la cottura.



7. Al termine del programma **Pulizia a vapore**, usare un panno asciutto per pulire l'interno del forno.

⚠ AVVERTENZA

Non aprire lo sportello prima della fine del programma. L'acqua contenuta all'interno è bollente e può provocare ustioni.

NOTA

- Usare questa funzione solo a forno completamente freddo.
- NON usare acqua distillata.
- NON usare pulitori ad alta pressione o pulitori a vapore per pulire l'interno del forno.
- Se l'interno del forno è bollente la pulizia automatica non può essere attivata. Attendere fino al raffreddamento del forno e riprovare.
- Non versare acqua su fondo con forza. Farlo con delicatezza. In caso contrario l'acqua potrebbe fuoriuscire dal davanti.

Deodorizzazione

Questa funzione è utile per deodorare il forno. Usare questa funzione regolarmente per eliminare eventuali odori sgradevoli dal forno.



1. Ruotare il **Selettore della modalità** per richiamare il pannello di controllo, quindi selezionare **Pulizia** ( ).
2. Ruotare il **Selettore dei valori** per selezionare '**C2**' **Deodorizzazione** ( ).
3. Al termine, premere **OK**.
4. Ruotare il **Selettore dei valori** per impostare il tempo, quindi premere **OK** o **START** per iniziare. (Il tempo predefinito è 5 minuti).

Più funzioni

Menu	Descrizione
Timer	Per impostare il timer.
Blocco	Per bloccare il pannello di comando.
Audio	Per attivare o disattivare i segnali acustici (beep) del forno.
Wi-Fi	Per attivare o disattivare il Wi-Fi.

Operazioni

Timer

1. Premere per utilizzare la funzione **Timer**.
2. Impostare il timer (ore e minuti) utilizzando il **Selettore dei valori**.
3. Premere **OK** per avviare il timer.
4. Premere **STOP** per annullare il timer e premere per modificare il timer.

Blocco

1. Tenere premuto per 3 secondi per bloccare il forno.
2. Per sbloccare il forno, tenere premuto per 3 secondi.

Audio

1. Tenere premuto per 3 secondi per utilizzare **Altre funzioni**.
2. Impostare l'opzione sul numero **1** utilizzando il **Selettore dei valori** e il tasto **OK** per modificare l'impostazione **Suono**.
3. Attivare o disattivare l'opzione utilizzando il **Selettore dei valori**, quindi premere **OK**.

Wi-Fi

1. Tenere premuto per 3 secondi per utilizzare **Altre funzioni**.
2. Impostare l'opzione sul numero **2** utilizzando il **Selettore dei valori** e il tasto **OK** per modificare l'impostazione **Wi-Fi**.
3. Attivare o disattivare l'opzione utilizzando il **Selettore dei valori**, quindi premere **OK**.

Smart Control

Per utilizzare la funzione Smart Control del forno, scaricare la app SmartThings su un dispositivo mobile. Le funzioni che possono essere azionate dalla app SmartThings possono non funzionare in modo fluido se le condizioni di comunicazioni sono precarie o il prodotto è installato in un luogo con una connessione Wi-Fi debole.

Come collegare il forno a microonde

1. Scaricare ed avviare la app SmartThings sul proprio dispositivo mobile.
2. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo dalla app per collegare il forno.
3. Una volta terminato il processo, viene visualizzata l'icona situata sul forno e l'app conferma la connessione.
4. Se l'icona non viene visualizzata, seguire le istruzioni sull'app per riconnettersi.

Per controllare il forno da remoto

Per motivi di sicurezza, questa funzione non è disponibile in modalità Microonde.

1. Premendo Smart Control viene visualizzato sul display. Il forno ora può essere controllato da remoto con un dispositivo remoto collegato.
2. Selezionare l'icona del forno sull'app SmartThings per aprire l'app Oven Control. Quando l'app è connessa al forno, è possibile eseguire le seguenti funzioni tramite le applicazioni:

Controllo del forno da remoto tramite l'app SmartThings	
Monitoraggio del forno	• Controllare lo stato del forno
Controllo del forno da remoto	• Impostare o regolare le impostazioni del forno da remoto. (Non disponibile per la modalità Microonde)
Cottura peronale	• Spegnere il forno da remoto. • Una volta avviata la cottura, cambiare il tempo di cottura impostato e la temperatura da remoto.
Controllo errore	• Riconoscere automaticamente gli errori.

NOTA

Se non viene visualizzato sul display, è comunque possibile monitorare lo stato del forno e spegnere il forno.

Cucinare facile

Cottura manuale

Guida alla cottura a microonde

- Non utilizzare contenitori in metallo in modalità Microonde. Collocare sempre i contenitori per alimenti sul vassoio in ceramica.
- Si consiglia di coprire il cibo per ottenere risultati ottimali.
- Al termine della cottura, lasciare riposare il cibo nel proprio vapore.

Verdure congelate

- Utilizzare un contenitore in Pyrex con coperchio.
- Mescolare due volte le verdure durante la cottura e una volta al termine.
- Condirle dopo la cottura.

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Spinaci	150	600	5-6	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaio) di acqua fredda.			
Piselli	300	600	7-8	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			
Fagiolini	300	600	7½-8½	2-3
	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaio) di acqua fredda.			
Verdure miste (Carote/Piselli/Mais)	300	600	7-8	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			
Verdure miste (Alla cinese)	300	600	7½-8½	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			

Verdure fresche

- Utilizzare un contenitore in Pyrex con coperchio.
- Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda ogni 250 g.
- Mescolare una volta durante la cottura e una volta al termine.
- Condirle dopo la cottura.
- Per una cottura più veloce, si consiglia di tagliare in porzioni più piccole e uniformi.
- Cuocere tutte le verdure fresche utilizzando la massima potenza del microonde (800 W).

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3
	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro		
Cavoletti di Bruxelles	250 500	5-6 7-8	3
	Aggiungere 60-75 ml d'acqua (4-5 cucchiai).		
Carote	250	5-6	3
	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.		
Cavolfiore	250 500	5-6 7-8	3
	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.		
Zucchine	250	3-4	3
	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.		
Melanzane	250	3-4	3
	Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.		
Porri	250	3-4	3
	Tagliare i porri a fette spesse.		

Cucinare facile

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Funghi	125 250	1-2 2-3	3
	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere sale e pepe. Scolare prima di servire.		
Cipolle	250	4-5	3
	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.		
Peperoni	250	4-5	3
	Tagliare i peperoni a fette.		
Patate	250 500	4-5 7-8	3
	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.		
Cavolo rapa	250	5-6	3
	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.		

Riso e pasta

Mescolare periodicamente durante e dopo la cottura.
Cuocere senza coperchio e chiudere il coperchio mentre vengono lasciate riposare. Quindi, scolare bene l'acqua.

- **Riso**: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio in modo che il riso raddoppi il suo volume.
- **Pasta**: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex.

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso in bianco (parboiled)	250	800	17-18	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
	375		18-20		Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250	800	20-22	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
	375		22-24		Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto (riso + riso selvaggio)	250	800	17-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Cereali misti (riso + cereali)	250	800	18-20	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250	800	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Riscaldamento

- Non riscaldare grandi quantità di cibo come parti intere di carne, in quanto tendono a cuocersi eccessivamente.
- È più sicuro riscaldare il cibo a bassi livelli di potenza.
- Mescolare bene o girare durante e dopo la cottura.
- Prestare attenzione ai liquidi o agli alimenti per bambini. Mescolare bene prima, durante e dopo la cottura con un cucchiaio di plastica o un bastoncino di vetro per evitare l'ebollizione e le scottature. Tenerli nel forno durante la fase di riposo. Consentire un tempo di riscaldamento più lungo rispetto ad altri tipi di alimenti.
- Il tempo di riposo consigliato dopo un riscaldamento è di 2-4 minuti. Vedere la tabella di seguito per riferimento.

Liquidi e cibo

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Bevanda	250 ml (1 tazza) 500 ml (2 tazze)	800	1½-2 2-3	1-2
	Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coperchio. Posizionare la tazza al centro del piatto in ceramica. Mescolare accuratamente prima e dopo il tempo di riposo.			
Minestra (Congelata)	250 g	800	3-4	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.			
Stufato (Congelato)	350 g	600	5-6	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.			
Pasta al sugo (Congelata)	350 g	600	5-6	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.			
Piatto unico (Congelati)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Disporre il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde.			

Alimenti per bambini e latte

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo di cottura (sec.)	Tempo di riposo (min.)
Omogeneizzato o cibo per bambini (Verdure + Carne)	190 g	600	30-40	2-3
	Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.			
Pappe per bambini (Cereali + Latte + Frutta)	190 g	600	20-30	2-3
	Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.			
Latte per bambini	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro del piatto girevole. Cuocere senza coperchio. Scuotere bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, scuotere bene e controllare accuratamente la temperatura.			

Scongelamento

Disporre il cibo congelato in un contenitore adatto per microonde senza coperchio. Girare durante lo scongelamento, drenare eventuali liquidi e rimuovere eventuali frattaglie dopo lo scongelamento. Per uno scongelamento più rapido, tagliare il cibo in piccole porzioni e avvolgerle con un foglio di alluminio prima di scongelarle. Quando la superficie esterna degli alimenti congelati inizia a sciogliersi, arrestare lo scongelamento e lasciar riposare come indicato nella tabella di seguito.
Non modificare il livello di potenza predefinito (180 W) per lo scongelamento.

Alimento		Dimensione della porzione (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)
Carne	Carne macinata	250 500	6-7 8-12	15-30
	Braciole di maiale	250	7-8	
	Collocare la carne su un piatto piano di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.			
Pollame	Pezzi di pollo	500 (2 pezzi)	12-14	15-60
	Pollo intero	1200	28-32	
	Per primo inserire i pezzi di pollo con il lato pelle rivolto verso il basso, il pollo intero con il petto rivolto verso il basso sul piatto in ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.			
Pesce	Filetti di pesce	200	6-7	10-25
	Pesce intero	400	11-13	
	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Avvolgere le estremità e la coda del pesce intero con alluminio. Girare a metà scongelamento.			
Frutta	Bacche	300	6-7	5-10
	Disporre la frutta su un piatto di vetro tondo (con un diametro piuttosto grande).			

Alimento		Dimensione della porzione (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pane	Panini (circa 50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250 500	4-4½ 7-9	
	Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto in ceramica. Girare a metà scongelamento.			

Guida alla grigliatura

Gli elementi riscaldanti del grill sono posizionati al di sotto sul cielo del vano di cottura.
Questi elementi funzionano solo con lo sportello chiuso.
Per grigliare alimenti, disporli sulla griglia alta, se non indicato diversamente.
Preriscaldare il grill per 2-3 minuti in modalità Grill e, se non indicato diversamente di seguito, grigliare alimenti sulla griglia alta. Al termine della grigliatura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

Materiali per la cottura

Grill e Grill ventilato: Utilizzare contenitori ignifughi, che possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie di plastica di alcun tipo.
Microonde + Grill: Non utilizzare stoviglie fatte in metallo o plastica.

Tipo di cibo

Braciole, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di prosciutto, porzioni sottili di pesce, sandwich e tutti i tipi di toast farciti.

Grigliatura

Impostare una temperatura del grill di 220°C, preriscaldare per 5 minuti.

Alimento	Accessori	Livello	Tempo di cottura (1° lato) (min.)	Tempo di cottura (2° lato) (min.)
Spiedini di kebab	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	8-10	6-8
Braciole di maiale	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	7-9	5-7
Salsicce	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	6-8	6-8
Pezzi di pollo	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	20-25	15-20
Tranci di salmone	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	8-12	6-10
Verdure affettate	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	15-20	-
Toast	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	2-3	1-2
Toast al formaggio	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	5	3-5	-

Grill ventilato

Impostare la temperatura in questa tabella e preriscaldare per 5 minuti.

Alimento	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (1° lato) (min.)	Tempo di cottura (2° lato) (min.)
Patate a spicchi	200-220	Teglia da forno	4	25-30	-
Crocchette surgelate	210-220	Teglia da forno	4	15-20	-
Bocconcini di pollo congelati	210-220	Teglia da forno	4	15-20	-
Pesce intero	200-220	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4	10-15	10-15
Pezzi di pollo	200-210	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4	20-25	15-20
Pollo intero	200-210	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	3	30-35	25-30

Cucinare facile

Microonde + Grill

Alimento	Livello di potenza (W)	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (1° lato) (min.)	Tempo di cottura (2° lato) (min.)
Patate al forno	1º: 450 2º: -	1º: 180-200 2º: 220	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4	10-15	2-4
Pomodori grigliati	180	160-180	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4	10-15	-
Verdure gratinate	450	180-200	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4	10-15	-
Pesce arrosto	300	180-200	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4	5-8	6-10
Pezzi di pollo	300	180-200	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	4	13-17	13-17

Guida a Ventilazione

Ventilazione e Convezione a ventola

In modalità Ventilazione e Convezione a ventola, sia l'elemento riscaldante che la ventola laterale funzionano insieme per far circolare il calore all'interno del vano di cottura.
È possibile utilizzare tutte le stoviglie, le teglie e le teglie da forno convenzionali, tutto ciò che normalmente si utilizza in un forno ventilato tradizionale.

Microonde + Ventilazione

Questa modalità combinata combina l'energia del microonde con l'aria calda, riducendo il tempo di cottura e producendo una superficie dorata e croccante del cibo. Il forno offre 5 diverse e comode modalità combinate. Usarla per tutti i tipi di carne e pollame, stufati e piatti gratinati, pan di spagna e torte leggere di frutta, crostate e crumble, verdure arrosto, focaccine e pane. Usare solo piatti microwave-safe, come il vetro, la ceramica, o bone china senza finiture in metallo.

Ventilazione

Preriscaldare il forno in modalità Ventilazione.

Alimento	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (min.)
Stampo quadrato per torta di nocciole	160-170	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	2	60-70
Stampo a forma di ciambella o recipiente per torta al limone	150-160	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	2	50-60
Pan di spagna	150-160	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	2	25-35
Base flan alla frutta	150-170	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	2	25-35
Streusel cake alla frutta (impasto lievitato)	150-170	Teglia da forno	3	30-40
Croissant	170-180	Teglia da forno	2	10-15
Panini	180-190	Teglia da forno	2	10-15
Biscotti	160-180	Teglia da forno	3	10-20
Patatine al forno	200-220	Teglia da forno	3	15-20

Convezione a ventola

Utilizzare temperature e tempi in questa tabella come linee guida per la cottura.
Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Convezione a ventola.

Alimento	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (min.)
Lasagne	180-190	Teglia da forno	3	25-30
Gratin di patate	170-180	Teglia da forno	2	45-50
Pan di spagna	150-160	Teglia da forno	2	35-40
Plum cake	150-160	Teglia da forno	2	50-60
Pane bianco	170-180	Teglia da forno	2	20-25
Pizza fatta in casa	180-200	Teglia da forno	2	20-30
Pizza autolievitante congelata	180-200	Teglia da forno	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Teglia da forno	2	40-50
Torta di mele	160-170	Teglia da forno	2	60-80
Pasta sfoglia, ripiena di mele	180-190	Teglia da forno	3	15-20

Microonde + Ventilazione

Alimento	Livello di potenza (W)	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (1° lato) (min.)	Tempo di cottura (2° lato) (min.)
Pollo intero 1,2 kg	1º: 450 2º: 300	180-200	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	3	20-25	23-27
Roast beef / Agnello (Medio)	300	180-200	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	3	17-22	18-25
Lasagne surgelate / Gratin di pasta	450	180-200	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	3	30-35	-
Gratin di patate	450	180-200	Inserto griglia + Vassoio in ceramica	3	15-20	-
Flan di frutta fresca	100	160-180	Vassoio in ceramica	3	45-50	-

Cucinare facile

Facile e veloce

Burro fuso

Inserire 50 g di burro su un piattino profondo in vetro. Coprire con un coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 800 W fino a quando il burro si è sciolto.

Cioccolato fuso

Inserire 100 g di cioccolato su un piattino profondo in vetro. Riscaldare per 3-5 minuti a 450W fino a quando il cioccolato si è sciolto. Mescolare una o due volte mentre viene fuso. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Fondere il miele cristallizzato

Inserire 20 g di miele cristallizzato su un piattino profondo in vetro. Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

Per fondere la gelatina

Immergere i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda. Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex. Riscaldare per 1 minuto a 300 W. Mescolare una volta sciolta.

Cuocere la glassa (per torte e dolci)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere senza coperchio in un recipiente in vetro per 3½-4½ minuti a 800 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

Per cuocere la marmellata

Inserire 600 g di frutta (ad esempio bacche miste) in un recipiente in pyrex idoneo con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero gelificante e mescolare bene. Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 800 W. Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare coperto per 5 minuti.

Per cuocere il budino

Mescolare farina per budini con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni del produttore e mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex idoneo con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6½-7½ minuti a 800 W. Mescolare più volte durante la cottura.

Per dorare mandorle affettate

Spargere 30 g di mandorle affettate uniformemente su un piatto in ceramica dalle dimensioni opportune. Mescolare diverse volte durante la doratura per 3½-4½ minuti ad una potenza di 600 W. Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Risoluzione dei problemi

Durante l'uso del forno si posso riscontrare alcuni problemi. In tale caso verificare la tabella sotto e provare i suggerimenti. Se un problema persiste o se compare un codice informativo sul display, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

Checkpoint

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati.

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'orario non viene visualizzato.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
Il forno a microonde non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno a microonde si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente ◇ START per riattivare il forno.

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno a microonde ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno a microonde si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di azionare il forno a microonde a vuoto.	Inserire del cibo nel forno a microonde.
	Non c'è sufficiente spazio di ventilazione per il forno a microonde.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno a microonde sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Destinare una sola presa elettrica per il collegamento del forno a microonde.
Il forno non è alimentato.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
Durante il funzionamento si avverte uno scoppiettio ed il forno a microonde non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.

Problema	Causa	Azione
L'esterno del forno a microonde è troppo caldo durante il funzionamento.	Non c'è sufficiente spazio di ventilazione per il forno a microonde.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno a microonde sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sopra il forno a microonde.	Rimuovere tutti gli oggetti da sopra il forno a microonde.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno a microonde.	Pulire il forno a microonde quindi aprire lo sportello.
Il forno a microonde non riscalda.	Il forno a microonde potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Il riscaldamento è debole o lento.	Il forno a microonde potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di riscaldamento non funziona.	Il forno a microonde potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di scongelamento non funziona.	Il forno a microonde potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello o premere il tasto "Indietro".
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno a microonde e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato il cibo, premere nuovamente il tasto Start per riattivare il forno.
Il forno a microonde non è livellato.	Il forno a microonde è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno a microonde sia installato su una superficie piana e stabile.

Problema	Causa	Azione
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongelare nel forno a microonde.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno a microonde inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e ricontrollare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno a microonde.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
Si riscontra una perdita di acqua.	In base alla tipologia di cibo inserito in alcuni casi all'interno del forno può rimanere dell'acqua o del vapore residui. Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.	Lasciar raffreddare il forno a microonde quindi asciugarlo con un panno asciutto.
Dallo sportello fuoriesce del vapore.	In base alla tipologia di cibo inserito in alcuni casi all'interno del forno può rimanere dell'acqua o del vapore residui. Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.	Lasciar raffreddare il forno a microonde quindi asciugarlo con un panno asciutto.
Nel forno è rimasta dell'acqua.	In base alla tipologia di cibo inserito in alcuni casi all'interno del forno può rimanere dell'acqua o del vapore residui. Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.	Lasciar raffreddare il forno a microonde quindi asciugarlo con un panno asciutto.

Problema	Causa	Azione
La luminosità all'interno del forno a microonde varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 5 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.
Premendo il tasto +30 secs si aziona il forno.	Ciò accade quando il forno non funziona.	Il forno a microonde è progettato per funzionare premendo il tasto +30 secs se non in funzione.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Grill		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno a microonde è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Questo non indica un malfunzionamento, ed azionando il forno a microonde 2-3 volte, questo dovrebbe cessare.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno a microonde e rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Posizionare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.
Forno		
Il forno a microonde non riscalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno a microonde è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Questo non indica un malfunzionamento, ed azionando il forno a microonde 2-3 volte, questo dovrebbe cessare.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno a microonde e rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno a microonde.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.
All'interno del forno a microonde si avverte cattivo odore.	Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno.	Utilizzare la funzione vapore quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori posizionare all'interno del forno a microonde delle fette di limone.
Il forno a microonde non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno a microonde viene aperto spesso.	Non aprire frequentemente lo sportello del forno a meno che non sia necessario girare gli alimenti in cottura. Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno a microonde non sono impostati correttamente.	Impostare correttamente i controlli del forno a microonde e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	È stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Reimpostare i controlli del forno o usare stoviglie idonee don tasti piatti.

Codici informativi

Se il forno non funziona, sul display potrebbe essere visualizzato un codice di errore. Verificare la tabella sotto e provare i suggerimenti.

Codice	Descrizione	Azione
C-20	Il sensore di temperatura è aperto.	Scollegare il cavo di alimentazione del forno e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
	Il sensore di temperatura è in corto.	
C-F0	In assenza di comunicazione tra Main e Sub MICOM.	
C-F1	Si verifica quando le operazioni di Lettura o Scrittura della EEPROM non funzionano.	
C-21	Questo codice appare quando la temperatura del forno è alta. Nel caso in cui la temperatura superi la temperatura limite durante il funzionamento di ciascuna modalità. (Fuoco rilevato.)	Scollegare la spina dalla presa di corrente per lasciarlo raffreddare a sufficienza e riavviare il forno a microonde.
C-F2	Il tasto touch ha un malfunzionamento.	Arrestare il forno e riprovare.
C-d0		Scollegare la spina dalla presa di corrente per lasciarlo raffreddare a sufficienza e ripristinare il tasto. (Polvere, Acqua) Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche di progettazione e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Sorgente di alimentazione		230 V ~ 50 Hz
Consumo energetico	Potenza massima	2700 W
	Microonde	1600 W
	Grill	2600 W
	Ventilazione	2600 W
Potenza emessa		100 W / 800 W (IEC - 705)
Frequenza operativa		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Metodo di raffreddamento		Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (L x A x P)	Unità principale	595 x 456 x 570 mm
	Incasso	560 x 446 x 549 mm
Volume		50 litri
Peso	Netto	38,8 Kg
	Spedizione	45,6 Kg

* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>.

Appendice

Consumo energetico complessivo in Standby (W) (Tutte le porte di rete in condizione “on”)		1,9 W
Tempo per la gestione della alimentazione (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consumo energetico in modalità Standby (W)	1,9 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	20 min.
Modalità Off	Consumo energetico	0,5 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	30 min.

Dati determinati secondo lo Standard EN 50564 e i Regolamenti della Commissione (UE) N. 1275/2008.

NOTA

Samsung dichiara che questa apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e con i requisiti di legge relativi nel Regno Unito.
Il testo completo della Dichiarazione di conformità UE e la Dichiarazione di conformità del regno Unito sono disponibili all’indirizzo internet: La Dichiarazione di conformità ufficiale è reperibile all’indirizzo http://www.samsung.com, accedendo alla pagina Support > Search Product Support e digitando il modello del prodotto.

	Gamma frequenze	Potenza di trasmissione (Max)
Wi-Fi	2401-2495 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source.
Il seguente URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 porta alle informazioni sulla licenza open source relativa a questo prodotto.

Promemoria

SAMSUNG

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

DOMANDE O COMMENTI?

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

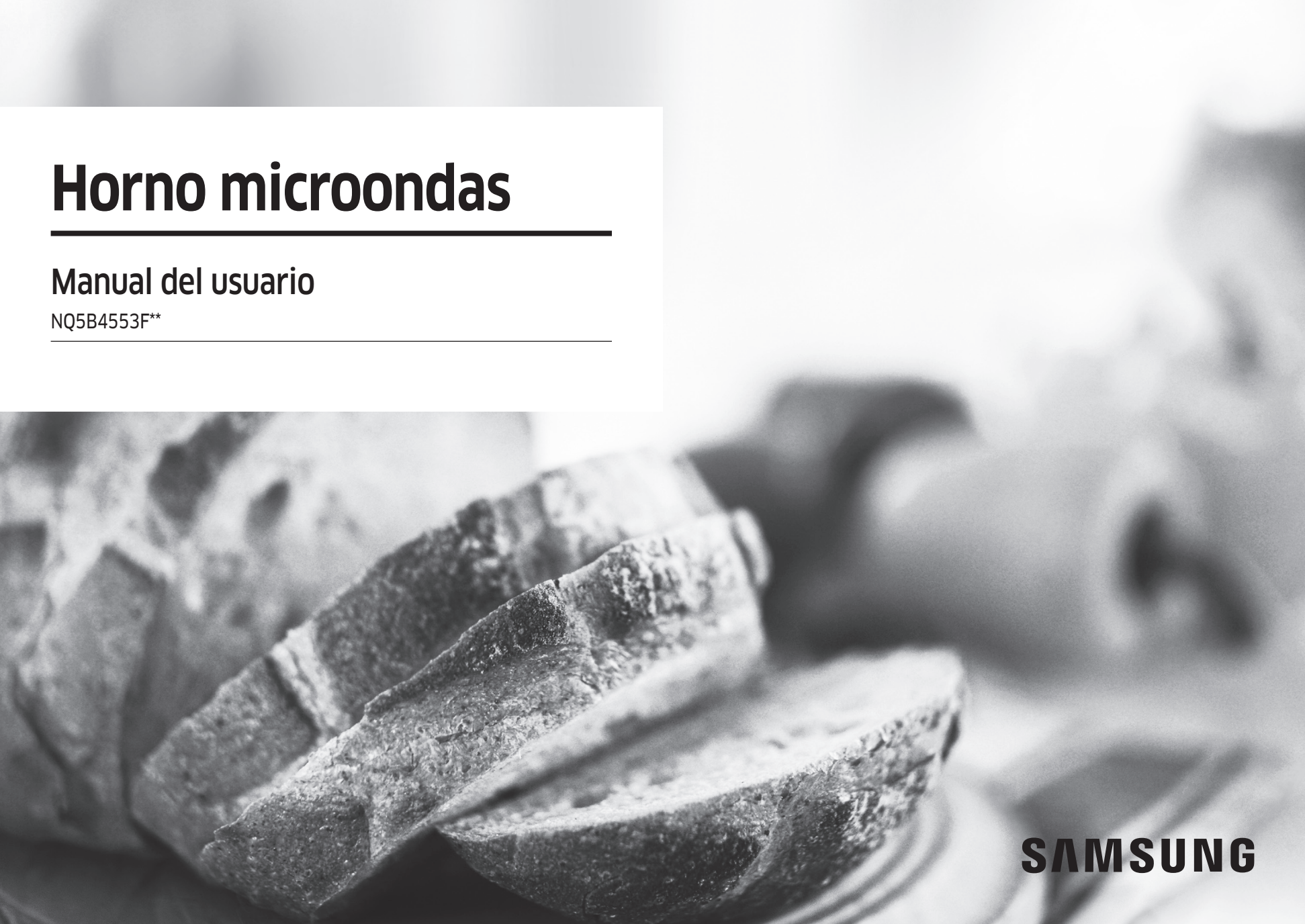
NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори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

DG68-01421C-00

Horno microondas

Manual del usuario

NQ5B4553F**



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad 3

Instrucciones importantes de seguridad 3
Seguridad general 7
Precauciones para el funcionamiento del microondas 8
Garantía limitada 9
Definición del grupo del producto 9
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) 9

Instalación 10

Qué se incluye 10
Instrucciones de instalación 11

Mantenimiento 14

Limpieza 14
Sustitución (reparación) 14
Cuidados para períodos largos de no utilización 14

Antes de empezar 15

Panel de control 15
Reloj 15
Estantes laterales 16
Sobre la energía de las microondas 16
Utensilios de cocina para microondas 17

Operaciones 18

Resumen de funciones 18
Modo manual 19
Modo automático 23
Guía de cocción automática 24
Funciones especiales 27
Más funciones 29
Control inteligente 30

Cocción inteligente 31

Cocción manual 31
Rápido y fácil 38

Solución de problemas 38

Puntos de comprobación 38
Códigos de información 43

Especificaciones técnicas 43

Anexo 44

Anuncio de código abierto 44

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

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

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

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

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

- zonas de descanso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- granjas
- para uso de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- casas de huéspedes y similares

Utilice solo utensilios aptos para microondas.

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

Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. No deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.

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

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

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

Instrucciones de seguridad

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

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

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

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

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

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

No debe limpiar el aparato con un limpiador con vaporizador.

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

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

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

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

No utilice un limpiador con vaporizador.

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

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

Instrucciones de seguridad

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

Evite tocar los elementos calefactores.

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

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

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

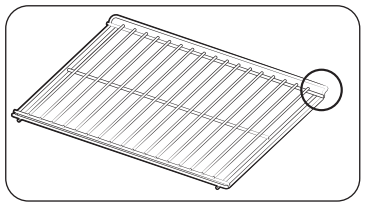
La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

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

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

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



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

Seguridad general

Todas las modificaciones o reparaciones debe llevarlas a cabo únicamente el personal cualificado.
No caliente alimentos ni líquidos en recipientes cerrados para la función microondas.
No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiadores con vaporizador o a alta presión para limpiar el horno.
No instale el horno: cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en lugares con humedad, aceite o polvo, o expuestos a la luz directa del sol o al agua; donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.
Este horno debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.
Use regularmente un paño seco para eliminar cualquier sustancia extraña de los terminales y contactos del enchufe.
No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.
Si hay una fuga de gas (propano, LP, etc.), ventile inmediatamente. No toque el cable de alimentación.
No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.
Mientras el horno está funcionando, no lo apague desenchufando el cable de alimentación.
No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si entra alguna sustancia extraña en el horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.
No aplique una fuerza excesiva sobre el horno ni permita que reciba impactos.
No coloque el horno encima de objetos frágiles.
Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente coinciden con las especificaciones del producto.
Enchufe firmemente el cable de alimentación en la toma de pared. No utilice adaptadores de enchufes múltiples, cables alargadores ni transformadores eléctricos.
No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico. Asegúrese de que el cable está entre objetos o detrás del horno.
No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de pared que esté floja.
Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.
No vierta ni rocíe agua directamente en el horno.
No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta.
No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre el horno.
No almacene materiales inflamables en el horno. Los vapores del alcohol pueden entrar en contacto con las partes calientes del horno; tenga cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol.
Los niños pueden tropezar o pillarse los dedos con la puerta. Cuando abra y cierre la puerta, mantenga a los niños alejados.

Advertencia para el microondas

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

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

No sumerja la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría dañarlas.
No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del aceite caliente.

Instrucciones de seguridad

Precauciones para el horno microondas

Utilice solo utensilios aptos para microondas. No utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, etc.
Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.
No utilice el horno para secar papeles ni tejidos.
Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir que se sobrecalienten o se quemen.
Mantenga el cable de alimentación y el enchufe alejados del agua y las fuentes de calor.
No caliente huevos con cáscara ni huevos cocidos, ya que podrían explotar. No caliente recipientes herméticos o sellados al vacío, nueces, tomates, etc.
No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Hay riesgo de incendio. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.
Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato.
Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.
Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.
No ponga en marcha el horno si está vacío. El horno se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior del horno para absorber la energía microondas si el horno se pone en marcha accidentalmente.
Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)
Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.

Precauciones para el funcionamiento del microondas

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

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

Garantía limitada

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

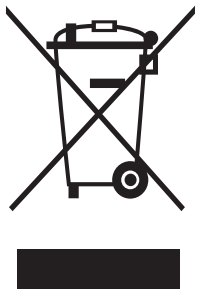
- Puerta, tiradores, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

Utilice este horno solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este horno.
Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con un centro de servicio Samsung local o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
Utilice este horno únicamente para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este horno.
Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

Definición del grupo del producto

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.
Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

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



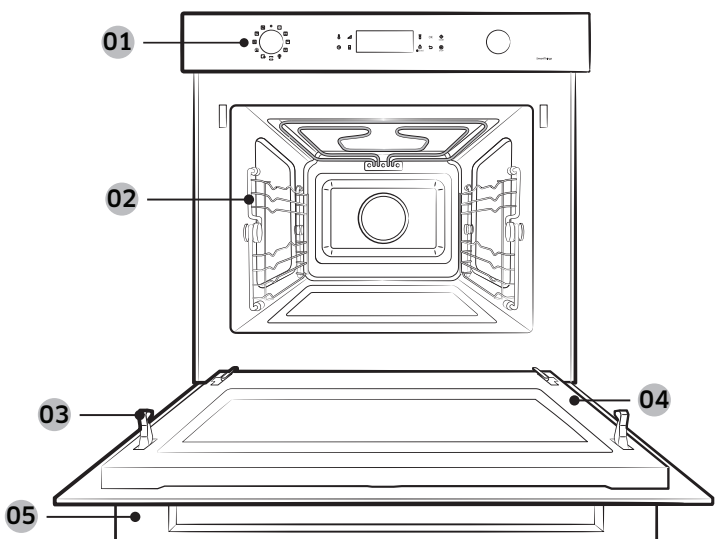
(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)
La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos.
Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.
Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.
Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE, Baterías visite:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Instalación

Qué se incluye

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

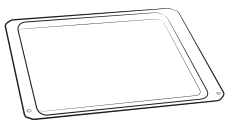
El horno de un vistazo



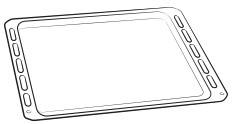
01	Panel de control	**02**	Estantes laterales	**03**	Cierre de seguridad de la puerta
04	Puerta	**05**	Tirador de la puerta		

Accesorios

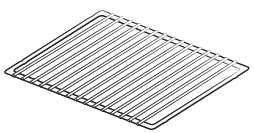
El horno viene con diferentes accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de alimentos.



Bandeja de cerámica
(Útil para el modo microondas.)



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



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



3 Tornillos (M4 L25)

NOTA

Consulte **Cocción inteligente** en la página **31-38** para determinar el accesorio adecuado para sus comidas.

Instrucciones de instalación

Información técnica general

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

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

Eliminación del embalaje y del aparato.

El embalaje es reciclable.
El embalaje puede estar compuesto por los siguientes materiales:

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

Por favor deseche estos materiales de manera responsable, de conformidad con las normas gubernamentales.
Las autoridades pueden proporcionar información sobre cómo deshacerse de los electrodomésticos de forma responsable.

Seguridad

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

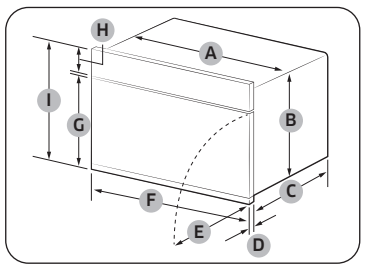
Conexión eléctrica

La red eléctrica de la casa a la que se conecta el aparato debe cumplir con las regulaciones nacionales y locales.
El aparato debe permitir la desconexión de la red eléctrica después de la instalación. La desconexión puede facilitarse dejando el enchufe accesible o montando un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Instalación en el armario

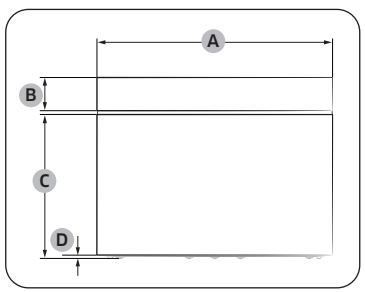
Los armarios de la cocina que estén en contacto con el horno deben ser resistentes al calor hasta 100 °C. Samsung no se responsabiliza de los daños producidos en los armarios a causa del calor.

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



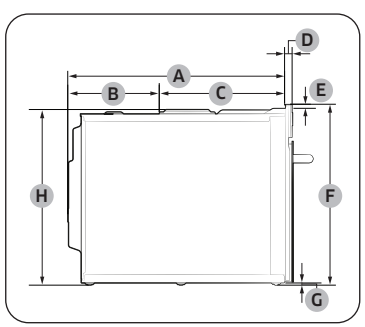
Horno (mm)

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



Horno (mm)

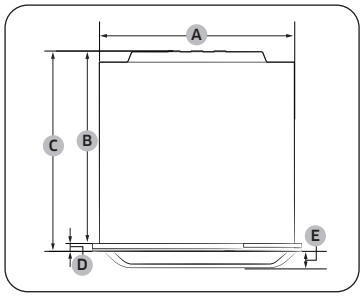
A	595
B	85
C	367
D	6



Horno (mm)

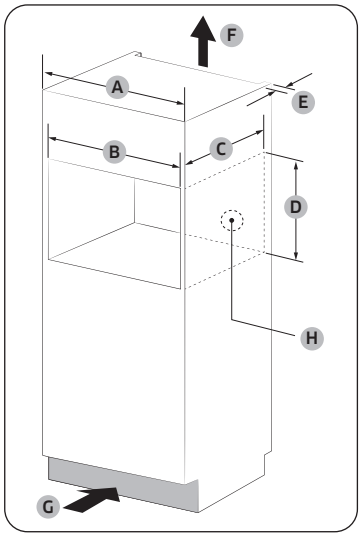
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

Instalación



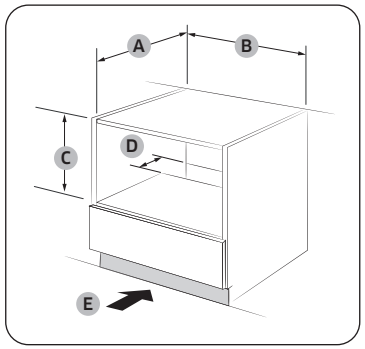
Horno (mm)

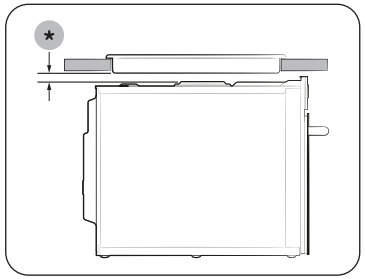
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Armario empotrado (mm)

A	600
B	Mín. 564-568
C	Mín. 550
D	Mín. 446 / Máx. 450
E	Mín. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Espacio para la toma de corriente (Agujero de 30 Ø)





Armario bajo el fregadero (mm)

A	Mín. 550
B	Mín. 564 / Máx. 568
C	Mín. 446 / Máx. 450
D	50
E	200 cm²

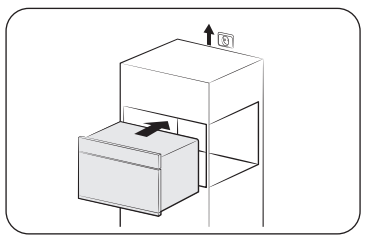
NOTA

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

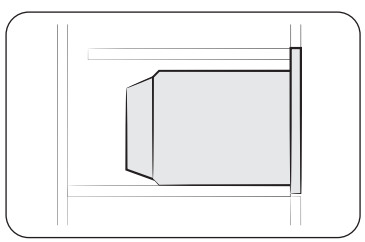
Instalación con una placa de cocción

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

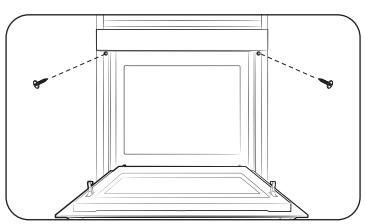
Montaje del horno



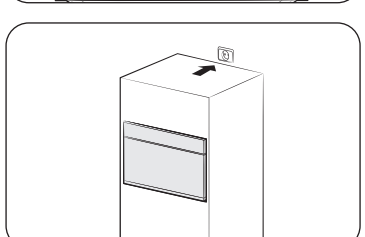
1. Deslice el horno parcialmente en el espacio de montaje. Lleve el cable de conexión a la fuente de alimentación.



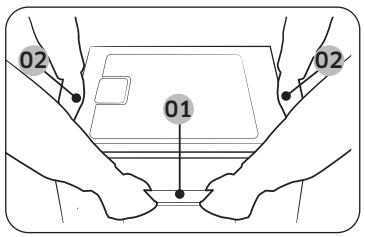
2. Introduzca el horno completamente en el espacio de montaje.



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



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



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

01 Tirador de la puerta
02 Manija lateral

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

Mantenimiento

Limpieza

Limpie el horno regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno. Preste especial atención también a la puerta, los cierres de la puerta, (solo modelos aplicables).
Si la puerta no se abre o cierra suavemente, revise si los cierres han acumulado impurezas.
Limpie la parte interior y exterior del horno con un paño suave humedecido y agua jabonosa. Aclare y seque bien.

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Sustitución (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Cuidados para períodos largos de no utilización

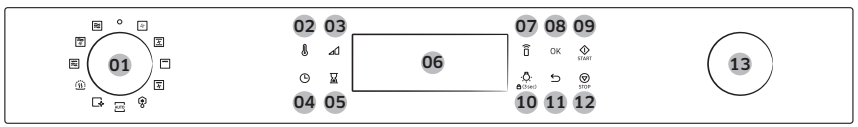
Si no va a utilizar el horno durante largo tiempo, desenchufe el cable de alimentación y guarde el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad en el interior del horno puede afectar a su rendimiento.

Antes de empezar

Hay un par de componentes que debería conocer antes de ir directamente a una receta.

Panel de control

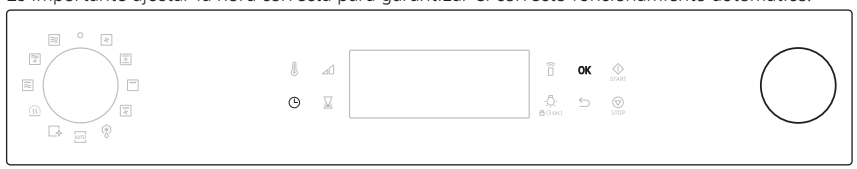
El panel frontal está disponible en una amplia gama de materiales y colores. Para mejorar la calidad, el aspecto real del horno está sujeto a cambios sin previo aviso.



01	Dial de modo	Gire el Dial de modo para activar el panel de control o para seleccionar un modo de cocción o función deseados.
02	Temperatura	Utilícelo para cambiar la temperatura.
03	Nivel de potencia	Utilícelo para cambiar el nivel de potencia.
04	Reloj	Pulse para cambiar la hora actual.
05	Temporizador	Pulse para usar la función de reloj de cocina.
06	Pantalla	Muestra el menú, la información y el progreso de la cocción.
07	Control inteligente	Active o desactive la función de Control Inteligente. **NOTA** Antes de utilizar esta función, debe configurarse Conexión fácil.
08	OK	Seleccione el valor actual.
09	Start	Pulse para iniciar el funcionamiento del horno.
10	Luz	Pulse para encender o apagar la luz del horno. • Pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos para activarlo o desactivarlo. El Bloqueo para niños solo está disponible en el estado de espera.
11	Volver	Pulse para ir a la pantalla anterior o para cancelar la cocción.
12	Stop	Pulse para detener el funcionamiento del horno.
13	Dial de valor	Gire el Dial de valor para ajustar el valor de ajuste para su selección. Gire hacia la derecha para aumentar o gire hacia la izquierda para reducir.

Reloj

Es importante ajustar la hora correcta para garantizar el correcto funcionamiento automático.



Para ajustar la hora del reloj

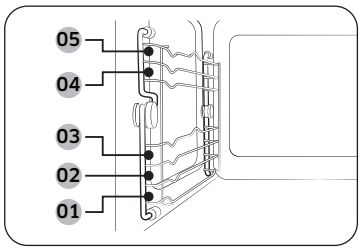
1. Pulse y mantenga pulsado ◷ durante 3 segundos.
2. Ajuste la hora del reloj (hora y minutos) con el **Dial de valor** y el botón OK.

NOTA

- No puede cambiar la hora del reloj mientras el horno está en funcionamiento.

Antes de empezar

Estantes laterales

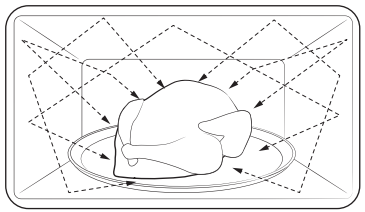


- Coloque el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios y/o accesorios del horno. Los alimentos o accesorios calientes pueden causar quemaduras.

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

Sobre la energía de las microondas

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



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

NOTA

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

Utensilios de cocina para microondas

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

Requisitos:

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

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

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

Antes de empezar

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

○ : Seguro para microondas △ : Usar con precaución ✕ : No son aptas para el microondas

Operaciones

Resumen de funciones

Función			Temperatura (Nivel de potencia)	Temperatura predeterminada (Nivel de potencia)
Modo manual		Microondas	100-800 W	800 W
			La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.	
		Microondas + Convección	40-200 ˚C 100 W-600 W	180 ˚C 300 W
			Las resistencias generan calor y el ventilador de convección distribuye el calor en el interior del horno, que se ve reforzado por la energía de las microondas.	
		Microondas + Parrilla	40-200 ˚C 100 W-600 W	200 ˚C 300 W
			Las resistencias generan calor, que es reforzado por la energía de las microondas.	
		Convección	40-230 ˚C	160 ˚C
			La resistencia trasera genera calor, que es distribuido uniformemente por el ventilador de convección. Utilice este modo para hornear y asar en diferentes niveles al mismo tiempo.	
		Ventilador convencional	40-230 ˚C	180 ˚C
			El calor se genera desde las resistencias superior e inferior con ventiladores. Este ajuste es adecuado para hornear y asar.	

Función			Temperatura (Nivel de potencia)	Temperatura predeterminada (Nivel de potencia)
Modo manual		Parrilla grande	150-230 °C	220 °C
			La parrilla de gran superficie emite calor. Utilice este modo para dorar la parte superior de los alimentos (por ejemplo, carne, lasaña o gratinado).	
		Parrilla con ventilador	40-230 °C	180 °C
			Las dos resistencias superiores generan calor, que es distribuido por el ventilador. Utilice este modo para asar carne o pescado.	
Modo automático	AUTO	Cocción automática	Para los principiantes en la cocina, el horno ofrece un total de 20 programas de cocción automática.	
		Descongelación automática	El horno ofrece 5 programas de descongelación para su comodidad.	
Funciones especiales		Mantener caliente	60-100 °C	60 °C
			Utilícelo solo para mantener calientes los alimentos que acaban de ser cocinados.	
		Limpieza	El horno ofrece las funciones Limpieza a vapor y Desodorización. Limpieza a vapor es útil para limpiar la suciedad ligera con vapor. Además, Desodorización es útil para desodorizar el horno.	

Modo manual

La temperatura predeterminada (o el Nivel de potencia) cambia según el ajuste más utilizado en las últimas 10 operaciones.

Paso 1. Seleccione un modo



1. Utilice el **Dial de modo** para activar el panel de control y, a continuación, seleccione un modo manual.

Paso 2. Ajuste la temperatura



1. Gire el **Dial de valor** para seleccionar la temperatura deseada.
2. Cuando haya terminado, pulse **OK**.
3. Si desea un inicio rápido, pulse **START**. El horno inicia el precalentamiento. (Disponible para los modos Convección, Ventilador convencional, Parrilla grande, Parrilla con ventilador)

Operaciones

Paso 3. Ajuste el tiempo de cocción (y el Nivel de potencia)



1. Gire el **Dial de valor** para seleccionar el tiempo de cocción.
   Si toca ⏲, puede ajustar el tiempo de cocción.
2. Para ajustar la hora final, pulse ⏲ una vez más y gire el **Dial de valor** para ajustar la hora final deseada.
3. Para cambiar el nivel de potencia, pulse ◿ y gire el **Dial de valor** para cambiarlo.
4. Cuando haya terminado, pulse **START** para iniciar la cocción.
5. También puede ajustar opciones antes de poner en marcha el horno.

⚠ **PRECAUCIÓN**

No mantenga los alimentos cocinados en el horno durante demasiado tiempo. Los alimentos pueden estropearse.

Paso 4. Precalentar (Convección, Ventilador convencional, Parrilla grande, Parrilla con ventilador, Freír al aire solamente)

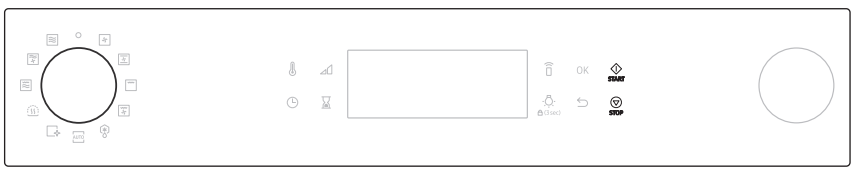
El horno comienza a precalentarse hasta que alcanza la temperatura establecida. Cuando haya terminado, el horno emite un pitido y el indicador de precalentamiento desaparece.

Para modificar la temperatura (o el Nivel de potencia) y el tiempo de cocción durante la cocción



1. Pulse **OK** durante la cocción.
2. Seleccione la temperatura (o el nivel de potencia) o el tiempo de cocción mediante el **Dial de valor**.
3. Pulse **OK**.
4. Cambie el valor mediante el **Dial de valor**.
5. Si pulsa **OK**, puede cambiar el valor.
6. Para cambiar solo el tiempo de cocción, pulse ⏲. Luego, cambie el tiempo de cocción que desee.

Para detener la operación



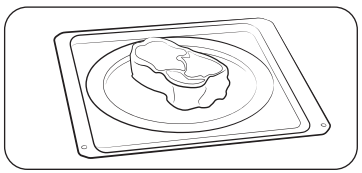
1. Gire el **Dial de modo** hasta la posición de apagado.
   - La pantalla del horno se apaga y el reloj se muestra tras 2 segundos.
   - El horno se apaga incluso durante la cocción y el reloj se muestra tras 2 segundos.
2. Pulse **STOP**.
   - El horno se detiene. Púlselo de nuevo para cancelar o pulse **START** para reanudar la cocción.

Microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.

- Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas.

Paso 1		Paso 2		Paso 3		Paso 4
Microondas	>	-	>	Tiempo de cocción (Nivel de potencia)	>	-



1. Ponga los alimentos en un recipiente apto para microondas, coloque el recipiente sobre el accesorio recomendado y cierre la puerta.
2. Siga los pasos 1-3 en **Modo manual** de la sección en la página **19-20**. El horno se pondrá en marcha después de ajustar el tiempo de cocción.
3. Cuando termine la cocción, utilice los guantes para horno para retirar los alimentos.

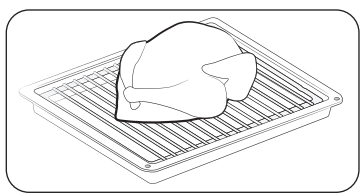
Nivel de potencia

Nivel	Porcentaje (%)	Potencia de salida (W)	Descripción
ALTO	100	800	Utilícelo para calentar líquidos.
ALTO BAJO	88	700	Utilícelo para calentar y cocinar.
MEDIO ALTO	75	600	
MEDIO	56	450	Utilícelo para cocinar carne y calentar verduras.
MEDIO BAJO	38	300	
DESCONGELAR	22	180	Utilícelo para descongelar antes de cocinar.
BAJO	13	100	Utilícelo para descongelar verduras.

Microondas + Convección

Este modo combinado combina la energía de las microondas con el aire caliente, lo que reduce el tiempo de cocción y produce una superficie dorada y crujiente de los alimentos. Use este para todo tipo de carne y aves, guisos y gratinados, bizcochos y pasteles de fruta ligeros, tartas y empanadas, verduras al horno, bollos y panes.

Paso 1		Paso 2		Paso 3		Paso 4
Microondas + Convección	>	Temperatura	>	Tiempo de cocción (Nivel de potencia)	>	-



1. Ponga los alimentos en los utensilios de cocina adecuados, coloque los utensilios de cocina en la rejilla y luego cierre la puerta.
2. Siga los pasos 1-3 en **Modo manual** de la sección en la página **19-20**. El horno se pondrá en marcha después de ajustar el tiempo de cocción.
3. Cuando termine la cocción, utilice los guantes para horno para retirar los alimentos.

⚠ PRECAUCIÓN

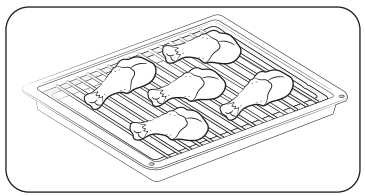
Utilice solo utensilios de cocina aptos para el horno, como vasos, ollas o porcelana sin aros metálicos.

Operaciones

Microondas + Parrilla

Las resistencias generan calor, que es reforzado por la energía de las microondas. Utilice solo utensilios de cocina aptos para microondas, como los de cristal o cerámica.

Paso 1		Paso 2		Paso 3		Paso 4
Microondas + Parrilla	>	Temperatura	>	Tiempo de cocción (Nivel de potencia)	>	-



1. Ponga los alimentos en los utensilios de cocina adecuados, coloque los utensilios de cocina en el accesorio recomendado y luego cierre la puerta.
2. Siga los pasos 1-3 en **Modo manual** de la sección en la página **19-20**. El horno se pondrá en marcha después de ajustar el tiempo de cocción.
3. Cuando termine la cocción, utilice los guantes para horno para retirar los alimentos.

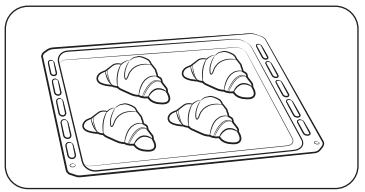
⚠ PRECAUCIÓN

Utilice solo utensilios de cocina aptos para el horno, como vasos, ollas o porcelana sin aros metálicos.

Convección

Las resistencias generan calor, que se distribuye uniformemente en el interior del horno mediante el ventilador de convección. Utilice este modo para galletas, bollos individuales, panecillos y pasteles, así como pasteles de frutas, choux y suflés.

Paso 1		Paso 2		Paso 3		Paso 4
Convección	>	Temperatura	>	Tiempo de cocción	>	Precalentamiento

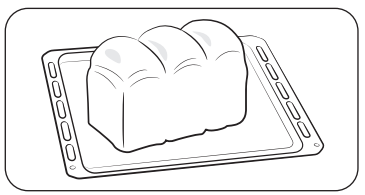


1. Ponga los alimentos en los utensilios de cocina adecuados, coloque los utensilios de cocina en el accesorio recomendado y luego cierre la puerta.
2. Siga los pasos 1-4 en **Modo manual** de la sección en la página **19-20**.
3. Cuando termine la cocción, utilice los guantes para horno para retirar los alimentos.

Ventilador convencional

El calor se genera desde las resistencias superior e inferior con ventiladores.
Esta función debe utilizarse para el horneado y asado estándar de la mayoría de los tipos de platos.

Paso 1		Paso 2		Paso 3		Paso 4
Ventilador convencional	>	Temperatura	>	Tiempo de cocción	>	Precalentamiento

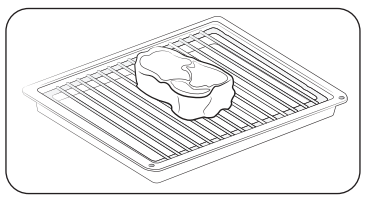


1. Ponga los alimentos en los utensilios de cocina adecuados, coloque los utensilios de cocina en el accesorio recomendado y luego cierre la puerta.
2. Siga los pasos 1-4 en **Modo manual** de la sección en la página **19-20**.
3. Cuando termine la cocción, utilice los guantes para horno para retirar los alimentos.

Parrilla grande

Las resistencias generan calor. Asegúrese de que están en posición horizontal.

Paso 1	>	Paso 2	>	Paso 3	>	Paso 4
Parrilla		Temperatura		Tiempo de cocción		Precalentamiento

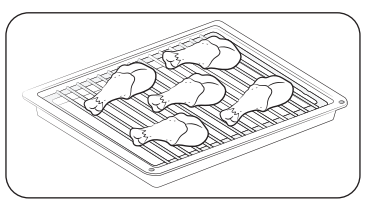


1. Ponga los alimentos en los utensilios de cocina adecuados, coloque los utensilios de cocina en el accesorio recomendado y luego cierre la puerta.
2. Siga los pasos 1-4 en **Modo manual** de la sección en la página **19-20**.
3. Cuando termine la cocción, utilice los guantes para horno para retirar los alimentos.

Parrilla con ventilador

Las resistencias generan calor. Asegúrese de que están en posición horizontal.

Paso 1	>	Paso 2	>	Paso 3	>	Paso 4
Parrilla		Temperatura		Tiempo de cocción		Precalentamiento



1. Ponga los alimentos en los utensilios de cocina adecuados, coloque los utensilios de cocina en el accesorio recomendado y luego cierre la puerta.
2. Siga los pasos 1-4 en **Modo manual** de la sección en la página **19-20**.
3. Cuando termine la cocción, utilice los guantes para horno para retirar los alimentos.

Modo automático

El horno ofrece 2 modos automáticos diferentes para su comodidad: Descongelación automática y Cocción automática. Seleccione el que mejor se adapte a sus necesidades.



1. Utilice el **Dial de modo** para activar el panel de control, seleccione un modo Automático y pulse **OK** para confirmar.
   - Cocción automática (AUTO), Descongelación automática.
2. Gire el **Dial de valor** para seleccionar el programa preferido y pulse **OK** para confirmar.
3. Gire el **Dial de valor** para ajustar el peso deseado y luego pulse **OK** para confirmar.
4. La pantalla muestra el menú y la guía de accesorios. (Pulse **OK**.)
5. Pulse **START** u **OK** para iniciar la cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice siempre guantes para el horno al sacar los alimentos.

NOTA

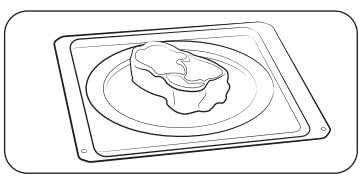
El tiempo de cocción está preprogramado para cada menú y, no puede ser modificado.

Operaciones

Cocción automática

Para los principiantes en la cocina, el horno ofrece un total de 20 programas de cocción automática. Aproveche esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán de acuerdo con la receta seleccionada.

Paso 1 **Cocción automática** > Paso 2 **Menú** > Paso 3 **Peso**



1. Ponga los alimentos en los utensilios de cocina adecuados, coloque los utensilios de cocina en el accesorio recomendado y luego cierre la puerta.
2. Siga los pasos 1-3 en **Modo automático** de la sección en la página **23-25**.
3. Cuando termine la cocción, utilice los guantes para horno para retirar los alimentos.

Guía de cocción automática

N.°	Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
1	Plato de comida	0,3-0,4 0,4-0,5	Bandeja de cerámica	1
		Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Después de la cocción, deje reposar 3 minutos.		
2	Pizza congelada	0,3-0,4 0,4-0,5	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	2
		Ponga la pizza congelada en el horno.		
3	Lasaña congelada	0,4-0,5 0,6-0,7	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	2
		Ponga la lasaña congelada en una fuente de cristal pyrex o cerámica adecuada. Después de recalentar, deje reposar durante 2-3 minutos.		
4	Pollo entero	1,1-1,2 1,2-1,3	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	2
		Unte el pollo refrigerado con aceite y especias. Ponga la pechuga hacia abajo, en el centro de la rejilla con bandeja de cerámica. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. Después de la cocción, deje reposar durante 5 minutos.		
5	Trozos de pollo	0,6-0,7 0,9-1,0	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	4
		Unte los trozos de pollo enfriados con aceite y especias. Ponga en la bandeja con bandeja de cerámica con el lado de la piel hacia abajo. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.		

N.°	Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
6	Cordero asado	0,8-0,9 1,1-1,2	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	3
		Ponga el cordero asado marinado en la Bandeja metálica con bandeja de cerámica. Cuando suene el pitido, gire y vuelva a empezar.		
7	Patatas panadera congeladas	0,3-0,4 0,4-0,5	Bandeja para hornear	3
		Distribuya las patatas panaderas congeladas en una bandeja metálica para hornear.		
8	Mitades de patata al horno	0,4-0,5 0,6-0,7	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	4
		Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la bandeja, con la zona cortada hacia la parrilla. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.		
9	Pastel de manzana	1,2-1,4	Bandeja para hornear	2
		Ponga la tarta de manzana en una fuente metálica redonda. Ponga en la bandeja de horno. Los rangos de peso incluyen la manzana, etc.		
10	Pastel de pan holandés	0,7-0,8	Bandeja para hornear	3
		Ponga la masa fresca en una fuente de horno metálica rectangular de tamaño adecuado (longitud 25 cm). Poner el plato a lo largo de la puerta en la bandeja del horno.		
11	Brócoli en cogollos	0,2-0,3 0,3-0,4	Bandeja de cerámica	1
		Corte el brócoli en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Deje cocer tapado. Remueva al final.		
12	Coliflor en ramilletes	0,2-0,3 0,3-0,4	Bandeja de cerámica	1
		Enjuague y limpie el coliflor fresco y córtelo en cabezuelas. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 0,2-0,3 kg y añada 45-60 ml (3-4 cucharadas) para 0,3-0,4 kg. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final.		

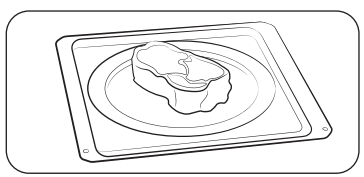
N.°	Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
13	Zanahorias en rodajas	0,2-0,3 0,4-0,5	Bandeja de cerámica	1
		Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en trozos iguales. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 0,2-0,3 kg y añada 45-60 ml (3-4 cucharadas) para 0,4-0,5 kg. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final.		
14	Patatas asadas con piel	0,3-0,4 0,7-0,8	Bandeja de cerámica	1
		Enjuague y limpie las patatas, pincélelas con aceite de oliva y perfore la piel con un cuchillo. Ponga en la bandeja de cerámica. Después de la cocción, deje reposar 3-5 minutos.		
15	Patatas peladas	0,4-0,5 0,7-0,8	Bandeja de cerámica	1
		Enjuague y pele las patatas, córtelas en mitades y póngalas en un recipiente de cristal con tapa. Añada 15-30 ml de agua (1-2 cucharadas). Remueva al final. Cuando cocine cantidades más grandes, remueva una vez durante la cocción. Deje reposar durante 3-5 minutos.		
16	Calabacines	0,2-0,3 0,3-0,4	Bandeja de cerámica	1
		Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Deje cocer tapado. Deje cocer hasta que estén tiernos.		
17	Huevos en rodajas	0,1-0,2 0,3-0,4	Bandeja de cerámica	1
		Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 15 ml (1 cucharada) de zumo de limón. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Deje cocer tapado. Remueva al final.		

N.°	Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
18	Cebollas en rodajas	0,2-0,3 0,4-0,5	Bandeja de cerámica	1
		Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Deje cocer tapado. Remueva al final.		
19	Verduras mezcladas	0,2-0,3 0,4-0,5	Bandeja de cerámica	1
		Enjuague y limpie las verduras frescas. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 15 ml (1 cucharada) de agua para cocinar 0,2-0,3 kg y añada 30 ml (2 cucharadas) para 0,4-0,5 kg. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final.		
20	Arroz blanco	0,2-0,3	Bandeja de cerámica	1
		Utilice un bol grande de cristal pyrex con tapa. (Tenga en cuenta que el arroz duplica su volumen durante la cocción.) Deje cocer tapado. Una vez terminado el tiempo de cocción, remueva antes de dejar reposar. Añadir sal o hierbas y mantequilla. Observe que el arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.		

Descongelar

El horno ofrece 5 programas de descongelación para su comodidad. El tiempo y el nivel de potencia se ajustan automáticamente según el programa seleccionado.

Paso 1: **Descongelación automática** > Paso 2: **Menú** > Paso 3: **Peso**



1. Ponga los alimentos en los utensilios de cocina adecuados, coloque los utensilios de cocina en el accesorio recomendado y luego cierre la puerta.
2. Siga los pasos 1-3 en **Modo automático** de la sección en la página **23-25**.
3. Cuando termine la cocción, utilice los guantes para horno para retirar los alimentos.

Guía de descongelación

N.°	Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
1	Carne	0,2-1,5	Bandeja de cerámica	1
		Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada.		
2	Aves	0,2-1,5	Bandeja de cerámica	1
		Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado tanto para un pollo entero como en porciones.		
3	Pescado	0,2-1,5	Bandeja de cerámica	1
		Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para pescados enteros y para filetes de pescado.		

N.°	Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
4	Pan/Pasteles	0,1-0,8	Bandeja de cerámica	1
		Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en una bandeja de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es adecuado para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate.		
5	Fruta	0,1-0,6	Bandeja de cerámica	1
		Distribuya la fruta congelada uniformemente en la bandeja de cerámica. Este programa es adecuado para frutas como frambuesas, bayas mixtas y frutas tropicales.		

Funciones especiales

Mantener caliente

Con esta función, solo funciona la resistencia de convección, que se enciende y apaga para mantener los alimentos calientes.

Cuando la cocción está completa,



1. Utilice el **Dial de modo** para activar el panel de control y, a continuación, seleccione **Mantener caliente** ( ).
2. Pulse **OK** para confirmar.
3. Gire el **Dial de valor** para seleccionar la temperatura deseada (60-100 °C).
4. Cuando haya terminado, pulse **OK**. Si desea un inicio rápido, pulse **START**. El horno comienza a calentarse.
5. Gire el **Dial de valor** para seleccionar el tiempo de funcionamiento.
6. Cuando haya terminado, pulse **OK** o **START** para iniciar.

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre guantes para el horno al sacar los alimentos.
- No utilice esta función para recalentar alimentos fríos. Utilícelo solo para mantener calientes los alimentos que acaban de ser cocinados.
- No haga funcionar esta función durante más de 1 hora. De lo contrario, podría afectar a la calidad de los alimentos.
- Para mantener los alimentos crujientes, no los cubra cuando utilice esta función.

Guía para mantener caliente

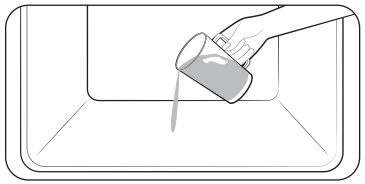
Alimentos	Temperatura (°C)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Comidas	80	30	Para mantener caliente la carne, el pollo, el gratinado, la pizza, las patatas y los platos emplatados.
Bebidas	80	30	Para mantener caliente el agua, la leche y el café.
Panes/ pasteles	60	30	Para mantener calientes el pan, las tostadas, los panecillos, las magdalenas y los pasteles.
Platos/ vajilla	70	30	Para precalentar platos y vajilla. Coloque la vajilla dentro de la cavidad. No sobrecargar. (carga máxima: 7 kg)

Limpieza

La limpieza ofrece las funciones Limpieza a vapor ( ) y Desodorización. ( ).

Limpieza a vapor

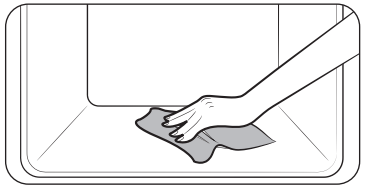
Esta función es útil para limpiar la suciedad ligera con vapor.



1. Vierta 100 ml de agua en el fondo del horno y cierre la puerta del horno.



2. Utilice el **Dial de modo** para activar el panel de control y, a continuación, seleccione **Limpieza** ( ).
3. Gire el **Dial de valor** para seleccionar '**C1**' **Limpieza a vapor** ( ).
4. Cuando haya terminado, pulse **OK**. Si desea un inicio rápido, pulse **START**. El horno inicia la limpieza.
5. Pulse **OK** para leer el mensaje de la guía.
6. Cuando haya terminado, pulse **OK** o **START** para iniciar.



7. Una vez finalizada la **Limpieza a vapor**, utilice un paño seco para limpiar el interior del horno.

⚠ ADVERTENCIA

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

NOTA

- Utilice esta función solo cuando el horno se haya enfriado completamente a temperatura ambiente.
- NO utilice agua destilada.
- NO utilice limpiadores de agua a alta presión o limpiadores de chorro de vapor para limpiar el horno de microondas.
- Si el horno está caliente por dentro, la limpieza automática no se activará. Espere a que el horno se enfríe y vuelva a intentarlo.
- No vierta agua en el fondo haciendo fuerza. Hágalo con suavidad. De lo contrario, el agua se desborda hacia la parte delantera.

Desodorización

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



1. Utilice el **Dial de modo** para activar el panel de control y, a continuación, seleccione **Limpieza** ( ).
2. Gire el **Dial de valor** para seleccionar '**C2**' **Desodorización** ( ).
3. Cuando haya terminado, pulse **OK**.
4. Gire el **Dial de valor** para ajustar el tiempo y, a continuación, pulse **OK** o **START** para iniciar. (El tiempo establecido de forma predeterminada es de 5 minutos.)

Más funciones

Menú	Descripción
Temporizador	Puede ajustar el temporizador.
Bloqueo	Puede bloquear el panel de control.
Sonido	Puede activar o desactivar el sonido del horno (pitidos).
Wi-Fi	Puede activar o desactivar el Wi-Fi.

Temporizador

1. Pulse para usar la función **Temporizador**.
2. Ajuste el temporizador (horas y minutos) mediante el **Dial de valor**.
3. Pulse **OK** para iniciar el temporizador.
4. Pulse **STOP** para cancelar el temporizador y pulse para editar el temporizador.

Bloqueo

1. Pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos para bloquear el horno.
2. Para desbloquear el horno, pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos.

Sonido

1. Pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos para usar **Más funciones**.
2. Seleccione la opción del número **1** mediante el **Dial de valor** y el botón **OK** para cambiar el ajuste de **Sonido**.
3. Active o desactive la opción con el **Dial de valor** y, a continuación, pulse **OK**.

Wi-Fi

1. Pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos para usar **Más funciones**.
2. Seleccione la opción del número **2** mediante el **Dial de valor** y el botón **OK** para cambiar el ajuste de **Wi-Fi**.
3. Active o desactive la opción con el **Dial de valor** y, a continuación, pulse **OK**.

Control inteligente

Para utilizar el Control Inteligente del horno, debe descargar la app SmartThings en un dispositivo móvil. Las funciones operadas por la aplicación SmartThings pueden no funcionar sin problemas si las condiciones de comunicación son pobres o el horno está instalado en un lugar con una señal Wi-Fi débil.

Cómo conectar el horno microondas

1. Descargue y abra la aplicación SmartThings en su dispositivo móvil.
2. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectar su horno.
3. Una vez completado el proceso,el icono situado en la pantalla de su horno y la aplicación confirmarán que está conectado.
4. Si el icono no aparece, siga las instrucciones de la aplicación para volver a conectarse.

Para controlar el horno a distancia

Por razones de seguridad, esta función no está disponible para el modo microondas.

1. Pulse Control Inteligente aparece en la pantalla. El horno puede ahora ser controlado a distancia con un dispositivo remoto conectado.
2. Seleccione el icono del horno en la aplicación SmartThings para abrir la aplicación Control del horno.
   Cuando la aplicación está conectada al horno, puede realizar las siguientes funciones a través de las aplicaciones:

Control remoto del horno mediante la aplicación SmartThings	
Monitorización del horno	• Comprobar el estado del horno
Control remoto del horno	• Establecer o ajustar la configuración del horno de forma remota. (No disponible para el modo Microondas.)
Mi cocción	• Apagar el horno a distancia. • Una vez que se inicie la cocción, cambie el tiempo de cocción y la temperatura establecidos de forma remota.
Comprobación de errores	• Reconoce automáticamente los errores.

NOTA

Si no se muestra en la pantalla, puede controlar el estado del horno y apagarlo

Cocción inteligente

Cocción manual

Guía de cocción en microondas

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

Verduras congeladas

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

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

Verduras frescas

- Utilice un recipiente de cristal pyrex con tapa.
- Añada 30-45 ml de agua fría por cada 250 g.
- Revuelva una vez durante la cocción y una vez después de terminar.
- Añada el condimento después de la cocción.
- Para una cocción más rápida, se recomienda cortar en tamaños más pequeños y uniformes.
- Cocine todas las verduras frescas utilizando la máxima potencia del microondas (800 W).

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

Cocción inteligente

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

Arroz y pasta

Remover de vez en cuando durante y después de la cocción.
Cocine sin tapar y cierre la tapa durante el asentamiento. A continuación, escurra bien el agua.

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

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (vaporizado)	250	800	17-18	5	Añada 500 ml de agua fría.
	375		18-20		Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (vaporizado)	250	800	20-22	5	Añada 500 ml de agua fría.
	375		22-24		Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250	800	17-19	5	Añada 500 ml de agua fría.
Maíz mezclado (arroz + cereales)	250	800	18-20	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250	800	10-11	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

Recalentamiento

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

Líquidos y alimentos

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo reposo (min.)
Bebida	250 ml (1 tazón) 500 ml (2 tazones)	800	1½-2 2-3	1-2
	Vierta el líquido en una taza de cerámica y recaliente sin cubrir. Coloque el vaso en el centro de la bandeja de cerámica. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo.			
Sopa (Fría)	250 g	800	3-4	2-3
	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.			
Guisos (Refrigerados)	350 g	600	5-6	2-3
	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.			
Pasta con salsa (Refrigerada)	350 g	600	5-6	2-3
	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.			
Plato combinado (Refrigerado)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Coloque una comida de 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.			

Alimentos para bebés y leche

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

Cocción inteligente

Descongelar

Coloque los alimentos congelados en un recipiente apto para microondas sin tapa. Dele la vuelta durante la descongelación, y escurra el líquido y retire los menudos después de la descongelación. Para una descongelación más rápida, corte los alimentos en trozos pequeños y envuélvalos con papel de aluminio antes de descongelarlos. Cuando la superficie exterior de los alimentos congelados comience a derretirse, detenga la descongelación y déjela reposar como se indica en la tabla siguiente.
No cambie el nivel de potencia predeterminado (180 W) para la descongelación.

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

Guía de parrilla

Los elementos de calentamiento de la parrilla se encuentran en el techo de la cámara de cocción. Estos elementos funcionan solo cuando la puerta está cerrada.
Cuando ase los alimentos, póngalos en la rejilla alta, a menos que se indique lo contrario.
Precaliente la parrilla durante 2-3 minutos con el modo parrilla y, a menos que se indique lo contrario, ase los alimentos en la rejilla alta. Cuando termine el gratinado, utilice los guantes para horno para retirar los alimentos.

Utensilios de cocina

Parrilla y Parrilla con ventilador: Utilice recipientes no inflamables, que pueden incluir piezas metálicas.
No utilice utensilios de cocina de plástico de ningún tipo.
Microondas + Parrilla: No utilice utensilios de cocina fabricados con sustancias metálicas o plásticas.

Tipo de alimento

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sándwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Gratinador

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

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

Parrilla con ventilador

Ajuste la temperatura en esta tabla y precaliente durante 5 minutos.

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (1˚ lado) (min.)	Tiempo de cocción (2˚ lado) (min.)
Cuñas de patata	200-220	Bandeja para hornear	4	25-30	-
Croquetas congeladas	210-220	Bandeja para hornear	4	15-20	-
Nuggets de pollo congelados	210-220	Bandeja para hornear	4	15-20	-
Pescado entero	200-220	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	4	10-15	10-15
Trozos de pollo	200-210	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	4	20-25	15-20
Pollo entero	200-210	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	3	30-35	25-30

Cocción inteligente

Microondas + Parrilla

Alimentos	Nivel de potencia (W)	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (1° lado) (min.)	Tiempo de cocción (2° lado) (min.)
Patatas asadas	1st: 450 2nd: -	1st: 180-200 2nd: 220	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	4	10-15	2-4
Tomates gratinados	180	160-180	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	4	10-15	-
Gratinado de verduras	450	180-200	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	4	10-15	-
Pescado asado	300	180-200	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	4	5-8	6-10
Trozos de pollo	300	180-200	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	4	13-17	13-17

Guía de convección

Convección y Ventilador convencional

En el modo de convección y en el modo de Ventilación convencional, tanto la resistencia como el ventilador de la pared lateral funcionan conjuntamente para hacer circular el calor dentro de la cámara de cocción.

Puede utilizar todos los utensilios resistentes al horno convencionales y los moldes de hojalata para repostería (los que normalmente utiliza en un horno por convección tradicional).

Microondas + Convección

Este modo combinado combina la energía de las microondas con el aire caliente, lo que reduce el tiempo de cocción y produce una superficie dorada y crujiente de los alimentos. El horno ofrece 5 modos de combinación diferentes para su comodidad. Use este para todo tipo de carne y aves, guisos y gratinados, bizcochos y pasteles de fruta ligeros, tartas y empanadas, verduras al horno, bollos y panes. Utilice solo utensilios de cocina aptos para el horno, como vasos, ollas o porcelana sin aros metálicos.

Convección

Precaliente el horno con el modo Convección.

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

Ventilador convencional

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

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Lasaña	180-190	Bandeja para hornear	3	25-30
Patatas gratinadas	170-180	Bandeja para hornear	2	45-50
Bizcocho	150-160	Bandeja para hornear	2	35-40
Pastel de pan	150-160	Bandeja para hornear	2	50-60
Pan blanco	170-180	Bandeja para hornear	2	20-25
Pizza casera	180-200	Bandeja para hornear	2	20-30
Pizza congelada con levadura propia	180-200	Bandeja para hornear	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Bandeja para hornear	2	40-50
Pastel de manzana	160-170	Bandeja para hornear	2	60-80
Pastel de hojaldre, relleno de manzana	180-190	Bandeja para hornear	3	15-20

Microondas + Convección

Alimentos	Nivel de potencia (W)	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (1˚ lado) (min.)	Tiempo de cocción (2˚ lado) (min.)
Pollo entero 1,2 kg	1st: 450 2nd: 300	180-200	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	3	20-25	23-27
Ternera asada / Cordero (Medio)	300	180-200	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	3	17-22	18-25
Lasaña congelada / Pasta gratinada	450	180-200	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	3	30-35	-
Patatas gratinadas	450	180-200	Bandeja metálica + Bandeja de cerámica	3	15-20	-
Flan de frutas frescas	100	160-180	Bandeja de cerámica	3	45-50	-

Cocción inteligente

Rápido y fácil

Derretir la mantequilla

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliente durante 30-40 segundos a 800 W, hasta que la mantequilla se funda.

Derretir el chocolate

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

Derretir la miel cristalizada

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

Fundir gelatina

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

Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 800 W hasta que el glaseado esté transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Cueza tapado de 10 a 12 minutos, a 800 W. Remueva varias veces durante la cocción. Coloque directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

Cómo hacer pudin

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cueza tapado de 6½ a 7½ minutos, a 800 W. Remueva bien varias veces durante la cocción.

Almendras troceadas tostadas

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

Solución de problemas

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

Puntos de comprobación

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

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El Bloqueo para niños está activado.	Desactive el Bloqueo para niños.
No se ve el tiempo.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Apague la función Eco.
El horno no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos por alguna sustancia extraña.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
El horno se para durante el funcionamiento.	El usuario ha abierto la puerta para dar la vuelta a la comida.	Después de darle la vuelta, vuelva a pulsar el botón ⏀ START para reanudar el funcionamiento.

Problema	Causa	Acción
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	Ha estado funcionando durante un tiempo demasiado largo.	Después de cocinar durante un tiempo largo, deje enfriar el horno.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intenta funcionar sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el horno.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay varios cables de alimentación enchufados a la misma toma eléctrica.	Asigne una toma exclusiva para el horno.
El horno no tiene energía.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Al cocinar alimentos en envases cerrados o recipientes con tapa se pueden producir chasquidos.	No utilice recipientes cerrados ya que durante la cocción podrían explotar debido a la expansión de su contenido.

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

Solución de problemas

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

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

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

Problema	Causa	Acción
La iluminación en el interior del horno no es regular.	La iluminación cambia según la distinta potencia de salida de cada función.	Los cambios de potencia de salida no se deben a un mal funcionamiento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Después de finalizar la cocción, el ventilador sigue funcionando durante unos 5 minutos para ventilar el horno.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Al pulsar el botón de +30 secs, el horno se pone en funcionamiento.	Esto ocurre cuando el horno no está en funcionamiento.	El horno microondas está diseñado para funcionar pulsando el botón +30 secs cuando no está en funcionamiento.

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
Parrilla		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calentadores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno y limpie la comida de los elementos calentadores.
	Los alimentos están demasiado cerca del grill.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Prepare o disponga los alimentos correctamente.
Horno		
El horno no se calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calentadores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno y limpie la comida de los elementos calentadores.
El horno despide olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Se utilizan recipientes de plástico o no resistentes al calor.	Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.
Salen malos olores del interior del horno.	Hay restos de comida o de plástico derretidos y adheridos en el interior.	Use la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede poner una rodaja de limón en el interior y poner en marcha el horno para eliminar el olor más rápidamente.
El horno no cocina correctamente.	Durante la cocción la puerta se abre con frecuencia.	No abra la puerta con frecuencia a menos que esté cocinando cosas que necesiten ser giradas. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior desciende y puede afectar al resultado de la cocción.
	Los mandos del horno no están correctamente ajustados.	Ajuste correctamente los mandos del horno y vuelva a intentarlo.
	El gratinador o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño de utensilio utilizado no es adecuado.	Reajuste los controles del horno o utilice utensilios de cocina adecuados con bases planas.

Códigos de información

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

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

Especificaciones técnicas

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

Fuente de alimentación		230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía	Potencia máxima	2700 W
	Microondas	1600 W
	Parrilla	2600 W
	Convección	2600 W
Potencia de salida		100 W / 800 W (IEC - 705)
Frecuencia de funcionamiento		2450 MHz
Magnetrón		OM75P (21)
Método de refrigeración		Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Unidad principal	595 x 456 x 570 mm
	Empotrada	560 x 446 x 549 mm
Volumen		50 litros
Peso	Neto	38,8 Kg
	Envío	45,6 Kg

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

Anexo

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

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

NOTA

Por la presente, Samsung declara que este equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes en el Reino Unido.
El texto completo de la declaración de conformidad de la UE y de la declaración de conformidad del Reino Unido está disponible en la siguiente dirección de Internet: La declaración de conformidad oficial puede encontrarse en http://www.samsung.com. vaya a Support > Search Product Support e introduzca el nombre del modelo.

	Gama de frecuencias	Potencia del transmisor (Máx.)
Wi-Fi	2401-2495 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto.
La siguiente dirección URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 conduce a la información sobre la licencia de código abierto relacionada con este producto.

Notas

SAMSUNG

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

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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

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

DG68-01421C-00

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

NQ5B4553F**



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité 3

Consignes de sécurité importantes 3
Consignes de sécurité générales 7
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes 8
Garantie limitée 9
Définition du groupe de produits 9
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques) 9

Installation 10

Accessoires fournis 10
Consignes d'installation 11

Entretien 14

Nettoyage 14
Remplacement (réparation) 14
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation 14

Avant de commencer 15

Tableau de commande 15
Horloge 15
Glissières latérales 16
À propos de l'énergie des micro-ondes 16
Ustensiles pour micro-ondes 17

Opérations 18

Vue d'ensemble de la fonction 18
Manuel 19
Mode automatique 23
Guide de cuisson automatique 24
Fonctions spéciales 27
Autres fonctions 29
Commande intelligente 30

Cuisiner intelligemment 31

Cuisson manuelle 31
Rapide et facile 38

Dépannage 38

Points de contrôle 38
Codes d'information 43

Caractéristiques techniques 43

Annexe 44

Annonce de logiciel de source libre (open source) 44

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

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

Consignes de sécurité

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

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

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

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

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

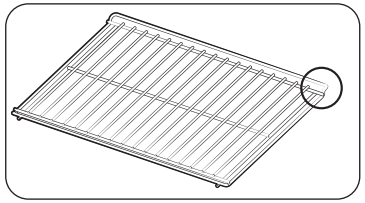
Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

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

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

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

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



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

Consignes de sécurité générales

Toute modification ou réparation doit être effectuée par du personnel qualifié uniquement.
Ne faites pas chauffer des aliments ou des liquides fermés dans des récipients pour la fonction micro-ondes.
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four.
N'installez pas le four : près d'un radiateur ou d'une matière inflammable ; dans des lieux humides, huileux, poussiéreux ou exposés à la lumière directe du soleil ou à l'eau ; dans des endroits avec un risque de fuite de gaz ; ou sur une surface non plane.
Ce four doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.
Utilisez régulièrement un chiffon sec pour retirer les substances étrangères présentes sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation.
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou de poser des objets lourds dessus.
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement. Ne touchez pas non plus l'appareil.
Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
Lorsque le four est en marche, ne l'éteignez pas en débranchant le cordon d'alimentation.
N'insérez pas vos doigts ou des substances étrangères. Si des substances étrangères pénètrent dans le four, débranchez le cordon d'alimentation et prenez contact avec un centre de réparation Samsung local.
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur le four.
Ne placez pas le four sur des objets fragiles.
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.
Branchez fermement la fiche d'alimentation dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise, de rallonges ou de transformateurs électriques.
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur des objets métalliques. Assurez-vous que le cordon passe entre les objets ou derrière le four.
N'utilisez jamais une fiche d'alimentation ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. En cas de fiches ou de cordons d'alimentation endommagé(e)s, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local.
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.
Ne vaporisez pas de substances volatiles, telles que de l'insecticide, sur la surface du four.
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Du fait que les vapeurs d'alcool peuvent entrer en contact avec les parties chaudes du four, faites attention lorsque vous faites chauffer des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.
Les enfants peuvent se cogner ou se coincer les doigts avec la porte. Lors de l'ouverture/fermeture de la porte, tenez les enfants à l'écart.

Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

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

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

Pour éviter d'endommager le plateau ou la grille, ne le/la plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson.
N'utilisez pas le four pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être régulée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain d'huile chaude.

Consignes de sécurité

Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, etc.
Retirez les attaches métalliques. Un arc électrique peut se former.
N'utilisez pas le four pour faire sécher du papier ou des vêtements.
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.
Tenez le cordon et la fiche d'alimentation à distance de sources d'eau et de chaleur.
Pour éviter le risque d'explosion, ne faites pas chauffer d'œufs avec leur coquille ou des œufs durs. Ne faites pas chauffer de récipients fermés hermétiquement ou sous vide, des noisettes, des tomates, etc.
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Il existe un risque d'incendie. Le four peut surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera arrêté jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous sortez un plat du four.
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le présent manuel. (Voir Installation du four micro-ondes.)
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

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

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

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

Garantie limitée

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

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

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

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

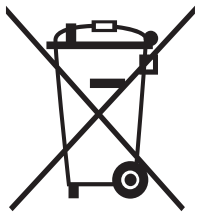
Pour éviter de détériorer la surface du four et de générer des situations dangereuses, assurez-vous que le four soit toujours propre et bien entretenu.

Définition du groupe de produits

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

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

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

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

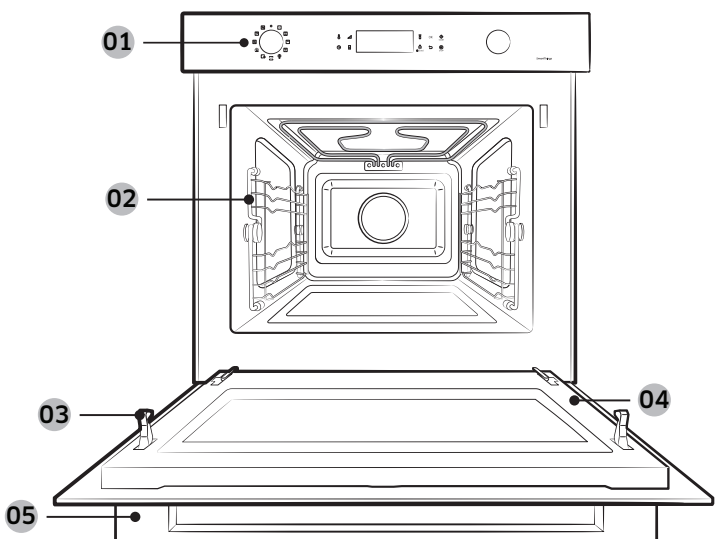
Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, la norme relative aux Batteries), rendez-vous sur :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

Accessoires fournis

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

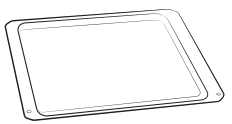
Coup d'œil sur le four



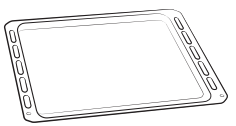
01	Tableau de commande	**02**	Glissières latérales	**03**	Verrouillage de sécurité de la porte
04	Porte	**05**	Poignée de la porte		

Accessoires

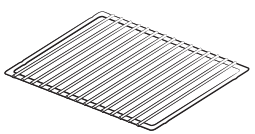
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



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



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



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



3 Vis (M4 L25)

REMARQUE

Reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** aux pages **31 à 38** pour déterminer l'accessoire approprié pour vos plats.

Consignes d'installation

Informations techniques générales

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

Cet appareil est conforme aux règlements UE.

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

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

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

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

Sécurité

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

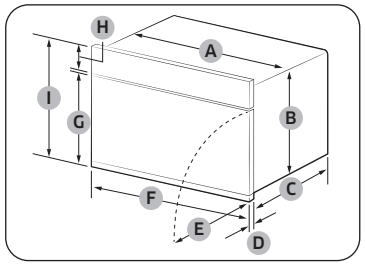
Raccordement électrique

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

Installation dans le meuble

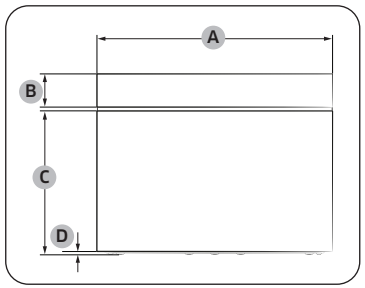
Les meubles de cuisine en contact avec le four doivent être résistants à une chaleur de 100 °C. Samsung décline toute responsabilité pour les dommages sur les meubles dus à la chaleur.

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



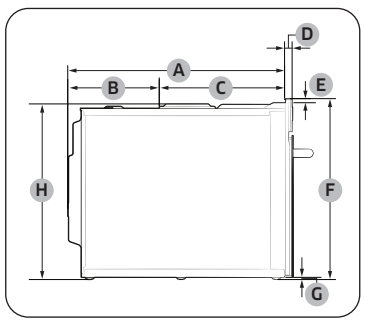
Four (mm)

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



Four (mm)

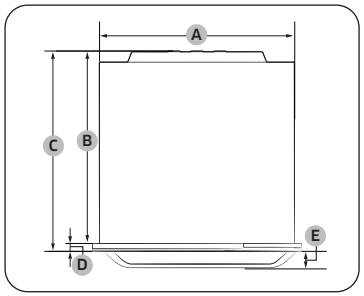
A	595
B	85
C	367
D	6



Four (mm)

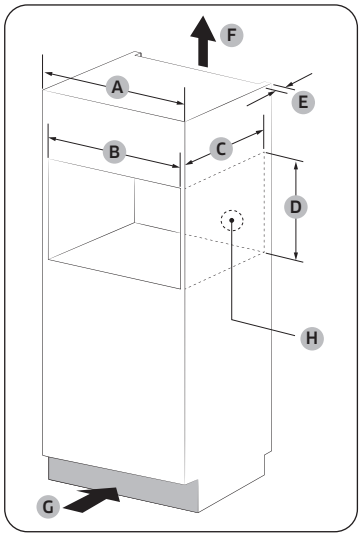
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

Installation



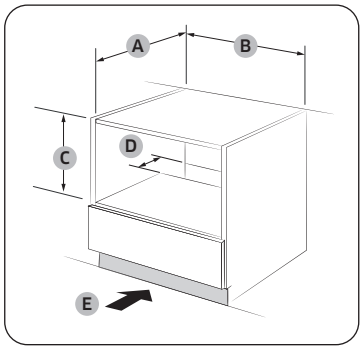
Four (mm)

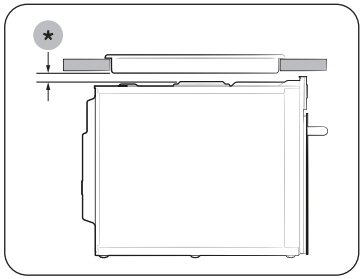
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Meuble encastré (mm)

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





Meuble sous évier (mm)

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

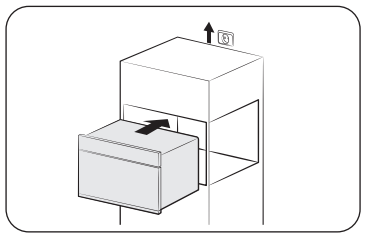
REMARQUE

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

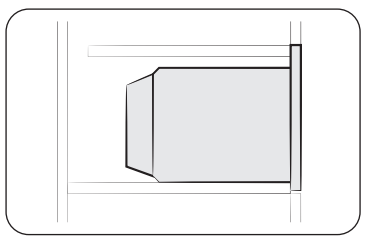
Installation avec une table de cuisson

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

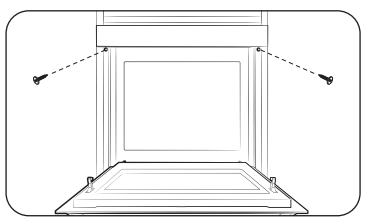
Montage du four



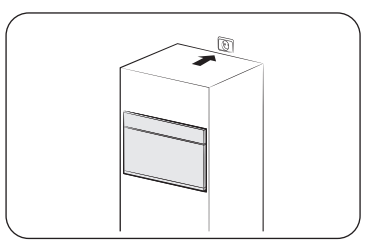
1. Faites glisser le four partiellement dans la niche. Acheminez le câble électrique jusqu'à la source d'alimentation.



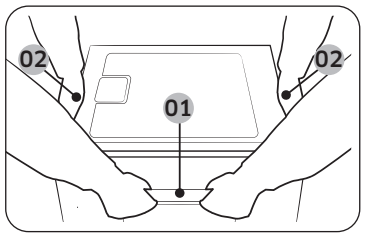
2. Faites glisser le four entièrement dans la niche.



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



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



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

01 Poignée de la porte
02 Poignée latérale

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

Entretien

Nettoyage

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

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

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

⚠ **ATTENTION**

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

Remplacement (réparation)

⚠ **AVERTISSEMENT**

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

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

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

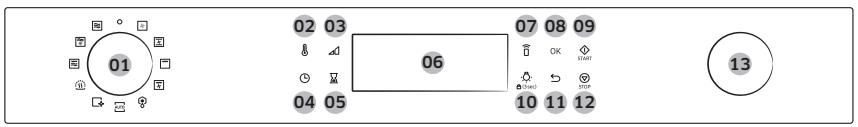
Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

Avant de commencer

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

Tableau de commande

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



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

Horloge

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



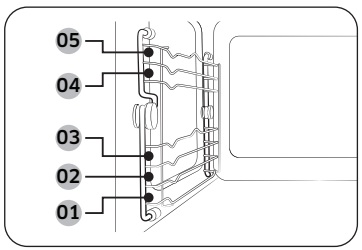
Réglage de l'heure de l'horloge

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

REMARQUE

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

Glissières latérales

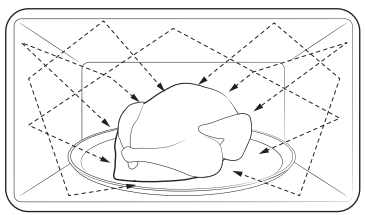


- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.

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

À propos de l'énergie des micro-ondes

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



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

REMARQUE

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

Ustensiles pour micro-ondes

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

Exigences :

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

Matériau	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Papier aluminium	△	Utilisez pour une petite quantité afin d'éviter la surcuisson des aliments. Des arcs électriques peuvent se former si le papier est trop près des parois ou si vous utilisez une trop grande quantité de papier.
Plat croustilleur	○	Ne l'utilisez pas pour un temps de préchauffage supérieur à 8 minutes.
Porcelaine ou terre cuite	○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés à la cuisson au four à micro-ondes.
Plats jetables en carton ou en polyester	○	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food	Tasses ou récipients en polystyrène	○	Une température trop élevée risque de les faire fondre.
	Sacs en papier ou journal	×	Ils peuvent s'enflammer.
	Papier recyclé ou ornements métalliques	×	Ils peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre	Plats allant du four à la table	○	Adaptés à la cuisson au micro-ondes sauf s'ils comportent des ornements métalliques.
	Plats en cristal	○	Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre en cas de chauffage trop rapide.
	Pots en verre	○	Adaptés au réchauffage uniquement. Retirez le couvercle avant la cuisson.
Métal	Plats	×	Ils peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
	Sacs de congélation avec attaches métalliques	×	
Papier	Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	○	Utilisez pour une cuisson de courte durée. Ils permettent d'absorber l'excès d'humidité.
	Papier recyclé	×	Provoque des arcs électriques.

Avant de commencer

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

○ : Adapté à la cuisson aux micro-ondes

△ : À utiliser avec précaution

✕ : Pas adapté à la cuisson au four à micro-ondes

Opérations

Vue d'ensemble de la fonction

Fonction			Plage de températures (Puissances)	Température (Puissance) par défaut
Manuel		Micro-ondes	100 à 800 W	800 W
			L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.	
		Micro-ondes + Convection	40 à 200 °C 100 W à 600 W	180 °C 300 W
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur et le ventilateur de convection répartit la chaleur dans le four, laquelle est renforcée par l'énergie des micro-ondes.	
		Micro-ondes + Gril	40 à 200 °C 100 W à 600 W	200 °C 300 W
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, qui est renforcée par l'énergie des micro-ondes.	
		Convection	40 à 230 °C	160 °C
			L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.	
		Chaleur tournante classique	40 à 230 °C	180 °C
			La chaleur est générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur avec les ventilateurs. Ce réglage convient pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage.	

Fonction			Plage de températures (Puissances)	Température (Puissance) par défaut
Manuel		Grand gril	150 à 230 °C	220 °C
			Le gril à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).	
		Gril ventilation	40 à 230 °C	180 °C
			Les deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour cuire au gril la viande ou le poisson.	
Mode automatique	AUTO	Cuisson automatique	Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 20 programmes de cuisson automatique.	
		Décongélation auto	Le four offre 5 programmes de décongélation adaptés à vos besoins.	
Fonctions spéciales		Maintien au chaud	60 à 100 °C	60 °C
			Utilisez ce mode uniquement pour maintenir au chaud des aliments qui viennent juste d'être cuits.	
		Nettoyage	Le four dispose des fonctions Nettoyage vapeur et Désodorisation. La fonction Nettoyage vapeur est utile pour nettoyer à la vapeur des salissures légères. De même, la fonction Désodorisation est utile pour désodoriser le four.	

Manuel

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

Étape 1. Sélection d'un mode



1. Utilisez la **Molette de sélection du mode** pour réveiller le panneau de commande, puis sélectionnez le Manuel.

Étape 2. Réglage de la température



1. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner la température souhaitée.
2. Une fois que vous avez terminé, appuyez sur **OK**.
3. Si vous souhaitez lancer un démarrage rapide, appuyez sur **START**. Le four commence le préchauffage.
   (Disponible pour les modes Convection, Chaleur tournante classique, Grand gril et Gril ventilation)

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



1. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner la durée de cuisson. Si vous appuyez sur ⏲, vous pouvez régler la durée de cuisson.
2. Pour régler l'heure de fin, appuyez à nouveau sur ⏲ et tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour régler l'heure de fin souhaitée.
3. To modifier le niveau de puissance, appuyez sur ⏿ et tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour modifier.
4. Une fois que vous avez terminé, appuyez sur **START** pour commencer la cuisson.
5. Vous pouvez également régler des options avant de démarrer le four.

⚠ ATTENTION

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

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

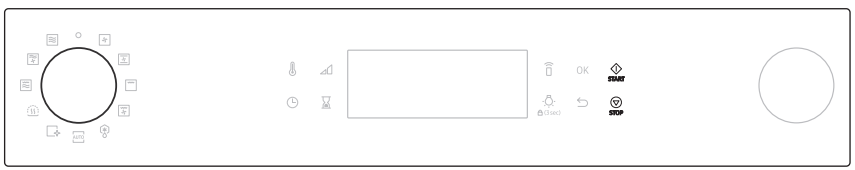
Le four démarre le préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée. Une fois le préchauffage terminé, le four émet un signal sonore et le voyant de préchauffage disparaît.

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



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

Arrêt de l'opération



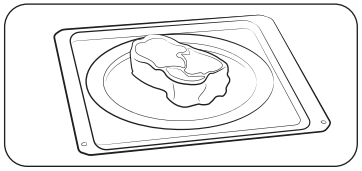
1. Tournez la **Molette de sélection du mode** sur Arrêt.
   - L'écran du four s'éteint et l'horloge apparaît au bout de 2 secondes.
   - Le four s'éteint même si la cuisson est en cours et l'horloge apparaît au bout de 2 secondes.
2. Appuyez sur **STOP**.
   - Le four s'interrompt. Appuyez à nouveau pour annuler ou appuyez sur **START** pour reprendre la cuisson.

Micro-ondes

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

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

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



1. Placez les aliments dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Manuel** aux pages **19 à 20**. Le four démarrera une fois que vous aurez réglé la durée de cuisson.
3. Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.

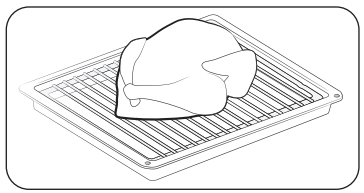
Niveau de puissance

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

Micro-ondes + Convection

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

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



1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur la grille, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Manuel** aux pages **19 à 20**. Le four démarrera une fois que vous aurez réglé la durée de cuisson.
3. Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.

⚠ ATTENTION

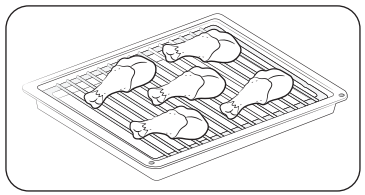
Utilisez uniquement des plats allant au four, par exemple en verre, poterie, porcelaine tendre sans ornements métalliques.

Opérations

Micro-ondes + Gril

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

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



1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Manuel** aux pages **19 à 20**. Le four démarrera une fois que vous aurez réglé la durée de cuisson.
3. Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.

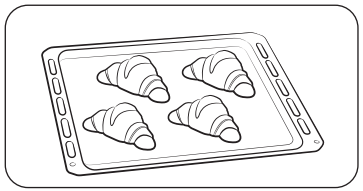
⚠ ATTENTION

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

Convection

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

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

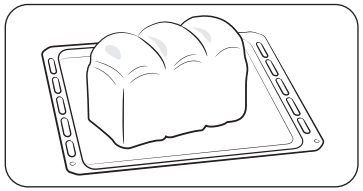


1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Manuel** aux pages **19 à 20**.
3. Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.

Chaleur tournante classique

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

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

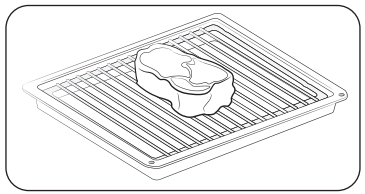


1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Manuel** aux pages **19 à 20**.
3. Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.

Grand gril

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

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

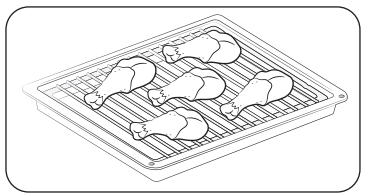


1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Manuel** aux pages **19 à 20**.
3. Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.

Gril ventilation

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

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



1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Manuel** aux pages **19 à 20**.
3. Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.

Mode automatique

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



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

⚠ ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

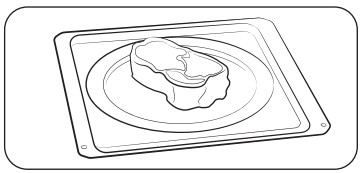
REMARQUE

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

AUTO Cuisson automatique

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

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



1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Mode automatique** aux pages **23 à 25**.
3. Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.

Guide de cuisson automatique

Non.	Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
1	Plat préparé	0,3-0,4 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
		Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de 3 aliments différents (par ex. viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 3 minutes.		
2	Pizza surgelée	0,3-0,4 0,4-0,5	Plateau métallique + Plaque en céramique	2
		Placez la pizza surgelée dans le four.		
3	Lasagnes surgelées	0,4-0,5 0,6-0,7	Plateau métallique + Plaque en céramique	2
		Placez les lasagnes surgelées dans un plat en Pyrex ou en céramique adapté. Après le réchauffage, laissez reposer 2 à 3 minutes.		
4	Poulet entier	1,1-1,2 1,2-1,3	Plateau métallique + Plaque en céramique	2
		Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le, côté poitrine en bas, au milieu de la grille du plateau métallique avec la plaque en céramique. Retournez-le dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton de départ pour poursuivre le processus. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson terminée.		
5	Morceaux de poulet	0,6-0,7 0,9-1,0	Plateau métallique + Plaque en céramique	4
		Badigeonnez les morceaux de poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-les sur le plateau métallique avec la plaque en céramique, côté peau en bas. Retournez-le dès que le signal sonore retentit. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.		

Non.	Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
6	Rôti d'agneau	0,8-0,9 1,1-1,2	Plateau métallique + Plaque en céramique	3
		Placez le rôti d'agneau mariné sur la grille du plateau métallique avec la plaque en céramique. Lorsque le signal sonore retentit, retournez-le et redémarrez.		
7	Frites surgelées	0,3-0,4 0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	3
		Répartissez les frites au four surgelées sur la plaque à pâtisserie métallique.		
8	Pommes de terre coupées en deux	0,4-0,5 0,6-0,7	Plateau métallique + Plaque en céramique	4
		Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la plaque, côté coupé tourné vers le gril. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.		
9	Tarte aux pommes	1,2-1,4	Plaque à pâtisserie	2
		Placez la tarte aux pommes dans un plat rond en métal. Posez-le sur la plaque à pâtisserie. Les poids indiqués comprennent les pommes, etc.		
10	Quatre-quarts	0,7-0,8	Plaque à pâtisserie	3
		Placez la pâte fraîche dans un plat à gâteau métallique rectangulaire et de taille adaptée (25 cm de long). Placez le plat dans le sens de la longueur sur la plaque à pâtisserie.		
11	Brocolis en morceaux	0,2-0,3 0,3-0,4	Plaque en céramique	1
		Coupez les brocolis en morceaux ou en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
12	Fleurettes de choux-fleurs	0,2-0,3 0,3-0,4	Plaque en céramique	1
		Rincez et nettoyez le chou-fleur frais, puis séparez les fleurettes. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 0,2 à 0,3 kg et ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) pour une portion de 0,3 à 0,4 kg. Placez le bol au centre à l'intérieur. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		

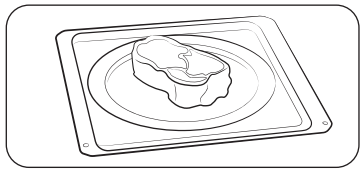
Non.	Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
13	Carottes en rondelles	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
		Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 0,2 à 0,3 kg et ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) pour une portion de 0,4 à 0,5 kg. Placez le bol au centre à l'intérieur. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
14	Pommes de terre en robe des champs	0,3-0,4 0,7-0,8	Plaque en céramique	1
		Rincez et nettoyez les pommes de terre. Badigeonnez-les d'huile d'olive et percez la peau à l'aide d'un couteau. Placez-les sur la plaque en céramique. Après la cuisson, laissez reposer 3 à 5 minutes.		
15	Pommes de terre épluchées	0,4-0,5 0,7-0,8	Plaque en céramique	1
		Rincez et épluchez les pommes de terre. Coupez-les en deux et placez-les dans un bol en verre adapté à la cuisson au four. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez 15 à 30 ml (1 à 2 cuillères à soupe) d'eau. Remuez après cuisson. Lors de la cuisson de quantités plus importantes, remuez pendant la cuisson. Laissez reposer 3 à 5 minutes.		
16	Courgettes	0,2-0,3 0,3-0,4	Plaque en céramique	1
		Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Faites cuire à couvert. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.		
17	Aubergines émincées	0,1-0,2 0,3-0,4	Plaque en céramique	1
		Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les de 15 ml (1 cuillère à soupe) de jus de citron. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		

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

Décongélation

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

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



1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Mode automatique** aux pages **23 à 25**.
3. Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.

Guide de décongélation

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

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

Fonctions spéciales

Maintien au chaud

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

Une fois la cuisson terminée,



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

⚠ ATTENTION

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

Guide de maintien au chaud

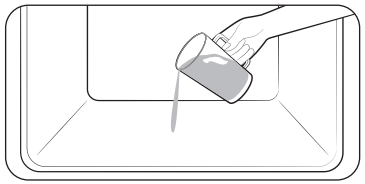
Aliment	Température (°C)	Temps de repos (min.)	Instructions
Plats	80	30	Pour maintenir la viande, le poulet, les gratins, la pizza, les pommes de terre et les plats préparés au chaud.
Boissons	80	30	Pour maintenir l'eau, le lait et le café au chaud.
Pain/ Pâtisseries	60	30	Pour maintenir le pain, les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

Nettoyage

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

Nettoyage vapeur

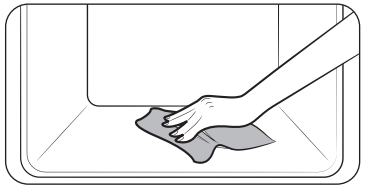
Cette fonction est utile pour nettoyer à la vapeur des salissures légères.



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



2. Utilisez la **Molette de sélection du mode** pour réveiller le panneau de commande, puis sélectionnez **Nettoyage** ( ).
3. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner **C1 Nettoyage vapeur** ( ).
4. Une fois que vous avez terminé, appuyez sur **OK**. Si vous souhaitez lancer un démarrage rapide, appuyez sur **START**. Le four commence le nettoyage.
5. Appuyez sur **OK** pour lire le message-guide.
6. Une fois que vous avez terminé, appuyez sur **OK** ou sur **START** pour commencer.



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

⚠ AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

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

Désodorisation

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



1. Utilisez la **Molette de sélection du mode** pour réveiller le panneau de commande, puis sélectionnez **Nettoyage** ( ).
2. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour sélectionner **C2 Désodorisation** ( ).
3. Une fois que vous avez terminé, appuyez sur **OK**.
4. Tournez la **Molette de sélection de la valeur** pour régler la durée, puis appuyez sur **OK** ou **START** pour commencer. (La durée réglée par défaut est de 5 minutes.)

Autres fonctions

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

Minuterie

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

Verrouiller

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

Son

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

Wi-Fi

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

Commande intelligente

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

Procédure de connexion du four à micro-ondes

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

Pour commander le four à distance

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

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

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

REMARQUE

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

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

Guide de cuisson au micro-ondes

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

Légumes congelés

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

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

Légumes frais

- Utilisez un récipient en Pyrex avec un couvercle.
- Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide tous les 250 g.
- Remuez une fois pendant la cuisson et une fois après.
- Assaisonnez après la cuisson.
- Pour une cuisson plus rapide, il est recommandé de couper en morceaux plus petits et uniformes.
- Cuisez tous les légumes frais en utilisant le micro-ondes à pleine puissance (800 W).

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

Cuisiner intelligemment

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

Riz et pâtes

Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson.
Cuisez à découvert et mettez le couvercle pendant le temps de repos. Puis, égouttez soigneusement.

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

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Durée de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250	800	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		18-20		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250	800	20-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		22-24		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	800	17-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	800	18-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	800	10-11	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

Réchauffage

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

Liquides et aliments

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Durée de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Boisson	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	800	1½-2 2-3	1-2
	Versez la boisson dans une tasse en céramique et réchauffez sans couvrir. Placez la tasse au centre de la plaque en céramique. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.			
Soupe (Réfrigérée)	250 g	800	3-4	2-3
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Plat mijoté (Réfrigéré)	350 g	600	5-6	2-3
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Pâtes en sauce (Réfrigérées)	350 g	600	5-6	2-3
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Plat préparé (Réfrigéré)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes.			

Aliments et lait pour bébé

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Durée de cuisson (secondes)	Temps de repos (min.)
Aliments pour bébé (Légumes + Viande)	190 g	600	30-40	2-3
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Bouillie pour bébé (Céréales + Lait + Fruits)	190 g	600	20-30	2-3
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre de la plaque en céramique. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.			

Cuisiner intelligemment

Décongélation

Placez les aliments congelés dans un récipient avec couvercle adapté au micro-ondes. Retournez-les pendant la décongélation, égouttez le liquide et retirez les abats après la décongélation.
Pour une décongélation plus rapide, coupez les aliments en petits morceaux et enveloppez-les de papier d'aluminium avant de les faire décongeler. Lorsque la surface extérieure des aliments surgelés commence à fondre, arrêtez la décongélation et laissez reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.
Ne modifiez pas la puissance par défaut (180 W) pour la décongélation.

Aliment		Quantité (g)	Temps de décongélation (min.)	Temps de repos (min.)
Viande	Viande hachée	250 500	6-7 8-12	15-30
	Escalopes de porc	250	7-8	
	Placez la viande sur la plaque en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Volaille	Morceaux de poulet	500 (2 morceaux)	12-14	15-60
	Poulet entier	1200	28-32	
	Commencez par placer les morceaux de poulet, côté peau vers le bas, ou le poulet entier, poitrine vers le bas, sur la plaque en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Poisson	Filets de poisson	200	6-7	10-25
	Poisson entier	400	11-13	
	Placez le poisson surgelé au centre de la plaque en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Fruit	Baies	300	6-7	5-10
	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat de grand diamètre.			
Pain	Petits pains (50 g chacun)	2 parts 4 parts	1-1½ 2½-3	5-20
	Tartine/Sandwich	250 500	4-4½ 7-9	
	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant sur la plaque en céramique. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			

Guide de cuisson au gril

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

Récipient

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

Type d'aliment

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

Faire griller

Réglez le gril à une température de 220 °C et faites préchauffer pendant 5 minutes.

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

Gril ventilation

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

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

Cuisiner intelligemment

Micro-ondes + Gril

Aliment	Puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (du 1er côté) (min.)	Durée de cuisson (du 2ème côté) (min.)
Pommes de terre au four	1er : 450 2ème : -	1er : 180-200 2ème : 220	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	10-15	2-4
Tomates grillées	180	160-180	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	10-15	-
Gratin de légumes	450	180-200	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	10-15	-
Poisson grillé	300	180-200	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	5-8	6-10
Morceaux de poulet	300	180-200	Plateau métallique + Plaque en céramique	4	13-17	13-17

Guide de cuisson par convection

Convection et Chaleur tournante classique

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

Micro-ondes + Convection

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

Convection

Faites préchauffer le four avec le mode Convection.

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

Chaleur tournante classique

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

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur tournante classique.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (min.)
Lasagnes	180-190	Plaque à pâtisserie	3	25-30
Gratin de pommes de terre	170-180	Plaque à pâtisserie	2	45-50
Biscuit de Savoie	150-160	Plaque à pâtisserie	2	35-40
Cake hollandais	150-160	Plaque à pâtisserie	2	50-60
Pain blanc	170-180	Plaque à pâtisserie	2	20-25
Pizza maison	180-200	Plaque à pâtisserie	2	20-30
Pizza surgelée à pâte à levure	180-200	Plaque à pâtisserie	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Plaque à pâtisserie	2	40-50
Tarte aux pommes	160-170	Plaque à pâtisserie	2	60-80
Pâte feuilletée, garniture aux pommes	180-190	Plaque à pâtisserie	3	15-20

Micro-ondes + Convection

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

Cuisiner intelligemment

Rapide et facile

Faire fondre du beurre

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

Faire fondre du chocolat

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

Faire fondre du miel cristallisé

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

Faire fondre de la gélatine

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

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

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

Faire de la confiture

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

Faire cuire du pudding

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

Faire dorer des amandes effilées

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

Dépannage

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

Points de contrôle

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

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

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

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

Dépannage

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

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

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

Dépannage

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

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

Codes d'information

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

Code	Description	Action
C-20	Le capteur de température est ouvert.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.
	Le capteur de température est court-circuité.	
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre le MICOM principal et secondaire.	
C-F1	Ce code ne s'affiche que lorsque la fonction de lecture ou d'écriture de la mémoire EEPROM ne fonctionne pas.	
C-21	Ce code s'affiche lorsque la température du four est trop élevée. En cas d'élévation de la température au-delà de la limite lors du fonctionnement de chaque mode. (Incendie détecté.)	Débranchez le cordon d'alimentation pour laisser refroidir l'appareil, puis redémarrez le four micro-ondes.
C-F2	Dysfonctionnement du clavier tactile.	Arrêtez le four et réessayez.
C-d0		Débranchez le cordon d'alimentation pour laisser refroidir l'appareil, puis nettoyez le bouton. (Poussière, Eau) Si le même problème apparaît de nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

Caractéristiques techniques

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

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	Puissance maximale	2700 W
	Micro-ondes	1600 W
	Gril	2600 W
	Convection	2600 W
Puissance de sortie		100 W / 800 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Magnétron		OM75P (21)
Méthode de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P)	Unité principale	595 x 456 x 570 mm
	Encastré	560 x 446 x 549 mm
Capacité		50 litres
Poids	Net	38,8 Kg
	Transport	45,6 Kg

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

Annexe

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

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

REMARQUE

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

	Gamme de fréquences	Puissance de l'émetteur (Max)
Wi-Fi	2401-2495 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Annonce de logiciel de source libre (open source)

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

Notes

SAMSUNG

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

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

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

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

DG68-01421C-00