

Mikrovalna pečnica

Korisnički priručnik

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Sadržaj

Sigurnosne upute	3
Važne sigurnosne upute	3
Opća sigurnost	5
Mjere opreza pri rukovanju mikrovalnom pećnicom	6
Ograničeno jamstvo	6
Definicija grupe proizvoda	7
Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)	7
Montaža	8
Sadržaj paketa	8
Upute za montažu	8
Održavanje	11
Čišćenje	11
Zamjena (popravak)	12
Održavanje u slučaju dužeg razdoblja nekorištenja	12
Prije početka	12
Upravljačka ploča	12
Sat	13
O mikrovalnoj energiji	13
Posude za mikrovalno kuhanje	14
Rad	15
Pregled značajki	15
Način rada s mikrovalovima	16
Automatski način rada	17
Automatsko kuhanje	18

Posebne funkcije	20
Više funkcija	22
Jednostavno postavljanje AP	22
Pametno kuhanje	23
Ručno kuhanje	23
Brzo i lako	28
Rješavanje problema	29
Kontrolne točke	29
Informacijske šifre	33
Tehničke specifikacije	34
Dodatak	34
Obavijest o otvorenom kodu	35

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 zakašnjenje 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 tanjурom)

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 navršениh 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 servisier 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.

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 priklještit prste. Pri otvaranju i zatvaranju pećnice držite djecu podalje od vrata pećnice.

Sigurnosne upute

Upozorenja vezana za mikrovalnu pećnicu

Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjenje 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 opekline 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 izlivanje vrućeg ulja.

Mjere opreza za mikrovalnu pećnicu

Upotrebjavajte samo posude koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Nemojte koristiti metalne posude, setove posuda 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 posuda 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, OEEQ, baterije, potražite na web-mjestu:

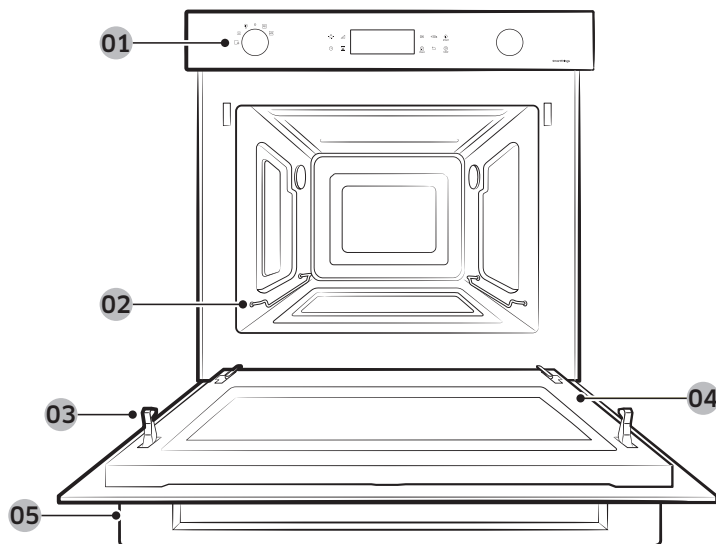
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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 Potporni nosač 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.)



3 vijka (M4 L25)

NAPOMENA

Pogledajte **Pametno kuhanje** na stranici **23-28** 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

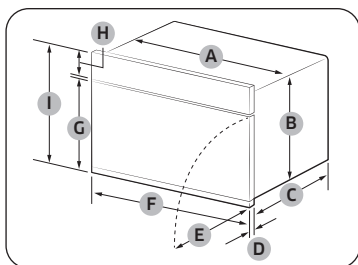
Kućna mreža na koju je uređaj priključen trebala bi biti u skladu s nacionalnim i lokalnim propisima.

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

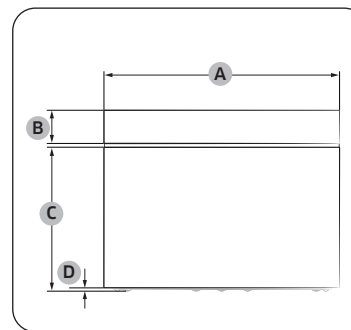
Kuhinjski ormarići koji dodiruju pećnicu moraju biti otporni na toplinu do 100 °C. Tvrtka Samsung nije odgovorna za štetu koja nastane na ormarićima uslijed topline.

Dimenzije potrebne za ugradnju (Ovo je ugradbeni proizvod.)



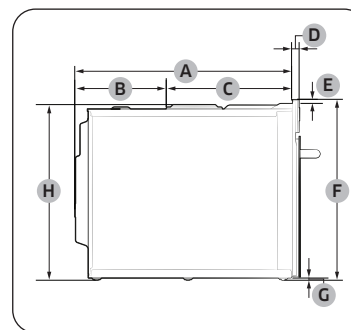
Pećnica (mm)

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



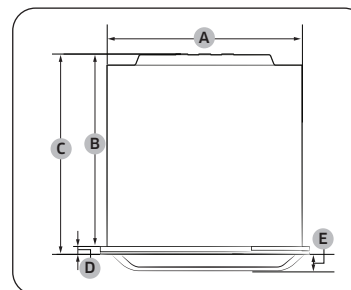
Pećnica (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Pećnica (mm)

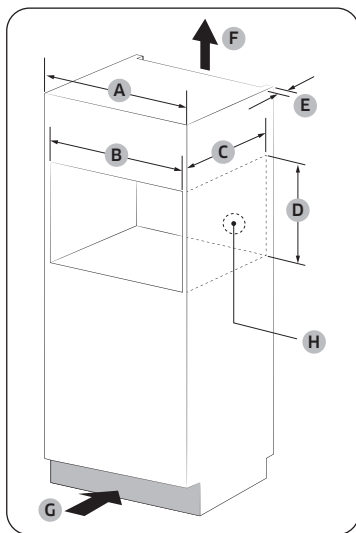
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Pećnica (mm)

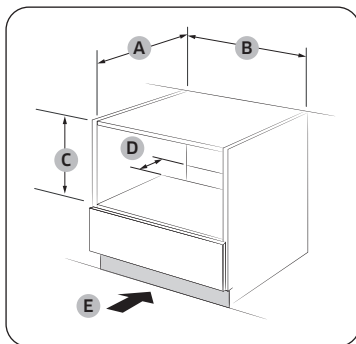
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Montaža



Ormarić za ugrađivanje pećnice (mm)

A	600
B	Min. 564 - 568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Otvor za utičnicu (30 Ø)

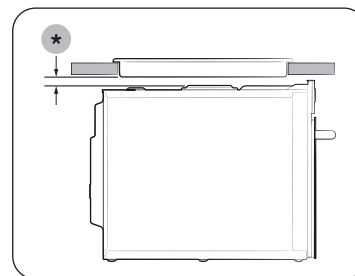


Ormarić ispod sudopera (mm)

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

NAPOMENA

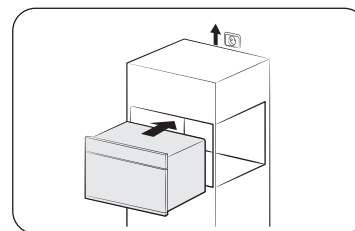
Minimalna zahtijevana visina (C) odnosi se samo na ugradnju pećnice.



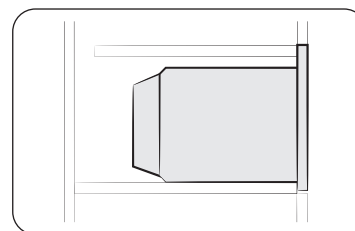
Postavljanje pećnice s pločom za kuhanje

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. Provučite priključni kabel do izvora napajanja.



2. Gurnite pećnicu do kraja na mjesto za ugradnju.

Održavanje

Čišćenje

Redovito čistite pećnicu kako bi se spriječilo nakupljanje nečistoća na pećnici ili u njejoj unutrašnjosti. Posebno pripazite na vrata i brtve na vratima (odnosi se samo na određene modele).

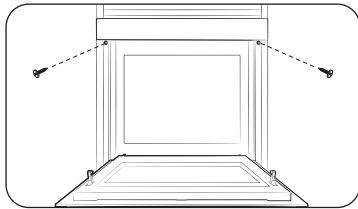
Ako se vrata ne otvaraju ili zatvaraju bez poteškoća, prvo provjerite je li se na brtvama vrata nakupila nečistoća. Za čišćenje unutrašnjosti i vanjskog dijela pećnice koristite mekanu krpu i vodu sa sapunom. Dobro isperite i osušite.

Uklanjanje tvrdokorne prljavštine i neugodnih mirisa iz unutrašnjosti pećnice

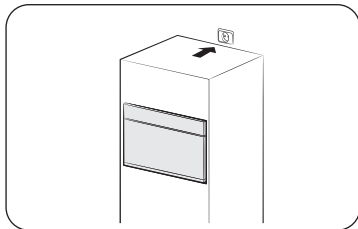
1. U praznu pećnicu stavite na sredinu šalicu razrijeđenog limunovog soka.
2. Pećnicu grijte 10 minuta na maksimalnoj snazi.
3. Nakon dovršetka ciklusa pričekajte da se pećnica ohladi. Potom otvorite vrata i očistite pećnicu.

OPREZ

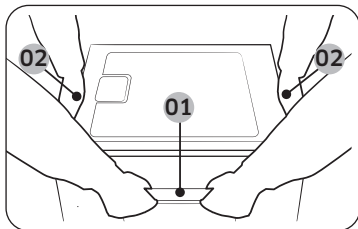
- Održavajte vrata i brtve na vratima čistima kako bi se vrata otvarala i zatvarala bez poteškoća. U suprotnom možete skratiti životni vijek pećnice.
- Pripazite da ne prolijete vodu na otvore za ventilaciju.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili kemikalije za čišćenje.
- Nakon svakog korištenja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



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

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

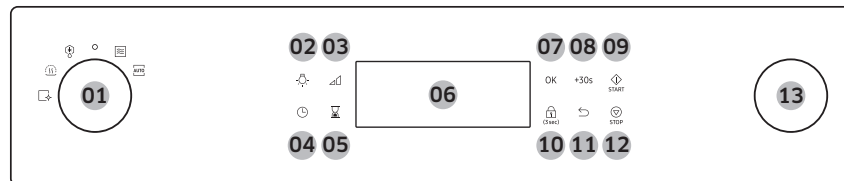
Ako pećnicu ne koristite tijekom dužeg razdoblja, iskopčajte kabel za napajanje i premjestite pećnicu na suho mjesto bez prašine. Prašina i vlaga koje se nakupljaju u unutrašnjosti pećnice mogu utjecati na rad pećnice.

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 Lagano	Dodirnite kako biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.
03 Razina snage	Koristite za promjenu razine snage.
04 Sat	Dodirnite za promjenu trenutnog vremena.
05 Mjerač vremena	Dodirnite za korištenje funkcije kuhinjskog mjerača vremena.
06 Zaslon	Prikazuje izbornik, informacije i tijek kuhanja.
07 OK	Odaberite trenutnu vrijednost.
08 +30s	Dodirnite kako biste povećali vrijeme kuhanja za 30 sekundi.
09 Početak	Dodirnite kako biste pokrenuli rad pećnice.
10 Zaštita za djecu	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

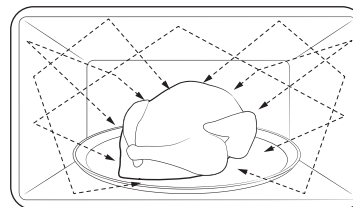
1. Dodirnite i zadržite  na 3 sekunde.
2. Postavite vrijeme sata (sat i minutu) pomoću **Regulatora vrijednosti** i gumb **OK**.

NAPOMENA

Postavljeni sat nije moguće mijenjati tijekom rada pećnice.

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.

Prije početka

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 posudu pronađite u sljedećim smjernicama. Postavite čašu vode ili neku hranu u pećnicu.

Što je potrebno:

- Ravno dno i ravne stranice
- Poklopac koji čvrsto priliježe
- 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.
Tvrđi 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.
	Papirne 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	Posude	×	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.

Rad


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

Pregled značajki

Značajka			Temperaturni raspon (Razina snage)	Zadana temperature (Razina snage)
Ručni način rada		Mikrovalovi	100-900 W	900 W
			Mikrovalna energija omogućava kuhanje ili podgrijavanje bez promjena oblika ili boje hrane.	
Automatski način rada		Automatsko kuhanje	Za početnike u kuhanju pećnica nudi ukupno 15 programa za automatsko kuhanje.	
		Automatsko odmrzavanje	Pećnica ima 5 programa za odmrzavanje.	
Posebne funkcije		Održavanje hrane toplom	Koristite ovu funkciju kako biste održavali toplinu upravo pripremljene hrane.	
		Čišćenje parom	Čišćenje parom korisno je za čišćenje manjeg stupnja zaprljanja.	
		Osvježavanje	Ova je funkcija korisna za osvježavanje mirisa u pećnici. Redovito koristite ovu funkciju kako biste uklonili neugodne mirise iz pećnice.	

Rad

Način rada s mikrovalovima

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

- Zadana temperatura (ili Razina snage) mijenja se na najčešće postavljenu temperaturu (ili Razinu snage) tijekom posljednjih 10 postavljanja.
- Koristite samo posude sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.



1. Stavite hranu u spremnik siguran za korištenje u mikrovalnoj pećnici, zatim na preporučeni pribor u pećnici i zatvorite vrata pećnice.
2. Okrenite **Birač** kako biste odabrali **Način rada s mikrovalovima**.
3. Postavite vrijeme kuhanja pomoću **Regulatora vrijednosti** ili opcije **+30s**.
4. Kako biste započeli s kuhanjem na visokoj razini snage, dodirnite **START**. Ako želite promijeniti razinu snage, dodirnite i odaberite željenu razinu snage pomoću **Regulatora vrijednosti** i zatim dodirnite **START**.
5. Kako biste pauzirali način rada s mikrovalovima tijekom kuhanja, dodirnite gumb **STOP**. Ponovno dodirnite gumb **STOP** kako biste otkazali način kuhanja ili dodirnite gumb **START** kako biste nastavili s načinom kuhanja.
6. Kada kuhanje završi, možete dodati još 30 sekundi pomoću gumba **+30s**. Prilikom vađenja hrane koristite rukavice.

OPREZ

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

Razina snage

Razina	Postotak (%)	Izlazna snaga (W)	Opis
VISOKA	100	900	Koristite za zagrijavanje tekućine.
NIŽA VISOKA	83	700	Koristite za podgrijavanje i kuhanje.
SREDNJE VISOKA	67	600	
SREDNJA	50	450	Koristite za kuhanje mesa i podgrijavanje povrća.
SREDNJE NISKA	33	300	
ODMRZAVANJE	20	180	Koristite za odmrzavanje prije kuhanja.
NISKA	11	100	Koristite za odmrzavanje povrća.

Mijenjanje razine snage i vremena kuhanja tijekom kuhanja



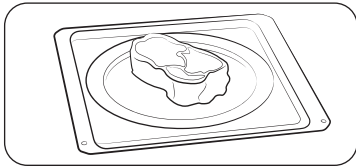
1. Dodirnite tijekom kuhanja.
2. Odaberite opciju **Razina snage** pomoću **Regulatora vrijednosti**.
3. Dodirnite .
4. Dodirnite i pomoću **Regulatora vrijednosti** promijenite vrijeme kuhanja te dodirnite gumb **START** za početak.
 - Možete dodati 30 sekundi rada pomoću gumba **+30s**.

Mikrovalovi

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

- Koristite samo posude 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, zatim na preporučeni pribor u pećnici i zatvorite vrata pećnice.
2. Slijedite korake u odjeljku **Način rada s mikrovalovima** na stranici 16-17. Pećnica će započeti s radom nakon što postavite vrijeme kuhanja.
3. Kada kuhanje završi, možete odabrati **+30** pomoću gumba **+30s**. Prilikom vađenja hrane koristite rukavice.

OPREZ

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

Automatski način rada

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



1. Okrenite **Regulator načina rada** kako biste koristili način rada **Automatsko kuhanje** ili **Automatsko odmrzavanje**.
2. Odaberite željeni program pomoću **Regulatora vrijednosti** (U tablici u nastavku pogledajte vodič za Automatsko kuhanje/Automatsko odmrzavanje).
3. Dodirnite **OK** za potvrdu.
4. Odaberite željenu težinu pomoću **Regulatora vrijednosti** i dodirnite **OK**.
5. Dodirnite gumb **START** kako biste pokrenuli Automatsko kuhanje ili Automatsko odmrzavanje.

OPREZ

Uvijek koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.

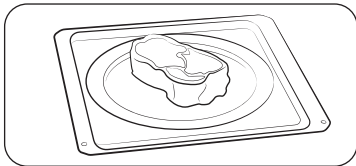
NAPOMENA

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

Rad

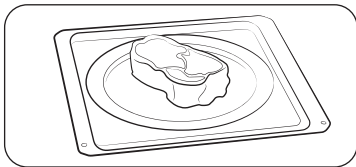
Automatsko kuhanje

Za početnike u kuhanju pećnica nudi ukupno 15 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
		<ol style="list-style-type: none">1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, posudu stavite na preporučeni pribor u pećnici i zatvorite vrata pećnice.2. Slijedite korake u odjeljku Automatski način rada na stranici 17-19.3. Kada se kuhanje dovrši, prilikom vadenja hrane koristite rukavice.		

Automatsko 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
		<ol style="list-style-type: none">1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, posudu stavite na preporučeni pribor u pećnici i zatvorite vrata pećnice.2. Slijedite korake u odjeljku Automatski način rada na stranici 17-19.3. Kada se kuhanje dovrši, prilikom vadenja hrane koristite rukavice.		

Automatsko kuhanje

Vodič za automatsko kuhanje

Br.	Hrana	Masa (kg)	Upute
1	Piće	0,3 0,5	Ulijte tekućinu u keramičke šalice i pogrijte ih otkrivene. Stavite jednu šalicu u sredinu, postavite 2 šalice jednu do druge na keramičku posudu. Ostavite ih da stoje u mikrovalnoj pećnici. Dobro promiješajte nakon što odstoje 1-2 min. Budite oprezni kada vadite šalice iz pećnice. (pogledajte sigurnosne upute za podgrijavanje tekućina.)
2	Posluženo jelo	0,3-0,4 0,4-0,5	Koristite keramički tanjur i pokrijte prozirnou 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.
3	Smrznuto gotovo jelo	0,3-0,4 0,4-0,5	Uzmite smrznuto gotovo jelo i provjerite može li se pripremiti u mikrovalnoj pećnici. Probušite foliju na gotovom jelu. Stavite smrznuto gotovo jelo na sredinu. Ovaj je program prikladan za smrznuta gotova 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.
4	Juha	0,2-0,3 0,4-0,5	Ulijte u duboku keramičku posudu ili zdjelu i pokrijte plastičnim poklopcem tijekom grijanja. Ulijte juhu na sredinu. Pažljivo promiješajte nakon što odstoje 2-3 min.
5	Varivo	0,2-0,3 0,4-0,5	Ulijte u duboku keramičku posudu ili zdjelu i pokrijte plastičnim poklopcem tijekom grijanja. Ulijte juhu na sredinu. Pažljivo promiješajte nakon što odstoje 2-3 min.

Br.	Hrana	Masa (kg)	Upute
6	Kokice	0,1	Upotrijebite poseban proizvod za pripremu kokica u mikrovalnoj pećnici. Slijedite upute proizvođača hrane i stavite vrećicu na sredinu keramičke posude. Tijekom ovog programa kokice će se raspucavati i volumen vrećice će se povećati. Budite oprezni kada vadite i otvarate vruću vrećicu.
7	Tjestenina s umakom (hladna)	0,3-0,4 0,4-0,5	Stavite tjesteninu (npr. špagete ili rezance s jajima) na plitki keramički tanjur. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte prije posluživanja.
8	Dječja hrana	0,2 0,3	Ulijte hranu u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Pustite da stoji 2-3 minute nakon kuhanja. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu.
9	Mlijeko za bebu	0,1 0,2	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.
10	Svježe povrće	0,3-0,4 0,5-0,6	Izvažite povrće nakon što ga očistite, operete i narežete na komade slične veličine. Stavite ih u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 45 ml vode (3 žlice). Stavite zdjelu na sredinu. Kuhajte pokriveno. Pustite da stoji 2-3 minute i promiješajte nakon kuhanja.
11	Smrznuto povrće	0,3-0,4 0,4-0,5	Stavite smrznuto povrće poput brokule, kriški mrkve, komada cvjetače i graška u staklenu zdjelu s poklopcem. Dodajte 1-2 žlice vode. Stavite zdjelu na sredinu. Kuhajte pokriveno. Pustite da stoji 2-3 minute i promiješajte nakon kuhanja.

Br.	Hrana	Masa (kg)	Upute
12	Oguljeni krumpiri	0,5-0,6 0,7-0,8	Izvažite krumpire nakon što ih ogulite, operete i narežete na komade slične veličine. Stavite ih u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 45-60 ml vode (3-4 žlice). Stavite zdjelu na sredinu. Pustite da stoji 2-3 minute i promiješajte nakon kuhanja.
13	Krumpir u kori	0,3-0,4 0,5-0,6	Svaki krumpir nekoliko puta ubodite vilicom. Neoguljene krumpire postavite u keramičku posudu. Uklonite ih iz pećnice, omotajte folijom i pustite da odstoj 3-5 minuta nakon kuhanja.
14	Bijela riža	0,3-0,4	Izvažite pretkuhanu bijelu rižu i dodajte dvostruku količinu hladne vode. Primjerice: kada kuhate 0,3 kg riže, dodajte 600 ml hladne vode. Koristite staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Stavite zdjelu na sredinu. Kuhajte pokriveno. Pustite da stoji 5 minuta i promiješajte nakon kuhanja.
15	Tjestenina	0,2 0,4	Tjesteninu stavite u veliku vatrostalnu zdjelu i dodajte 1-1,5 L kipuće vode i prstohvat soli te dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno. Povremeno promiješajte tijekom i nakon kuhanja. Poklopite dok odstoji 3-5 minuta i ocijedite svu tekućinu.

NAPOMENA

Način rada Automatsko kuhanje koristi mikrovalnu energiju za grijanje hrane. Stoga je potrebno strogo se pridržavati uputa za posude za kuhanje i drugih mjera opreza pri primjeni ovog načina rada.

Vodič za automatsko odmrzavanje

Br.	Hrana	Masa (kg)	Upute
1	Meso	0,2-1,5	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. Ostavite da odstoji 20-90 minuta.
2	Perad	0,2-1,5	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. Ostavite da odstoji 20-90 minuta.
3	Riba	0,2-1,5	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. Ostavite da odstoji 20-90 minuta.
4	Kruh/kolač	0,1-0,8	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. Ostavite da odstoji 10-30 minuta.
5	Voće	0,1-0,6	Ravnomojno rasporedite smrznuto voće u keramičkoj posudi. Ovaj program je prikladan za voće kao što su maline, miješano bobičasto voće i tropsko voće. Ostavite da odstoji 5-15 minuta.

NAPOMENA

Način rada Automatsko odmrzavanje koristi mikrovalnu energiju za grijanje hrane. Stoga se strogo pridržavajte smjernica za posude za kuhanje i drugih mjera opreza za rad s mikrovalnom energijom kada koristite ovaj način rada.

Posebne funkcije

Održavanje hrane toplom

Značajka Održavanje hrane toplom održava hranu toplom dok se ne posluži. Ovu funkciju koristite za održavanje hrane toplom dok ne bude spremna za posluživanje.

Kada kuhanje završi,



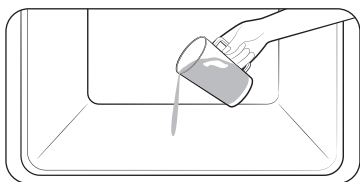
1. Okrenite **Regulator načina rada** kako biste koristili funkciju **Održavanje hrane toplom**.
2. Postavite vrijeme rada pomoću **Regulatora vrijednosti**.
3. Dodirnite gumb **START** za početak rada funkcije Održavanje hrane toplom.

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.

Čišćenje parom

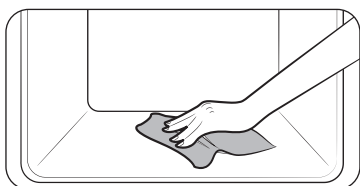
Ova je funkcija korisna je za čišćenje parom manjeg stupnja zaprljanja.



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



2. Okrenite **Regulator načina rada** kako biste koristili funkciju **Čišćenje**.
3. Odaberite na zaslonu »C1« pomoću **Regulatora vrijednosti** i gumba **OK** za aktiviranje funkcije **Čišćenje parom**.
4. Dodirnite gumb **START** za početak rada funkcije Čišćenje parom.



5. 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 mikrolvalne 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. Okrenite **Regulator načina rada** kako biste koristili funkciju **Čišćenje**.
2. Odaberite na zaslonu »C2« pomoću **Regulatora vrijednosti** i gumba **OK** za aktiviranje funkcije **Osvježavanje**.
3. Postavite vrijeme rada pomoću **Regulatora vrijednosti**.
4. Dodirnite gumb **START** za početak rada funkcije Osvježavanje.



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 gumba **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 gumba **OK** kako biste promijenili postavku **Wi-Fi** veze.
3. Promijenite vrijednost na uključeno ili isključeno pomoću **Regulatora vrijednosti** i zatim dodirnite **OK**.

Jednostavno postavljanje AP

Kako biste koristili nadziranje pećnice, 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. Zbog sigurnosnih razloga, funkcija daljinskog upravljanja nije dostupna za način rada s mikrovalovima.

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. Dodirnite  na 3 sekunde kako biste se povezali s Wi-Fi uređajem.

Pametno kuhanje

Ručno kuhanje

Vodič za mikrovalno kuhanje

Opće smjernice

Hrana pogodna za mikrovalno kuhanje

Mnogo vrsta hrane pogodno je za mikrovalno kuhanje, uključujući svježe i smrznuto povrće, voće, tjesteninu, rižu, žitarice, mahunarke, ribu i meso. Umaci, kreme, juhe, pudinzi i kompoti mogu se kuhati u mikrovalnoj pećnici.

Prekrivanje tijekom kuhanja

Tijekom kuhanja hranu je potrebno pokriti jer se voda koja isparava diže u obliku pare i doprinosi postupku kuhanja. Hrana se može prekriti na više načina, npr. keramičkim tanjurom, plastičnim poklopcem ili prozirnom folijom pogodnom za mikrovalne pećnice.

Vrijeme da hrana odstoji

Nakon kuhanja, važno je hranu ostaviti da odstoji određeno preporučeno vrijeme kako bi se temperatura u hrani ujednačila.

Upute za kuhanje smrznutog povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme – pogledajte tablicu.

Nastavite kuhati koliko želite. Dvapat promiješajte tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja. Držite poklopljeno dok hrana ne odstoji.

Hrana	Porcija (g)	Snaga motora (W)	Vrijeme (min)	Vrijeme stajanja (min)	Upute
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.

Hrana	Porcija (g)	Snaga motora (W)	Vrijeme (min)	Vrijeme stajanja (min)	Upute
Grah	300	600	7,5-8,5	2-3	Dodajte 30 ml (2 žlicu) hladne vode.
Miješano Povrće (Mrkva/Grašak/Kukuruz)	300	600	7-8	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.
Miješano Povrće (Kinesko)	300	600	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.

Upute za kuhanje svježeg povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 žlice) za svakih 250 g ako nije drukčije preporučeno (pogledajte tablicu). Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme (pogledajte tablicu). Nastavite kuhati koliko želite. Promiješajte jednom tijekom i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja. Pokrijte tijekom 3 minute stajanja.

Savjet: Svježe povrće narežite na jednake dijelove. Što su manji dijelovi, brže će se skuhati. Sve svježe povrće treba kuhati na najvećoj jačini mikrovalne energije (900 W).

Hrana	Porcija (g)	Vrijeme (min)	Vrijeme stajanja (min)	Upute
Brokula	250 500	4-5 5-6	3	Pripremite cvjetiče podjednake veličine. Stavite ih u sredinu.
Prokulice	250	5-6	3	Dodajte 60-75 ml vode (5-6 žlice).
Mrkva	250	5-6	3	Mrkvu narežite na podjednake kolutiče.
Cvjetača	250 500	5-6 7-8	3	Pripremite cvjetiče podjednake veličine. Velike cvjetiče prerežite napola. Stavite ih u sredinu.

Pametno kuhanje

Hrana	Porcija (g)	Vrijeme (min)	Vrijeme stajanja (min)	Upute
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.
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.
Paprika	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.

Upute za kuhanje riže i tjestenine

Riža: 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.

Tjestenina: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu. Dodajte kipuću vodu, malo soli i dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno. Povremeno promiješajte tijekom i nakon kuhanja. Poklopite, ostavite da odstoji i temeljito ocijedite.

Hrana	Porcija (g)	Snaga motora (W)	Vrijeme (min)	Vrijeme stajanja (min)	Upute
Bijela riža (oljuštena)	250 375	900	17-18 18-20	5	Dodajte 500 ml hladne vode. Dodajte 750 ml hladne vode.
Smeđa riža (oljuštena)	250 375	900	20-22 22-24	5	Dodajte 500 ml hladne vode. Dodajte 750 ml hladne vode.
Miješana riža (riža i divlja riža)	250	900	17-19	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Miješano zrnje (riža i žito)	250	900	18-20	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Tjestenina	250	900	10-11	5	Dodajte 1000 ml vruće vode.

Podgrijavanje

Mikrovalna pećnica podgrijać će hranu u djeliću vremena potrebnom kod klasičnog štednjaka.

Raspored i prekrivanje

Izbjegavajte podgrijavanje velikih komada hrane, npr. komada mesa – obično se prekuhaju i isuše prije nego što se im se zagrije sredina. Kvalitetnije ćete podgrijati manje komade hrane. Ako hranu pokrijete tijekom grijanja, to će spriječiti njezino isušivanje.

Razina snage

Za podgrijavanje hrane možete koristiti različite razine snage.

Općenito, za veće količine hrane ili osjetljivu hranu te hranu koja se brzo zagrijava, kao što su mesne pite, bolje je koristiti nižu razinu snage.

Miješanje

Dobro miješajte ili okrećite hranu tijekom podgrijavanja za najbolji učinak. Ako je moguće, promiješajte ponovno prije posluživanja. Miješanje je posebice važno tijekom grijanja tekućina.

Vrijeme zagrijavanja i vrijeme potrebno da hrana odstoji

Prilikom prvog podgrijavanja korisno je zabilježiti vrijeme – radi reference za budućnost. Izbjegavajte pregrijavanje. Ako niste sigurni koliko je vremena potrebno, bolje je smanjiti vrijeme kuhanja. Moguće je po potrebi naknadno dodati vrijeme kuhanja. Uvijek provjerite je li zagrijana hrana posvuda vruća. Hranu ostavite kratko vrijeme nakon podgrijavanja da odstoji – kako bi se temperatura izjednačila. Preporučuje se da hrana nakon podgrijavanja odstoji 2-4 minute.

Podgrijavanje tekućina

Budite posebno oprezni prilikom grijanja tekućina. Kako biste spriječili eruptivno ključanje i nastanak opekлина, u piće stavite žlicu ili stakleni štapić. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja i uvijek promiješajte nakon zagrijavanja. Tekućine ostavite da odstoje barem 20 sekundi nakon isključivanja pećnice kako bi se temperatura izjednačila.

Podgrijavanje dječje hrane

Dječja hrana

Budite vrlo pažljivi kada zagrijevate hranu za bebe. Ulijte u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ostavite da odstoji 2-3 minute prije posluživanja. Ponovno promiješajte i provjerite temperaturu. Preporučena temperatura posluživanja: između 30 i 40 °C.

Mlijeko za bebu

Ulijte mlijeko u steriliziranu staklenu bočicu. Podgrijte otkriveno. Ne zagrijevajte dječje bočice s dudom jer bočica može eksplodirati ako se pregrije. Dobro promiješajte prije vremena potrebnog da odstoji i ponovno prije posluživanja. Uvijek pažljivo provjerite temperaturu mlijeka za djecu ili hrane koju dajete djeci. Preporučena temperatura posluživanja: otprilike 37 °C.

Podgrijavanje dječje hrane i mlijeka

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Porcija	Napajanje	Vrijeme	Vrijeme stajanja (min)	Upute
Hrana za bebe (Povrće i meso)	190 g	600 W	30-40 s	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.

Pametno kuhanje

Hrana	Porcija	Napajanje	Vrijeme	Vrijeme stajanja (min)	Upute
Dječja kašica (Žitarice, Mlijeko i Voće)	190 g	600 W	20-30 s	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 W	30-40 s 50 s do 1 min	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.

Podgrijavanje tekućina i hrane

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Porcija	Napajanje	Vrijeme	Vrijeme stajanja (min)	Upute
Piće	250 ml (1 šalica) 500 ml (2 šalice)	900 W	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	900 W	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 W	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 W	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 W	5-6 6-7	3	Stavite obrok od 2-3 hladna dijela u keramičku posudu. Pokrijte prozornom folijom za mikrovalnu pećnicu.

Odmrzavanje

Mikrovalovi su odličan su način odmrzavanja smrznute hrane. Mikrovalovi nježno odmrzavaju smrznutu hranu u kratkom vremenu. To može biti velika prednost ako se iznenada pojave neočekivani gosti.

Smrznuta perad mora biti potpuno otopljena prije kuhanja. Skinite sve metalne vrpce i izvadite je iz ambalaže kako biste ocijedili tekućinu.

Stavite smrznutu hranu u posudu bez poklopca. Na pola vremena preokrenite, ocijedite svu tekućinu i izvadite iznutrice što prije. Povremeno provjerite hranu kako biste vidjeli je li topla. Ako se manji i tanji dijelovi smrznute hrane počnu zagrijavati, mogu se zaštititi malih trakama aluminijske folije tijekom odmrzavanja.

Ako se površina peradi počine zagrijavati, pritisnite **STOP** i ostavite meso da odstoje 20 minuta prije nastavka. Ribu, meso i perad ostavite da odstoje kako bi se dovršilo odmrzavanje. Vrijeme potrebno da hrana odstoje za potpuno odmrzavanje razlikuje se ovisno o odmrznoj količini. Pogledajte tablicu na sljedećoj stranici.

Savjet: Tanka hrana odmrzava se brže od debele, a za manje je količine potrebno manje vremena nego za veće. Zapamtite ovaj savjet prilikom zamrzavanja i odmrzavanja hrane.

Za odmrzavanje smrznute hrane na temperaturi od -18 do -20 °C koristite upute u tablici u nastavku.

Smrznutu hranu potrebno je odmrznuti na razini snage za odmrzavanje (180 W).

Stavite hranu u keramičku posudu i zatim je umetnite na razinu police 1.

Hrana	Porcija (g)	Vrijeme (min)	Vrijeme stajanja (min)	Upute
MESO				
Mljevena govedina	250 500	6-7 8-12	15-30	Stavite meso na keramički tanjur. Tanje rubove zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja.
Svinjski odresci	250	7-8		
PERAD				
Komadi piletine	500 (2 kom)	12-14	15-60	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.
Cijelo pile	1200	28-32		
RIBA				
Ribljí fileti	200	6-7	10-25	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.
Cijela riba	400	11-13		

Pametno kuhanje

Hrana	Porcija (g)	Vrijeme (min)	Vrijeme stajanja (min)	Upute
VOĆE				
Bobice	300	6-7	5-10	Rasporedite voće na plitki, okrugli stakleni tanjur velikog promjera.
KRUH				
Kruščići (svaki približno 50 g)	2 kom 4 kom	1-1½ 2½-3	5-20	Posložite peciva u krug, a kruh vodoravno na kuhinjski papir na keramički tanjur. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja.
Tost/Sendvič	250 500	4-4½ 7-9		

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 naidete 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  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.
Pećnica nema napajanja.	U istoj utičnici koristi se nekoliko utikača.	Jednu utičnicu namijenite samo za pećnicu.
	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.

Rješavanje problema

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 posude.	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
Zagrijavanje je slabo ili sporo.	Pećnica možda neće raditi ako se u njoj kuha previše hrane ili ako se koristi neodgovarajuće posude.	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 posude.	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 posude.	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.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica nije u ravnom položaju.	Pećnica je postavljena na neravnu površinu.	Provjerite je li pećnica postavljena na ravnu, stabilnu površinu.
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 posude.
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 posude.
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 posude.

Rješavanje problema

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.

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 otopljeni 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 posuda.	Ponovno postavite naredbe pećnice ili koristite odgovarajuće posude 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-F0	Kada nema komunikacije između MICOM-a glavne jedinice i podjedinice.	Iskopčajte kable za napajanje pećnice i obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.
C-F1	Dogada se samo kada ne radi čitanje ili pisanje EEPROM-a.	
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	Mikrovalovi	1650 W
Izlazna snaga		100 W / 900 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	34,5 Kg
	Otprema	39,1 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.)
WiFi	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.



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
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Mikrotalasna pećnica

Korisnički priručnik

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Sadržaj

Bezbednosna uputstva	3
Važna bezbednosna uputstva	3
Opšte mere bezbednosti	5
Predostrožnosti za rad mikrotalasne pećnice	6
Ograničena garancija	6
Definicija grupe proizvoda	7
Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)	7
Ugradnja	8
Sadržaj pakovanja	8
Uputstva za ugradnju	8
Održavanje	11
Čišćenje	11
Zamena (popravka)	12
Zaštita u slučaju dužeg perioda nekorisćenja	12
Pre nego što počnete	12
Kontrolna tabla	12
Sat	13
O mikrotalasnju energiji	13
Posude za mikrotalasnju kuvanje	14
Radnje	15
Pregled funkcija	15
Režim mikrotalasnje	16
Automatski režim	17
Automatsko kuvanje	18

Specijalne funkcije	20
Još funkcija	22
Jednostavno podešavanje aplikacije	22
Pametno kuvanje	23
Ručno kuvanje	23
Brzo i lako	28
Rešavanje problema	29
Kontrolne tačke	29
Informativni kodovi	33
Tehničke specifikacije	34
Dodatak	34
Saopštenje o otvorenom kodu	35

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 posude 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, suđera, 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 pomešati 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.

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 suhu 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 priklestiti prste u vratima. Kada otvarate/zatvarate vrata, neka deca budu na bezbednoj udaljenosti.

Bezbednosna uputstva

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.

Predostrožnosti za mikrotalasnu pećnicu

Koristite samo posude 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 pokrivete 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 uljubljene, 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. Namijenjena je isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nemojte da zagrevate nijednu vrstu tekstila, kao ni jastuke napunjene zrneljcem. 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.

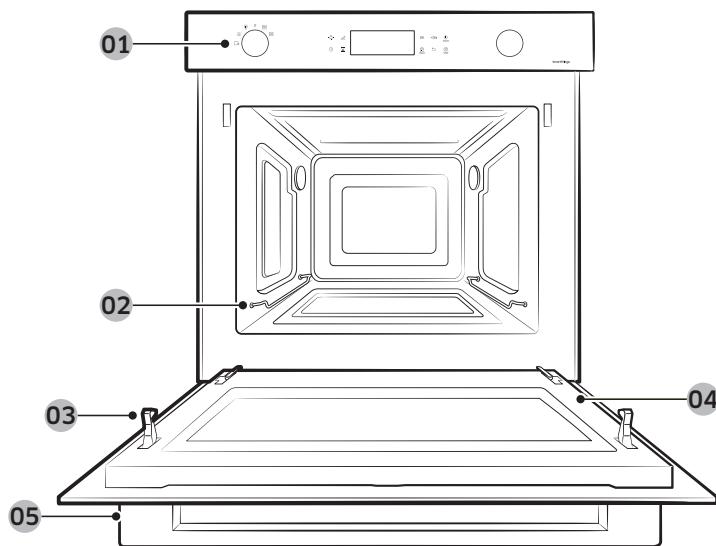
Informacije o zalaganju kompanije Samsung za očuvanje životne sredine i specifičnim regulatornim obavezama u vezi sa proizvodom, npr. REACH, WEEE, baterije, potražite na adresi: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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.

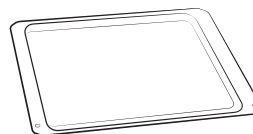
Pregled pećnice



- 01 Kontrolna tabla 02 Potporni nosač 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.)



3 zavrtnja (M4 L25)

NAPOMENA

Pogledajte **Pametno kuvanje** na stranici **23-28** da biste utvrdili odgovarajući dodatni element za jela.

Uputstva za ugradnju

Opšte tehničke informacije

Napajanje	230 V ~ 50 Hz	
Dimenzije (Š x V x 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 hlorofluorougjenika (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

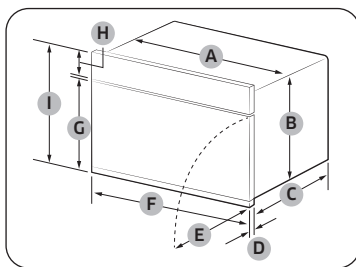
Kućna električna mreža na koju je priključen uređaj treba da bude u skladu sa državnim i lokalnim propisima.

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

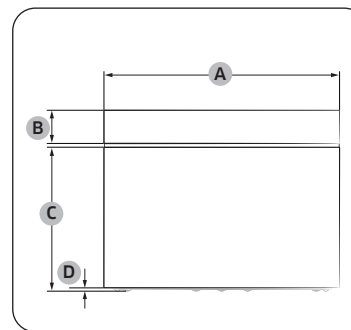
Kuhinjski elementi u kontaktu sa pećnicom moraju da budu otporni na toplotu do 100 °C. Samsung nije odgovoran za oštećenje kuhinjskih elemenata zbog toplote.

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



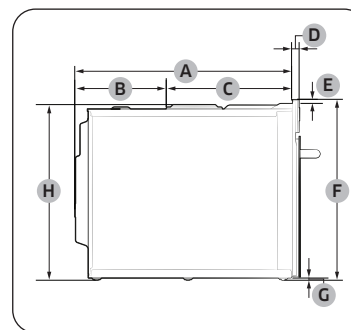
Pećnica (mm)

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



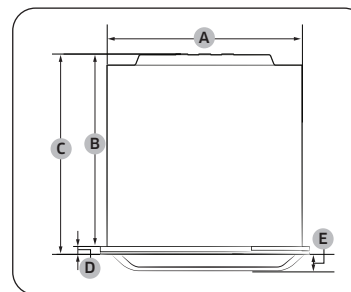
Pećnica (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Pećnica (mm)

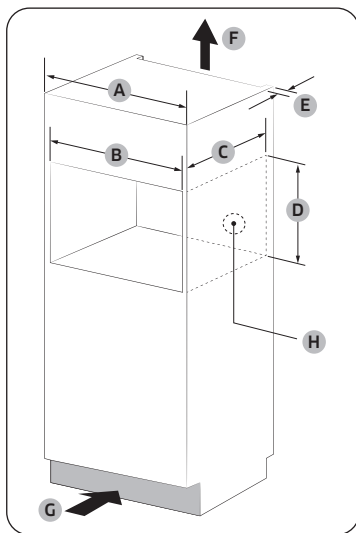
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Pećnica (mm)

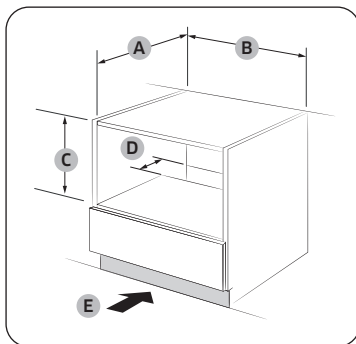
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Ugradnja



Ugrađeni kuhinjski element (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Prostor za utičnicu (rupa od 30 Ø)

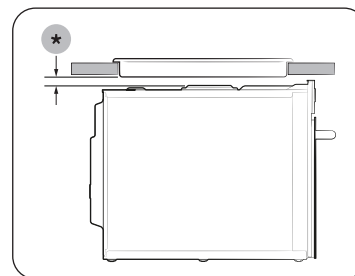


Kuhinjski element ispod sudopere (mm)

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

 **NAPOMENA**

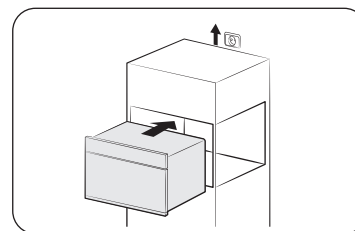
Minimalna visina (C) je samo za ugradnju pećnice.



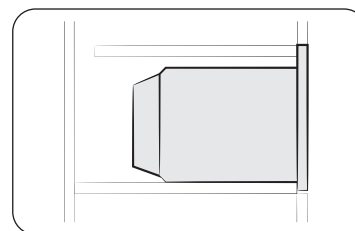
Ugradnja za pločom za kuvanje

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.

Održavanje

Čišćenje

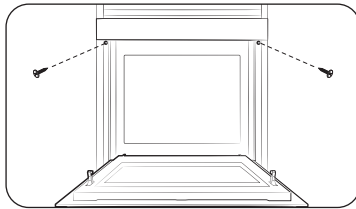
Redovno čistite pećnicu da biste sprečili nakupljanje nečistoća na pećnici i unutar pećnice. Takođe obratite posebnu pažnju na vrata i zaptivne površine vrata (samo kod određenih modela). Ako vrata ne mogu lako da se otvore ili zatvore, prvo proverite da li se nakupilo nečistoća na zaptivnom sistemu 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

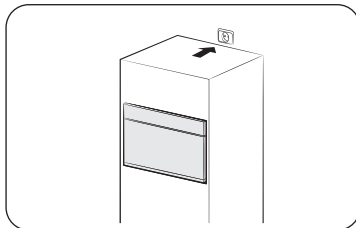
1. U praznu pećnicu stavite šolju razblaženog soka od limuna na sredinu unutrašnjeg prostora.
2. Zagrejte pećnicu na maksimalan nivo snage u trajanju od 10 minuta.
3. Kada se ciklus završi, sačekajte dok se pećnica ohladi. Zatim otvorite vrata i očistite prostor za obradu hrane.

OPREZ

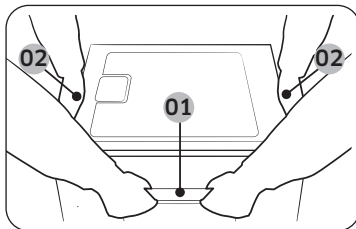
- Održavajte čistoću vrata i zaptivnih površina vrata da bi se ona lako otvarala i zatvarala. U suprotnom, može doći do skraćivanja radnog veka pećnice.
- Pazite da ne prolijete vodu u ventilacione otvore pećnice.
- Prilikom korišćenja nemojte koristiti abrazivna ili hemijska sredstva.
- Nakon svake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



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

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 nekorisćenja

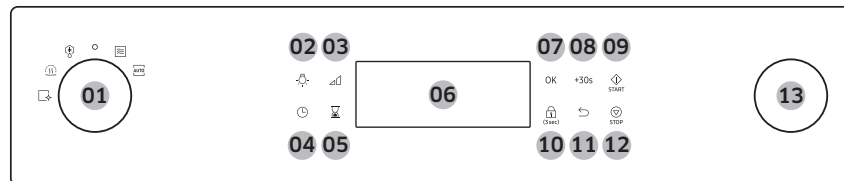
Ako ne koristite pećnicu duži period, isključite kabl za napajanje iz zidne utičnice i premestite pećnicu na suvo mesto bez prašine. Prašina i vlaga koje se nakupe unutar pećnice mogu da utiču na njen rad.

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	Sijalica	Dodirnite da biste uključili ili isključili svetlo u pećnici.
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	OK	Izaberite aktuelnu vrednost.
08	+30sec	Dodirnite da biste produžili mikrotalasno kuvanje za 30 sekundi.
09	Start	Dodirnite da biste pokrenuli rad pećnice.
10	Roditeljska kontrola	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

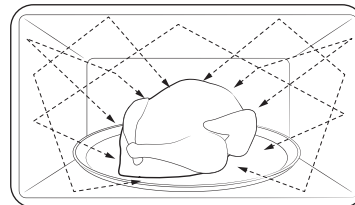
1. Dodirnite i držite  3 sekunde.
2. Podesite vreme sata (sate i minute) pomoću **Točkića za izbor vrednosti** i dugmeta **OK**.

NAPOMENA

Ne možete da promenite vreme na satu dok pećnica radi.

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 jezgri posle kuvanja. Zato morate da poštujuete vreme stajanja navedeno u ovom priručniku, koje obezbeđuje ravnomerno kuvanje do jezgra.

Pre nego što počnete

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 posuđe 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	Posuđe 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 posuđe	○ 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.

Radnje

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

Pregled funkcija

Funkcija			Temperaturni opseg (Nivo snage)	Podrazumevana temperatura (Nivo snage)
Ručni režim		Mikrotalasna	100-900 W	900 W
			Mikrotalasna energija omogućava obradu ili podgrevanje hrane bez promene njenog oblika i boje.	
Automatski režim		Automatsko kuvanje	Ako ste početnik, pećnica nudi 15 automatskih programa kuvanja.	
		Automatsko odmrzavanje	Pećnica pruža 5 programa odmrzavanja.	
Specijalne funkcije		Održavanje toplote	Koristite ovaj režim samo za održavanje toplote hrane koja je upravo spremljena.	
		Čišćenje parom	Ovo je korisno za uklanjanje manjih nečistoća pomoću pare.	
		Dezodorizacija	Ovo je korisno za uklanjanje neprijatnih mirisa iz pećnice. Redovno koristite ovu funkciju da biste iz pećnice uklanjali neprijatne mirise.	

Radnje

Režim mikrotalasne

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

- Podrazumevana temperatura (ili nivo snage) se menjaju na najčešće podešavanu temperaturu (ili nivo snage) u poslednjih 10 podešavanja.
- Koristite samo posude koje je bezbedno za mikrotalasnu pećnicu.



1. Stavite hranu u posudu koja je bezbedna za mikrotalasnu pećnicu, stavite posudu na preporučeni dodatni element i zatvorite vrata.
2. Okrećite **Točkić za izbor režima** da biste izabrali **Režim mikrotalasne**.
3. Podesite vreme kuvanja pomoću **Točkića za izbor vrednosti** ili **+30s**.
4. Da biste pokrenuli kuvanje sa visokom snagom, dodirnite **START**. Ako želite da promenite nivo snage, dodirnite i izaberite željeni nivo snage pomoću **Točkića za izbor vrednosti**, a zatim dodirnite **START**.
5. Da biste pauzirali mikrotalasni režim tokom kuvanja, dodirnite dugme **STOP**. Ponovo dodirnite dugme **STOP** da biste otkazali režim ili dodirnite **START** da biste nastavili režim.
6. Kada se kuvanje završi, možete da dodate 30 sekundi pomoću dugmeta **+30s**. Koristite rukavice za rernu da biste izvadili hranu.

OPREZ

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

Nivo snage

Nivo	Procentat (%)	Izlazna snaga (W)	Opis
VISOKA	100	900	Koristite za zagrevanje tečnosti.
NIŽA VISOKA	83	700	Koristite za zagrevanje i kuvanje.
SREDNJE VISOKA	67	600	
SREDNJA	50	450	Koristite za kuvanje mesa i zagrevanje povrća.
SREDNJA NIŽA	33	300	
ODMRZAVANJE	20	180	Koristite za odmrzavanje pre kuvanja.
NISKA	11	100	Koristite za odmrzavanje povrća.

Da biste promenili nivo snage i vreme kuvanja tokom kuvanja



1. Dodirnite tokom kuvanja.
2. Izaberite **Nivo snage** pomoću **Točkića za izbor vrednosti**.
3. Dodirnite .
4. Dodirnite i pomoću **Točkića za izbor vrednosti** promenite vreme kuvanja, a zatim dodirnite **START** da biste započeli kuvanje.
 - Možete i da dodate 30 sekundi rada pomoću dugmeta **+30s**.

Mikrotalasna

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

- Koristite samo posude koje je bezbedno za mikrotalasnu pećnicu.

1. korak

2. korak

3. korak

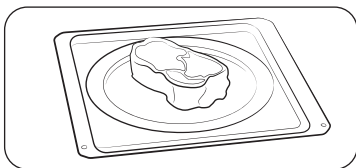
4. korak

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 koraku u odeljku **Režim mikrotalasne** na stranici 16-17. Pećnica počinje da radi kada podesite vreme kuvanja.
3. Kada se kuvanje završi, možete da izaberete **+30 sec** pomoću dugmeta **+30s**. Koristite rukavice za rernu da biste izvadili hranu.

OPREZ

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

Automatski režim

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



1. Okrećite **Točkića za izbor režima** da biste koristili režim **Automatsko kuvanje** ili **Automatsko odmrzavanje**.
2. Izaberite željeni program pomoću **Točkića za izbor vrednosti** (vodič za Automatsko kuvanje/Automatsko odmrzavanje pogledajte u sledećoj tabeli).
3. Dodirnite **OK** da biste potvrdili.
4. Izaberite željenu težinu pomoću **Točkića za izbor vrednosti** i dodirnite **OK**.
5. Dodirnite dugme **START** da biste pokrenuli Automatsko kuvanje ili Automatsko odmrzavanje.

OPREZ

Uvek koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.

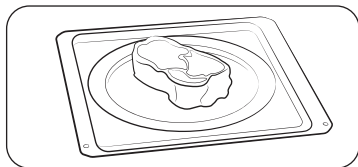
NAPOMENA

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

Radnje

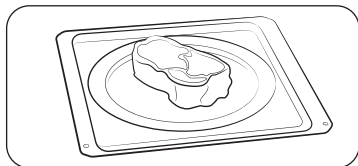
Automatsko kuvanje

Ako ste početnik, pećnica nudi 15 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
		<ol style="list-style-type: none">1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, stavite posudu na preporučeni dodatni element i zatvorite vrata.2. Pratite korake u odeljku Automatski režim na stranici 17-19.3. Kada se kuvanje završi, izvadite hranu iz pećnice pomoću rukavica.		

Automatsko 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
		<ol style="list-style-type: none">1. Stavite hranu u odgovarajuću posudu, stavite posudu na preporučeni dodatni element i zatvorite vrata.2. Pratite korake u odeljku Automatski režim na stranici 17-19.3. Kada se odmrzavanje završi, izvadite hranu iz pećnice pomoću rukavica.		

Automatsko kuvanje

Vodič za automatsko kuvanje

Br.	Hrana	Težina (kg)	Uputstvo
1	Pića	0,3 0,5	Sipajte tečnost u keramičke šolje i podgreivajte bez poklopca. Stavite jednu šolju na sredinu keramičke tacne, a 2 šolje jednu pored druge na keramičkoj tacni. Ostavite ih da stoje u mikrotalasnoj pećnici. Dobro promešajte posle 1-2 minuta stajanja. Budite pažljivi dok vadite šolje. (pogledajte bezbednosna uputstva za podgreivanje tečnosti)
2	Kompletna jela	0,3-0,4 0,4-0,5	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 odstoje 3 minuta.
3	Smrznuto kompletno jelo	0,3-0,4 0,4-0,5	Uzmite zamrznuto gotovo jelo i proverite da li je pogodno za mikrotalasnu pećnicu. Probušite foliju gotovog jela. Stavite smrznuto gotovo jelo na sredinu. Ovaj program je prikladan za smrznuta gotova 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 odstoje 3 min.
4	Supa	0,2-0,3 0,4-0,5	Sipajte u duboki keramički tanjir ili posudu i poklopite plastičnim poklopcem tokom grejanja. Stavite supu na sredinu. Pažljivo promešajte pre stajanja i 2-3 minuta posle stajanja.
5	Paprikaš	0,2-0,3 0,4-0,5	Sipajte u duboki keramički tanjir ili posudu i poklopite plastičnim poklopcem tokom grejanja. Stavite supu na sredinu. Pažljivo promešajte pre stajanja i 2-3 minuta posle stajanja.

Br.	Hrana	Težina (kg)	Uputstvo
6	Kokice	0,1	Koristite kokice namenjene za pripremu u mikrotalasnoj pećnici. Pratite uputstva proizvođača i stavite kesu na sredinu keramičkog pleha. Tokom ovog programa kokice će pucketati i zapremina kese će se povećati. Budite pažljivi kada vadite i otvarate vrelu kesu.
7	Testenina sa sosom (ohlađeno)	0,3-0,4 0,4-0,5	Stavite testeninu (npr. špagete ili rezance sa jajima) na plitki keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Promešati pre služenja.
8	Hrana za bebe	0,2 0,3	Sipajte jelo u duboki keramički tanjir. Pripremajte poklopljeno. Ostavite da odstoji 2-3 minuta posle kuvanja. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.
9	Mleko za bebe	0,1 0,2	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.
10	Sveže povrće	0,3-0,4 0,5-0,6	Izmerite povrće posle pranja, a zatim ga očistite i isecite na komade slične veličine. Stavite ih u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 45 ml vode (3 kašike). Stavite posudu na sredinu. Pripremajte poklopljeno. Ostavite da odstoji 2-3 minuta i promešajte posle kuvanja.
11	Smrznuto povrće	0,3-0,4 0,4-0,5	Stavite smrznuto povrće, npr. brokoli, komade šargarepe, cvetove karfiola i grašak, u staklenu posudu sa poklopcem. Dodajte 1-2 kašike vode. Stavite posudu na sredinu. Pripremajte poklopljeno. Ostavite da odstoji 2-3 minuta i promešajte posle kuvanja.

Br.	Hrana	Težina (kg)	Uputstvo
12	Oljušten krompir	0,5-0,6 0,7-0,8	Izmerite krompire posle ljuštenja, a zatim ih operite i isecite na komade slične veličine. Stavite ih u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 45-60 ml (3-4 kašika) vode. Stavite posudu na sredinu. Ostavite da odstoji 2-3 minuta i promešajte posle kuvanja.
13	Pečeni krompir	0,3-0,4 0,5-0,6	Izbockajte svaki krompir nekoliko puta sa viljuškom. Stavite ih na keramički pleh bez ljuštenja. Izvadite ih iz pećnice, umotajte u foliju i ostavite da odstoje 3-5 minuta posle kuvanja.
14	Beli pirinač	0,3-0,4	Izmerite polukuvani beli pirinač i dodajte duplu količinu hladne vode. Na primer, kada kuvate 0,3 kg pirinača, dodajte 600 ml hladne vode. Koristite staklenu vatrostalnu posudu sa poklopcem. Stavite posudu na sredinu. Pripremajte poklopljeno. Ostavite da odstoji 5 minuta i promešajte posle kuvanja.
15	Testenina	0,2 0,4	Stavite testeninu u veliku staklenu vatrostalnu posudu i dodajte 1~1,5 L ključale vode, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno. Povremeno promešajte tokom kuvanja i nakon kuvanja. Pokrijte i ostavite da odstoji 3-5 minuta, a zatim dobro ocedite.

NAPOMENA

Režim automatskog kuvanja greje hranu pomoću mikrotalasne energije. Zato morate da poštujete smernice za posude i ostale mere predostrožnosti za mikrotalasnu pećnicu kada koristite ovaj režim.

Radnje

Vodič za automatsko odmrzavanje

Br.	Hrana	Težina (kg)	Uputstvo
1	Meso	0,2-1,5	Zaštite ivice aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program se može koristiti za govedinu, jagnjetinu, svinjetinu, šnicle, odreske, mleveno meso. Ostavite da odstoji 20-90 minuta.
2	Živina	0,2-1,5	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. Ostavite da odstoji 20-90 minuta.
3	Riba	0,2-1,5	Rep ribe zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite ribu kad se začuje zvučni signal. Ovaj program je pogodan za celu ribu, kao i za riblje filete. Ostavite da odstoji 20-90 minuta.
4	Hleb/kolači	0,1-0,8	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 poredajte 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. Ostavite da odstoji 10-30 minuta.
5	Voće	0,1-0,6	Ravnomerno rasporedite smrznuto voće na keramičkom plehu. Ovaj program je pogodan za voće kao što su maline, mešano bobičasto voće i tropsko voće. Ostavite da odstoji 5-15 minuta.

NAPOMENA

Režim Automatskog odmrzavanja greje hranu pomoću mikrotalasne energije. Zato morate striktno da poštujete smernice za posude i ostale mere predostrožnosti za mikrotalasnu pećnicu kada koristite ovaj režim.

Specijalne funkcije

Održavanje toplote

Funkcija Održavanje toplote održava toplotu hrane dok se ne servira. Upotrebite ovu funkciju da biste hranu održali toplom do serviranja.

Kada se kuvanje završi,



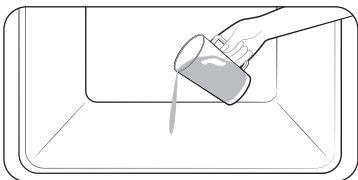
1. Okrećite **Točkić za izbor režima** da biste koristili funkciju **Održavanje toplote**.
2. Podesite vreme rada pomoću **Točkića za izbor vrednosti**.
3. Dodirnite dugme **START** da biste pokrenuli funkciju održavanja toplote.

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.

Čišćenje parom

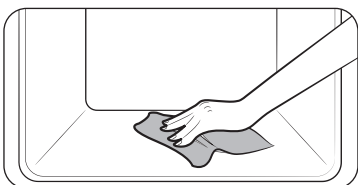
Ova funkcija je korisna za uklanjanje manjih nečistoća pomoću pare.



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



2. Okrećite **Točkić za izbor režima** da biste koristili funkciju **Čišćenje**.
3. Izaberite „C1“ na ekranu pomoću **Točkića za izbor vrednosti** i dugmeta **OK** da biste koristili režim **Čišćenje parom**.
4. Dodirnite dugme **START** da biste pokrenuli režim Čišćenje parom.



5. Kada se režim **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. Okrećite **Točkić za izbor režima** da biste koristili funkciju **Čišćenje**.
2. Izaberite „C2“ na ekranu pomoću **Točkića za izbor vrednosti** i dugmeta **OK** da biste koristili režim **Dezodorizacija**.
3. Podesite vreme rada pomoću **Točkića za izbor vrednosti**.
4. Dodirnite dugme **START** da biste pokrenuli Dezodorizaciju.

Radnje



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.


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 dugmeta **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 dugmeta **OK** da biste promenili podešavanje **Wi-Fi**.
3. Uključite ili isključite opciju pomoću **Točkića za izbor vrednosti**, a zatim dodirnite **OK**.

Jednostavno podešavanje aplikacije

Da biste nadgledali funkcije 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.

Iz bezbednosnih razloga, funkcija daljinske kontrole nije dostupna za mikrotalasni režim.

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. Dodirnite i držite  3 sekunde da biste se povezali sa Wi-Fi uređajem.

Pametno kuvanje

Ručno kuvanje

Vodič za kuvanje u mikrotalasnom režimu

Opšte smernice

Hrana koja se može pripremati u mikrotalasnoj pećnici

Razne vrste hrane se mogu pripremati u mikrotalasnoj pećnici, uključujući sveže i smrznuto povrće, voće, testenine, pirinač, zrnevlje, mahunarke, ribu i meso. Sosovi, kremovi, supe, pudinzi i slatko takođe se mogu spremiti u mikrotalasnoj pećnici.

Korišćenje poklopca tokom kuvanja

Hranu treba da poklopite tokom kuvanja jer voda koja isparava pospešuje proces kuvanja. Hrana se može poklopiti na više načina, npr. keramičkim tanjirom, plastičnim poklopcem ili providnom folijom koja se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Vreme nakon kuvanja

Po završetku kuvanja, važno je da hrana odstoji preporučeno vreme kako bi se omogućilo izjednačavanje temperature u hrani.

Vodič za obradu smrznutog povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Kuvajte hranu sa poklopcem minimalno navedeno vreme (pogledajte tabelu).

Nastavite sa obradom dok ne budete zadovoljni rezultatom. Promešajte dvaput tokom kuvanja i jednom nakon kuvanja. Nakon obrade dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Ne skidajte poklopac tokom stajanja.

Hrana	Porcija (g)	Snaga (W)	Trajanje (min.)	Vreme stajanja (min.)	Uputstvo
Spanać	150	600	5-6	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašike) hladne vode.
Brokoli	300	600	8-9	2-3	Dodajte 30 ml (2 kašike) hladne vode.
Grašak	300	600	7-8	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašike) hladne vode.

Hrana	Porcija (g)	Snaga (W)	Trajanje (min.)	Vreme stajanja (min.)	Uputstvo
Boranija	300	600	7½-8½	2-3	Dodajte 30 ml (2 kašike) hladne vode.
Mešano povrće (Šargarepa/Grašak/Kukuruz)	300	600	7-8	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašike) hladne vode.
Mešano povrće (Na kineski način)	300	600	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašike) hladne vode.

Vodič za kuvanje svežeg povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 kašike) za svakih 250 g ako nije preporučena druga količina vode (pogledajte tabelu). Kuvajte sa poklopcem minimalno navedeno vreme (pogledajte tabelu). Nastavite sa kuvanjem da biste dobili željeni rezultat. Promešajte jednom tokom i posle kuvanja. Nakon obrade dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Poklopite i ostavite da odstoji 3 minuta.

Savet: Sveže povrće isecite na komade jednake veličine. Što je sitnije isečeno, brže će se skuhati.

Svo sveže povrće treba da kuvate na maksimalnoj mikrotalasnoj snazi (900 W).

Hrana	Porcija (g)	Trajanje (min.)	Vreme stajanja (min.)	Uputstvo
Brokoli	250 500	4-5 5-6	3	Pripremite cvetove jednake veličine. Usmerite drške ka centru.
Prokelj	250	5-6	3	Dodajte 60-75 ml (5-6 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.

Pametno kuvanje

Hrana	Porcija (g)	Trajanje (min.)	Vreme stajanja (min.)	Uputstvo
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.
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 prepolvite. 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.

Vodič za kuvanje pirinča i testenine

Pirinač: 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.

Testenina: Koristite veliku vatrostalnu činiju. Dodajte kipuću vodu, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno. Povremeno promešajte tokom kuvanja i nakon kuvanja. Ostavite da odstoji poklopljeno, a zatim dobro ocedite.

Hrana	Porcija (g)	Snaga (W)	Trajanje (min.)	Vreme stajanja (min.)	Uputstvo
Beli pirinač (Polukuvan)	250 375	900	17-18 18-20	5	Dodajte 500 ml hladne vode. Dodajte 750 ml hladne vode.
Integralni pirinač (Polukuvan)	250 375	900	20-22 22-24	5	Dodajte 500 ml hladne vode. Dodajte 750 ml hladne vode.
Mešani pirinač (Pirinač + Divlji pirinač)	250	900	17-19	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešane žitarice (Pirinač + Žitarice)	250	900	18-20	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Testenina	250	900	10-11	5	Dodajte 1000 ml vrele vode.

Podgrevanje

U mikrotalasnoj pećnici podgrejate hranu mnogo brže nego u standardnoj pećnici.

Raspoređivanje i poklapanje

Izbegavajte da podgrevate velike komade hrane kao što su veliki komadi mesa - mogu se prekuvati i isušiti pre nego što se sredina dovoljno zagreje. Bolje rezultate ćete postizati sa manjim komadima. Pokrijte hranu tokom podgrevanja da se ne bi isušila.

Nivo snage

Za podgrevanje hrane možete da koristite različite nivoe snage.

Za veće količine meke hrane ili hrane koja se brzo zagreva, kao što su pite sa mlevenim mesom, bolje je da koristite niži nivo snage.

Mešanje

Tokom grejanja, dobro promešajte ili okrenite hranu da biste dobili najbolje rezultate. Ako je moguće, ponovo promešajte pre služenja. Mešanje je naročito važno kada podgrevate tečnosti.

Vreme podgrevanja i nakon podgrevanja

Pri prvom podgrevanju određene vrste hrane, korisno je zabeležiti koliko je vremena potrebno za podgrevanje za buduću upotrebu. Izbegavajte pregrevanje. Ako niste sigurni, bolje je da skratite vreme kuvanja. Zatim po potrebi možete da produžite vreme kuvanja. Uvek vodite računa da podgrejana hrana bude ravnomerno topla. Ostavite hranu neko vreme da odstoji nakon podgrevanja - da bi se temperatura izjednačila. Preporučeno vreme stajanja posle podgrevanja je 2-4 minuta.

Podgrevanje tečnosti

Budite naročito oprezni kada grejete tečnosti. Da biste sprečili eruptivno ključanje ili opekotine, stavite kašiku ili stakleni štapić u napitak. Mešajte tokom grejanja i uvek promešajte nakon grejanja. Sačekajte da hrana odstoji najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila.

Podgrevanje hrane za bebe

Hrana za bebe

Treba da budete naročito oprezni i kada podgrevate hranu za bebe. Stavite hranu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja. Pre služenja, ostavite da odstoji 2-3 minuta. Ponovo promešajte i proverite temperaturu. Preporučena temperatura za serviranje je 30-40 °C.

Mleko za bebe

Sipajte mleko u sterilizovanu staklenu flašicu. Podgrevajte bez poklopca. Nikad ne zagrevajte flašicu za bebu dok se na njoj nalazi cucla, jer flašica može da eksplodira ako se previše zagreje. Dobro promućkajte pa ostavite da odstoji, a zatim ponovo promućkajte pre služenja. Uvek pažljivo proverite temperaturu mleka ili hrane za bebe pre hranjenja. Preporučena temperatura za serviranje je 37 °C.

Podgrevanje hrane i mleka za bebe

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Napajanje	Vreme	Vreme stajanja (min.)	Uputstvo
Hrana za bebe (Povrće i meso)	190 g	600 W	30-40 sek.	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.

Pametno kuvanje

Hrana	Porcija	Napajanje	Vreme	Vreme stajanja (min.)	Uputstvo
Kašica za bebe (Žitarice + Mleko + Voće)	190 g	600 W	20-30 sek.	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 W	30-40 sek. 50 sek. do 1 min.	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.

Podgrevanje tečnosti i hrane

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Napajanje	Vreme	Vreme stajanja (min.)	Uputstvo
Pića	250 ml (1 šolja) 500 ml (2 šolje)	900 W	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	900 W	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 W	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 W	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 W	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.

Odmrzavanje

Mikrotalasi su odličan način za odmrzavanje hrane. Mikrotalasi na blag način odmrzavaju hranu za kratko vreme. To je velika prednost ako vam stignu neočekivani gosti.

Smrznuta živina mora se potpuno odmrznuti pre obrade. Uklonite sve eventualne metalne veze i izvadite je iz pakovanja da bi se tečnost ocedila.

Smrznutu hranu stavite u nepoklopljenu posudu. Na pola procesa odmrzavanja okrenite, ocedite eventualnu tečnost i što pre uklonite iznutrice. Povremeno proverite da se hrana nije zagrejala. Ako manji i tanji komadi smrznute hrane počnu da se zagrevaju, možete ih zaštititi tako što ćete ih uviti malim trakama aluminijumske folije u toku odmrzavanja.

Ako živina počne da se zagreva spolja, pritisnite **STOP** i ostavite je da odstoji 20 minuta pre nego što nastavite. Da biste završili odmrzavanje, ostavite ribu, meso i živinu da odstoji. Vreme stajanja nakon odmrzavanja razlikuje se u zavisnosti od količine hrane. Pogledajte tabelu na sledećoj stranici.

Savet: Tanki komadi hrane se bolje odmrzavaju od debljih komada, a manje količine se brže odmrzavaju od većih. Imajte na umu ovaj savet dok zamrzavate i odmrzavate hranu. Za odmrzavanje hrane koja ima temperaturu od -18 do -20 °C, pridržavajte se uputstva iz sledeće tabele.

Smrznutu hranu treba da odmrzavate pomoću nivoa snage za odmrzavanje (180 W).

Stavite hranu na keramički pleh, a zatim umetnite keramički pleh na nivo police 1.

Hrana	Porcija (g)	Trajanje (min.)	Vreme stajanja (min.)	Uputstvo
MESO				
Mlevena govedina	250 500	6-7 8-12	15-30	Stavite meso na keramički tanjir. Zaštitite tanje ivice aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu.
Svinjski odresci	250	7-8		
ŽIVINA				
Komadi piletine	500 (2 komada)	12-14	15-60	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.
Celo pile	1200	28-32		
RIBA				
Riblji fileti	200	6-7	10-25	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.
Cela riba	400	11-13		

Pametno kuvanje

Hrana	Porcija (g)	Trajanje (min.)	Vreme stajanja (min.)	Uputstvo
VOĆE				
Bobičasto voće	300	6-7	5-10	Rasporedite voće po plitkom okruglom staklenom tanjiru velikog prečnika.
HLEB				
Kiflice (svaka oko 50 g)	2 komada 4 komada	1-1½ 2½-3	5-20	Poređajte kiflice u krug, a hleb horizontalno, po kuhinjskom papiru koji ste stavili na keramički tanjir. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu.
Tost/sendvič	250 500	4-4½ 7-9		

Brzo i lako

Topljenje maslaca

Stavite 50 g maslaca u malu, duboku, staklenu posudu. Pokrijite 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 zimmicu 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 odstoj u pećnici 2-3 minuta. Za vađenje koristite rukavice!

Rešavanje problema

Možete da naidete 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  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.
Pećnica je bez napajanja.	Nekoliko utikača za napajanje je priključeno na istu utičnicu.	Odredite jednu utičnicu koja će se koristiti samo za pećnicu.
	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.

Rešavanje problema

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 posude.	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.

Problem	Uzrok	Radnja
Grejanje je slabo ili sporo.	Pećnica možda ne radi, obrađuje se previše hrane ili se ne koristi odgovarajuće posude.	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 posude.	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.

Problem	Uzrok	Radnja
Ne radi funkcija otapanja.	Pećnica možda ne radi, obrađuje se previše hrane ili se ne koristi odgovarajuće posude.	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 „Back“ (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 (Pokreni) da biste ponovo pokrenuli rad.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica nije nivelisana.	Pećnica je postavljena na neravnu površinu.	Postavite pećnicu na ravnu, stabilnu površinu.
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.

Rešavanje problema

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.

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 pripremate.
	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 posude ili posude koje nije otporno na toplotu.	Koristite vatrostalno stakleno posude pogodno za visoke temperature.

Problem	Uzrok	Radnja
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.	Pravično podesite komande i pokušajte ponovo.
	Roštilj ili drugi dodatni elementi nisu ispravno postavljeni.	Ispravno postavite dodatne elemente.
	Kositi se pogrešna vrsta ili veličina posuda.	Resetujte kontrole pećnice ili koristite odgovarajuće posude 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-F0	Ako ne postoji komunikacija između glavnog i pod MICOM-a.	Izvučite strujni kabl pećnice iz utičnice i obratite se lokalnom Samsung servisnom centru.
C-F1	Javlja se samo kada upisivanje u EEPROM ili njegovo čitanje ne funkcioniše.	
C-F2	Dodirni taster je pokvaren.	Zaustavite pećnicu i pokušajte ponovo.
C-d0		Izvučite 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	Mikrotalasna	1650 W
Izlazna snaga		100 W / 900 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	34,5 Kg
	Isporuka	39,1 Kg

* Ovaj proizvod sadrži izvor svetla klase energetske efikasnosti <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.



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
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Mikrovalovna pečica

Uporabniški priročnik

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Kazalo

Varnostna navodila	3
Pomembna varnostna navodila	3
Splošna varnost	5
Previdnostni ukrepi za uporabo mikrovalov	6
Omejena garancija	6
Opredeleitev skupine izdelka	7
Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (Odpadna električna in elektronska oprema)	7
Namestitev	8
Kaj je priloženo	8
Navodila za vgradnjo	8
Vzdrževanje	11
Čiščenje	11
Menjava (popravilo)	12
Daljše obdobje neuporabe aparata	12
Pred začetkom	12
Nadzorna plošča	12
Ura	13
O mikrovalovni energiji	13
Posoda za mikrovalovno pečico	14
Postopki	15
Pregled funkcij	15
Način mikrovalov	16
Samodejni način	17
Samodejno kuhanje	18

Posebne funkcije	20
Dodatne funkcije	22
Preprosta nastavitvev dostopne točke	22
Pametno kuhanje	23
Ročno kuhanje	23
Hitro in preprosto	28
Odpravljanje težav	29
Točke za preverjanje	29
Kode z informacijami	33
Tehnični podatki	34
Priloga	34
Izjava o odprtokodni programski opremi	35

Varnostna navodila

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 nepooblaščen 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 odstranjajte 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.

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.

Varnostna navodila

Opozorilo o mikrovalovih

Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega nenadnega vrenja, zato je treba vedno previdno ravnavati 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.

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 odprtih 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 Namestitve 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. Uporabljajte jo lahko, ko jo usposobljen strokovnjak popravi.
Pomembno: vrata pečice morajo biti ustrezno zaprta. Vrata ne smejo biti ukrivljena; tečajji 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 izdelek 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:

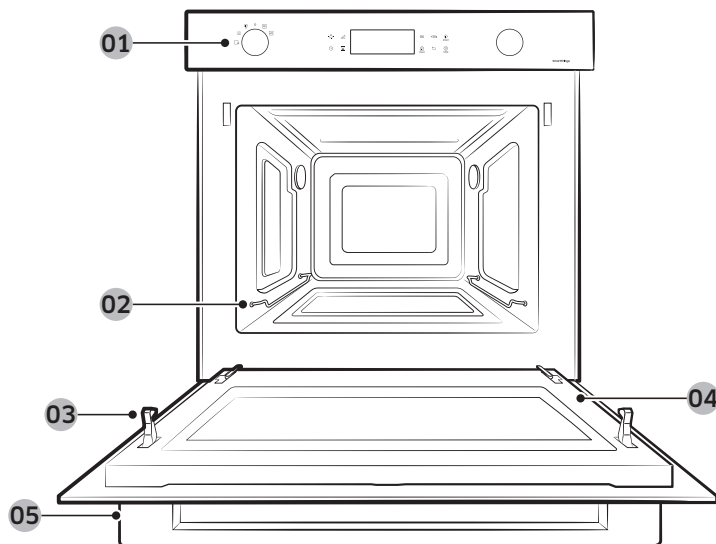
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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.

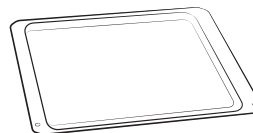
Pregled pečice



- 01 Nadzorna plošča 02 Podporna polica 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.)



3 vijaki (M4 x 25)

OPOMBA

Glejte razdelek **Pametno kuhanje** na strani **23-28**, 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 zavržite na odgovoren način in skladno s predpisi. Državni organi vam lahko zagotovijo informacije o odgovornem odstranjevanju zavrženih gospodinskih 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

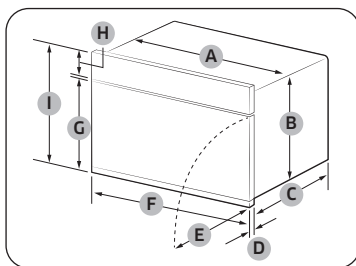
Hišna napeljava, na katero bo priključena naprava, mora biti skladna z državnimi in krajevnimi predpisi.

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

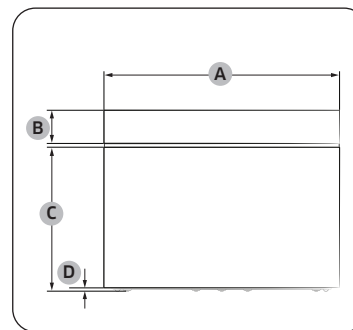
Kuhinjske omare v stiku s pečico morajo prenašati temperature do 100 °C. Podjetje Samsung ne prevzema odgovornosti za poškodbe omar zaradi vročine.

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



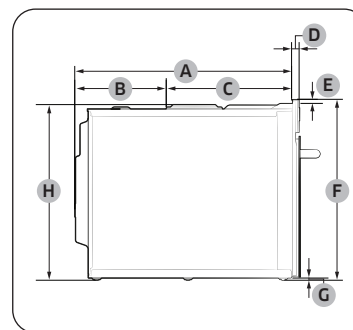
Pečica (mm)

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



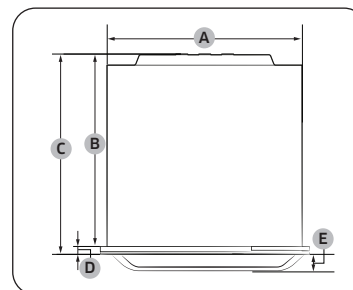
Pečica (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Pečica (mm)

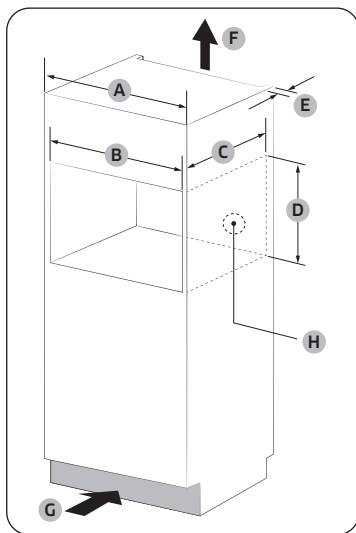
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Pečica (mm)

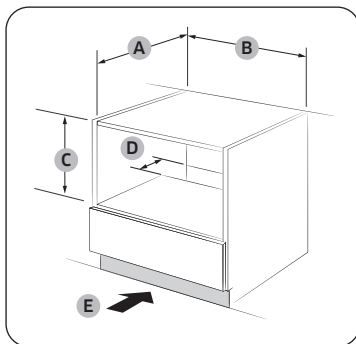
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Namestitev



Vgradna omara (mm)

A	600
B	Najmanj 564-568
C	Najmanj 550
D	Najmanj 446 / Največ 450
E	Najmanj 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Prostor za vtičnico (luknja Ø 30)

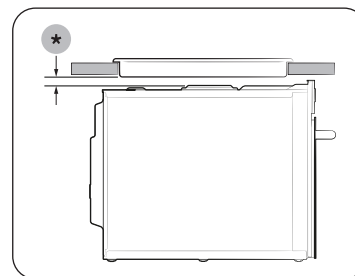


Omara pod pultom (mm)

A	Najmanj 550
B	Najmanj 564 / Največ 568
C	Najmanj 446 / Največ 450
D	50
E	200 cm ²

 **OPOMBA**

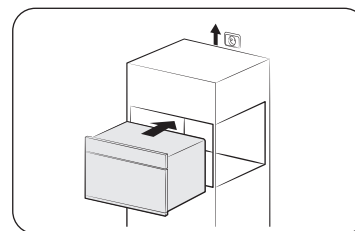
Minimalna zahtevana višina (C) je samo za vgradnjo pečice.



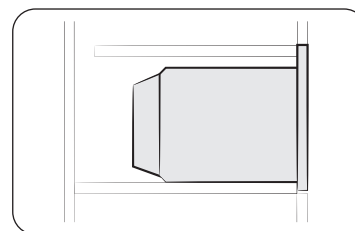
Vgradnja s štedilnikom

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.

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).

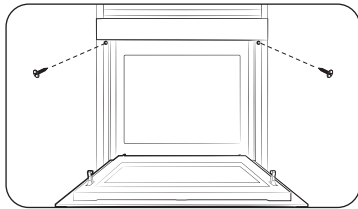
Če se vrata ne odpirajo ali zapirajo tekoče, najprej preverite, če se je na tesnilu vrat nabrala umazanija. Notranjost in zunanost pečice očistite z mehko krpo, namočeno v milnico. Splaknite in dobro osušite.

Odstranjevanje trdovratne umazanije neprijetnega vonja iz notranjosti pečice

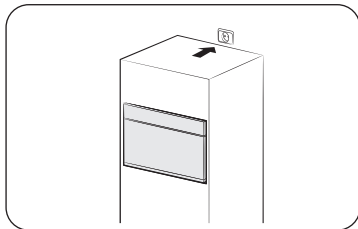
1. V prazno pečico na sredino vdolbine postavite skodelico z razredčenim limoninim sokom.
2. in pečico 10 minut segrevajte z najvišjo močjo.
3. Ko se program zaključi, počakajte, da se pečica ohladi. Nato odprite vrata in očistite notranjost pečice.

⚠ POZOR

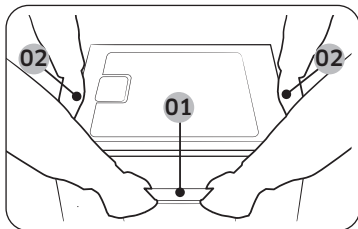
- Poskrbite, da bodo vrata in tesnilo vrat čista ter da se vrata nemoteno odpirajo in zapirajo. Sicer se lahko skrajša življenjska doba pečice.
- Pazite, da ne zmočite odprtih za zračenje.
- Za čiščenje ne uporabljajte jedkih ali kemičnih snovi.
- Po vsaki uporabi pečice počakajte, da se ta ohladi, in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



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

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

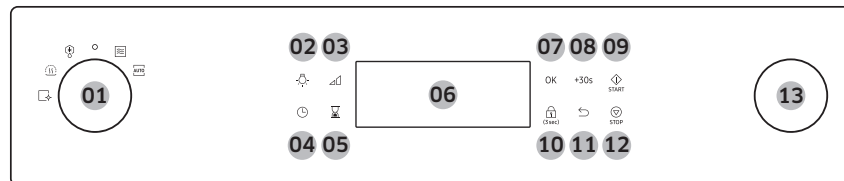
Če pečice dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite napajalni kabel ter pečico premaknite na suh in nepraščen prostor. Če bi se v notranjosti pečice nabirala prah in vlaga, bi to lahko vplivalo na njeno delovanje.

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 zeleni način ali funkcijo za kuhanje.
02	Luč	Pritisnite za vklop ali izklop luči pečice.
03	Moč	To uporabite za spreminjanje moči.
04	Ura	To pritisnite, da nastavite uro.
05	Časovnik	To pritisnite za funkcijo kuhinjskega časovnika.
06	Zaslon	Prkaže meni, informacije in napredek kuhanja.
07	OK	Izberite trenutno vrednost.
08	+30 s	Pritisnite, da čas kuhanja z mikrovalovi podaljšate za 30 sekund.
09	Začni	Pritisnite, da zaženete delovanje pečice.
10	Varnostna zapora	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 nastavitvev. Zavrte ga v desno za povečanje ali v levo za zmanjšanje.

Ura

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



Nastavitev ure

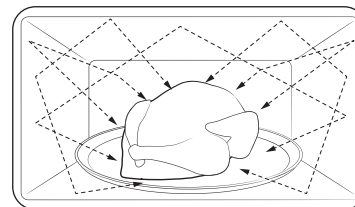
1. Tipko  pridržite za tri sekunde.
2. Uro nastavite (ura in minuta) z **Vrtljivim gumbom za vrednost** in tipko **OK**.

OPOMBA

Ure ne morete nastavljati, ko pečica deluje.

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.

Pred začetkom

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 prilagajoč 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 iskenja.
Krožnik za hrustljave jedi	○	Ne predgrevalite 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
Embalaza 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 iskenje.
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 iskenje ali požar.
	Vrečka za zamrzovanje z vezicami	×
Papir	Krožniki, kozarci, prtički in papirnate brisače	○ Uporabite za hitro kuhanje. Vsrkajo odvečno vlago.
	Reciklirani papir	× Povzročijo iskenje.

Postopki







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

Pregled funkcij

Funkcija			Temperatura (Moč)	Privzeta temperatura (Moč)
Ročni način		Mikrovalovi	100-900 W	900 W
			Mikrovalovi omogočajo kuhanje ali pogrevanje hrane brez spreminjanja oblike ali barve.	
Samodejni način		Samodejno kuhanje	Za začetnike ponuja pečica 15 programov za samodejno kuhanje.	
		Samodejno odmrzovanje	Pečica ima pet programov odmrzovanja.	
Posebne funkcije			Ohranjanje toplote	To uporabite samo za vzdrževanje toplote pravkar pripravljene hrane.
			Parno čiščenje	To je prirodno za čiščenje manjše umazanije s paro.
			Odstranjevanje vonjav	Ta funkcija je prirodna za odpravo vonjav v pečici. To funkcijo uporabljajte redno, da odstranite neprijetne vonjave iz svoje pečice.

Postopki

Način mikrovalov

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

- Privzeta temperatura (ali moč) se spremeni glede na najpogosteje nastavljeno temperaturo (ali moč) v zadnjih 10 postopkih.
- Uporabljajte samo kuhinjske pripomočke, primerne za uporabo v mikrovalovni pečici.



1. Hrano dajte v posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici, posodo postavite na priporočni pribor in zaprite vrata.
2. **Vrtljivi gumb za način** zavrtite, da izberete **Način mikrovalov**.
3. Čas kuhanja nastavite z **Vrtljivim gumbom za vrednost** ali tipko **+30s**.
4. Če želite začeti kuhanje z veliko močjo, pritisnite **START**. Če želite spremeniti moč, pritisnite in izberite zeleno moč z **Vrtljivim gumbom za vrednost** ter pritisnite **START**.
5. Če želite med kuhanjem z mikrovalovi narediti premor, pritisnite tipko **STOP**. Za preklic načina še enkrat pritisnite **STOP** ali pa pritisnite **START**, da nadaljujete v prejšnjem načinu.
6. Ko je kuhanje končano, lahko dodate 30 sekund s tipko **+30s**. 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.

Moč

Raven	Odstotek (%)	Izhodna moč (W)	Opis
VISOKA	100	900	S tem segrejte tekočine.
NIZKA VISOKA	83	700	S tem segrevajte in kuhajte.
SREDNJE VISOKA	67	600	
SREDNJA	50	450	S tem kuhajte meso in segrevajte zelenjavo.
SREDNJE NIZKA	33	300	
ODMRZOVANJE	20	180	S tem odmrznite živila pred kuhanjem.
NIZKA	11	100	S tem odmrznite zelenjavo.

Spreminjanje moči in časa kuhanja med kuhanjem



1. Med kuhanjem pritisnite .
2. Izberite **Moč** z **Vrtljivim gumbom za vrednost**.
3. Pritisnite .
4. Pritisnite in z **Vrtljivim gumbom za vrednost** spremenite čas kuhanja, nato pritisnite **START** za začetek.
 - Kuhanje lahko podaljšate za 30 sekund s tipko **+30s**.

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.

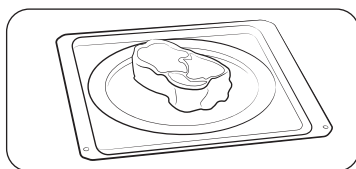
1. korak > 2. korak > 3. korak > 4. korak

Mikrovalovi >

2. korak -

> 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 v razdelku **Način mikrovalov** na strani **16-17**. Pečica se zažene, ko nastavite čas kuhanja.
3. Ko je kuhanje končano, lahko dodate **+30** sekund s tipko **+30s**. 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.

Samodejni način

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



1. **Vrtljivi gumb za način** zavrtite, da izberete način **Samodejno kuhanje** ali **Samodejno odmrzovanje**.
2. Želeni program izberite z **Vrtljivim gumbom za vrednost** (preverite naslednjo tabelo za vodnik za samodejno kuhanje/odmrzovanje).
3. Potrdite s pritiskom na **OK**.
4. Z **Vrtljivim gumbom za vrednost** izberite želeno vrednost in pritisnite **OK**.
5. Pritisnite **START**, da začnete samodejno kuhanje ali odmrzovanje.

POZOR

Pri jemanju hrane iz pečice vedno uporabljajte kuhinjske rokavice.

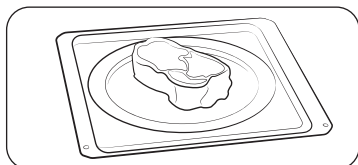
OPOMBA

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

Postopki

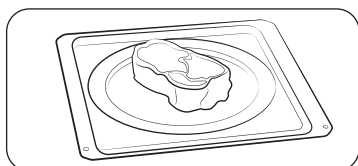
Samodejno kuhanje

Za začetnike ponuja pečica 15 programov za samodejno kuhanje. S to funkcijo si prihranite čas in pospešite svoje učenje. Čas in temperatura kuhanja se prilagodita izbranemu receptu.

1. korak Samodejno kuhanje	>	2. korak. Meni	>	3. korak. Teža
		<ol style="list-style-type: none">1. Hrano dajte v primerno posodo, posodo postavite na priporočeni pribor in zaprite vrata.2. Sledite korakom v razdelku Samodejni način na strani 17-19.3. Ko je kuhanje končano, pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.		

Samodejno odmrzovanje

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

1. korak Samodejno odmrzovanje	>	2. korak. Meni	>	3. korak. Teža
		<ol style="list-style-type: none">1. Hrano dajte v primerno posodo, posodo postavite na priporočeni pribor in zaprite vrata.2. Sledite korakom v razdelku Samodejni način na strani 17-19.3. Ko je kuhanje končano, pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.		

Samodejno kuhanje

Vodnik za samodejno kuhanje

Št.	Živilo	Teža (kg)	Navodila
1	Pijača	0,3 0,5	Tekočino nalijte v keramično skodelico in pogrejte nepokrito. Eno skodelico postavite na sredino, dve pa drugo ob drugo na keramični pladenj. Pustite jih mirovati v mikrovalovni pečici. Po 1-2 minutah mirovanja jih dobro premešajte. Ko odstranite skodelice, bodite previdni (glejte varnostna navodila za pogrevanje tekočin).
2	Živilo na krožniku	0,3-0,4 0,4-0,5	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.
3	Zamrznjen obrok na krožniku	0,3-0,4 0,4-0,5	Vzemite zamrznjeno pripravljeno jed in preverite, ali je primerna za mikrovalovno pečico. Naluknjajte folijo pripravljene jedi. Zamrznjeno pripravljeno jed dajte v sredino. Program je primeren za zamrznjene pripravljene jedi iz 3 sestavin (npr. meso z omako, zelenjava in priloga iz krompirja, riža ali testenin). Po kuhanju pustite počivati 3 minute.
4	Juha	0,2-0,3 0,4-0,5	Nalijte v globok keramični krožnik ali skledo in med pogrevanjem pokrijte pokrovom iz umetne mase. Juho dajte na sredino. Dobro premešajte prej in po 2-3 minutah mirovanja.
5	Obara	0,2-0,3 0,4-0,5	Nalijte v globok keramični krožnik ali skledo in med pogrevanjem pokrijte pokrovom iz umetne mase. Juho dajte na sredino. Dobro premešajte prej in po 2-3 minutah mirovanja.

Št.	Živilo	Teža (kg)	Navodila
6	Pokovka	0,1	Uporabljajte samo posebno pokovko za pripravo v mikrovalovni pečici. Sledite navodilom proizvajalca in dajte vrečko na sredino keramičnega pladnja. Med programom bo pokovka začela pokati in se bo vrečka povečala. Pri odstranjevanju in odpiranju vroče vrečke bodite previdni.
7	Testenine z omako (ohlajene)	0,3-0,4 0,4-0,5	Testenine (npr. špagete ali jajčne rezance) naložite na plitev keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Premešajte, preden postrežete.
8	Otroška hrana	0,2 0,3	Jed zlijte v globok keramični krožnik. Kuhajte pokrito. Po kuhanju pustite mirovati 2-3 minute. Preden postrežete, dobro premešajte in previdno preverite temperaturo.
9	Mleko za dojenčke	0,1 0,2	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.
10	Sveža zelenjava	0,3-0,4 0,5-0,6	Zelenjavo stehtajte po pranju, čiščenju in rezanju na podobno velike kose. Položite ga v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 45 ml (3 žlice) vode. Skledo dajte na sredino. Kuhajte pokrito. Pustite mirovati 2-3 minute in pomešajte po kuhanju.
11	Zamrznjena zelenjava	0,3-0,4 0,4-0,5	Zamrznjeno zelenjavo, kot so brokoli, rezine korenja, kose cvetače in grah, dajte v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 1-2 žlici vode. Skledo dajte na sredino. Kuhajte pokrito. Pustite mirovati 2-3 minute in pomešajte po kuhanju.

Št.	Živilo	Teža (kg)	Navodila
12	Olupljen krompir	0,5-0,6 0,7-0,8	Krompir stehtajte po pranju, čiščenju in rezanju na podobno velike kose. Položite ga v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 45-60 ml (3-4 žlice) vode. Skledo dajte na sredino. Pustite mirovati 2-3 minute in pomešajte po kuhanju.
13	Krompir v oblicah	0,3-0,4 0,5-0,6	Krompirje večkrat prebodite z vilicami. Neolupljene postavite na keramični pladenj. Po kuhanju jih odstranite iz pečice, zavijte v folijo in pustite mirovati 3-5 minute.
14	Beli riž	0,3-0,4	Stehtajte predkuhani beli riž in dodajte dvojno količino hladne vode. Če kuhate na primer 0,3 kg riža, dodajte 600 ml hladne vode. Uporabite skledo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Skledo dajte na sredino. Kuhajte pokrito. Pustite mirovati 5 minut in pomešajte po kuhanju.
15	Testenine	0,2 0,4	Testenine dajte v veliko posodo iz ognjevarnega stekla in dodajte 1~1,5 L vrele vode ter ščepec soli, nato pa dobro pomešajte. Kuhajte nepokrito. Občasno pomešajte med kuhanjem in po njem. Pokrijte in pustite počivati 3-5 min, nato dobro odcedite.

OPOMBA

Način za Samodejno kuhanje uporablja za segrevanje hrane mikrovalove. Pri uporabi tega načina morate zato strogo upoštevati priporočila za posode in druga varnostna navodila za mikrovalovno pečico.

Postopki

Vodnik za samodejno odmrzovanje

Št.	Živilo	Teža (kg)	Navodila
1	Meso	0,2-1,5	Robove zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se oglasi zvočni signal, meso obrnite. Program je primeren za odmrzovanje govedine, jagnjetine, svinjine, zrezkov, zarezbrnic in mletega mesa. Pustite počivati 20-90 minut.
2	Perutnina	0,2-1,5	Noge in perutničke zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se oglasi zvočni signal, perutnino obrnite. Program je primeren za celega piščanca in posamezne kose piščanca. Pustite počivati 20-90 minut.
3	Ribe	0,2-1,5	Rep ribe zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se oglasi zvočni signal, ribo obrnite. Program je primeren za odmrzovanje celih rib ali ribjih filejev. Pustite počivati 20-90 minut.
4	Kruh/torta	0,1-0,8	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. Pustite počivati 10-30 minut.
5	Sadje	0,1-0,6	Zamrznjeno sadje enakomerno razporedite po keramičnem pladnju. Program je primeren za sadje, kot so maline, gozdni sadeži in tropsko sadje. Pustite počivati 5-15 minut.

OPOMBA

Način za Samodejno odmrzovanje uporablja za segrevanje hrane mikrovalove. Pri uporabi tega načina morate zato strogo upoštevati priporočila za posode in druga varnostna navodila za mikrovalovno pečico.

Posebne funkcije

Ohranjanje toplote

Funkcija Ohranjanje tople hrane ohranja hrano toplo do serviranja. S to funkcijo ohranite hrano toplo do serviranja.

Ko je kuhanje končano:



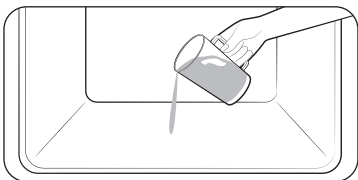
1. **Vrtljivi gumb za način** zavrtite, da izberete funkcijo za **Ohranjanje toplote**.
2. Čas delovanja nastavite z **Vrtljivim gumbom za vrednost**.
3. Pritisnite **START**, da začnete ohranjanje toplote.

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.

Parno čiščenje

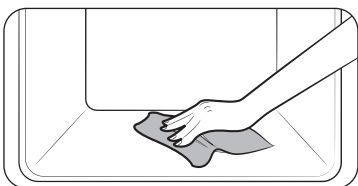
Ta funkcija je priročna za manjšo umazanijo in deluje s paro.



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



2. Vrtljivi gumb za način zavrtite, da izberete funkcijo za **Čiščenje**.
3. Izberite »C1« na prikazovalniku z **Vrtljivim gumbom za vrednost** in tipko **OK**, da začnete **Parno čiščenje**.
4. Pritisnite **START**, da začnete Parno čiščenje.



5. 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. Vrtljivi gumb za način zavrtite, da izberete funkcijo za **Čiščenje**.
2. Izberite »C2« na prikazovalniku z **Vrtljivim gumbom za vrednost** in tipko **OK**, da začnete **Odstranjevanje vonjav**.
3. Čas delovanja nastavite z **Vrtljivim gumbom za vrednost**.
4. Pritisnite **START**, da začnete Odstranjevanje vonjav.

Postopki



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.


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 nastavev 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 tipko **OK**, da spremenite nastavev **Zvok**.
3. Z **Vrtljivim gumbom za vrednost** vklopite ali izklopite možnost in nato 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 tipko **OK**, da spremenite nastavev **Wi-Fi**.
3. Z **Vrtljivim gumbom za vrednost** vklopite ali izklopite možnost in nato pritisnite **OK**.

Preprosta nastavev dostopne točke

Za uporabo nadzora 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. Funkcija daljinskega upravljalnika zaradi varnosti ni na voljo za mikrovalovni način.

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. Tipko  pridržite za tri sekunde, da vzpostavite povezavo z napravo Wi-Fi.

Pametno kuhanje

Ročno kuhanje

Vodnik za kuhanje z mikrovalovi

Splošna priporočila

Jedi, primerne za pripravo v mikrovalovni pečici

Veliko jedi je primernih za pripravo v mikrovalovni pečici, npr. sveža in zamrznjena zelenjava, testenine, riž, žitarice, stročnice, ribe in meso. Omake, kreme, juhe, pudingi in konzervirana hrana prav tako lahko pripravite v mikrovalovni pečici.

Pokrivanje med kuhanjem

Pokrivanje jedi med kuhanjem je zelo pomembno, saj para, ki se dviga, pripomore h kuhanju. Hrano lahko pokrijete na različne načine, na primer s keramičnim krožnikom, plastičnim pokrovom ali folijo za mikrovalovne pečice.

Čas počivanja

Čas počivanja po kuhanju je pomemben del priprave hrane, saj omogoča, da se temperatura hrane izravnava.

Kuharski priročnik za zamrznjeno zelenjavo

Uporabite posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Pokrito kuhajte minimalno časa - oglejte si tabelo.

Po potrebi nadaljujte s kuhanjem. Dvakrat pomešajte med kuhanjem in enkrat po kuhanju. Po kuhanju dodajte sol, zelišča ali maslo. Med počivanjem pokrijte.

Živilo	Porcija (g)	Moč (W)	Čas (min)	Čas mirovanja (min)	Navodila
Špinača	150	600	5-6	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlica) hladne vode.
Brokoli	300	600	8-9	2-3	Dodajte 30 ml (2 žlici) hladne vode.
Grah	300	600	7-8	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlica) hladne vode.

Živilo	Porcija (g)	Moč (W)	Čas (min)	Čas mirovanja (min)	Navodila
Stročji fižol	300	600	7½-8½	2-3	Dodajte 30 ml (2 žlici) hladne vode.
Mešana zelenjava (Korenje/Grah/Koruza)	300	600	7-8	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlica) hladne vode.
Mešana zelenjava (Po kitajsko)	300	600	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlica) hladne vode.

Kuharski priročnik za svežo zelenjavo

Uporabite posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 žlice) za vsakih 250 g, če ni navedeno drugače (glejte tabelo). Kuhajte pokrito, dokler ne mine minimalni čas (glejte tabelo). Nadaljujte kuhanje, da dosežete zeleni rezultat. Enkrat premešajte med kuhanjem in po njem. Po kuhanju dodajte sol, zelišča ali maslo. Med triminutnim počivanjem pokrijte.

Nasvet: Svežo zelenjavo narežite na enako velike dele. Manjši, kot bodo deli, hitreje bodo skuhani.

Vso svežo zelenjavo skuhajte s polno močjo mikrovalovne pečice (900 W).

Živilo	Porcija (g)	Čas (min)	Čas mirovanja (min)	Navodila
Brokoli	250 500	4-5 5-6	3	Pripravite enako velike cvetove. Stebla razporedite proti sredini.
Brstični ohrovt	250	5-6	3	Dodajte 60-75 ml (5-6 žlice) 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.

Pametno kuhanje

Živilo	Porcija (g)	Čas (min)	Čas mirovanja (min)	Navodila
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.
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.

Kuharski priročnik za riž in testenine

Riž: 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.

Testenine: Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla. Dodajte vrelo vodo in ščepec soli ter dobro pomešajte. Kuhajte nepokrito. Občasno pomešajte med kuhanjem in po njem. Med počivanjem pokrijte in nato dobro odcedite.

Živilo	Porcija (g)	Moč (W)	Čas (min)	Čas mirovanja (min)	Navodila
Beli riž (predkuhan)	250 375	900	17-18 18-20	5	Dodajte 500 ml hladne vode. Dodajte 750 ml hladne vode.
Rjavi riž (predkuhan)	250 375	900	20-22 22-24	5	Dodajte 500 ml hladne vode. Dodajte 750 ml hladne vode.
Mešani riž (navadni in divji riž)	250	900	17-19	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešano žito (riž in žita)	250	900	18-20	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Testenine	250	900	10-11	5	Dodajte 1000 ml vroče vode.

Pogrevanje

Hrano lahko v mikrovalovni pečici pogrežete precej hitreje kot v klasični pečici.

Razporeditev in pokrivanje jedi

Ne pogrevajte velikih kosov mesa – lahko se razkuhajo in izsušijo, preden se sredica sploh segreje. Pogrevanje je boljše, če pogrevate manjše kose. Če pustite med pogrevanjem hrano pokrito, s tem pomagate preprečiti izsušitev.

Moč

Za pogrevanje jedi lahko uporabite različne moči.

Na splošno je za večje količine občutljivih jedi ali jedi, ki se naglo segrejejo, na primer pite z mletim mesom, bolje uporabiti manjšo moč.

Mešanje

Za boljši učinek hrano dobro premešajte in obrnite med pogrevanjem. Če je mogoče, znova pomešajte, preden postrežete. Mešanje je še posebej pomembno pri pogrevanju tekočin.

Časi pogrevanja in počivanja

Ko prvič pogrevate jed, si za prihodnjo uporabo zapišite, koliko časa ste jed pogrevali. Preprečite pregrevanje. Če niste prepričani, kuhanje manj časa. Čas ogrevanja lahko nato po potrebi podaljšate. Pogreta hrana mora biti temeljito segreta. Po pogrevanju pustite jed nekaj časa počivati, da se temperatura izravna. Priporočamo, da po pogrevanju počivajo 2–4 minute.

Pogrevanje tekočin

Posebej previdni bodite pri segrevanju tekočin. Da se izognete silovitemu vrenju in morebitnim oparinam, v napitke postavite žlico ali stekleno paličico. Mešajte med segrevanjem in vedno premešajte po segrevanju. Počakajte vsaj 20 sekund po izklopu pečice, da se temperatura izravna.

Pogrevanje otroške hrane

Otroška hrana

Posebno previdni bodite tudi pri pogrevanju otroške hrane. Nalijte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte. Preden postrežete, pustite počivati 2–3 minute. Znova premešajte in preverite temperaturo. Priporočena temperatura za serviranje je med 30 in 40 °C.

Mleko za dojenčke

mleko nalijte v sterilno stekleničko. Pogrejte nepokrito. Nikoli ne segrevajte stekleničke za dojenčka s cucljem, saj lahko pri pregrevanju eksplodira. Dobro premešajte pred počivanjem in znova pred serviranjem. Pred postrežbo vedno skrbno preverite temperaturo mleka ali hrane. Priporočena temperatura za postrežbo je približno 37 °C.

Pogrevanje hrane in mleka za otroke

Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Živilo	Porcija	Vklop/ izklop	Čas	Čas mirovanja (min)	Navodila
Otroška hrana (Zelenjava in meso)	190 g	600 W	30–40 s	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.

Pametno kuhanje

Živilo	Porcija	Vklop/izklop	Čas	Čas mirovanja (min)	Navodila
Kašica za otroke (Žitarice, Mleko in sadje)	190 g	600 W	20-30 s	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 W	30-40 s Od 50 s do 1 min	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.

Pogrevanje tekočin in jedi

Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Živilo	Porcija	Vklop/izklop	Čas	Čas mirovanja (min)	Navodila
Pijača	250 ml (1 skodelica) 500 ml (2 skodelici)	900 W	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	900 W	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 W	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 W	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 W	5-6 6-7	3	Jed iz 2-3 ohlajenih sestavin postavite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice.

Odmrzovanje

Mikrovalovne pečice so idealne za odmrzovanje hrane. Mikrovalovi hitro in previdno odmrznejo hrano. To je lahko dobra rešitev, če se nenadoma pojavijo nenapovedani gostje.

Perutnina mora biti pred kuhanjem dobro odtajana. Odstranite kovinske žičke in jo vzemite iz embalaže, da tekočina odteče.

Zamrznjeno hrano postavite v posodo brez pokrova. Na polovici jo obrnite, da tekočina odteče, in čim prej odstranite drobovje. Občasno preverite, ali je hrana morda že topla. Če se manjši in tanjši kosi zamrznjene hrane začnejo segrevati, jih lahko zaščitite tako, da jih med odmrzovanjem ovijete v tanke plasti aluminijaste folije.

Če se začne segrevati zunanja plast perutnine, pritisnite **STOP** in počakajte 20 minut, preden nadaljujete. Ribe, meso in perutnino pustite počivati, da se povsem odtaja. Čas počivanja za popolno odmrzovanje je odvisen od odmrznjene količine. Glejte tabelo na naslednji strani.

Nasvet: Tanjši kosi in manjše količine hrane se hitreje in bolje odmrznejo kot debelejši kosi in večje količine. Ta nasvet vam bo prišel prav pri naslednjem zamrzovanju in odmrzovanju hrane.

Pri odmrzovanju hrane s temperaturo od -18 do -20 °C si pomagajte z naslednjo tabelo.

Zamrznjeno hrano odmrzujte z močjo za odmrzovanje (180 W).

Hrano položite na keramični pladenj in postavite keramični pladenj na 1. polico.

Živilo	Porcija (g)	Čas (min)	Čas mirovanja (min)	Navodila
MESO				
Mleta govedina	250 500	6-7 8-12	15-30	Meso postavite na keramični krožnik. Tanjše robove zaščitite z aluminijevo folijo. Na polovici časa odmrzovanja obrnite.
Svinjski zrezki	250	7-8		
PERUTNINA				
Kosi piščanca	500 (2 kosa)	12-14	15-60	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.
Cel piščanec	1200	28-32		
RIBE				
Ribji fileji	200	6-7	10-25	Zamrznjeno ribo postavite na sredino keramičnega krožnika. Tanjše dele postavite pod debelejšje. Ozke dele fileja in rep cele ribe zaščitite z aluminijevo folijo. Na polovici časa odmrzovanja obrnite.
Cele ribe	400	11-13		

Pametno kuhanje

Živilo	Porcija (g)	Čas (min)	Čas mirovanja (min)	Navodila
SADJE				
Jagode	300	6-7	5-10	Sadje razporedite na širok plitev okrogel steklen krožnik.
KRUH				
Krušno pecivo (vsak pribl. 50 g)	2 kosa 4 kosí	1-1½ 2½-3	5-20	Polžke razporedite v krogu, kruh pa vodoravno na papirnato brisačo na sredino keramičnega krožnika. Na polovici časa odmrzovanja obrnite.
Toast/sendvič	250 500	4-4½ 7-9		

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 pečiče 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 pečiče 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.	Zaprte 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  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 namestitve 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.

Odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Ukrep
Zunanost 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.

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 Začetek, da znova zaženete pečico.

Težava	Vzrok	Ukrep
Pečica ne stoji na ravni površini.	Pečica je nameščena na neravni površini.	Prepričajte se, ali je pečica nameščena na ravni in stabilni površini.
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.

Odpravljanje težav

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.

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.	Zaprte 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.

Težava	Vzrok	Ukrep
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-F0	Če ni komunikacije med glavnim in pomožnim krmilnikom MICOM.	Odklopite napajalni kabel pečice in se obrnite na servis Samsung.
C-F1	To se zgodi samo, če zapisovanje ali branje pomnilnika EEPROM ne deluje.	
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	Mikrovalovi	1650 W
Izhodna moč		100 W / 900 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	34,5 Kg
	Prevoz	39,1 Kg

* Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske 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.



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
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostní pokyny	3
Důležité bezpečnostní pokyny	3
Obecné bezpečnostní pokyny	5
Používání mikrovlnné trouby - bezpečnostní opatření	6
Omezená záruka	6
Definice výrobní skupiny	7
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)	7
Umístění a zapojení	8
Co je součástí balení výrobku	8
Pokyny k instalaci	8
Údržba	11
Čištění	11
Výměna (oprava)	12
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	12
Než začnete	12
Ovládací panel	12
Hodiny	13
O mikrovlnné energii	13
Nádobí pro přípravu v mikrovlnné troubě	14
Úkony	15
Přehled funkcí	15
Mikrovlnný režim	16
Automatický režim	17
Automatické vaření	18

Speciální funkce	20
Další funkce	22
Snadné nastavení AP	22
Chytré vaření	23
Ruční vaření	23
Rychle a snadno	28
Odstraňování problémů	29
Kontrolní body	29
Informační kódy	33
Technické údaje	34
Dodatek	34
Prohlášení ohledně softwaru Open Source	35

Bezpečnostní pokyny

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 sejmut 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 nádoby 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 čistěn s použitím parního čističe.

Tento spotřebič nesmí být čistěn 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.

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.

Bezpečnostní pokyny

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.

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. Neohřívajte 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 ohříváné 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 zámek nesmějí být vkládány žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nekládejte 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 těsnících 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.

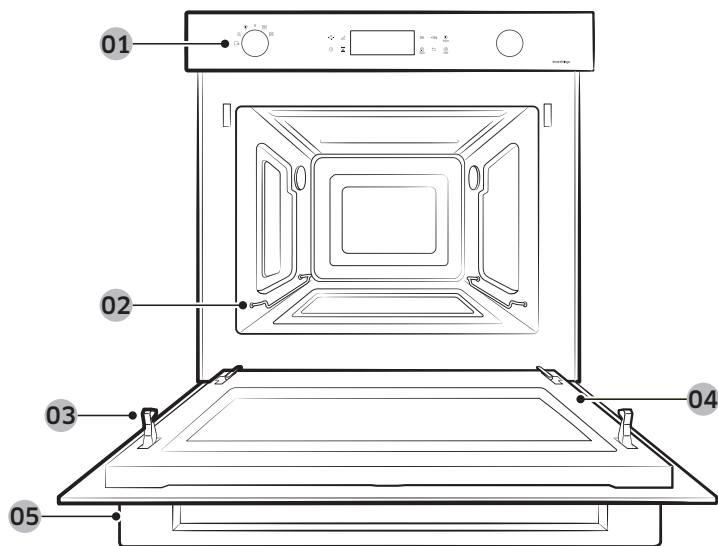
Více informací o ochraně životního prostředí a regulační povinnosti týkající se konkrétních výrobků společnosti Samsung, např. REACH, WEEE a bateriích naleznete na webové stránce: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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.

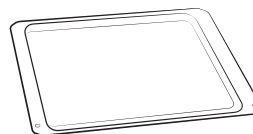
Trouba přehledně



- 01 Ovládací panel 02 Nosný držák 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.)



3 šrouby (M4 L25)

POZNÁMKA

Chcete-li určit vhodné příslušenství pro své pokrmy, viz **Chytré vaření** na straně **23-28**.

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.

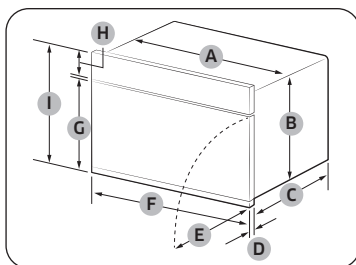
Elektrické zapojení

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

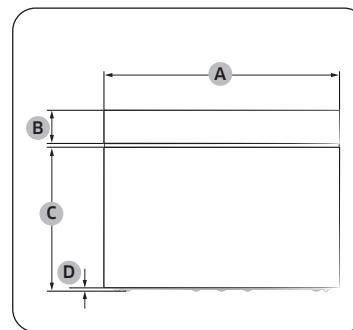
Kuchyňské skříně v kontaktu s troubou musí být odolné proti teplotě až do 100 °C. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za poškození skříně způsobené teplem.

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



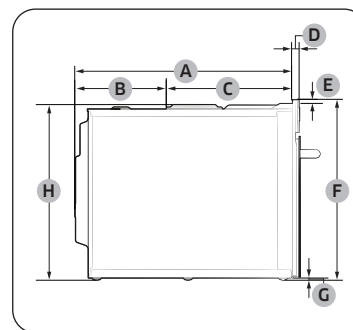
Trouba (mm)

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



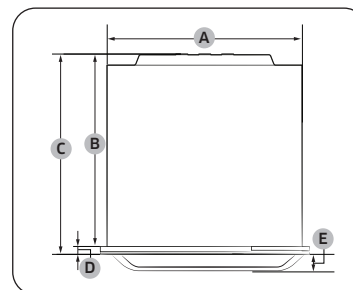
Trouba (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Trouba (mm)

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

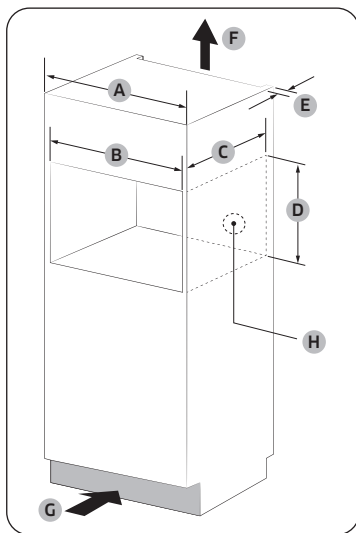


Trouba (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

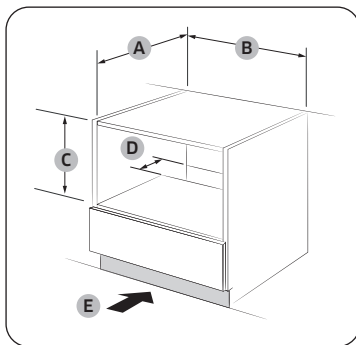
Umístění a zapojení

Umístění a zapojení



Vestavná skříňka (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Prostor pro vývod napájení (Otvor o průměru 30)

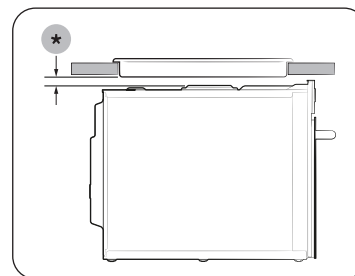


Skříňka pod dřezem (mm)

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

POZNÁMKA

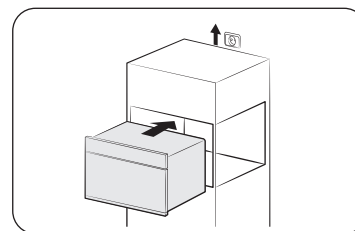
Požadavek na minimální výšku (C) platí pro instalaci samotné trouby.



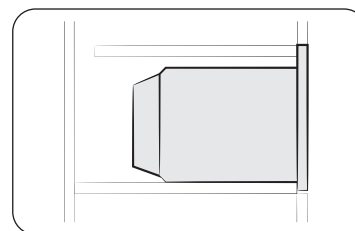
Instalace pod varnou desku

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. Vyvedte propojovací kabel k napájecímu zdroji.



2. Zasuňte troubu zcela do výklenku.

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).

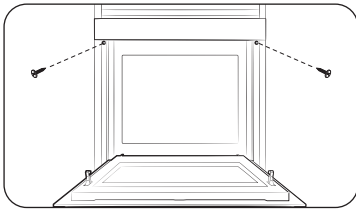
Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvířek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

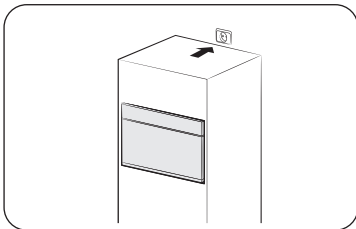
1. Do prázdné trouby vložte doprostřed otočného talíře hrnek zředěné citronové šťávy.
2. Pusťte po dobu 10 minut vyhřívání trouby na maximální výkon.
3. Po skončení tohoto cyklu počkejte, až trouba vychladne. Poté otevřete dvířka a vyčistěte vnitřní prostor trouby.

⚠ UPOZORNĚNÍ

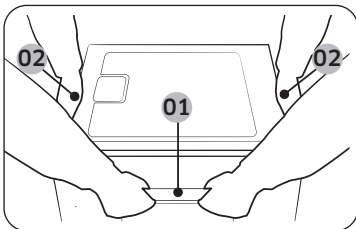
- Udržujte dvířka a těsnění dvířek v čistotě a zajistěte, aby se dvířka otvírala a zavírala hladce. Jinak může dojít ke zkrácení životnosti trouby.
- Dávejte pozor, abyste nerozlili vodu na ventilační otvory trouby.
- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní ani chemické prostředky.
- Po každém použití trouby počkejte, až trouba vychladne, a potom vyčistěte vnitřní prostor trouby neagresivním čisticím prostředkem.



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

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

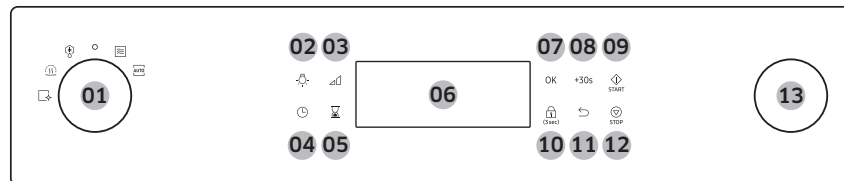
Pokud nebudete troubu po delší dobu používat, odpojte napájecí kabel ze zásuvky a umístěte troubu na suché místo, kde se nepráší. Nahromadění prachu a vlhkosti uvnitř trouby může negativně ovlivnit její vlastnosti.

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	Světlo	Klepnutím zapnete nebo vypnete vnitřní osvětlení trouby.
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	OK	Vyberte aktuální hodnotu.
08	+ 30 s	Klepnutím prodloužíte dobu přípravy o 30 sekund.
09	Start	Klepnutím spustíte provoz trouby.
10	Dětská pojistka	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

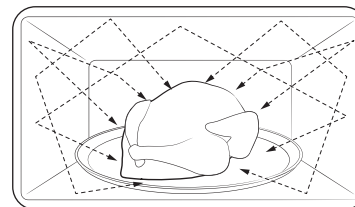
1. Klepnutím a přidržením  na 3 sekundy.
2. Nastavte čas na hodinách (hodina a minuta) pomocí **Voliče hodnoty** a tlačítka **OK**.

POZNÁMKA

Během provozu trouby není možné čas na hodinách měnit.

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.

Než začnete

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 ubrusky	○	Používejte k vaření na krátkou dobu. Absorbují nadměrnou vlhkost.
	Recyklovaný papír	×	Způsobuje vznik elektrického oblouku.

Úkony




Materiál		Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Popis
Plasty	Nádoby	○	Používejte pouze termoplastické nádoby. 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

△ : Budte opatrní

✗ : Není bezpečné pro mikrovlnné trouby

Přehled funkcí

Funkce			Rozsah teploty (Výkonového stupně)	Výchozí teplota (Výkonový stupeň)
Ruční režim		Mikrovlnný režim	100-900 W	900 W
		Mikrovlnná umožňuje vařit nebo opakovaně ohřívat pokrmy, aniž by změnilly tvar nebo barvu.		
Automatický režim		Automatické vaření	Pro kuchaře začátečníky nabízí trouba celkem 15 automatických programů vaření.	
		Automatické rozmrazování	Trouba pro vaše pohodlí nabízí 5 rozmrazovacích programů.	
Speciální funkce		Udržování teploty	Používejte ji pouze k uchování teploty jídla, které bylo právě uvařeno.	
		Parní čištění	Umožňuje to čištění malých nečistot parou.	
		Odstranění pachu	Je to rovněž užitečné pro odstranění zápachu v troubě. Chcete-li odstranit veškerý nepříjemný zápach ze své trouby, používejte tuto funkci pravidelně.	

Úkony

Mikrovlnný režim

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Mikrovlnná umožňuje vařit nebo opakovaně ohřívat pokrmy, aniž by změnilly tvar nebo barvu.

- Výchozí teplota (nebo Výkonový stupeň) se změní na nejčastěji zadanou teplotu (nebo výkonový stupeň) z posledních 10 nastavení.
- Používejte pouze nádobí bezpečné pro mikrovlnné trouby.



1. Vložte pokrm do nádoby bezpečné pro mikrovlnné trouby, nádobu položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Otočením **Voliče režimu** vyberete **Mikrovlnný režim**.
3. Nastavte dobu přípravy **Voličem hodnoty** nebo **+30s**.
4. Chcete-li zahájit vaření na vyšším výkonovém stupni, klepněte na **START**. Pokud budete chtít změnit výkonový stupeň, klepněte na a vyberte požadovaný výkonový stupeň pomocí **Voliče hodnoty** a pak klepněte na **START**.
5. Chcete-li během přípravy pozastavit mikrovlnný režim, klepněte na tlačítko **STOP**. Chcete-li zrušit režim, klepněte na tlačítko **STOP**, nebo režim obnovte klepnutím na tlačítko **START**.
6. Po dokončení přípravy můžete přidat 30 sekund tlačítkem **+30s**. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

UPOZORNĚNÍ

Používejte výhradně nádobí určené pro troubu, jako je sklo, keramika nebo kostní porcelán bez kovových ozdob.

Výkonový stupeň

Úroveň	Procenta (%)	Výstupní výkon (W)	Popis
VYSOKÝ	100	900	Použijte k ohřevu kapaliny.
VYSOKÝ NÍZKÝ	83	700	Použijte k ohřevu a přípravě.
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67	600	
STŘEDNÍ	50	450	Použijte k přípravě masa a ohřevu zeleniny.
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33	300	
ROZMRAZOVÁNÍ	20	180	Použijte k rozmrazení před přípravou.
NÍZKÝ	11	100	Použijte k rozmrazení zeleniny.

Chcete-li změnit Výkonový stupeň a dobu vaření během přípravy

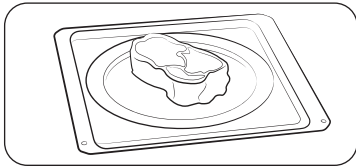


1. Klepnutím na během přípravy.
2. Pomocí **Voliče hodnoty** vyberte **Výkonový stupeň**.
3. Klepněte na .
4. Chcete-li změnit dobu přípravy, klepněte na a použijte **Volič hodnoty**, poté zahajte klepnutím na tlačítko **START**.
 - Pomocí tlačítka **+30s** můžete přidat 30 sekund doby provozu.

Mikrovlnný režim

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Mikrovlnná umožňuje vařit nebo opakovaně ohřívat pokrmy, aniž by změnilly tvar nebo barvu.

- Používejte pouze nádobí bezpečné pro mikrovlnné trouby.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Mikrovlnný režim >	- >	Doba přípravy (Výkonový stupeň) >	-
		<ol style="list-style-type: none">1. Vložte pokrm do nádoby bezpečné pro mikrovlnné trouby, nádobu položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.2. Postupujte podle Mikrovlnný režim na straně 16-17. Trouba se spustí po nastavení doby přípravy.3. Po dokončení přípravy můžete vybrat +30 sekund tlačítkem +30s. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.	

UPOZORNĚNÍ

Používejte výhradně nádobí určené pro troubu, jako je sklo, keramika nebo kostní porcelán bez kovových ozdob.

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. Chcete-li používat **Automatické vaření** nebo **Automatické rozmrazování**, otočte **Voličem režimu**.
2. Vyberte upřednostňovaný program použitím **Voliče hodnoty** (Zkontrolujte tabulku, kde je průvodce pro Automatické vaření/Automatické rozmrazování).
3. Potvrďte klepnutím na **OK**.
4. Vyberte požadovanou hmotnost pomocí **Voliče hodnoty** a klepněte na **OK**.
5. Klepnutím na tlačítko **START** spustíte Automatické vaření nebo Automatické rozmrazování.

UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

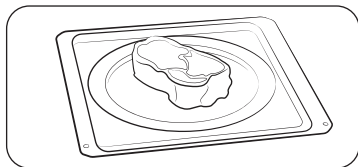
POZNÁMKA

Doba přípravy je předem naprogramována pro každé menu a nelze ji změnit.

Úkony

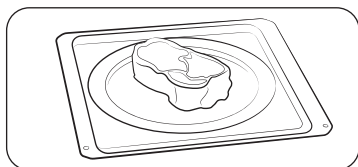
Automatické vaření

Pro kuchaře začátečníky nabízí trouba celkem 15 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
	<ol style="list-style-type: none">1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.2. Postupujte podle kroků v oddílu Automatický režim na straně 17-19.3. Po dokončení přípravy při vyjímání pokrmu použijte chňapky.	

Automatické 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
	<ol style="list-style-type: none">1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.2. Postupujte podle kroků v oddílu Automatický režim na straně 17-19.3. Po dokončení přípravy při vyjímání pokrmu použijte chňapky.	

Automatické vaření

Průvodce automatickým vařením

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Pokyny
1	Nápoj	0,3 0,5	Nalijte kapalinu do keramických hrnků a ohřívejte nezakryté. Jeden hrnek umístěte do středu, 2 hrnky umístěte vedle sebe na keramický plech. Nechte je stát v mikrovlnné troubě. Po odstátí 1-2 minuty dobře zamíchejte. Při vyjímání šáleků buďte opatrní. (viz bezpečnostní pokyny pro ohřátí kapalin.)
2	Plátkované jídlo	0,3-0,4 0,4-0,5	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.
3	Mražené plátkované jídlo	0,3-0,4 0,4-0,5	Vezměte mražené hotové jídlo a zkontrolujte, zda je pokrm vhodný pro mikrovlnnou troubu. Propíchněte fólii na připraveném pokrmu. Vložte zmražené hotové jídlo do středu. Tento program je vhodný pro zmražené připravené pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Po uvaření nechte 3 minuty odstát.
4	Polévka	0,2-0,3 0,4-0,5	Nalijte během ohřevu do hlubokého keramického talíře nebo misky s plastovým víkem. Umístěte polévku doprostřed. Před a po 2-3 minutách odstavení pečlivě zamíchejte.
5	Dušný pokrm	0,2-0,3 0,4-0,5	Nalijte během ohřevu do hlubokého keramického talíře nebo misky s plastovým víkem. Umístěte polévku doprostřed. Před a po 2-3 minutách odstavení pečlivě zamíchejte.

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Pokyny
6	Pražená kukuřice	0,1	K přípravě v mikrovlnné troubě používejte speciální výrobek z pražené kukuřice. Postupujte podle pokynů výrobce potraviny a sáček umístěte do středu keramického plechu. Během tohoto programu se kukuřice nabude a objem sáčku vzroste. Při vyjímání horkého sáčku a jeho otevírání postupujte opatrně.
7	Těstoviny s omáčkou (chlazené)	0,3-0,4 0,4-0,5	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
8	Dětská výživa	0,2 0,3	Nalijte jídlo do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Nechte od stát 2-3 minuty po vaření. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
9	Kojenecké mléko	0,1 0,2	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu keramického plechu. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty od stát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
10	Čerstvá zelenina	0,3-0,4 0,5-0,6	Zeleninu zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou misku s víkem. Přidejte 45 ml vody (3 polévkové lžíce). Umístěte misku doprostřed. Vařte zakryté. Nechte od stát 2-3 minuty a po vaření zamíchejte.
11	Mražená zelenina	0,3-0,4 0,4-0,5	Do skleněné nádoby s poklicí naskládejte zmrazenou zeleninu, jako je brokolice, nakrájená mrkev, růžičky květáku a hrášek. Přidejte 1-2 polévkové lžíce vody. Umístěte misku doprostřed. Vařte zakryté. Nechte od stát 2-3 minuty a po vaření zamíchejte.

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Pokyny
12	Oloupané brambory	0,5-0,6 0,7-0,8	Brambory zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou misku s víkem. Přidejte 45-60 ml vody (3-4 polévkové lžíce). Umístěte misku doprostřed. Nechte od stát 2-3 minuty a po vaření zamíchejte.
13	Brambory ve slupce	0,3-0,4 0,5-0,6	Každý brambor několikrát propíchněte vidličkou. Umístěte je na keramický plech neoloupané. Vyjměte z trouby, zabalte do fólie a nechte od stát 3-5 minut po vaření.
14	Bílá rýže	0,3-0,4	Zvažte parboiled bílou rýži a přidejte dvojnásobné množství studené vody. Například když připravujete 0,3 kg rýže, přidejte 600 ml studené vody. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla s poklicí. Umístěte misku doprostřed. Vařte zakryté. Nechte od stát 5 minut a po vaření zamíchejte.
15	Těstoviny	0,2 0,4	Vložte těsto do velké mísy ze žáruvzdorného skla a přidejte 1-1,5 l vroucí vody, špetku soli a dobře promíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení 3-5 minut zakryjte a poté důkladně sceďte.

POZNÁMKA

Režim Automatické vaření používá k ohřevu pokrmu mikrovlnnou energii.

Proto se při použití tohoto režimu musí přísně dodržovat pokyny pro nádoby a ostatní bezpečnostní opatření pro mikrovlnnou troubu.

Úkony

Průvodce automatickým rozmrazováním

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Pokyny
1	Maso	0,2-1,5	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 20 až 90 minut odstát.
2	Drůbež	0,2-1,5	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 20 až 90 minut odstát.
3	Ryby	0,2-1,5	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety. Nechte 20 až 90 minut odstát.
4	Chléb nebo koláč	0,1-0,8	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 dalaňky a bagety. Dalaňky 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. Nechte 10 až 30 minut odstát.
5	Ovoce	0,1-0,6	Rozprostřete ovoce rovnoměrně na keramický plech. Tento program je vhodný pro ovoce jako jsou maliny, lesní směs a tropické ovoce. Nechte 5 až 15 minut odstát.

POZNÁMKA

Režim Automatické rozmrazování používá k ohřevu pokrmu mikrovlnnou energii. Proto se při použití tohoto režimu musí přísně dodržovat pokyny pro nádoby a ostatní bezpečnostní opatření pro mikrovlnnou troubu.

Speciální funkce

Udržování teploty

Funkce Udržování teploty udržuje pokrm horký až do jeho podávání. Tuto funkci použijte k zachování teploty pokrmu, dokud nebudete připraveni ho podávat.

Po dokončení přípravy,



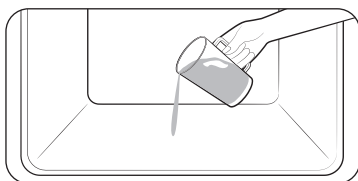
1. Chcete-li použít funkci **Udržování teploty**, otočte **Voličem režimu**.
2. Nastavte dobu provozu **Voličem hodnoty**.
3. Klepnutím na tlačítko **START** spustíte Udržování teploty.

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.

Parní čištění

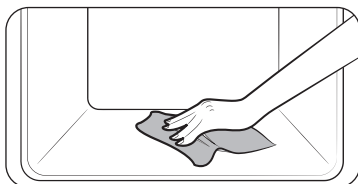
Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.



1. Na dno trouby nalijte 100 ml vody a zavřete dvířka trouby.



2. Chcete-li použít funkci **Čištění**, otočte **Voličem režimu**.
3. Vyberte na displeji „C1“ pomocí **Voliče hodnoty** a tlačítka **OK** pro provoz **Parní čištění**.
4. Klepnutím na tlačítko **START** spustíte Parní čištění.



5. Po dokončení **Parní čištění** suchým hadříkem očistíte 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, použijte tuto funkci pravidelně.





1. Chcete-li použít funkci **Čištění**, otočte **Voličem režimu**.
2. Vyberte na displeji „C2“ pomocí **Voliče hodnoty** a tlačítka **OK** pro provoz **Odstranění pachu**.
3. Nastavte dobu provozu **Voličem hodnoty**.
4. Klepnutím na tlačítko **START** spustíte Odstranění pachu.



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.


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 tlačítkem **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 tlačítkem **OK**, chcete-li změnit nastavení **Wi-Fi**.
3. Změňte volbu zapnuto nebo vypnuto pomocí **Voliče hodnoty** a poté klepněte na **OK**.

Snadné nastavení AP

Chcete-li používat sledování 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 slabým signálem Wi-Fi.

Z bezpečnostních důvodů není funkce dálkového ovládání dostupná pro mikrovlnný režim.

Jak připojit mikrovlnnou troubu

1. Stáhněte si a otevřete aplikaci SmartThings na svém mobilním zařízení.
2. Připojte troubu podle pokynů na obrazovce aplikace.
3. Klepnutím na  po 3 sekundách připojíte zařízení Wi-Fi.

Chytré vaření

Ruční vaření

Pokyny pro přípravu v mikrovlnné troubě

Všeobecné pokyny

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatni.

Zakrývání během vaření

Pokrm je nutné během vaření zakrýt, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrm lze zakrýt například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení

Po skončení přípravy je důležité nechat pokrm odstát po doporučenou dobu, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka.

Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení nechte zakryté.

Pokrm	Porce (g)	Napájení (W)	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	150	600	5-6	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.
Brokolice	300	600	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody.
Hrášek	300	600	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.

Pokrm	Porce (g)	Napájení (W)	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Zelené fazolky	300	600	7½-8½	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody.
Míchaná zelenina (Mrkev/Hrách/Kukuřice)	300	600	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.
Míchaná zelenina (Čínský styl)	300	600	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30-45 ml studené vody (2-3 pol. lžice) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství vody (viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu (viz tabulka). Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Zakryjte na 3 minuty během doby odstavení.

Rada: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (900 W).

Pokrm	Porce (g)	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 500	4-5 5-6	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnajte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250	5-6	3	Přidejte 60-75 ml (5-6 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 rozpujte. Stonky upravte směrem do středu.

Chytré vaření

Pokrm	Porce (g)	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
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.
Žampiony	125 250	1-2 2-3	3	Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním scedte.
Cibule	250	4-5	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody.
Paprika	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.

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: 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.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně scedte.

Pokrm	Porce (g)	Napájení (W)	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 375	900	17-18 18-20	5	Přidejte 500 ml studené vody. Přidejte 750 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 375	900	20-22 22-24	5	Přidejte 500 ml studené vody. Přidejte 750 ml studené vody.
Směšaná rýže (rýže + divoká rýže)	250	900	17-19	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Směšaná kukuřice (rýže + zrno)	250	900	18-20	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250	900	10-11	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

Ohřev

Mikrovládná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který potřebuje k ohřátí běžná trouba.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívajte velké kusy, například kýtů. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Lepšího výsledku dosáhnete při ohřívání menších kousků. Zakrytí pokrmu během ohřívání také pomáhá zabránit jeho vysušení.

Výkonové stupně

K opakovanému ohřevu pokrmů lze použít různé výkonové stupně.

Obecně platí, že je lepší používat nižší výkonový stupeň u velkých množství jemného pokrmu nebo pokrmů, které se ohřívají rychle.

Míchání

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte. Míchání je zvláště důležité při ohřevu kapalin.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí. Vyhněte se přehřátí. Pokud si nejste jisti, je lepší odhadnout kratší dobu přípravy. V případě potřeby lze přidat dobu ohřevu navíc. Vždy se ujistěte, zda je ohřívána potravina všude horká. Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota. Doporučená doba odstavení po opakovaném ohřevu je 2-4 minuty.

Ohřev tekutin

Zvláštní pozornost věnujte ohřevu kapalin. Do nápoje vložte lžičku nebo skleněnou tyčinku, aby nedošlo k prudkému varu a případnému opaření. Při ohřívání a vždy po ohřátí pokrm míchejte. Dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty.

Ohřev dětské výživy

Dětská výživa

Zvláštní opatření je zapotřebí při ohřevu dětské výživy. Vylijte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30 a 40 °C.

Kojenecké mléko

Nalijte mléko do sterilizované skleněné láhve. Ohřívajte nezakryté. Nikdy neohřívajte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte. Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C.

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Napájení	Čas	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská výživa (Zelenina + Maso)	190 g	600 W	30-40 s	2-3	Ohřívajte 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.

Chytré vaření

Pokrm	Porce	Napájení	Čas	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská kaše (Vločky + Mléko + Ovoce)	190 g	600 W	20-30 s	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 W	30-40 s 50 s až 1 min.	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.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Napájení	Čas	Doba odstavení (min)	Pokyny
Nápoj	250 ml (1 hrnek) 500 ml (2 hrnek)	900 W	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	900 W	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 W	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 W	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 W	5-6 6-7	3	Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

Rozmrazování

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, scedte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá. Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívát, je možné je během rozmrazování chránit zabaláním do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívát, stiskněte **STOP** a nechte 20 minut odstát.

Pak teprve pokračujte v rozmrazování. Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny.

Pokyny si prosím vyhledejte na následující stránce.

Rada: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

Umístěte na keramický plech a poté je zasuňte na úroveň 1.

Pokrm	Porce (g)	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
MASO				
Mleté hovězí maso	250 500	6-7 8-12	15-30	Mleté maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte.
Vepřové steaky	250	7-8		
DRŮBEŽ				
Kuřecí kousky	500 (2 ks)	12-14	15-60	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.
Celé kuře	1200	28-32		
RYBY				
Rybí filety	200	6-7	10-25	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.
Celá ryba	400	11-13		

Chytré vaření

Pokrm	Porce (g)	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
OVOCE				
Bobulovité ovoce	300	6-7	5-10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku o velkém průměru.
PEČIVO				
Housky (každá asi 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	5-20	Dalamánky uspořádejte do kruhu, případně chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na keramickou desku. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte.
Toasty nebo sendviče	250 500	4-4½ 7-9		

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.

Rozehrátí 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 plátek


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 navrhaná 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  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.
Není napájení trouby.	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhradte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro troubu.
	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.

Odstraňování problémů

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 položeny 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.

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.

Problém	Příčina	Akce
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.

Problém	Příčina	Akce
Trouba není ve vodorovné poloze.	Trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování trouby na rovném a stabilním povrchu.
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.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Jas uvnitř trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisujícího 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.

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 předeřívání 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-F0	Pokud mezi hlavním a dílčím MICOM neprobíhá žádná komunikace.	Odpojte napájecí kabel ze zásuvky a poté se obraťte na místní servisní středisko společnosti Samsung.
C-F1	Dochází k tomu pouze v případě, že nefunguje čtení nebo zápis EEPROM.	
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	Mikrovlnný režim	1650 W
Výstupní výkon		100 W / 900 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	34,5 Kg
	Přeprava	39,1 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.



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
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostné pokyny	3
Dôležité bezpečnostné pokyny	3
Všeobecná bezpečnosť	5
Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry	6
Obmedzená záruka	6
Definícia produktovej skupiny	7
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)	7
Inštalácia	8
Čo je súčasťou balenia	8
Pokyny na inštaláciu	8
Údržba	11
Čistenie	11
Výmena (oprava)	12
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	12
Skôr ako začnete	12
Ovládací panel	12
Hodiny	13
O mikrovlnnej energii	13
Riad do mikrovlnnej rúry	14
Prevádzka	15
Prehľad funkcií	15
Režim mikrovlnného ohrevu	16
Režim Auto	17
Automatické varenie	18

Špeciálne funkcie	20
Ďalšie funkcie	22
Jednoduché nastavenie aplikácie	22
Inteligentné varenie	23
Manuálne varenie	23
Rýchlo a jednoducho	28
Riešenie problémov	29
Kontrolné body	29
Informačné kódy	33
Technické údaje	34
Príloha	34
Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde	35

Bezpečnostné pokyny

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, motelloch 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 prírodný kábel bez zástrčky, prostriedky na odpojenie musia byť začlenené do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami elektroinštalácie.

Ak je poškodený prírodný 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.

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 nekladte 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 nesprenjujte vodu.

Navrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.

Na rúru nesprenjujte 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.

Bezpečnostné pokyny

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 opatrenia mikrovlnnej rúry

Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Nepoužívajte kovové nádoby, riad so zlatými či striebornými prvkami, grilovacie ražne atď.

Odstraňte 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 vajčička so škrupinami ani vajčička 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 čistiacieho 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:

- Preliacené, poškrábané 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.

Kedže 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 vlákien. 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 rádiová frekvencia 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 nízkonapätovej 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 :

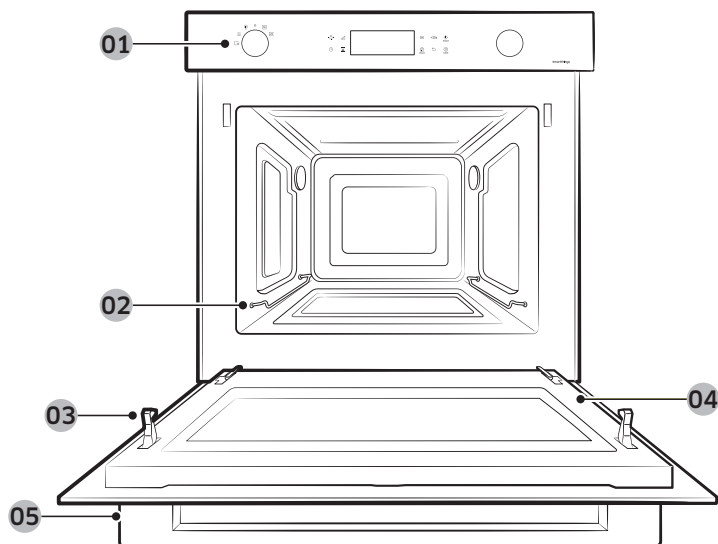
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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 zákaznické centrum spoločnosti Samsung alebo na predajcu.

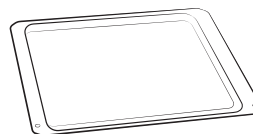
Rúra v skratke



- | | | |
|-------------------|------------------|-----------------------------|
| 01 Ovládací panel | 02 Nosný stojan | 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.)



3 skrutky (M4 L25)

POZNÁMKA

Pozrite **Inteligentné varenie** na strane **23-28**, 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.
- Budte opatrní, keď sú prítomné malé deti.

Elektrické zapojenie

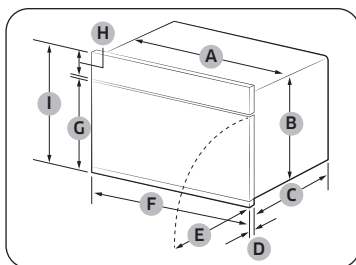
Elektrické napájanie v domácnosti, do ktorého je zariadenie pripojené, musí spĺňať požiadavky národných a miestnych predpisov.

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

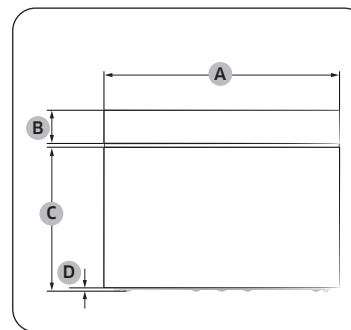
Kuchynské skrinky, ktoré sú v kontakte s rúrou, musia byť odolné voči teplu do 100 °C. Spoločnosť Samsung nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenie skriniek vplyvom tepla.

Požadované rozmery na inštaláciu (Tento výrobok je určený pre vstavané výrobky.)



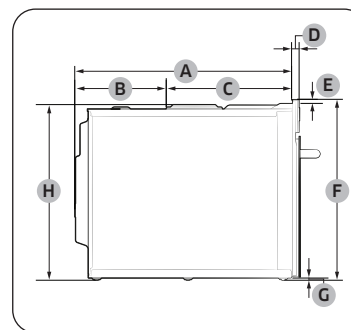
Rúra (mm)

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



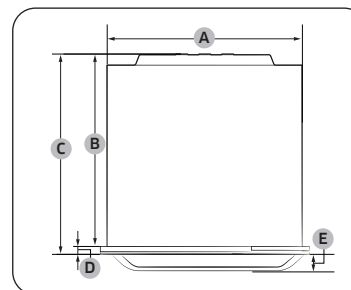
Rúra (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Rúra (mm)

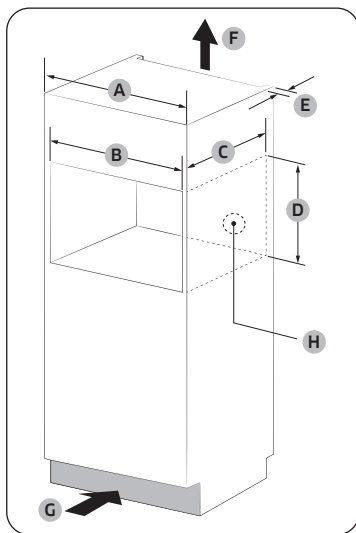
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Rúra (mm)

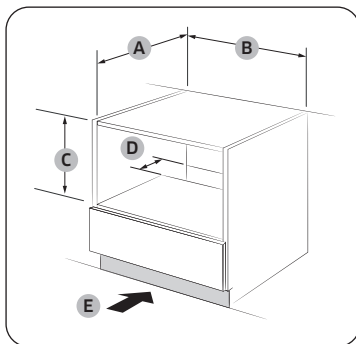
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Inštalácia



Vstavaná skrinka (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Priestor pre elektrickú zásuvku (Otvor Ø 30)

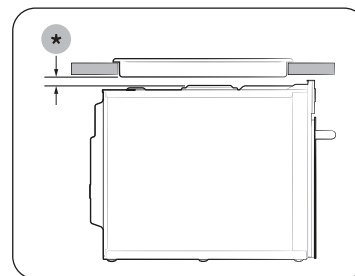


Skrinka pod umývadlom (mm)

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

POZNÁMKA

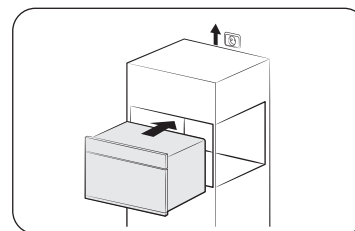
Minimálna požiadavka na výšku (C) je len pre samotnú inštaláciu rúry.



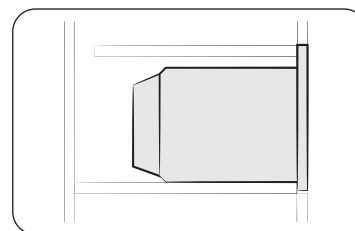
Inštalácia s varnou doskou

Ak chcete nainštalovať varnú dosku na rúru, pozrite si návod na inštaláciu varnej dosky, kde nájdete požiadavky na inštaláčny priestor (*).

Montáž rúry

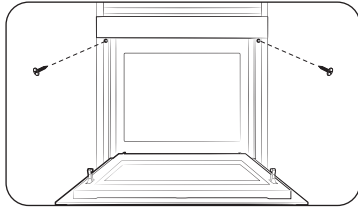


1. Zasuňte rúru čiastočne do otvoru. Pripojovací kábel privedte k zdroju napájania.

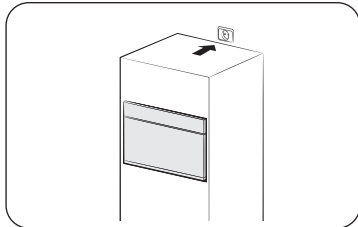


2. Zasuňte rúru úplne do otvoru.

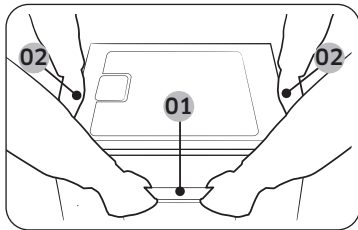
Údržba



3. Pomocou dvoch dodaných skrutiek (4 x 25 mm) rúru pripevnite.



4. Vykonajte elektrické pripojenie. Skontrolujte, či spotrebič funguje.



Pri rozbalovaní 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.

Čistenie

Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dverkam, 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, zápachajúcich nečistôt zvnútra rúry

1. Vyprázdňte rúru a položte do stredu vnútorného priestoru pohár so zriedenou citrónovou šťavou.
2. Spustíte 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.

Údržba

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

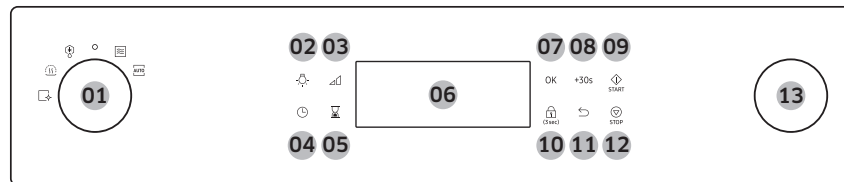
Ak rúru nepoužívate po dlhší čas, odpojte napájací kábel a presuňte ju na suché, bezprašné miesto. Prach a vlhkosť, ktoré sa nahromadia vnútri rúry, môžu ovplyvniť výkon rúry.

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	Svetlo	Klepnutím zapnete alebo vypnete svetlo rúry.
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	OK	Zvoľte aktuálnu hodnotu.
08	+30 s	Klepnite na toto tlačidlo kvôli zvýšeniu doby prípravy v mikrovlnnej rúre o 30 sekúnd.
09	Štart	Klepnutím na toto tlačidlo zahájite činnosť rúry.
10	Detská zámka	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	Zastavenie	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

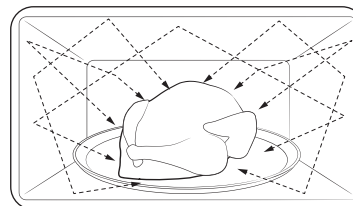
1. Klepnite a podržte stlačené tlačidlo  na 3 sekundy.
2. Nastavte čas hodín (hodinu a minútu) použitím **Otočného voliča hodnôt** a potom stlačte tlačidlo **OK**.

POZNÁMKA

Čas hodín nie je možné meniť, keď je rúra v prevádzke.

O mikrovlnnej energii

Mikrovlny sú vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Rúra používa vopred zabudovaný magnetrón na generovanie mikrovln, 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.

Skôr ako začnete

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 riadi nájete 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.

Prevádzka

Materiál		Vhodné do mikrovlnnej rúry	Popis
Plast	Nádoby	○	Používajte len termoplastické nádoby. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách deformovať alebo zmeniť farbu.
	Prilnavá fólia	○	Používajte na udržiavanie vlhkosti po ohriatí.
	Vrecká do mrazničky	△	Používajte iba varné vrecká alebo vrecká vhodné do rúry.
Voskový alebo masťný papier		○	Používajte na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

○ : Vhodné do mikrovlnnej rúry

△ : Používajte opatrne

✗ : Nevhodné do mikrovlnnej rúry

Prehľad funkcií

Funkcia			Rozsah teploty (Úroveň výkonu)	Predvolená teplota (Úroveň výkonu)
Manuálny režim		Mikrovlnný ohrev	100-900 W	900 W
			Mikrovlnná energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo formu alebo farbu.	
Režim Auto		Automatické varenie	Pre začiatočnikov ponúka rúra celkovo 15 programov automatickej prípravy jedla.	
		Automatické rozmrazovanie	Rúra ponúka 5 programov rozmrazovania pre vaše pohodlie.	
Špeciálne funkcie		Uchovanie v teplom stave	Túto funkciu používajte len na udržiavanie teploty práve uvarených potravín.	
		Čistenie parou	Táto funkcia je užitočná na čistenie ľahkých nečistôt parou.	
		Odstránenie zápachu	Táto funkcia je užitočná na dezodoráciu rúry. Túto funkciu pravidelne používajte na odstránenie nepríjemného zápachu v rúre.	

Prevádzka

Režim mikrovlnného ohrevu

Mikrovlny sú vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Mikrovlnná energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo formu alebo farbu.

- Prednastavená teplota (alebo Úroveň výkonu) je zmenená na najčastejšie nastavenú teplotu (alebo Úroveň výkonu) z posledných 10 nastavení.
- Používajte iba riad vhodný do mikrovlnnej rúry.



1. Vložte potraviny do nádoby vhodnej pre mikrovlnnú rúru, položte nádobu na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dvierka.
2. Otáčaním **Otočného voliča režimu** zvolte **Mikrovlnný režim**.
3. Nastavte dobu prípravy pomocou **Otočného voliča hodnôt** alebo pomocou tlačidla **+30s**.
4. Pre zahájenie prípravy s vysokou úrovňou výkonu klepnite na tlačidlo **START**. K chcete zmeniť úroveň výkonu, klepnite na tlačidlo zvolte požadovanú úroveň výkonu pomocou **Otočného voliča hodnôt** a potom klepnite na tlačidlo **START**.
5. Pre prerušenie mikrovlnného režimu počas prípravy klepnite na tlačidlo **STOP**. Pre zrušenie režimu znovu klepnite na tlačidlo **STOP** alebo obnovte režim klepnutím na tlačidlo **START**.
6. Po dokončení prípravy môžete pridať 30 sekúnd pomocou tlačidla **+30 s**. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

UPOZORNENIE

Používajte iba riad vhodný do rúry, ako sú poháre, keramika alebo kostný porcelán bez kovového pásika.

Úroveň výkonu

Úroveň	Percento (%)	Výstupný výkon (W)	Popis
VYSOKÁ	100	900	Používa sa na ohrev kvapaliny.
VYSOKÁ NIŽŠIA	83	700	Používa sa na ohrievanie a varenie.
STREDNE VYSOKÁ	67	600	
STREDNÁ	50	450	Používa sa na prípravu mäsa a ohrievanie zeleniny.
STREDNE NÍZKA	33	300	
ROZMRAZOVANIE	20	180	Používa sa na na rozmrazenie pred varením.
NÍZKA	11	100	Používa sa na rozmrazenie zeleniny.

Zmena úrovne výkonu a doby prípravy počas prípravy



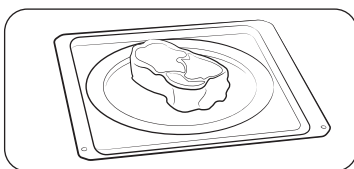
1. Počas prípravy klepnite na tlačidlo .
2. Zvoľte **Úroveň výkonu** pomocou **Otočného voliča hodnôt**.
3. Klepnite na .
4. Klepnite na a použite **Otočný volič hodnôt** na zmenu doby prípravy a zahajte činnosť klepnutím na tlačidlo **START**.
 - Môžete tiež pridať 30 sekúnd prevádzkovej doby pomocou tlačidla **+30s**.

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 v časti **Režim mikrovlnného ohrevu** na strane 16-17. Rúra sa spustí po nastavení času prípravy jedla.
3. Po dokončení prípravy môžete zvoliť prídanie **+30** sekúnd pomocou tlačidla **+30s**. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

UPOZORNENIE

Používajte iba riad vhodný do rúry, ako sú poháre, keramika alebo kostný porcelán bez kovového pásika.

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. Otáčaním **Otočného voliča režimu** použite režim **Automatická príprava** alebo **Automatické rozmrazovanie**.
2. Zvoľte obľúbený program pomocou **Otočného ovládača hodnôt** (Ohľadom návodu na rýchlu prípravu/rýchle rozmrazovanie skontrolujte nasledovnú tabuľku).
3. Potvrďte klepnutím na tlačidlo **OK**.
4. Zvoľte požadovanú hmotnosť **Otočným ovládačom hodnôt** a potom klepnite na tlačidlo **OK**.
5. Pre zahájenie Automatickej prípravy alebo Automatického rozmrazovania klepnite na tlačidlo **START**.

UPOZORNENIE

Pri vyberaní jedla používajte vždy kuchynské rukavice.

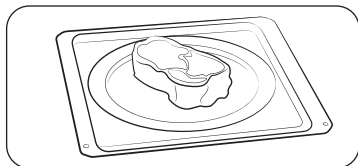
POZNÁMKA

Čas prípravy jedla je naprogramovaný pre každú ponuku a nedá sa zmeniť.

Prevádzka

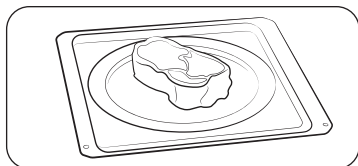
Automatické varenie

Pre začiatočníkov ponúka rúra celkovo 15 programov automatickej prípravy jedla. Využite túto funkciu, aby ste ušetrili čas alebo skrátili čas učenia. Čas a teplota prípravy jedla sa upravujú podľa zvoleného receptu.

Krok 1 Automatické varenie	>	Krok 2 Ponuka	>	Krok 3 Hmotnosť
		<ol style="list-style-type: none">1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dverka.2. Postupujte podľa krokov, uvedených v časti Režim Auto na strane 17-19.3. Po skončení prípravy jedla vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.		

Automatické rozmrazovanie

Rúra ponúka 5 programov rozmrazovania pre vaše pohodlie. Čas a úroveň výkonu sa automaticky upravujú podľa zvoleného programu.

Krok 1 Automatické rozmrazovanie	>	Krok 2 Ponuka	>	Krok 3 Hmotnosť
		<ol style="list-style-type: none">1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dverka.2. Postupujte podľa krokov, uvedených v časti Režim Auto na strane 17-19.3. Po skončení prípravy jedla vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.		

Automatické varenie

Sprivodca automatickým varením

Č.	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Pokyny
1	Nápoje	0,3 0,5	Nalejte tekutinu do keramických hrnčekov a ohrievajte bez ich zakrytia. Umiestnite jeden hrnček do stredu a 2 po bokoch keramického pekáča. Nechajte ich postáť v mikrovlnnej rúre. Po 1-2 min dobre premiešajte obsah. Pri vyberaní šálok buďte opatrní (pozrite si bezpečnostné pokyny pre opätovný ohrev tekutín).
2	Jedlo na tanieri	0,3-0,4 0,4-0,5	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraziteľnou 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.
3	Mrazené jedlo na tanieri	0,3-0,4 0,4-0,5	Vezmite mrazené hotové jedlo a skontrolujte, či je nádoba vhodná pre mikrovlnnú rúru. Prepichnete fóliu na hotovom jedle. Vložte mrazené hotové jedlo do stredu. 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 príprave nechajte 3 minúty odstáť.
4	Polievka	0,2-0,3 0,4-0,5	Vložte do hlbokého keramického taniera alebo misy a počas ohrevu nechajte zakryté plastovým vekom. Polievku uložte do stredu. Po 2-3 min odstátia dobre premiešajte obsah.
5	Dusené	0,2-0,3 0,4-0,5	Vložte do hlbokého keramického taniera alebo misy a počas ohrevu nechajte zakryté plastovým vekom. Polievku uložte do stredu. Po 2-3 min odstátia dobre premiešajte obsah.

Č.	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Pokyny
6	Pukance	0,1	Použite špeciálny výrobok s pukancami, určenými na prípravu v mikrovlnnej rúre. Postupujte podľa pokynov ich výrobcu a umiestnite vrecúško do stredu keramického pekáča. Počas tohto programu bude kukurica pukať a dôjde k zväčšeniu objemu vrecúška. Pri vyberaní a otváraní vrecúška postupujte opatrne.
7	Cestoviny s omáčkou (chladené)	0,3-0,4 0,4-0,5	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
8	Detská strava	0,2 0,3	Nalejte jedlo do hlbokého keramického taniera. Varte zakryté. Po príprave nechajte odstáť 2-3 minúty. Pred podávaním dobre premiešajte a dôkladne skontrolujte teplotu.
9	Dojčenské mlieko	0,1 0,2	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.
10	Čerstvá zelenina	0,3-0,4 0,5-0,6	Zeleninu po umytí, očistení a nakrájaní na približne rovnakú veľkosť odvážte. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 45 ml (3 polievkové lyžice) vody. Vložte misku do stredu. Varte zakryté. Po príprave nechajte odstáť 2-3 minúty a potom premiešajte.
11	Mrazená zelenina	0,3-0,4 0,4-0,5	Zeleninu, ako napríklad brokolicu, nakrájanú mrkvu, ružičky karfiolu a hrach vložte do sklenenej misky s vekom. Pridajte 1-2 polievkové lyžice vody. Vložte misku do stredu. Varte zakryté. Po príprave nechajte odstáť 2-3 minúty a potom premiešajte.

Č.	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Pokyny
12	Ošúpané zemiaky	0,5-0,6 0,7-0,8	Zemiaky po oškrabaní, umytí a nakrájaní na podobnú veľkosť odvážte. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 45-60 ml (3-4 polievkové lyžice) vody. Vložte misku do stredu. Po príprave nechajte odstáť 2-3 minúty a potom premiešajte.
13	Zemiaky v šupke	0,3-0,4 0,5-0,6	Každý zemiak viackrát prepichnete vidličkou. Uložte ich na keramický pekáč bez ošúpania. Po príprave ich vyložte z rúry, obalte fóliou a nechajte odstáť 3-5 minút.
14	Biela ryža	0,3-0,4	Odvážte predvarenú ryžu a pridajte dvojité množstvo studenej vody. Napríklad: keď varíte 0,3 kg ryže, pridajte 600 ml studenej vody. Použite sklenenú misku z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Vložte misku do stredu. Varte zakryté. Po príprave nechajte odstáť 5 minút a potom premiešajte.
15	Cestoviny	0,2 0,4	Cestoviny vložte do veľkej misky z ohňovzdorného skla a pridajte 1~1,5 l vriacej vody, štipku soli a dobre premiešajte. Varte nezakryté. Počas varenia aj po varení občas premiešajte. Počas odstátia na 3-5 minút nechajte zakryté a potom dôkladne scedte.

POZNÁMKA

Režim automatickej prípravy používa mikrovlnnú energiu na ohrev jedla. Preto musia byť pri tomto režime prísne dodržané pokyny ohľadom nádob a ostatné bezpečnostné opatrenia pre mikrovlnnú rúru.

Prevádzka

Návod na automatické rozmrazovanie

Č.	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Pokyny
1	Mäso	0,2-1,5	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. Nechajte odstáť 20-90 minúty.
2	Hydina	0,2-1,5	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa. Nechajte odstáť 20-90 minúty.
3	Ryba	0,2-1,5	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé. Nechajte odstáť 20-90 minúty.
4	Chlieb/Koláč	0,1-0,8	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. Nechajte odstáť 10-30 minúty.
5	Ovocie	0,1-0,6	Zmrazené ovocie rovnomerne rozložte na keramický pekáč. Tento program je vhodný pre ovocie, ako sú maliny, miešané bobuľové ovocie a tropické ovocie. Nechajte odstáť 5-15 minúty.

POZNÁMKA

Režim automatického rozmrazovania používa mikrovlnnú energiu na ohrev jedla. Preto musia byť pri tomto režime prísne dodržané pokyny ohľadom nádob a ostatné bezpečnostné opatrenia pre mikrovlnné rúry.

Špeciálne funkcie

Uchovanie v teplom stave

Funkcia Uchovanie v teplom stave uchová jedlo teplé, kým sa nezačne podávať. Použite túto funkciu na uchovanie jedla teplého, kým nie je pripravené na podávanie.

Po dokončení prípravy jedla,



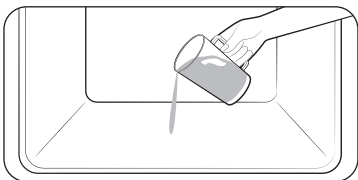
1. Pre použitie funkcie **Uchovanie v teplom stave** otáčajte **Otočným voličom režimu**.
2. Nastavte dobu činnosti pomocou **Otočného voliča hodnôt**.
3. Pre zahájenie funkcie Uchovanie v teplom stave klepnite na tlačidlo **START**.

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.

Čistenie parou

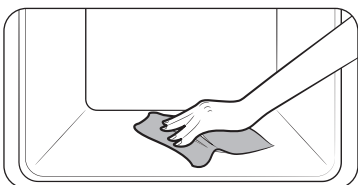
Táto funkcia je užitočná na čistenie ľahkých nečistôt pomocou pary.



1. Na dno rúry nalejte 100 ml vody a zatvorte dverka rúry.



2. Pre použitie funkcie **Čistenie** otáčajte **Otočným voličom režimu**.
3. Pre použitie funkcie **Čistenie parou** zvolte položku **„C1“** na displeji pomocou **Otočného voliča hodnôt** a stlačte tlačidlo **OK**.
4. Klepnite na tlačidlo **START** kvôli zahájeniu Čistenia parou.



5. Po dokončení **Čistenia parou** použite suchú handričku na vyčistenie vnútra rúry.

VAROVANIE

Neotvárajte dverka 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. Pre použitie funkcie **Čistenie** otáčajte **Otočným voličom režimu**.
2. Pre použitie funkcie **Dezodorácia** zvolte položku **„C2“** na displeji pomocou **Otočného voliča hodnôt** a stlačte tlačidlo **OK**.
3. Nastavte dobu činnosti pomocou **Otočného voliča hodnôt**.
4. Pre zahájenie funkcie Dezodorácia klepnite na tlačidlo **START**.

Prevádzka



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 stlačte 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 stlačte tlačidlo **OK** kvôli zmene nastavenia **Wi-Fi**.
3. Pre zapnutie alebo vypnutie možnosti použite **Otočný volič hodnôt** a klepnite na tlačidlo **OK**.

Jednoduché nastavenie aplikácie

Ak chcete používať monitorovanie 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. Z bezpečnostných dôvodov nie je funkcia vzdialeného ovládania dostupná pre mikrovlnný režim.

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. Klepnite na 3 sekundy na tlačidlo  kvôli pripojeniu zariadenia s Wi-Fi.

Inteligentné varenie

Manuálne varenie

Sprievodca varením v mikrovlnnej rúre

Všeobecné pokyny

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilnín, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudinky, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre.

Zakrytie počas varenia

Počas prípravy musí byť jedlo zakryté, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi, ako napríklad pomocou keramickeho taniera, plastového krytu alebo fólie vhodnej do mikrovlnnej rúry.

Čas odstátia

Po ukončení prípravy dôležité nechať jedlo odstáť odporúčanú dobu, aby sa umožnilo vyrovnanie teploty vo vnútri jedla.

Návod na varenie mrazenej zeleniny

Použite vhodnú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Varte zakryté minimálny odporúčaný čas – pozri tabuľku.

Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadovaný výsledok. Premiešajte dvakrát počas varenia a jedenkrát po uvarení. Po uvarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas doby odstátia nechajte prikryté.

Jedlo	Porcia (g)	Výkon (W)	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150	600	5-6	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300	600	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Hrach	300	600	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Jedlo	Porcia (g)	Výkon (W)	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Zelené fazulky	300	600	7½-8½	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Miešaná zelenina (Mrkva/Hrach/Kukurica)	300	600	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Miešaná zelenina (Čínska zmes)	300	600	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Návod na varenie čerstvej zeleniny

Použite vhodnú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Pridajte 30-45 ml (2-3 polievkové lyžice) studenej vody na každých 250 g, pokiaľ nie je odporúčané iné množstvo (pozri tabuľku). Pripravujte zakryté po minimálnu odporúčanú dobu (pozri tabuľku). Pokračujte v prípravu po dobu potrebnú na dosiahnutie vášho obľúbeného stupňa prípravy. Počas prípravy i po prípravu premiešajte. Po uvarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Nechajte zakryté 3 minúty odstáť.

Tip: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Čím sú nakrájané na menšie, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (900 W).

Jedlo	Porcia (g)	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 500	4-5 5-6	3	Prípravte si rovnako veľké ružičky. Usporiadajte stonkami do stredu.
Ružičkový kel	250	5-6	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkové lyžice) vody.
Mrkva	250	5-6	3	Mrkvu nakrájajte na rovnako veľké kolieska.
Karfiol	250 500	5-6 7-8	3	Prípravte si rovnako veľké ružičky. Veľké ružičky nakrájajte na polovice. Usporiadajte stonkami do stredu.

Inteligentné varenie

Jedlo	Porcia (g)	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Cuketa	250	3-4	3	Cuketu nakrájajte na plátky. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) 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.
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 scedte.
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.

Návod na prípravu ryže a cestovín

Ryža: 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.

Cestoviny: Použite veľkú misu z ohňovzdorného skla. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Počas varenia aj po varení občas premiešajte. Počas odstátia zakryte a potom dôkladne scedte.

Jedlo	Porcia (g)	Výkon (W)	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (Predvarená)	250 375	900	17-18 18-20	5	Pridajte 500 ml studenej vody. Pridajte 750 ml studenej vody.
Hnedá ryža (Predvarená)	250 375	900	20-22 22-24	5	Pridajte 500 ml studenej vody. Pridajte 750 ml studenej vody.
Miešaná ryža (Ryža + Divoká ryža)	250	900	17-19	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Miešaná kukurica (Ryža + Kukurica)	250	900	18-20	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250	900	10-11	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Prihrievanie

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času v porovnaní s klasickou rúrou.

Usporiadanie a prikrytie

Vyhýbajte sa prihrievaniu veľkých kusov, ako je napríklad kus mäsa – môžu sa prepiecť a vysušiť skôr, ako sa stred zohreje do horúca. Lepšie výsledky dosiahnete pri ohreve malých kúskov. Vysušeniu tiež pomôže ak necháte jedlo počas ohrevu zakryté.

Úrovne výkonu

Na zohrievanie jedál môžete použiť rôzne úrovne výkonu.

Vo všeobecnosti platí, že pri príprave veľkých množstiev jemného jedla alebo jedla, ktoré sa rýchlo ohrieva, ako napríklad anglické košíčky „Mince pie“, je lepšie použiť nižšiu úroveň výkonu.

Miešanie

Počas ohrievania jedlo dobre premiešajte alebo ho obráťte, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Ak je to možné, pred podávaním znovu premiešajte. Miešanie je mimoriadne dôležité pri ohreve tekutín.

Časy ohrevu a odstátia

Pri prvom prihrievaní potravín je užitočné poznačiť si čas zohrievania – pre budúce použitie. Zabráňte prehriatiu. Ak si nie ste istí, odporúča sa použiť kratšiu dobu prípravy. V prípade potreby je chýbajúcu dobu možné pridať. Vždy sa uistite, že zohriate potraviny sú v celej objeme horúce. Po prihriatí nechajte jedlo krátko postáť – aby sa teplota vyrovnala. Odporúčaný čas odstátia po prihriatí je 2-4 minúty.

Prihrievanie tekutín

Venujte osobitnú pozornosť ohrevu tekutín. Aby sa zabránilo vyvretiu a možnému popáleniu, umiestnite do nápoja lyžicu alebo sklenenú tyčinku. Ohrievanú tekutinu pomiešajte v priebehu ohrevu i po ňom. Po vypnutí rúry vždy vyčkajte najmenej 20 sekúnd na odstátie kvôli vyrovnaniu teploty.

Prihrievanie detskej stravy

Detská strava

Osobitnú pozornosť je potrebné venovať prihrievaniu detskej stravy. Vložte do hlbokého keramického taniera. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním nechajte 2-3 minút odstáť. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota pri podávaní: 30-40 °C.

Dojčenské mlieko

Nalejte mlieko do sterilizovanej sklenenej fľaše. Prihrievajte neprikryté. Nikdy nezahrievajte detskú fľašu s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaša explodovať. Dôkladne pretrepte pred odstátím a znova pred podávaním. Pred podaním dojčenského mlieka alebo jedla dietatu vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota pri podávaní: asi 37 °C.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako pomôcku pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Power (Napájanie)	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (Zelenina + Mäso)	190 g	600 W	30-40 s	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.

Inteligentné varenie

Jedlo	Porcia	Power (Napájanie)	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská kaša (Obilie + Mlieko + Ovocie)	190 g	600 W	20-30 s	2-3	Nalejte do keramikého 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 W	30-40 s 50 s až 1 min	2-3	Dobre premiešajte alebo pretrepte a nalejte do sterilizovanej sklenenej fľaše. Umiestnite do stredu keramikého pekáča. Varte nezakryté. Poriadne pretrepte a nechajte stáť aspoň 3 minúty. Pred podávaním poriadne pretrepte a starostlivo skontrolujte teplotu.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovně výkonu a času v tejto tabuľke ako pomôcku pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Power (Napájanie)	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje	250 ml (1 džbán) 500 ml (2 hrnčeky)	900 W	1½-2 2-3	1-2	Nalejte do keramikého hrnčeka a prihrievajte nezakryté. Hrnček dajte do stredu keramikého pekáča. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte.
Polievka (Chladená)	250 g	900 W	3-4	2-3	Nalejte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.
Dusené mäso (Chladené)	350 g	600 W	5-6	2-3	Nalejte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.
Cestoviny s omáčkou (Chladené)	350 g	600 W	5-6	2-3	Nalejte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.
Plátky mäsa (Chladené)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramikom tanieri. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.

Rozmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie je vynikajúcim spôsobom rozmrazovania zmrazených potravín. Mikrovlnné žiarenie rozmrazí zmrazené potraviny v krátkom čase. To môže byť veľkou výhodou, ak sa náhle objavia neočakávaní hostia.

Zmrazená hydina sa musí pred varením dôkladne rozmraziť. Odstráňte všetky kovové pásky a vyberte ich z obalu, aby mohla rozmrazená tekutina vytečť.

Mrazené jedlo položte do misky bez pokrievky. Obráťte v polovici času, scedte tekutinu a čo najskôr vyberte droby. Jedlo občas skontrolujte, či nie je teplé na dotyk. Ak sa menšie a tenšie časti mrazených potravín začnú zahrievať, je možné ich chrániť tak, že okolo nich počas rozmrazovania omotáte veľmi malé pásy hliníkovej fólie.

Ak sa hydina začne zahrievať na vonkajšom povrchu, pred pokračovaním zastavte rozmrazovanie stlačením tlačidla **STOP** a nechajte ju 20 minút odstáť. Ryby, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa úplne rozmrazili. Čas odstátia do úplného rozmrazenia sa bude líšiť v závislosti od rozmrazovaného množstva. Prosím, vychádzajte z tabuľky na nasledovnej strane.

Tip: Tenké plátky potravín sa rozmrazujú lepšie ako hrubé a menšie množstvá potrebujú menej času ako väčšie. Pamätajte na tento tip pri zmrazovaní a rozmrazovaní potravín.

Na rozmrazovanie zmrazených potravín s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako pomôcku nasledujúcu tabuľku.

Mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu pre rozmrazovania (180 W).

Jedlo umiestnite na keramický pekáč a ten uložte do rúry na úroveň 1.

Jedlo	Porcia (g)	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
MÄSO				
Mleté hovädzie mäso	250 500	6-7 8-12	15-30	Mäso položte na plochý keramický tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času rozmrazovania prevráťte.
Bravčové rezne	250	7-8		
HYDINA				
Kuracie kúsky	500 (2 ks)	12-14	15-60	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.
Celé kurča	1200	28-32		
RYBA				
Rybie filé	200	6-7	10-25	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.
Celé ryby	400	11-13		

Jedlo	Porcia (g)	Čas (min.)	Čas odstáť (min.)	Pokyny
OVOČIE				
Drobné ovocie	300	6-7	5-10	Ovocie rozložte na plochú okrúhlu sklenenú misu s veľkým priemerom.
CHLIEB				
Rožky (každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	5-20	Rožky umiestnite do kruhu alebo chleba horizontálne na kuchynský papier na keramický tanier. Po polovici času rozmrazovania prevráťte.
Toast/Sendvič	250 500	4-4½ 7-9		

Rýchlo a jednoducho

Roztopenie masla

Vložte 50 g masla do malej hlbkej 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 hlbkej 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 hlbkej sklenenej misky. Zohrievajte 20-30 sekúnd pri výkone 300 W, kým sa med neroztopí.

Tavenie želatíny

Suché želatínové pláty (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 misu z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty pri výkone 800 W. Počas varenia niekoľkokrát premiešajte.

Opekanie mandľových plátok


Rovnomerne rozložte 30 g mandľových plátok 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  , 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 odstupý špecifikované v inštaláčnej 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 strielanie 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.

Riešenie problémov

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 odstupý 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 spustíte funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.

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 spustíte 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 spustíte funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.

Problém	Príčina	Riešenie
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.
Vnútorne svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútorne svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eko. Zatvorte a opäť otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo „Späť“.
	Vnútorne 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 Spustiť, aby sa prevádzka spustila.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.
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.

Riešenie problémov

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.

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.

Problém	Príčina	Riešenie
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 zobrazit informačný kód. Pozrite si nižšie uvedenú tabuľku a vyskúšajte návrhy.

Kód	Popis	Riešenie
C-F0	Neprebíha komunikácia medzi hlavným a vedľajším modulom MICOM.	Odpojte napájací kábel rúry a kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
C-F1	Vyskytuje sa len vtedy, keď nefunguje čítanie alebo zápis EEPROM.	
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	Mikrovlnný ohrev	1650 W
Výstupný výkon		100 W / 900 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	34,5 Kg
	Prepravná	39,1 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.
WiFi	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 vysielacza (Max.)
WiFi	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.



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
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Microwave oven

User manual

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3
Important safety instructions	3
General safety	5
Microwave operation precautions	6
Limited warranty	6
Product group definition	7
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	7
Installation	8
What's included	8
Installation instructions	8
Maintenance	11
Cleaning	11
Replacement (repair)	12
Care against an extended period of disuse	12
Before you start	12
Control panel	12
Clock	13
About microwave energy	13
Cookware for microwave	14
Operations	15
Feature overview	15
Microwave mode	16
Auto mode	17
Auto cooking	18

Special functions	20
More Functions	22
AP Easy Setup	22
Cooking Smart	23
Manual cooking	23
Quick & Easy	28
Troubleshooting	29
Checkpoints	29
Information codes	33
Technical specifications	34
Appendix	34
Open Source Announcement	35

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

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.

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.

Safety instructions

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.

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.

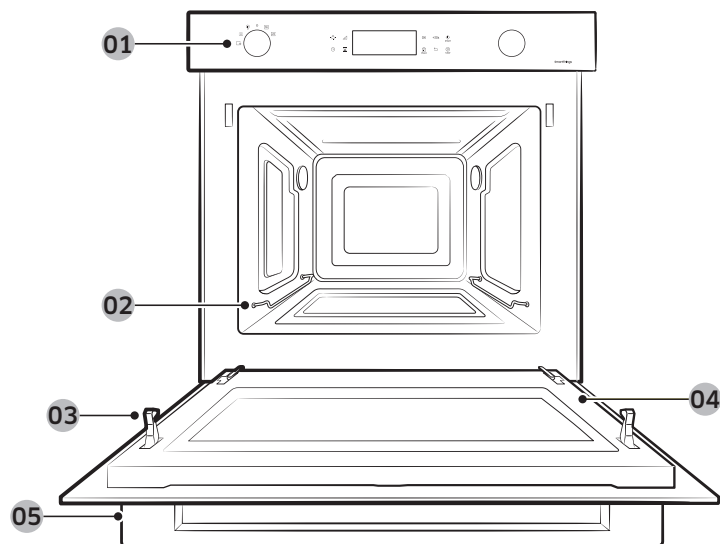
For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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.

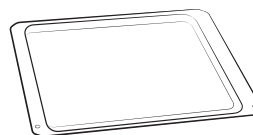
Oven at a glance



- 01 Control panel 02 Support Rack 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.)



3 Screws (M4 L25)

NOTE

See the **Cooking Smart** on page **23-28** to determine the appropriate accessory for your dishes.

Installation instructions

General Technical Information

Electrical Supply	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (W × H × D)	Set size	595 x 456 x 570 mm
	Built in size	560 x 446 x 549 mm

This appliance complies with EU regulations.

Disposal of Packaging and Appliance

Packaging is recyclable.

Packaging may consist of the following materials:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Please dispose of these materials in a responsible manner in accordance with government regulations. The authorities can provide information on how to dispose of domestic appliances in a responsible manner.

Safety

- This appliance should only be connected by a qualified technician.
- The Oven is NOT designed for use in a commercial cooking setting.
- It should be used exclusively for cooking food in a home setting.
- The appliance is hot during and after use.
- Exercise caution when young children are present.

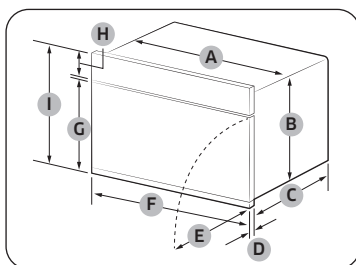
Electrical Connection

The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations. Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Install in the Cabinet

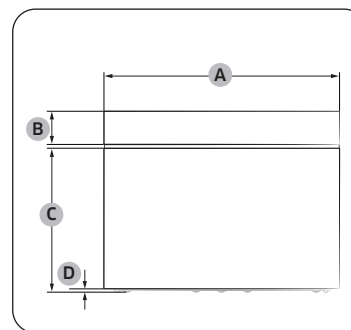
Kitchen Cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 °C. Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

Required Dimensions for installation (This product is dedicated to built-in products.)



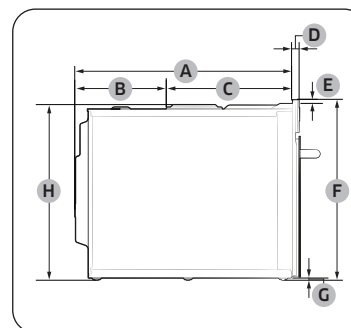
Oven (mm)

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



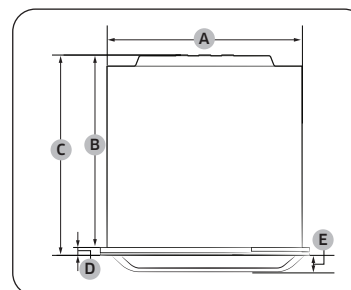
Oven (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Oven (mm)

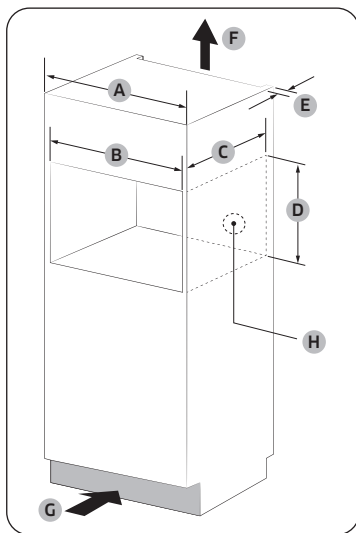
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Oven (mm)

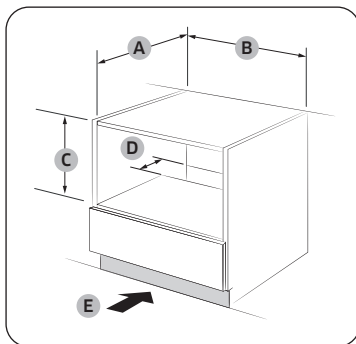
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Installation



Built-in cabinet (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Space for power outlet (30 Ø Hole)

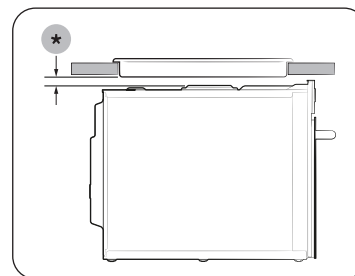


Under-sink cabinet (mm)

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

 **NOTE**

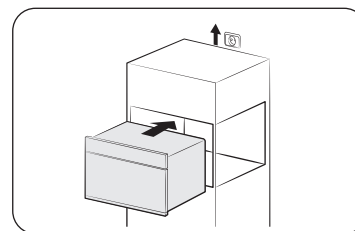
Minimum height requirement (C) is for oven installation alone.



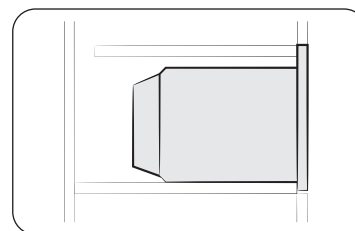
Installing with a hob

To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement (*).

Mounting the oven



1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.



2. Slide the oven completely into the recess.

Maintenance

Cleaning

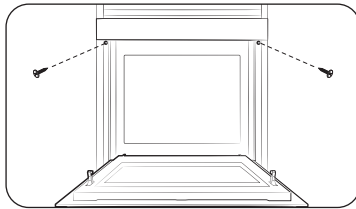
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing (applicable models only). If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

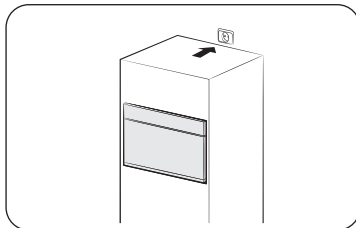
1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the cavity.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

⚠ CAUTION

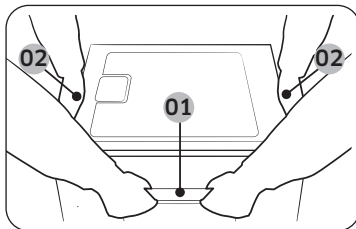
- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.



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

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

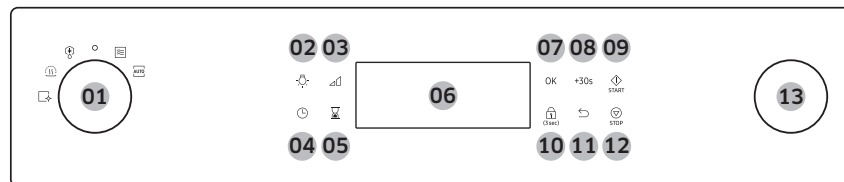
If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

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 Light	Tap to turn the oven light on or off.
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 OK	Select the current value.
08 +30sec	Tap to increase microwave cooking time by 30 seconds.
09 Start	Tap to start the oven operation.
10 Child Lock	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

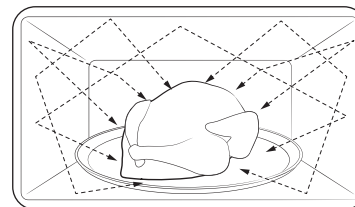
1. Tap and hold  for 3 seconds.
2. Set the clock time (hour and minute) using **Value Dial** and **OK** button.

NOTE

You cannot change the clock time while the oven is operating.

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
 - Quantity and density
 - Moisture content
 - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

Before you start

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate the food. Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave-safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guidelines and place a glass of water or some food 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.

Material		Microwave-safe	Description
Fast-food packaging	Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
	Paper bags or newspaper	×	These may catch fire.
	Recycled paper or metal trims	×	These may cause arcing.
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
	Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
	Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal	Dishes	×	These may cause arcing or fire.
	Freezer bag with twist-ties	×	
Paper	Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
	Recycled paper	×	Causes arcing.

Operations







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

Feature overview

Feature			Temperature (Power level) range	Default temperature (Power level)
Manual Mode		Microwave	100-900 W	900 W
		The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.		
Auto Mode		Auto Cook	For cooking beginners, the oven offers a total of 15 auto cooking programmes.	
			Auto Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.
Special functions		Keep Warm	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.	
			Steam Clean	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
			Deodorisation	This is useful for deodorizing the oven. Use this function regularly to remove any unpleasant odor in your oven.

Operations

Microwave mode

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

- The default temperature(or Power level) is changed to the most set temperature(or Power Level) of the last 10 settings.
- Use only microwave-safe cookware.



1. Put food in a microwave-safe container, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Turn the **Mode Dial** to select **Microwave mode**.
3. Set the cooking time using **Value Dial** or **+30s**.
4. To start cooking by high power level, tap **START**. If you want to change the power level, tap and select the desire power level using **Value Dial** and then tap **START**.
5. To pause the microwave mode during cooking, tap **STOP** button. Tap **STOP** button again to cancel the mode or tap **START** button to resume the mode.
6. When cooking is complete, you can add 30 seconds by using **+30s** button. Use oven gloves to take out food.

CAUTION

Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Power level

Level	Percentage (%)	Output Power (W)	Description
HIGH	100	900	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	83	700	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	67	600	
MEDIUM	50	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	Use to defrost before cooking.
LOW	11	100	Use to defrost vegetables.

To change the Power level and cook time during cooking



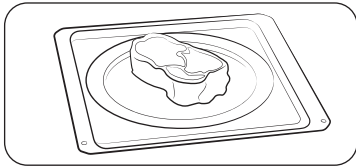
1. Tap during cooking.
2. Select **Power level** using **Value Dial**.
3. Tap .
4. Tap and use **Value Dial** to change the cooking time and tap **START** button to start.
 - You can also add 30 seconds of operating time using **+30s** button.

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 a microwave-safe container, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps in the **Microwave mode** on page 16-17. The oven will start after set cooking time.
3. When cooking is complete, you can select **+30 sec** using **+30s** button. Use oven gloves to take out food.

CAUTION

Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

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. Turn the **Mode Dial** to use **Auto Cook** or **Auto Defrost** mode.
2. Select the preferred programme by using **Value Dial** (Check the table following for Auto Cook/Auto Defrost guide).
3. Tap **OK** to confirm.
4. Select the desired weight by using **Value Dial** and tap **OK**.
5. Tap **START** button to start Auto Cook or Auto Defrost.

CAUTION

Always use oven gloves while taking out food.

NOTE

The cooking time is pre-programmed for each menu and, it cannot be changed.

Operations

Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 15 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.

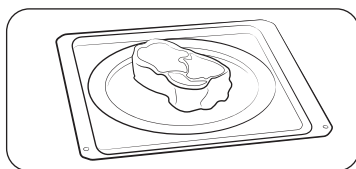
Step 1
Auto cook

>

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 in the **Auto mode** section on page 17-19.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Auto defrost

The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience. The time and power level are automatically adjusted according to the selected programme.

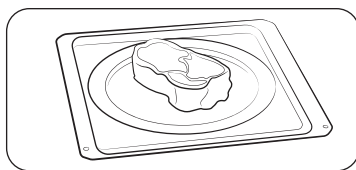
Step 1
Auto defrost

>

Step 2
Menu

>

Step 3
Weight



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps in the **Auto mode** section on page 17-19.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Auto cooking

Auto cook guide

No.	Food	Weight (kg)	Instructions
1	Drink	0.3 0.5	Pour the liquid into ceramic mugs and reheat uncovered. Place one mug in the centre, place 2 mugs side by side on ceramic tray. Leave them to stand in the microwave oven. Stir well after 1-2 min standing. Be careful while taking the cups out. (see safety instruction for reheating liquids.)
2	Plated meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.
3	Frozen Plated meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.
4	Soup	0.2-0.3 0.4-0.5	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre. Stir carefully before and after 2-3 min standing.
5	Stew	0.2-0.3 0.4-0.5	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre. Stir carefully before and after 2-3 min standing.

No.	Food	Weight (kg)	Instructions
6	Pop corn	0.1	Use special popcorn product for preparing in microwave oven. Follow the instructions of food manufacturer and put the bag in the center of ceramic tray. During this programme corn will pop and the bag will increase in volume. Be careful when taking out and opening the hot bag.
7	Pasta with sauce (chilled)	0.3-0.4 0.4-0.5	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
8	Baby food	0.2 0.3	Pour the meal into a ceramic deep plate. Cook covered. Stand 2-3 minutes after cooking. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
9	Baby milk	0.1 0.2	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the center of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.
10	Fresh vegetables	0.3-0.4 0.5-0.6	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the centre. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
11	Frozen vegetables	0.3-0.4 0.4-0.5	Put frozen vegetables, such as broccoli, carrot slices, cauliflower florets and peas into a glass bowl with lid. Add 1-2 tbsp. water. Put bowl in the centre. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.

No.	Food	Weight (kg)	Instructions
12	Peeled Potato	0.5-0.6 0.7-0.8	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
13	Jacket Potato	0.3-0.4 0.5-0.6	Prick each potato several times with fork. Place them on ceramic tray without peeling. Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 minutes after cooking.
14	White rice	0.3-0.4	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.3 kg rice, add 600 ml cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre. Cook covered. Stand 5 minutes and stir after cooking.
15	Pasta	0.2 0.4	Put the pasta in a large glass pyrex bowl and add 1~1.5 L boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during 3-5 min standing and drain thoroughly afterwards.

 **NOTE**

The Auto Cook Mode uses microwave energy to heat food. Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

Operations

Auto defrost guide

No.	Food	Weight (kg)	Instructions
1	Meat	0.2-1.5	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. Stand for 20-90 minutes.
2	Poultry	0.2-1.5	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. Stand for 20-90 minutes.
3	Fish	0.2-1.5	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. Stand for 20-90 minutes.
4	Bread/ Cake	0.1-0.8	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. Stand for 10-30 minutes.
5	Fruit	0.1-0.6	Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits. Stand for 5-15 minutes.

NOTE

The Auto Defrost Mode uses microwave energy to heat food. Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

Special functions

Keep Warm

The Keep Warm feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve.

When cooking is complete,



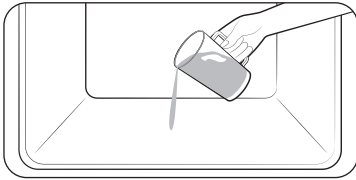
1. Turn the **Mode Dial** to use **Keep Warm** function.
2. Set the operating time by using **Value Dial**.
3. Tap **START** button to start Keep Warm.

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.

Steam Clean

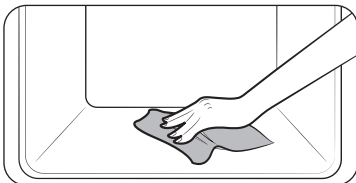
This function is useful for cleaning light soiling with steaming.



1. Pour 100 ml of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Turn the **Mode Dial** to use **Cleaning** function.
3. Select '**C1**' on the display by using **Value Dial** and **OK** button to operate **Steam Clean**.
4. Tap **START** button to start Steam Clean.



5. After complete **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. Turn the **Mode Dial** to use **Cleaning** function.
2. Select '**C2**' on the display by using **Value Dial** and **OK** button to operate **Deodorisation**.
3. Set the operating time using **Value Dial**.
4. Tap **START** button to start Deodorisation.

Operations



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 **Value Dial**.
3. Tap **OK** to start the timer.
4. Tap **STOP** to cancel 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 **OK** button to change **Sound** setting.
3. Change the option on or off by using **Value Dial** 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 **OK** button to change **Wi-Fi** setting.
3. Change the option on or off by using **Value Dial** and then tap **OK**.

AP Easy Setup

To use the oven's monitoring, 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.

For safety reason, remote control function is not available for microwave mode.

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. Tap  for 3 seconds to connect with Wi-Fi device.

Cooking Smart

Manual cooking

Microwave cooking guide

General guidelines

Food suitable for microwave cooking

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven.

Covering during cooking

Food should be covered during cooking, as the evaporated water rises as steam and contributes to the cooking process. Food can be covered in different ways such as with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking, it is important to let food stand for the recommended standing time to allow the temperature to even out within the food.

Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass Pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time (see table).

Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Keep covered during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300	600	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Green Beans	300	600	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	600	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass Pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended (see table) Cook covered for the minimum time (see table) Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during the 3 minute standing time.

Hint: Cut fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut the quicker they are cooked.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the center.
Brussels Sprouts	250	5-6	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) 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 center.

Cooking Smart

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Courgettes	250	3-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250	3-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	3-4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250	4-5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	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.

Cooking guide for rice and pasta

Rice: 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.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (Parboiled)	250	900	17-18	5	Add 500 ml cold water.
	375		18-20		
Brown Rice (Parboiled)	250	900	20-22	5	Add 500 ml cold water.
	375		22-24		
Mixed Rice (Nice + Wild Rice)	250	900	17-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (Rice + Grain)	250	900	18-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	900	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time a conventional oven takes.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joints of meat since they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. You will have more success reheating smaller pieces. Keeping food covered while heating will also help prevent drying.

Power levels

Different power levels can be used for reheating foods.

In general, for large quantities of delicate food or foods that heat up quickly, such as mince pies, it is better to use a lower power level.

Stirring

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving. Stirring is especially important when heating liquids.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken for future reference. Avoid overheating. If uncertain, it is preferable to underestimate cooking time. Then extra heating time can be added, if necessary. Always make sure that reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes.

Reheating liquids

Take special care when heating liquids. To prevent eruptive boiling and possible scalding, place a spoon or glass stick in the beverage. Stir during heating and always stir after heating. Allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out.

Reheating baby food

Baby food

Extra caution should also be exercised when reheating baby foods. Put food into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check temperature. Recommended serving temperature is between 30-40 °C.

Baby milk

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with the nipple on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving. Always carefully check the temperature of baby milk or food before serving. Recommended serving temperature is 37 °C.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instruction
Baby Food (Vegetable + Meat)	190 g	600 W	30-40 sec.	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.

Cooking Smart

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instruction
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20-30 sec.	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 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	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.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instruction
Drink	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900 W	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	900 W	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 W	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 W	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 W	5-6 6-7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film.

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be a great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without a cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm. If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, press **STOP** and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table on the next page.

Hint: Flat food is defrosted better than thicker items, and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Frozen foods should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Place food on ceramic tray, insert ceramic tray in shelf level 1.

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
MEAT				
Minced Beef	250	6-7	15-30	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.
	500	8-12		
Pork Steaks	250	7-8		
POULTRY				
Chicken Pieces	500 (2 pcs)	12-14	15-60	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.
Whole Chicken	1200	28-32		
FISH				
Fish Fillets	200	6-7	10-25	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.
Whole Fish	400	11-13		

Cooking Smart

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
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	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.
Toast/ Sandwich	250 500	4-4½ 7-9		

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!

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 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  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.
There is no power to the oven.	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for 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.

Troubleshooting

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.

Problem	Cause	Action
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the 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.

Problem	Cause	Action
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/ thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Troubleshooting

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.

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.

Problem	Cause	Action
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

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-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
C-F1	Only occurs when EEPROM Read or Write is not working.	
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	Microwave	1650 W
Output Power		100 W / 900 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	34.5 Kg
	Shipping	39.1 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 conformity is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at <http://www.samsung.com>. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
WiFi	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.



Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise	3
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	6
Eingeschränkte Garantie	6
Produktklassifizierung	7
Korrekte Entsorgung von Altgeräten	7
Aufstellen des Geräts	8
Lieferumfang	8
Einbauanleitung	8
Wartung	11
Reinigung	11
Austausch (Reparatur)	12
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	12
Vor der ersten Verwendung	12
Bedienfeld	12
Uhrzeit	13
Informationen zur Mikrowellen-Energie	13
Mikrowellengeeignetes Geschirr	14
Bedienung	15
Funktionsübersicht	15
Mikrowellenmodus	16
Automatikbetrieb	17
Garprogramme	18

Sonderfunktionen	20
Weitere Funktionen	22
Einfache Einrichtung	22
Intelligentes Garen	23
Manuelles Garen	23
Praktische Tipps	28
Problembehebung	29
Prüfstellen	29
Informationscodes	33
Technische Daten	34
Anhang	34
Open Source-Erklärung	35

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

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

Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel. Lüften Sie im Fall eines Gasaustritts (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) unverzüglich den Raum. Berühren Sie nicht das Netzkabel.

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

Schalten Sie das Gerät im Betrieb niemals aus, indem Sie den Netzstecker herausziehen.

Führen Sie weder ihre Finger noch irgendwelche Fremdkörper in das Gerät ein. Wenn Fremdkörper in das Gerät gelangen, ziehen den Netzstecker heraus und wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.

Stellen Sie das Gerät nicht auf zerbrechlichen Objekten oder Flächen auf.

Kontrollieren Sie, dass die Netzspannung, die Frequenz und die Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.

Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.

Hängen Sie das Netzkabel nicht über metallische Gegenstände. Verlegen Sie das Netzkabel stets zwischen Gegenständen oder hinter dem Gerät entlang.

Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenden Sie sich bei Beschädigungen am Netzstecker oder dem Netzkabel an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.

Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf das Gerät.

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

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

Sicherheitshinweise

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 zur Verwendung des Mikrowellengeräts

Verwenden Sie ausschließlich mikrowelleneignete Behältnisse und Zubehörteile. Verwenden Sie niemals Behälter aus Metall, Geschirr mit Gold- oder Silberrand, Schaschlikspieße usw.

Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.

Stellen Sie bei kleinen Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.

Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.

Kochen Sie Eier nie in der Schale und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf, da sie andernfalls explodieren könnten. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Behälter oder Nüsse, Tomaten usw.

Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Andernfalls besteht Brandgefahr. Das Gerät kann sich aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät immer Ofenhandschuhe.

Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.

Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Gerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“.)

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

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

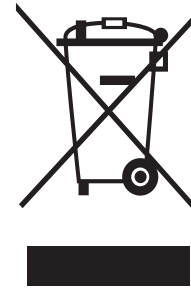
Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

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 Funkerosions- 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.

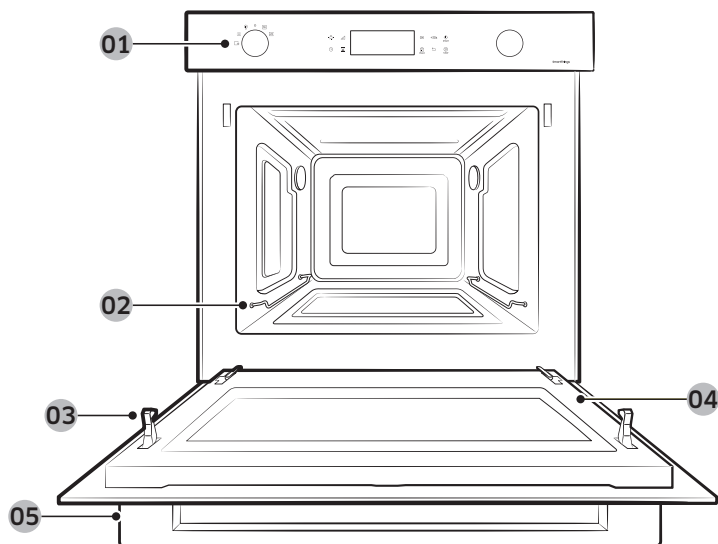
Informationen zu den Umweltverpflichtungen und produktspezifischen regulatorischen Verpflichtungen von Samsung finden Sie unter z.B. REACH, WEEE, Batterien, besuchen Sie: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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.

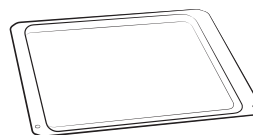
Überblick über das Gerät



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

Zubehör

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



Keramikeinsatz
(Für den Mikrowellenmodus geeignet.)



3 Schrauben (M4 L25)

HINWEIS

Informationen zu dem für Ihre Speisen am besten geeigneten Zubehör erhalten Sie im Abschnitt Intelligentes Garen auf Seite 23-28.

Einbauanleitung

Allgemeine technische Informationen

Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz	
Abmessungen (B x H x 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.

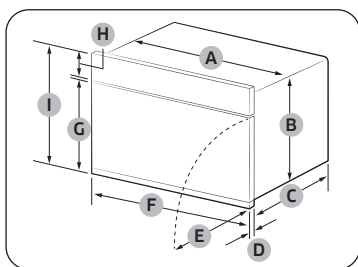
Stromanschluss

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

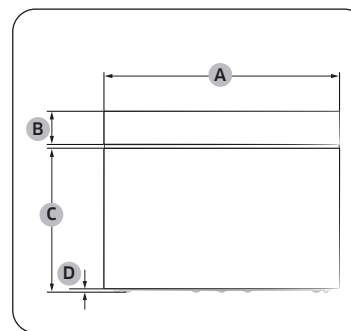
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

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



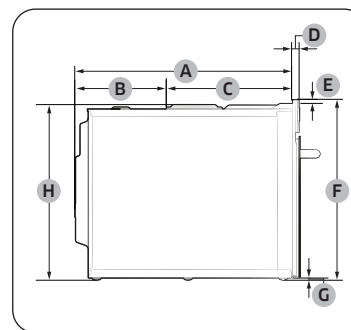
Gerät (mm)

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



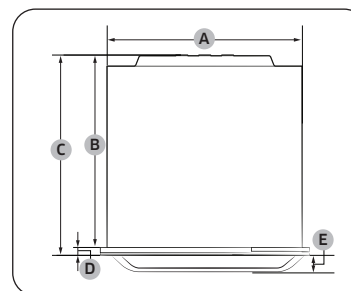
Gerät (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Gerät (mm)

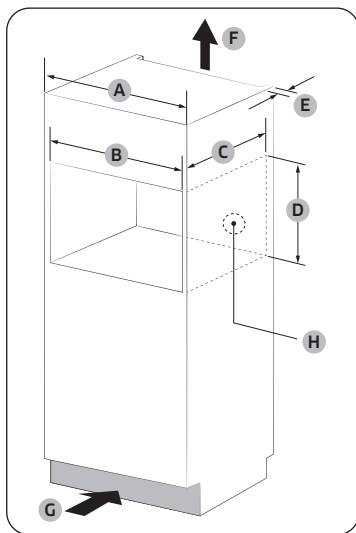
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Gerät (mm)

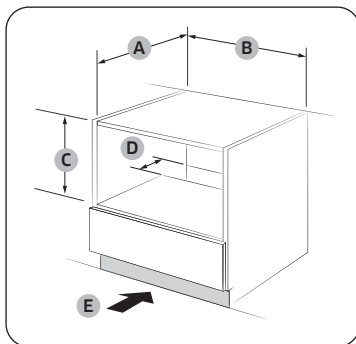
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Aufstellen des Geräts



Einbauschrank (mm)

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

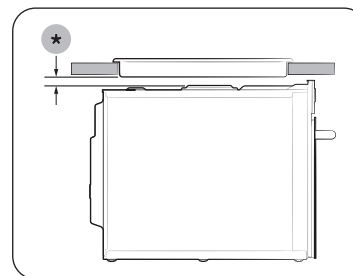


Unterbauschrank (mm)

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

HINWEIS

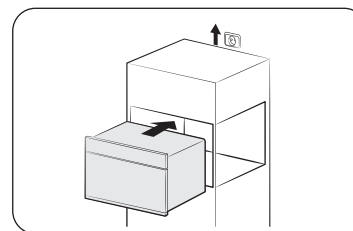
Die Mindesthöhe (C) gilt für die Installation des Geräts allein.



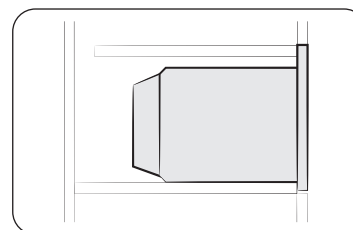
Installieren mit Kochfeld

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.

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).

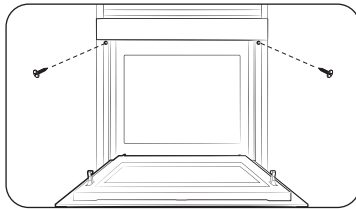
Wenn sich die Gerätetür nicht reibungslos öffnen und schließen lässt, überprüfen Sie, ob sich an den Türdichtungen Verschmutzungen abgelagert haben. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Geräts mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

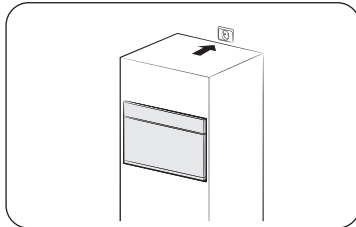
1. Stellen Sie eine Tasse verdünnten Zitronensaft mittig in den leeren Garraum des Geräts.
2. Lassen Sie das Gerät bei höchster Leistungsstufe 10 Minuten lang laufen.
3. Warten Sie anschließend, bis das Gerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Gerätetür und reinigen Sie den Garraum.

⚠ VORSICHT

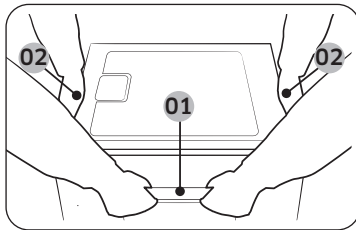
- Halten Sie die Gerätetür und ihre Dichtungen stets sauber, um das reibungslose Öffnen und Schließen der Gerätetür zu gewährleisten. Andernfalls verringert sich möglicherweise die Lebensdauer des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Geräts eindringt.
- Verwenden 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.



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

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

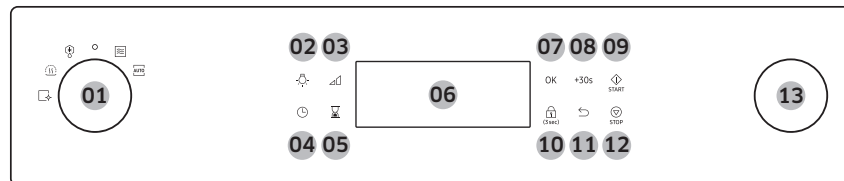
Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Staub und Feuchtigkeit, die sich im Innern des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

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	Beleuchtung	Hier tippen, um die Beleuchtung ein- bzw. auszuschalten.
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	OK	Wählen Sie den aktuellen Wert.
08	+30-Sek	Hier tippen, um die Garzeit in der Mikrowelle um 30 Sekunden zu verlängern.
09	Start	Hier tippen, um den Ofenbetrieb zu starten.
10	Kindersicherung	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

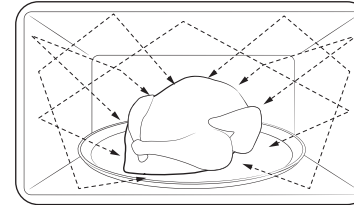
1. Tippen und halten Sie 3 Sekunden lang.
2. Stellen Sie die Uhrzeit (Stunde und Minute) mit dem **Funktionswahlschalter** und der Taste **OK** ein.

HINWEIS

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

Informationen zur Mikrowellen-Energie

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



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

HINWEIS

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

Vor der ersten Verwendung

Mikrowellengeeignetes Geschirr

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

Anforderungen:

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

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







Material	Mikrowellengeeignet	Beschreibung	
Fastfood-Verpackungen	Styroporbecher und -behälter	○	Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
	Papiertüten oder Papier	✗	Können Feuer fangen.
	Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Können zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr	Ofenfestes Geschirr	○	Mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
	Feines Glasgeschirr	○	Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
	Einmachgläser	○	Nur zum Aufwärmen geeignet. Entfernen Sie den Deckel, bevor der Garvorgang gestartet wird.
Metall	Geschirr	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
	Gefrierbeutel mit Verschlussdraht	✗	
Papier	Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	○	Nur zum kurzzeitigen Garen verwenden. Sie nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf.
	Recyclingpapier	✗	Verursacht Lichtbögen.

Bedienung

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

Funktionsübersicht

Funktion		Temperaturbereich (Leistungsstufe)	Standardtemperatur (Leistungsstufe)
Manueller Betrieb		Mikrowelle	100-900 W
			900 W
Automatikbetrieb		Automatisches Garen	Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 15 Garprogramme.
		Automatisches Auftauen	Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme.
Sonderfunktionen		Warmhalten	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
		Dampfreinigung	Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.
		Geruchsbeseitigung	Dies ist nützlich, um den Ofen von Geruch zu befreien. Verwenden Sie diese Funktion regelmäßig, um unangenehme Gerüche aus Ihrem Backofen zu entfernen.

Bedienung

Mikrowellenmodus

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

- Als Standardtemperatur (oder Leistungsstufe) wird die am häufigsten eingestellte Temperatur (oder Leistungsstufe) der letzten 10 Einstellungen verwendet.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Drehen Sie den **Moduswahlschalter**, um den **Mikrowellenmodus** auszuwählen.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** oder der Funktion **+30s** die Garzeit ein.
4. Zum Starten des Garvorgangs mit hoher Leistungsstufe tippen Sie auf **START**. Wenn Sie die Leistungsstufe ändern möchten, tippen Sie auf und wählen mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Leistungsstufe und tippen dann auf **START**.
5. Um den Mikrowellenmodus während des Garens zu unterbrechen, tippen Sie auf die Taste **STOP**. Tippen Sie erneut auf die **STOP**-Taste, um den Modus abzubrechen, oder auf die **START**-Taste, um den Modus fortzusetzen.
6. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit der **+30s**-Taste 30 Sekunden hinzufügen. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

VORSICHT

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

Leistungsstufe

Einschubhöhe	Prozentsatz (%)	Geräteleistung (W)	Beschreibung
HOCH	100	900	Hiermit können Sie Flüssigkeit erhitzen.
HOCH REDUZIERT	83	700	Hiermit können Sie erhitzen und garen.
MITTELHOCH	67	600	
MITTEL	50	450	Hiermit können Sie Fleisch und Gemüse garen und aufwärmen.
MITTEL REDUZIERT	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Hiermit können Sie Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.
NIEDRIG	11	100	Hiermit können Sie Gemüse auftauen.

So ändern Sie die Leistungsstufe und die Garzeit im Betrieb



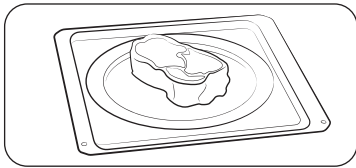
1. Tippen Sie beim Garvorgang auf .
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die **Leistungsstufe**.
3. Tippen Sie auf .
4. Tippen Sie auf und ändern Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Garzeit. Anschließend tippen Sie zum Starten auf die **START**-Taste.
 - Darüber hinaus können Sie 30 Sekunden Betriebszeit mit der **+30s**-Taste hinzufügen.

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 mikrowellene geeignetes Geschirr.

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



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellene geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt **Mikrowellenmodus** auf Seite 16-17. Der Ofen startet nach der eingestellten Garzeit.
3. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit der **+30s**-Taste weitere **+30** Sekunden hinzufügen. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

VORSICHT

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

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. Drehen Sie den **Moduswahlschalter**, um den Modus **Automatisches Garen** oder **Automatisches Auftauen** zu verwenden.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** das gewünschte Programm (siehe folgende Tabelle für die Anleitung zum Automatischen Garen/Automatischen Auftauen).
3. Tippen Sie auf **OK**, um die Einstellung zu bestätigen.
4. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** das gewünschte Gewicht und tippen auf **OK**.
5. Tippen Sie auf die **START**-Taste, um das Automatische Garen oder das Automatische Auftauen 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.

Bedienung

Automatisches Garen

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 15 Garprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.

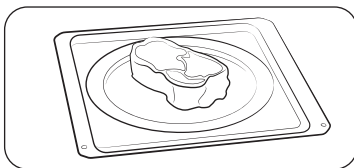
Schritt 1
Automatisches Garen

>

Schritt 2
Menü

>

Schritt 3
Gewicht



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt **Automatikbetrieb** auf Seite 17-19.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

Automatisches Auftauen

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

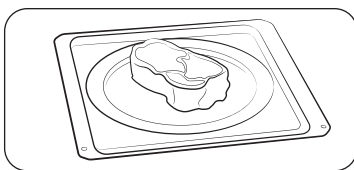
Schritt 1
Automatisches Auftauen

>

Schritt 2
Menü

>

Schritt 3
Gewicht



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt **Automatikbetrieb** auf Seite 17-19.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

Garprogramme

Hinweise und Empfehlungen zu den Garprogrammen

Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
1	Getränke	0,3 0,5	Die Flüssigkeit in Keramikbecher/-tassen füllen und ohne Abdeckung erhitzen. Eine Tasse in die Mitte bzw. zwei Tassen nebeneinander auf den Keramikeinsatz stellen. Anschließend im Mikrowellengerät stehen lassen. Nach einer Ruhezeit von 1-2 Minuten gut umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen. (Siehe Sicherheitshinweise zum Aufwärmen von Flüssigkeiten.)
2	Tellergericht	0,3-0,4 0,4-0,5	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.
3	Tiefgefrorene Fertiggerichte	0,3-0,4 0,4-0,5	Prüfen Sie auf der Verpackung des tiefgefrorenen Fertiggerichts, ob es für die Zubereitung im Mikrowellengerät geeignet ist. Folie der Verpackung durchstechen. Fertiggericht in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Dieses Programm ist für tiefgefrorene Fertiggerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen lassen.
4	Suppe	0,2-0,3 0,4-0,5	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Garraums stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2 bis 3 Minuten vorsichtig umrühren.
5	Eintöpfe	0,2-0,3 0,4-0,5	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Garraums stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2 bis 3 Minuten vorsichtig umrühren.

Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
6	Popcorn	0,1	Popcorn verwenden, das zum Zubereiten in Mikrowellengeräten geeignet ist. Anhand der Anleitung des Herstellers vorgehen und die Tüte in die Mitte des Keramikeinsatzes legen. Während der Laufzeit des Programms knallt das Popcorn, und das Volumen der Tüte vergrößert sich. Die heiße Tüte vorsichtig aus dem Gerät nehmen.
7	Nudeln mit Sauce (gekühlt)	0,3-0,4 0,4-0,5	Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikeller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
8	Babynahrung:	0,2 0,3	Die Babynahrung in einen tiefen Keramikeller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Aufwärmen umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
9	Babymilch	0,1 0,2	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.
10	Frisches Gemüse	0,3-0,4 0,5-0,6	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Legen Sie diese in eine Glasschüssel mit Deckel. 45 ml (3 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
11	Tiefgefrorenes Gemüse	0,3-0,4 0,4-0,5	Das tiefgefrorene Gemüse, wie z. B. Brokkoli, Möhrenstücke, Blumenkohlrischen und Erbsen, in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 1-2 EL Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.

Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
12	Geschälte Kartoffel	0,5-0,6 0,7-0,8	Kartoffeln zuerst schälen, waschen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Legen Sie diese in eine Glasschüssel mit Deckel. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
13	Ofenkartoffel	0,3-0,4 0,5-0,6	Stechen Sie jede Kartoffel mehrmals mit einer Gabel an. Kartoffeln ungeschält auf den Keramikeinsatz legen. Nach dem Garvorgang aus dem Gerät entnehmen, in Folie einwickeln und 3-5 Minuten lang ruhen lassen.
14	Weißer Reis	0,3-0,4	Weißer Reis (parboiled) abwägen und die doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Beispiel: Für 0,3 kg Reis 600 ml kaltes Wasser hinzugeben. In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 5 Minuten lang ruhen lassen.
15	Nudeln	0,2 0,4	Die Nudeln in eine große ofenfeste Glasschüssel geben, 1-1,5 Liter kochendes Wasser sowie eine Prise Salz hinzufügen und gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Nach dem Garvorgang 3-5 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

HINWEIS

In den Garprogrammen werden die Nahrungsmittel mit Hilfe von Mikrowellenenergie erwärmt. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

Bedienung

Hinweise und Empfehlungen zu den Auftauprogrammen

Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
1	Fleisch	0,2-1,5	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20-90 Minuten lang ruhen lassen.
2	Geflügel	0,2-1,5	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. Vor dem Verzehr 20-90 Minuten lang ruhen lassen.
3	Fisch	0,2-1,5	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. Vor dem Verzehr 20-90 Minuten lang ruhen lassen.
4	Brot/Kuchen	0,1-0,8	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. Vor dem Verzehr 10-30 Minuten lang ruhen lassen.
5	Obst	0,1-0,6	Das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Keramikeinsatz verteilen. Dieses Programm eignet sich für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beerenfrüchte und Tropenfrüchte. Vor dem Verzehr 5-15 Minuten lang ruhen lassen.

HINWEIS

In den Auftauprogrammen werden die Nahrungsmittel mit Hilfe von Mikrowellenenergie erwärmt. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

Sonderfunktionen

Warmhalten

Die Warmhaltefunktion hält Speisen bis zum Servieren heiß. Verwenden Sie diese Funktion, um Lebensmittel bis zum Servieren warm zu halten.

Nach Abschluss des Garvorgangs:



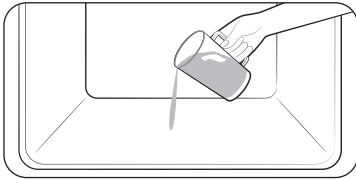
1. Drehen Sie den **Moduswahlschalter**, um die Funktion **Warmhalten** auszuwählen.
2. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Betriebszeit ein.
3. Tippen Sie auf die **START**-Taste, um das Warmhalten zu starten.

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 Verwendung dieser Funktion nicht ab.

Dampfreinigung

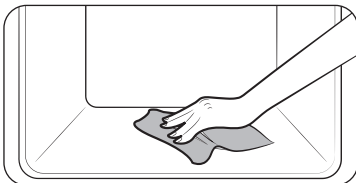
Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.



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



2. Drehen Sie den **Moduswahlschalter**, um die Funktion **Reinigung** zu verwenden.
3. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter „C1“** auf dem Display und drücken Sie die **OK**-Taste, um die **Dampfreinigung** zu starten.
4. Tippen Sie auf die **START**-Taste, um die Dampfreinigung zu starten.



5. Verwenden Sie nach der vollständigen **Dampfreinigung** ein trockenes Tuch, um das Innere des Backofens zu reinigen.

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. Drehen Sie den **Moduswahlschalter**, um die Funktion **Reinigung** zu verwenden.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter „C2“** auf dem Display und drücken Sie die **OK**-Taste, um die **Geruchsneutralisierung** zu starten.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Betriebszeit ein.
4. Tippen Sie auf die **START**-Taste, um die Geruchsneutralisierung zu starten.

Bedienung

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 annullieren, und tippen Sie auf , um den Timer zu bearbeiten.


Bedienfeldsperre

1. Zum Verriegeln des Ofens halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt.
2. Um den Ofen zu entriegeln, tippen und halten Sie die Taste  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.

Einfache Einrichtung

Um den Ofen zu überwachen, 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. Aus Sicherheitsgründen ist die Fernbedienungsfunktion im Mikrowellenbetrieb nicht verfügbar.

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. Tippen Sie 3 Sekunden lang auf , um eine Verbindung mit dem WLAN-Gerät herzustellen.

Intelligentes Garen

Manuelles Garen

Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

Allgemeine Hinweise

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel

Zahlreiche Lebensmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden.

Abdecken während des Garvorgangs

Nahrungsmittel sollten während des Garvorgangs abgedeckt werden, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Nach der Zubereitung ist es wichtig, die Nahrungsmittel eine gewisse Zeit ruhen zu lassen, damit sie eine gleichmäßige Temperatur annehmen können.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten.

Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Gericht	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
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.

Gericht	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Grüne Bohnen	300	600	7½-8½	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7-8	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Chinesisch)	300	600	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2 bis 3 EL) kaltes Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt für die in der Tabelle angegebene Mindestzeit garen. Anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Während der 3-minütigen Ruhezeit abdecken.

Hinweis: Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer mit der vollen Mikrowellenleistung (900 W) gegart werden.

Gericht	Portion (g)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 500	4-5 5-6	3	Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Rosenkohl	250	5-6	3	60-75 ml (5-6 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.

Intelligentes Garen

Gericht	Portion (g)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Zucchini	250	3-4	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen.
Auberginen	250	3-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250	3-4	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 250	1-2 2-3	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250	4-5	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250	4-5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 500	4-5 7-8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrabi	250	5-6	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. (Beachten Sie, dass sich das Volumen von Reis während des Garvorgangs verdoppelt.) Abgedeckt garen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren. Salz, Kräuter und Butter hinzugeben. Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln: In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Gericht	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250	900	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		18-20		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (Parboiled)	250	900	20-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		22-24		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	900	17-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	900	18-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	900	10-11	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.

Aufwärmen

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Sie erzielen bessere Ergebnisse, wenn Sie kleine Stücke aufwärmen. Sie können das Austrocknen der Nahrungsmittel während des Erhitzens vermeiden, indem Sie sie abdecken.

Leistungsstufen

Zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln können Sie verschiedene Leistungsstufen verwenden. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).

Umrühren

Rühren oder drehen Sie die Speisen während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten ist es besonders wichtig, diese gelegentlich umzurühren.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von bestimmten Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vermeiden Sie eine Überhitzung. Wenn Sie nicht sicher sind, welche Garzeit angemessen ist, wählen Sie lieber eine kürzere Garzeit. Falls erforderlich kann die Garzeit anschließend verlängert werden. Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturnausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten.

Aufwärmen von Flüssigkeiten

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erheizenden Getränke, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Rühren Sie Flüssigkeiten während und nach dem Erhitzen stets um. Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturnausgleich stattfinden kann.

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung

Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie Babynahrung aufwärmen. Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Rühren Sie sie erneut um, und prüfen Sie die Temperatur. Die empfohlene Temperatur beträgt 30 bis 40 °C.

Babymilch

Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor und nach der Ruhezeit schütteln, bevor sie dem Baby gegeben wird! Überprüfen Sie die Temperatur von Babynahrung und -milch immer sehr sorgfältig. Die empfohlene Temperatur beträgt 37 °C.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Gericht	Portion	Leistung	Uhrzeit	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30-40 Sek.	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.

Intelligentes Garen

Gericht	Portion	Leistung	Uhrzeit	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20-30 Sek.	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 W	30-40 Sek. 50 Sek. bis 1 Min.	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.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Gericht	Portion	Leistung	Uhrzeit	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Getränke	250 ml (1 Becher)	900 W	1½-2	1-2	In eine Keramiktasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
	500 ml (2 Becher)		2-3		
Suppe (Gekühlt)	250 g	900 W	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 W	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 W	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 W	5-6 6-7	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.

Auftauen

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen. Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Lebensmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang durch Drücken der Taste **STOP**, und lassen Sie es 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Lebensmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 °C bis -20 °C aufweisen.

Tiefgefrorene Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Geben Sie die Lebensmittel auf den Keramikeinsatz, und schieben Sie ihn auf Einschubhöhe 1 in den Ofen.

Gericht	Portion (g)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
FLEISCH				
Hackfleisch	250	6-7	15-30	Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Die schmalere Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
	500	8-12		
Schweinesteaks	250	7-8		
GEFLÜGEL				
Hähnchenteile	500 (2 Stk.)	12-14	15-60	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.
Ganzes Hähnchen	1200	28-32		
FISCH				
Fischfilets	200	6-7	10-25	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.
Ganzer Fisch	400	11-13		

Intelligentes Garen

Gericht	Portion (g)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
OBST				
Beeren	300	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.
BROT				
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	1-1½ 2½-3	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
Toast/Sandwich	250 500	4-4½ 7-9		

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 Fertigglassur (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!

Problembhebung

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  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.

Problembhebung

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.

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 Garraumbelichtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbelichtung 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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät steht nicht waagrecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
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.

Problembhebung

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.

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 Geschirrtile 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-F0	Keine Kommunikation zwischen Haupt- und Unter-MICOM.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-F1	Tritt nur auf, wenn das Lesen und Schreiben beim EEPROM nicht funktioniert.	
C-F2		Schalten Sie das Gerät aus und versuchen Sie es erneut.
C-d0	Sensortaste gestört.	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und reinigen Sie die Taste. (Staub, Wasser) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Technische Daten

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

Eingangsspannung und Frequenz		230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	Mikrowelle	1650 W
Ausgangsleistung		100 W / 900 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	34,5 Kg
	Verpackungsgewicht	39,1 Kg

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

Anhang

Gesamtleistungsaufnahme im Standby (W) (Alle Netzwerkanlüsse 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.



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

FRAGEN ODER HINWEISE?

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



Forno a microonde

Manuale dell'utente

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Sommario

Istruzioni di sicurezza	3
Istruzioni di sicurezza importanti	3
Misure di sicurezza	5
Precauzioni per l'uso delle microonde	6
Garanzia limitata	6
Definizione di gruppo di prodotti	7
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	7
Installazione	8
Contenuto della confezione	8
Istruzioni di installazione	8
Manutenzione	11
Pulizia	11
Sostituzione (riparazione)	12
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	12
Prima di iniziare	12
Pannello di controllo	12
Orologio	13
Informazioni sull'energia a microonde	13
Stoviglie per cottura a microonde	14
Operazioni	15
Panoramica delle funzioni	15
Modalità Microonde	16
Modalità Automatica	17
Cottura automatica	18

Funzioni speciali	20
Più funzioni	22
AP Easy Setup	22
Cucinare facile	23
Cottura manuale	23
Facile e veloce	28
Risoluzione dei problemi	29
Checkpoint	29
Codici informativi	33
Specifiche tecniche	34
Appendice	34
Dichiarazione Open Source	35

Istruzioni di sicurezza

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 cuscini 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.

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 possono urtare il forno o inserire le dita nelle cerniere dello sportello. Tenere a distanza i bambini durante l'apertura/chiusura dello sportello del forno.

Istruzioni di sicurezza

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.

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 addeberà 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 buon senso, 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. È 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 m² 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:

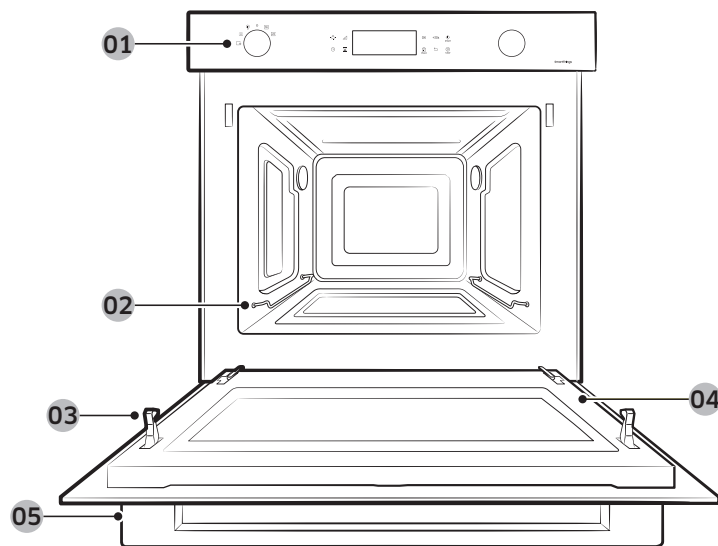
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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.

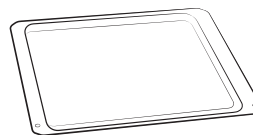
Panoramica del forno



- 01 Pannello di controllo 02 Telaio di supporto 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.)



3 Viti (M4 L25)

NOTA

Vedere **Cucinare facile** a pagina **23-28** 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

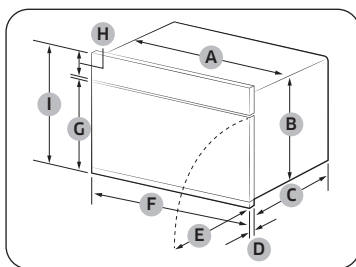
La rete domestica alla quale è collegato l'apparecchio deve essere conforme alle normative nazionali e locali.

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

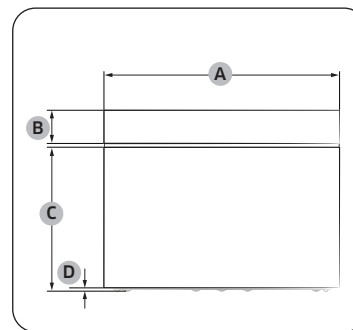
Le armadiature da cucina a contatto con il forno devono essere resistenti ad un calore fino a 100 °C. Samsung non assumerà alcuna responsabilità in caso di danni provocati dal calore ad armadiature.

Dimensioni necessarie per l'installazione (Questo prodotto è dedicato ai prodotti a incasso)



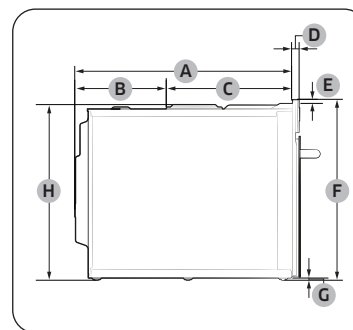
Forno (mm)

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



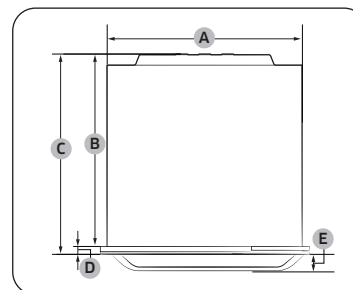
Forno (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Forno (mm)

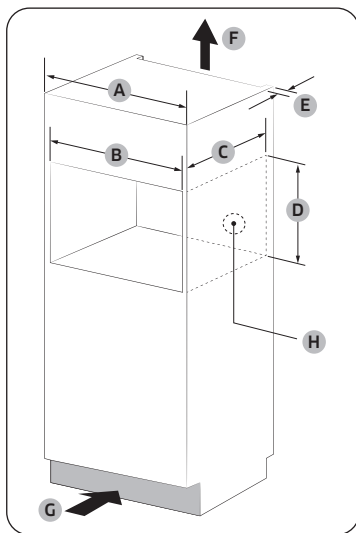
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Forno (mm)

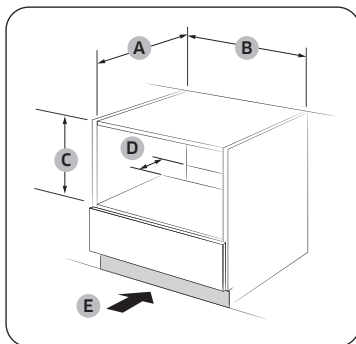
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Installazione



Struttura a incasso (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Spazio per la presa elettrica (30 Ø Foro)

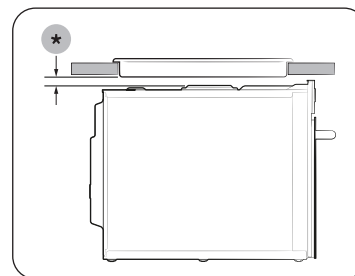


Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

NOTA

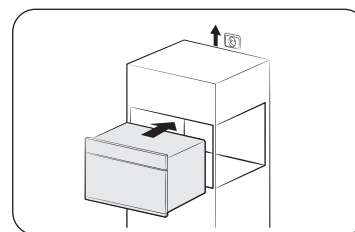
L'altezza minima richiesta (C) si riferisce ad una installazione libera del forno.



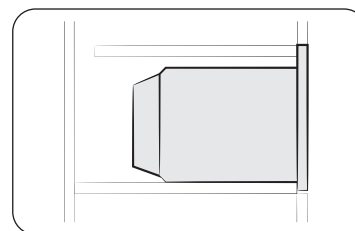
Installazione con un piano cottura

Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione (*).

Montaggio del forno

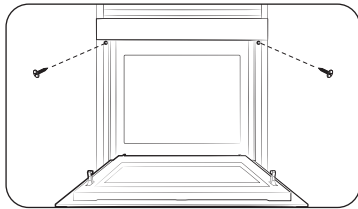


1. Far scorrere il forno parzialmente nell'incasso. Portare i cavi di connessione alla presa di corrente.

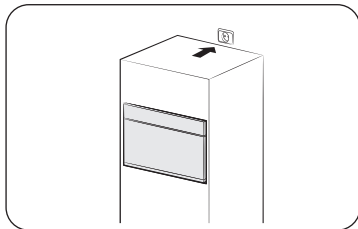


2. Far scorrere il forno completamente nell'incasso.

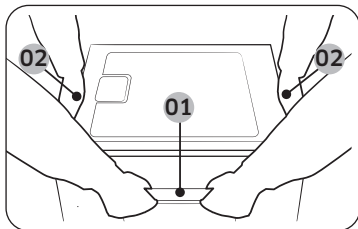
Manutenzione



3. Fissare il forno usando le due viti in dotazione (4 x 25 mm).



4. Effettuare la connessione elettrica. Verificare il funzionamento dell'apparecchio.



- 01 Maniglia dello sportello
02 Maniglia laterale

Afferrare l'apparecchio con le due maniglie e la maniglia dello sportello durante il disimballaggio del prodotto.

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.

Pulizia

Pulire il forno a microonde regolarmente in modo 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.

Manutenzione

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

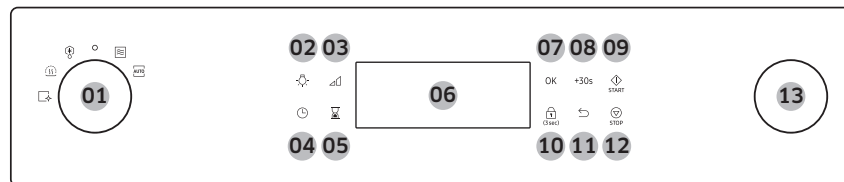
Qualora il forno a microonde non sia stato utilizzato per un lungo periodo di tempo, scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica e portare il forno in una zona senza polvere ed asciutta. La polvere e l'umidità accumulatisi all'interno del forno a microonde possono influenzarne 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	Luce	Premere per accendere e spegnere la luce interna del forno.
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	OK	Selezionare il valore corrente.
08	+30 sec.	Premere per aumentare il tempo di cottura al microonde di 30 secondi.
09	Avvio	Premere per avviare il funzionamento del forno.
10	Sicurezza bambini	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'orologio

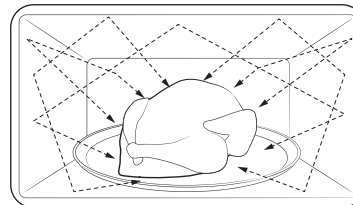
1. Tenere premuto  per 3 secondi.
2. Impostare l'orario (ore e minuti) utilizzando il **Selettore dei valori** e il tasto **OK**.

NOTA

Informazioni sull'energia delle microonde

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.

Prima di iniziare

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'innescò di un arco elettrico.

Operazioni

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

Panoramica delle funzioni

Funzione		Intervallo temperatura (Livello potenza)	Temperatura predefinita (Livello potenza)
Modalità manuale		Microonde	100-900 W
			900 W
Modalità Automatica		Cottura automatica	Per i novizi della cottura, il forno permette 15 programmi di cottura automatica.
		Scongelamento automatico	Il forno offre 5 programmi di scongelamento automatico.
Funzioni speciali		Mantieni caldo	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.
		Pulizia a vapore	Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.
		Deodorizzazione	Questo è utile per deodorare il forno. Usare questa funzione regolarmente per eliminare eventuali odori sgradevoli dal forno.


Operazioni

Modalità 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.

- La temperatura predefinita (o Livello di potenza) è cambiata nella massima temperatura impostabile (o Livello di potenza) delle ultime 10 impostazioni.
- Usare solo stoviglie microwave-safe.



1. Inserire il cibo in un contenitore microwave-safe, quindi usare gli accessori consigliati e chiudere lo sportello.
2. Ruotare il **Selettore della modalità** per selezionare **Modalità Microonde**.
3. Impostare il tempo di cottura usando il **Selettore dei valori** o **+30s**.
4. Per iniziare la cottura con un livello di potenza alto, premere **AVVIO**. Per cambiare il livello di potenza, premere  e selezionare il livello di potenza desiderato usando il **Selettore dei valori**, quindi premere **AVVIO**.
5. Per interrompere la modalità Microwave (Microonde) durante la cottura, premere il tasto **STOP**. Premere di nuovo il tasto **STOP** per annullare la modalità o premere il tasto **AVVIO** per riprendere la modalità.
6. Al termine della cottura, è possibile aggiungere 30 secondi utilizzando il tasto **+30s**. Utilizzare 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.

Livello di potenza

Livello	Percentuale (%)	Potenza (W)	Descrizione
ALTO	100	900	Usare per riscaldare i liquidi.
ALTO BASSO	83	700	Usare per riscaldare e cuocere.
MEDIO ALTO	67	600	
MEDIO	50	450	Usare per cuocere carne e riscaldare verdure.
MEDIO BASSO	33	300	
SCONGELAMENTO	20	180	Usare per scongelare prima di cuocere.
BASSO	11	100	Usare per scongelare verdure.

Per modificare il livello di potenza e la durata durante la cottura



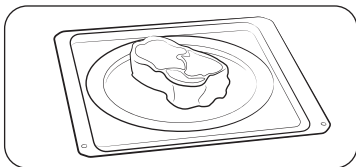
1. Premere  durante la cottura.
2. Selezionare **Livello di potenza** utilizzando il **Selettore dei valori**.
3. Premere .
4. Premere  e utilizzare il **Selettore dei valori** per cambiare il tempo di cottura, quindi premere il tasto **AVVIO** per iniziare.
 - È inoltre possibile aggiungere 30 secondi di tempo di cottura utilizzando il tasto **+30s**.

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 microwave-safe, quindi usare gli accessori consigliati e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi nella sezione **Modalità Microonde** a pagina 16-17. Il forno inizierà la cottura dopo l'orario impostato.
3. Al termine della cottura, è possibile selezionare **+30 sec** utilizzando il tasto **+30s**. Utilizzare 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.

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. Ruotare il **Selettore della modalità** per utilizzare la modalità **Cottura automatica** o **Scongelamento automatico**.
2. Selezionare il programma preferito utilizzando il **Selettore dei valori** (controllare la tabella di seguito per la guida Cottura automatica/Scongelamento automatico).
3. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare il peso desiderato utilizzando il **Selettore dei valori** e premere **OK**.
5. Premere **AVVIO** per avviare Cottura automatica o Scongelamento automatico.

⚠ ATTENZIONE

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

Operazioni

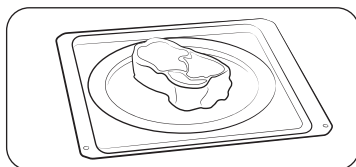
NOTA

Il tempo di cottura è pre-programmato per ogni menu e non può essere modificato.

Auto Cottura automatica

Per i novizi della cottura, il forno permette 15 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 > Passaggio 2 > Passaggio 3
Cottura automatica > Menu > Peso

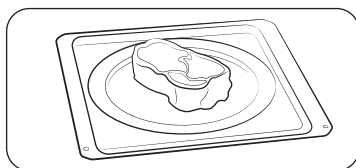


1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi nella sezione **Modalità Automatica** a pagina 17-19.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

Scongelamento automatico

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 > Passaggio 2 > Passaggio 3
Scongelamento automatico > Menu > Peso



1. Inserire il cibo in un contenitore idoneo, disporlo nell'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire i passaggi nella sezione **Modalità Automatica** a pagina 17-19.
3. Al termine della cottura, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

Cottura automatica

Guida a Cottura automatica

N.	Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
1	Bevanda	0,3 0,5	Versare il liquido in una tazza di ceramica e riscaldare senza coperchio. Collocare una tazza al centro o 2 tazze affiancate sul piatto in ceramica. Lasciarli riposare nel forno. Mescolare bene dopo 1-2 minuti di riposo. Prestare attenzione quando si estraggono le tazze (vedere le istruzioni di sicurezza per il riscaldamento di liquidi).
2	Piatto unico	0,3-0,4 0,4-0,5	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.
3	Piatto unico surgelato	0,3-0,4 0,4-0,5	Estrarre i cibi pronti congelati dal freezer e verificare che il piatto sia idoneo all'uso nel forno a microonde. Bucare la pellicola di copertura del cibo. Posizionare il cibo pronto al centro del piatto girevole. Questo programma è adatto a cibi congelati composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure ed un contorno come patate, riso o pasta). Dopo la cottura, lasciare riposare 3 minuti.
4	Zuppa	0,2-0,3 0,4-0,5	Versare in un piatto fondo in ceramica o una ciotola e coprire con pellicola di plastica durante il riscaldamento. Inserire la zuppa al centro del piatto girevole. Mescolare con cura dopo averlo lasciato riposare per 2-3 min.
5	Stufato	0,2-0,3 0,4-0,5	Versare in un piatto fondo in ceramica o una ciotola e coprire con pellicola di plastica durante il riscaldamento. Inserire la zuppa al centro del piatto girevole. Mescolare con cura dopo averlo lasciato riposare per 2-3 min.

N.	Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
6	Popcorn	0,1	Usare il popcorn per microonde per prepararlo con il forno. Seguire le istruzioni del produttore ed inserire il sacchetto al centro del piatto in ceramica. Durante l'esecuzione di questo programma il popcorn esploderà ed il sacchetto aumenterà di volume. Prestare attenzione nell'estrarlo ed nell'aprire il sacchetto bollente.
7	Pasta al sugo (congelata)	0,3-0,4 0,4-0,5	Disporre la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
8	Omogeneizzato o cibo per bambini	0,2 0,3	Versare il cibo in un piatto fondo in ceramica. Cuocere coperto. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
9	Latte per bambini	0,1 0,2	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Posizionare al centro del piatto in ceramica. Cuocere senza coperchio. Scuotere bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, scuotere bene e controllare accuratamente la temperatura.
10	Verdure fresche	0,3-0,4 0,5-0,6	Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate in parti eguali. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45 ml di acqua (3 cucchiaini). Inserire il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare.
11	Verdure congelate	0,3-0,4 0,4-0,5	Inserire le verdure congelate, come i broccoli, le carote, i fiori di cavolfiore ed i piselli in una ciotola di vetro con coperchio. Aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua. Inserire il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare.

N.	Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
12	Patata sbucciata	0,5-0,6 0,7-0,8	Pesare le patate dopo averle pelate, pulite e tagliate in parti eguali. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml (3-4 cucchiaini) di acqua. Inserire il recipiente al centro del piatto girevole. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare.
13	Patata con la buccia	0,3-0,4 0,5-0,6	Bucare le patate diverse volte con la forchetta. Posizionarle sul piatto in ceramica senza pelarle. Al termine della cottura estrarle dal forno, avvolgerle in fogli di alluminio e lasciarle riposare per 3-5.
14	Riso in bianco	0,3-0,4	Pesare del riso bianco parboiled ed aggiungere una quantità doppia di acqua fredda. Ad esempio, per cuocere 0,3 kg di riso aggiungere 600 ml di acqua fredda. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Inserire il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti e mescolare.
15	Pasta	0,2 0,4	Versare la pasta in un contenitore di pyrex largo ed aggiungere 1~1,5 L di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante i 3-5 min di riposo e scolare bene al termine.

NOTA

La modalità Cottura automatica utilizza l'energia a microonde per cuocere i cibi. Pertanto è necessario seguire le linee guida alla cottura ed alle precauzioni di sicurezza durante l'uso di questa modalità.

Operazioni

Scongelamento automatico

N.	Alimento	Peso (kg)	Istruzioni
1	Carne	0,2-1,5	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. Lasciare riposare per 20-90 minuti.
2	Pollame	0,2-1,5	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. Lasciare riposare per 20-90 minuti.
3	Pesce	0,2-1,5	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. Lasciare riposare per 20-90 minuti.
4	Pane/Dolci	0,1-0,8	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. Lasciare riposare per 10-30 minuti.
5	Frutta	0,1-0,6	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. Lasciare riposare per 5-15 minuti.

NOTA

La modalità Scongelamento automatico utilizza l'energia a microonde per riscaldare i cibi. Pertanto è necessario seguire le linee guida alla cottura ed alle precauzioni di sicurezza durante l'uso di questa modalità.

Funzioni speciali

Mantieni caldo

La funzione Mantieni caldo mantiene i cibi caldi fino al momento di servirli. Usare questa funzione per mantenere i cibi caldi fino al momento di portarli in tavola.

Al termine della cottura,



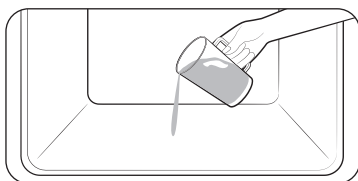
1. Ruotare il **Selettore della modalità** per utilizzare la funzione **Mantieni caldo**.
2. Impostare il tempo di cottura utilizzando il **Selettore dei valori**.
3. Premere il tasto **AVVIO** per avviare Mantieni caldo.

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.

Pulizia a vapore

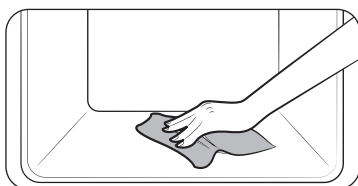
Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.



1. Versare 100 ml d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.



2. Ruotare il **Selettore della modalità** per utilizzare la funzione **Pulizia**.
3. Selezionare "**C1**" sul display utilizzando il **Selettore dei valori** e il tasto **OK** per utilizzare **Pulizia a vapore**.
4. Premere il tasto **AVVIO** per avviare Pulizia a vapore.



5. 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 utilizzare la funzione **Pulizia**.
2. Selezionare "**C2**" sul display utilizzando il **Selettore dei valori** e il tasto **OK** per utilizzare **Deodorizzazione**.
3. Impostare il tempo di cottura utilizzando il **Selettore dei valori**.
4. Premere il tasto **AVVIO** per avviare Deodorizzazione.

Operazioni



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


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**.

AP Easy Setup

Per utilizzare la funzione di monitoraggio 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.

Per motivi di sicurezza, la funzione di telecomando non è disponibile in modalità microonde.

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. Premere  per 3 secondi per collegarsi ad un dispositivo Wi-Fi.

Cucinare facile

Cottura manuale

Guida alla cottura a microonde

Linee guida generali

Alimenti adatti alla cottura a microonde

Molti alimenti sono idonei alla cottura a microonde, ad esempio le verdure fresche o surgelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i legumi, il pesce e la carne. Alle pietanze da cuocere al microonde si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney.

Copertura durante la cottura

È importante coprire il cibo durante la cottura poiché l'evaporazione dell'acqua sotto forma di vapore contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in diversi modi: es. mediante un piatto in ceramica, un coperchio in plastica o una pellicola adatta all'uso nel microonde.

Tempi di riposo

Al termine della cottura, è importante lasciare riposare il cibo per il tempo consigliato così da permettere alla temperatura di distribuirsi all'interno del cibo.

Guida alla cottura delle verdure congelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato (vedere tabella).

Continuare la cottura per raggiungere i risultati desiderati. Mescolare due volte durante la cottura e una volta al termine. Aggiungere sale, spezie o burro al termine della cottura. Tenere coperto durante il riposo.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150	600	5-6	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda.
Piselli	300	600	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Fagiolini	300	600	7½-8½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda.
Verdure miste (Carote/Piselli/Mais)	300	600	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.
Verdure miste (Alla cinese)	300	600	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda.

Guida alla cottura delle verdure fresche

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiaini) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata una diversa quantità d'acqua (vedere la tabella). Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato (vedere tabella).

Continuare la cottura per raggiungere i risultati desiderati. Mescolare una volta durante la cottura e dopo la cottura. Aggiungere sale, spezie o burro al termine della cottura. Coprire durante i 3 min di riposo.

Suggerimento: Tagliare le verdure fresche in pezzi di uguale grandezza. Minore è la dimensione dei pezzi tagliati, più veloce risulterà la cottura.

Tutte le verdure fresche devono essere cotte utilizzando la massima potenza del microonde (900 W).

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250	5-6	3	Aggiungere 60-75 ml d'acqua (5-6 cucchiaini).
Carote	250	5-6	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.

Cucinare facile

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Cavolfiore	250 500	5-6 7-8	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi verso il centro.
Zucchine	250	3-4	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) 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 cucchiaino di succo di limone.
Porri	250	3-4	3	Tagliare i porri a fette spesse.
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 cucchiaino) 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.

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: 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.

Pasta: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e scolare bene al termine.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso raffinato (Parboiled)	250 375	900	17-18 18-20	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso integrale (Parboiled)	250 375	900	20-22 22-24	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250	900	17-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Cereali misti (Riso + cereali)	250	900	18-20	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250	900	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Riscaldamento

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare grandi quantità di cibo come parti intere di carne - esse tendono a cuocersi eccessivamente e ad asciugarsi prima che il centro diventi bollente. Si otterranno risultati migliori riscaldando porzioni più piccole. Durante il riscaldamento tenere il cibo coperto che eviterà anche di farlo asciugare.

Livelli di potenza

Per riscaldare i cibi è possibile usare diversi livelli di potenza.

In generale, per grandi quantità di cibi delicati o di cibi che necessitano di essere riscaldati rapidamente come ad esempio le torte natalizie, è consigliabile usare bassi livelli di potenza.

Mescolare

Mescolare bene o girare il cibo durante il riscaldamento per ottenere risultati ottimali. Laddove possibile, mescolare nuovamente prima di servire. Durante il riscaldamento dei liquidi è importante mescolarli.

Riscaldamento e tempi di riposo

Nel riscaldare il cibo la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato - per futuri riferimenti. Evitare di surriscaldare il cibo. Se incerti, si consiglia di sottostimare il tempo di cottura. Quindi se necessario aggiungere altro tempo di riscaldamento. Assicurarsi sempre che il cibo riscaldato sia riscaldato in tutte le zone interne. Lasciare riposare brevemente il cibo dopo ogni riscaldamento in modo che la temperatura sia uniformemente distribuita. Il tempo di riposo consigliato dopo un riscaldamento è di 2-4 minuti.

Riscaldamento di liquidi

Prestare la massima attenzione durante il riscaldamento dei liquidi. Per prevenire una eventuale fuoriuscita da ebollizione, inserire un cucchiaino o un bastoncino di vetro nella bevanda. Mescolare durante il riscaldamento se necessario, e mescolare sempre dopo il riscaldamento. Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi.

Riscaldamento di alimenti per bambini

Omogeneizzato o cibo per bambini

Prestare la massima attenzione in caso si riscaldino i cibi per neonati. Collocare il cibo in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Lasciare riposare 2-3 minuti prima della somministrazione. Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura di somministrazione consigliata: 30-40 °C.

Latte per bambini

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Riscaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella montata poiché potrebbe esplodere se surriscaldato. Agitare bene prima di lasciar riposare e nuovamente prima di servire ! Controllare sempre con cura la temperatura del latte o il cibo per neonati prima di somministrarlo. La temperatura di somministrazione consigliata è 37 °C.

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Omogeneizzato o cibo per bambini (Verdure + Carne)	190 g	600 W	30-40 sec.	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.

Cucinare facile

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Pappe per bambini (Cereali + Latte + Frutta)	190 g	600 W	20-30 sec.	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 W	30-40 sec. Da 50 sec. a 1 min.	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.

Riscaldamento dei liquidi e dei cibi

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevanda	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mug)	900 W	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	900 W	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 W	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 W	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 W	5-6 6-7	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde.

Scongelamento

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Le microonde scongelano delicatamente i cibi congelati in un breve periodo di tempo. Questo rappresenta un grande vantaggio in caso di ospiti a cena inaspettati.

Il pollame congelato deve essere completamente scongelato prima di cuocere. Rimuovere eventuali fascette metalliche e rimuovere eventuali confezioni per consentire il drenaggio dei liquidi di scongelamento.

Posizionare il cibo congelato su un piatto senza coperchio. A metà cottura girare, drenare eventuali liquidi e rimuovere eventuali frattaglie il prima possibile. Controllare la cottura di tanto in tanto per verificare che non diventi caldo. Se le parti più sottili e piccole del cibo congelato iniziano a scaldarsi, possono essere schermate avvolgendole in piccole strisce di carta di alluminio durante lo scongelamento.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, premere **STOP** per interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare. Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per il completamento dello scongelamento varia in base alla quantità da scongelare. Vedere la tabella alla pagina successiva.

Suggerimento: I cibi piatti scongelano meglio dei cibi più spessi e minori quantità di cibo necessitano di minore tempo rispetto alle quantità maggiori. Ricordare questo suggerimento durante il congelamento o lo scongelamento dei cibi.

Per scongelare cibi surgelati ad una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Tutti i cibi congelati devono essere scongelati usando il livello di potenza adeguato (180 W).

Posizionare il cibo sul vassoio in ceramica, inserire il vassoio sul ripiano 1.

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
CARNE				
Carne macinata	250	6-7	15-30	Collocare la carne su un piatto piano di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
	500	8-12		
Braciola di maiale	250	7-8		
POLLAME				
Pezzi di pollo	500 (2 pezzi)	12-14	15-60	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.
Pollo intero	1200	28-32		
PESCE				
Filetti di pesce	200	6-7	10-25	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.
Pesce intero	400	11-13		

Cucinare facile

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
FRUTTA				
Bacche	300	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto di vetro tondo (con un diametro piuttosto grande).
PANE				
Panini (circa 50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto in ceramica. Girare a metà scongelamento.
Toast/Sandwich	250 500	4-4½ 7-9		

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 450 W 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 possono 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  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.
Il forno non è alimentato.	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Destinare una sola presa elettrica per il collegamento del forno a microonde.
	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
Durante il funzionamento si avverte uno scoppietto 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.

Risoluzione dei problemi

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.

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.

Problema	Causa	Azione
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 Avvio per riattivare il forno.

Problema	Causa	Azione
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.
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.

Risoluzione dei problemi

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.

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.

Problema	Causa	Azione
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-F0	Non esiste comunicazione tra la scheda MICOM principale e quella secondaria.	Scollegare il cavo di alimentazione del forno e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
C-F1	Si verifica quando le operazioni di Lettura o Scrittura della EEPROM non funzionano.	Arrestare il forno e riprovare.
C-F2	Il tasto touch ha un malfunzionamento.	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.
C-d0		

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	Microonde	1650 W
Potenza emessa		100 W / 900 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	34,5 Kg
	Spedizione	39,1 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.



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
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Horno microondas

Manual del usuario

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad	3
Instrucciones importantes de seguridad	3
Seguridad general	5
Precauciones para el funcionamiento del microondas	6
Garantía limitada	6
Definición del grupo del producto	7
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	7
Instalación	8
Qué se incluye	8
Instrucciones de instalación	8
Mantenimiento	11
Limpieza	11
Sustitución (reparación)	12
Cuidados para períodos largos de no utilización	12
Antes de empezar	12
Panel de control	12
Reloj	13
Sobre la energía de las microondas	13
Utensilios de cocina para microondas	14
Operaciones	15
Resumen de funciones	15
Modo microondas	16
Modo automático	17
Cocción automática	18

Funciones especiales	20
Más funciones	22
Configuración sencilla de la aplicación	22
Cocción inteligente	23
Cocción manual	23
Rápido y fácil	28
Solución de problemas	29
Puntos de comprobación	29
Códigos de información	33
Especificaciones técnicas	34
Anexo	34
Anuncio de código abierto	35

Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

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

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

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

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

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

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

Utilice solo utensilios aptos para microondas.

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

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 quemé.

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.

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.

Instrucciones de seguridad

Advertencia para el microondas

El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar erupciones 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.

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.

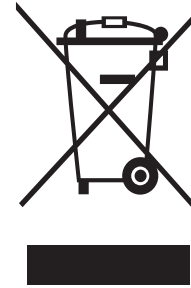
Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

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.

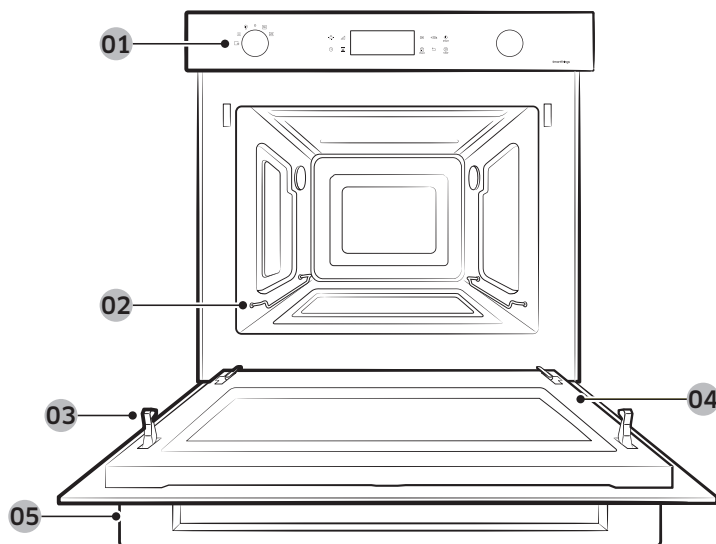
Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE, Baterías visite: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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.

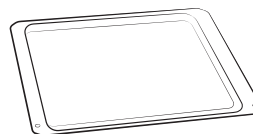
El horno de un vistazo



- | | | | | | |
|----|------------------|----|----------------------|----|----------------------------------|
| 01 | Panel de control | 02 | Bastidor de apoyo | 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.)



3 Tornillos (M4 L25)

NOTA

Consulte **Cocción inteligente** en la página **23-28** para determinar el accesorio adecuado para sus comidas.

Instrucciones de instalación

Información técnica general

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

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

Eliminación del embalaje y del aparato.

El embalaje es reciclable.

El embalaje puede estar compuesto por los siguientes materiales:

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

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

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

Seguridad

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

Conexión eléctrica

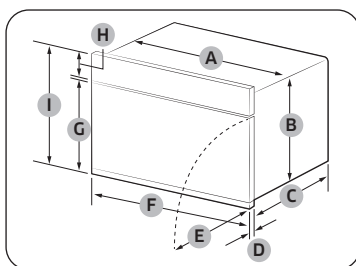
La red eléctrica de la casa a la que se conecta el aparato debe cumplir con las regulaciones nacionales y locales.

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

Instalación en el armario

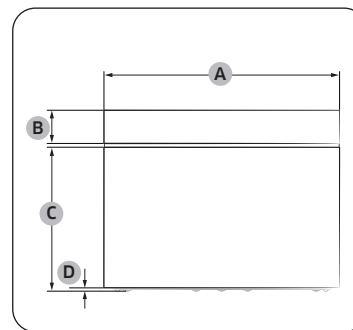
Los armarios de la cocina que estén en contacto con el horno deben ser resistentes al calor hasta 100 °C. Samsung no se responsabiliza de los daños producidos en los armarios a causa del calor.

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



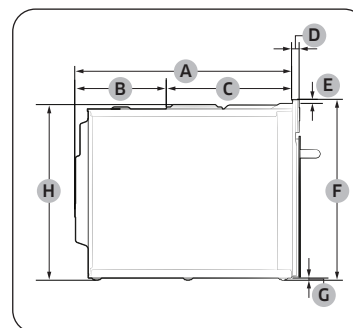
Horno (mm)

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



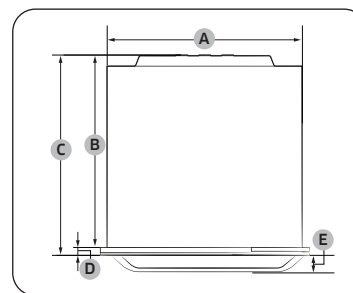
Horno (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Horno (mm)

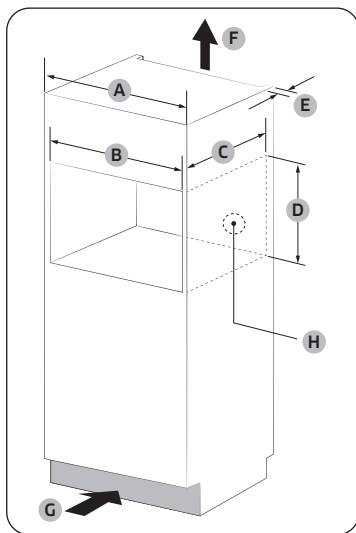
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Horno (mm)

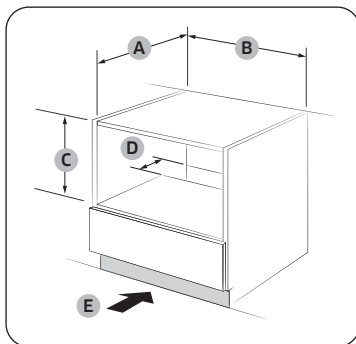
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Instalación



Armario empotrado (mm)

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

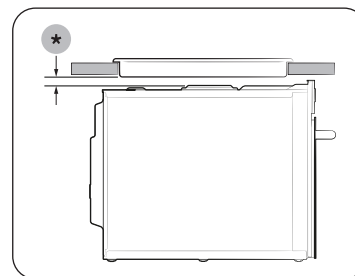


Armario bajo el fregadero (mm)

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

NOTA

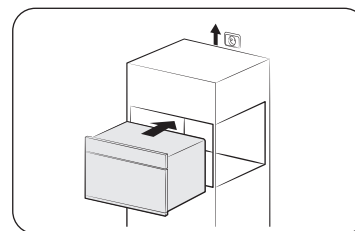
La altura mínima requerida (C) es solo para la instalación del horno.



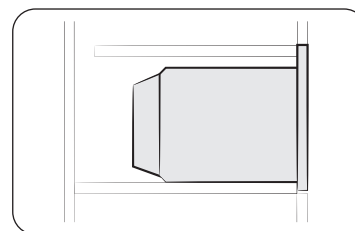
Instalación con una placa de cocción

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

Montaje del horno



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



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

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).

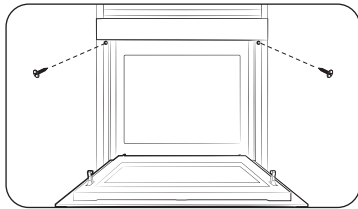
Si la puerta no se abre o cierra suavemente, revise si los cierres han acumulado impurezas. Limpie la parte interior y exterior del horno con un paño suave humedecido y agua jabonosa. Aclare y seque bien.

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

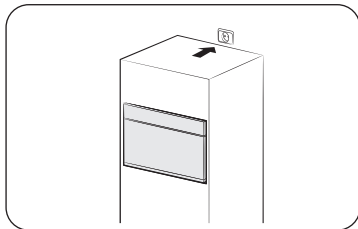
1. Con el horno vacío, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el centro de la cavidad.
2. Caliente el horno durante 10 minutos a la máxima potencia.
3. Una vez finalizado el ciclo, espere a que el horno se enfríe. A continuación, abra la puerta y limpie la cámara de cocción.

PRECAUCIÓN

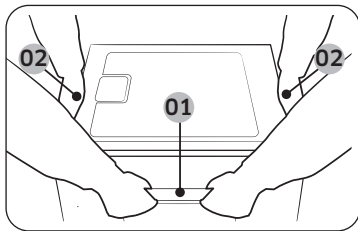
- Mantenga la puerta y los cierres de la puerta limpios y asegúrese de que la puerta se abre y se cierra suavemente. De lo contrario, puede acortarse la vida útil del horno.
- Tenga cuidado de no derramar líquidos en las aberturas de ventilación del horno.
- No limpie con sustancias químicas o abrasivas.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



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



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



01 Tirador de la puerta

02 Manija lateral

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

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

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

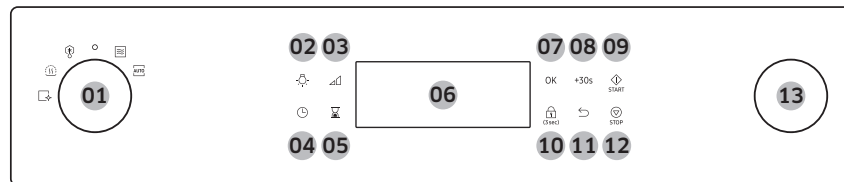
Si no va a utilizar el horno durante largo tiempo, desenchufe el cable de alimentación y guarde el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad en el interior del horno puede afectar a su rendimiento.

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 Luz	Pulse para encender o apagar la luz del horno.
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 OK	Seleccione el valor actual.
08 +30s	Pulse para aumentar el tiempo de cocción del microondas en 30 segundos.
09 Start	Pulse para iniciar el funcionamiento del horno.
10 Bloqueo para niños	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

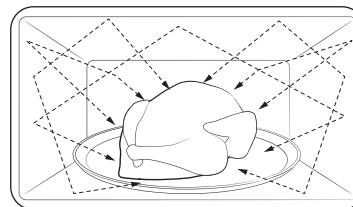
1. Pulse y mantenga pulsado  durante 3 segundos.
2. Ajuste la hora del reloj (hora y minutos) con el **Dial de valor** y el botón **OK**.

NOTA

No puede cambiar la hora del reloj mientras el horno está en funcionamiento.

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.

Antes de empezar

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.

Operaciones

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

Resumen de funciones

Función			Temperatura (Nivel de potencia)	Temperatura predeterminada (Nivel de potencia)
Modo manual		Microondas	100-900 W	900 W
			La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.	
Modo automático		Cocción automática	Para los principiantes en la cocina, el horno ofrece un total de 15 programas de cocción automática.	
		Descongelación automática	El horno ofrece 5 programas de descongelación para su comodidad.	
Funciones especiales		Mantener caliente	Utilícelo solo para mantener calientes los alimentos que acaban de ser cocinados.	
		Limpieza a vapor	Resulta útil para limpiar la suciedad ligera con vapor.	
		Desodorización	Resulta útil para desodorizar el horno. Utilice esta función regularmente para eliminar cualquier olor desagradable en su horno.	

Operaciones

Modo 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.

- La temperatura (o el nivel de potencia) predeterminada se cambia a la temperatura (o el nivel de potencia) elegida con más frecuencia entre los últimos 10 ajustes.
- Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas.



1. Ponga los alimentos en un recipiente apto para microondas y sobre el accesorio recomendado y cierre la puerta.
2. Gire el **Dial de modo** para seleccionar el **modo Microondas**.
3. Ajuste el tiempo de cocción con el **Dial de valor** o con **+30s**.
4. Para iniciar la cocción con el nivel de potencia alta, pulse **START**. Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse , seleccione el nivel de potencia deseado mediante el **Dial de valor** y pulse **START**.
5. Para poner en pausa el modo microondas durante la cocción, pulse el botón **STOP**. Pulse el botón **STOP** de nuevo para cancelar el modo o pulse el botón **START** para reanudar el modo.
6. Una vez finalizada la cocción, puede añadir 30 segundos mediante el botón **+30s**. Utilice guantes de horno para sacar los alimentos.

PRECAUCIÓN

Utilice solo utensilios de cocina aptos para el horno, como vasos, ollas o porcelana sin aros metálicos.

Nivel de potencia

Nivel	Porcentaje (%)	Potencia de salida (W)	Descripción
ALTO	100	900	Utilícelo para calentar líquidos.
ALTO BAJO	83	700	Utilícelo para calentar y cocinar.
MEDIO ALTO	67	600	
MEDIO	50	450	Utilícelo para cocinar carne y calentar verduras.
MEDIO BAJO	33	300	
DESCONGELAR	20	180	Utilícelo para descongelar antes de cocinar.
BAJO	11	100	Utilícelo para descongelar verduras.

Para modificar el nivel de potencia y el tiempo de cocción durante la cocción



1. Pulse durante la cocción.
2. Seleccione el **Nivel de potencia** mediante el **Dial de valor**.
3. Pulse .
4. Pulse y utilice el **Dial de valor** para cambiar el tiempo de cocción y pulse **START** para iniciar.
 - También puede añadir 30 segundos de tiempo de funcionamiento mediante el botón **+30s**.

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 y sobre el accesorio recomendado y cierre la puerta.
2. Siga los pasos de **Modo microondas** en la página 16-17. El horno se pondrá en marcha después de ajustar el tiempo de cocción.
3. Una vez finalizada la cocción, puede seleccionar **+30** segundos con el botón **+30s**. Utilice guantes de horno para sacar los alimentos.

PRECAUCIÓN

Utilice solo utensilios de cocina aptos para el horno, como vasos, ollas o porcelana sin aros metálicos.

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. Gire el **Dial de modo** para usar el modo **Cocción automática** o **Descongelación automática**.
2. Seleccione el programa preferido usando el **Dial de valor** (consulte la tabla que aparece a continuación como guía para la Cocción automática/Descongelación automática).
3. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione el peso deseado mediante el **Dial de valor** y toque **OK**.
5. Toque el botón **START** para iniciar la Cocción automática o la Descongelación automática.

PRECAUCIÓN

Utilice siempre guantes para el horno al sacar los alimentos.

NOTA

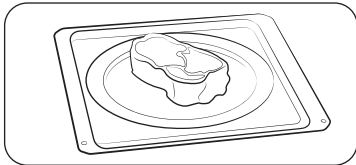
El tiempo de cocción está preprogramado para cada menú y, no puede ser modificado.

Operaciones

Cocción automática

Para los principiantes en la cocina, el horno ofrece un total de 15 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
------------------------------	---	----------------	---	----------------

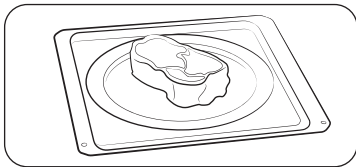


1. Ponga los alimentos en los utensilios de cocina adecuados, coloque los utensilios de cocina en el accesorio recomendado y luego cierre la puerta.
2. Siga los pasos de la sección **Modo automático** en la página 17-19.
3. Cuando termine la cocción, utilice los guantes para horno para retirar los alimentos.

Descongelación automática

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 de la sección **Modo automático** en la página 17-19.
3. Cuando termine la cocción, utilice los guantes para horno para retirar los alimentos.

Cocción automática

Guía de cocción automática

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

N.º	Alimentos	Peso (kg)	Instrucciones
6	Palomitas	0,1	Use un producto de palomitas especial para preparar en un horno microondas. Siga las instrucciones del fabricante del producto y coloque la bolsa en el centro de la bandeja de cerámica. Durante este programa, las palomitas se expanden y la bolsa aumenta de volumen. Tenga cuidado al extraer y abrir la bolsa, ya que estará caliente.
7	Pasta con salsa (refrigerada)	0,3-0,4 0,4-0,5	Ponga la pasta (por ej., espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.
8	Comida para bebés	0,2 0,3	Vierta la comida en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Deje reposar 2-3 minutos después de la cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
9	Leche para bebés	0,1 0,2	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.
10	Verduras frescas	0,3-0,4 0,5-0,6	Pese las verduras después de lavar, limpie y corte en porciones parecidas. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 45 ml de agua (3 cucharadas). Ponga el recipiente en el centro. Deje cocer tapado. Deje reposar 2-3 minutos y remueva después de la cocción.
11	Verduras congeladas	0,3-0,4 0,4-0,5	Coloque verduras congeladas, como brócoli, zanahoria en rodajas, coliflor en ramilletes y guisantes en un recipiente de cristal con tapa. Añada 1-2 cucharadas de agua. Ponga el recipiente en el centro. Deje cocer tapado. Deje reposar 2-3 minutos y remueva después de la cocción.

N.º	Alimentos	Peso (kg)	Instrucciones
12	Patatas peladas	0,5-0,6 0,7-0,8	Pese las patatas después de pelarlas, lavarlas y cortarlas en tamaños similares. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Ponga el recipiente en el centro. Deje reposar 2-3 minutos y remueva después de la cocción.
13	Patatas asadas con piel	0,3-0,4 0,5-0,6	Pinche cada patata varias veces con un tenedor. Póngalas en la bandeja de cerámica sin pelar. Retírelas del horno, envuélvalas en papel de aluminio y déjelas reposar 3-5 minutos tras la cocción.
14	Arroz blanco	0,3-0,4	Pese el arroz blanco vaporizado y añada el doble de cantidad de agua fría. Por ejemplo: para cocinar 0,3 kg de arroz, añada 600 ml de agua fría. Utilice un bol de cristal pyrex con tapa. Ponga el recipiente en el centro. Deje cocer tapado. Deje reposar 5 minutos y remueva después de la cocción.
15	Pasta	0,2 0,4	Ponga la pasta en una fuente de cristal de pyrex grande y añada 1~1,5 l de agua hirviendo y una pizca de sal; remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante un reposo de 3-5 min y cuele más tarde.

 **NOTA**

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

Operaciones

Guía de descongelación automática

N.º	Alimentos	Peso (kg)	Instrucciones
1	Carne	0,2-1,5	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. Deje reposar durante 20-90 minutos.
2	Aves	0,2-1,5	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. Deje reposar durante 20-90 minutos.
3	Pescado	0,2-1,5	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. Deje reposar durante 20-90 minutos.
4	Pan/Pasteles	0,1-0,8	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. Deje reposar durante 10-30 minutos.
5	Fruta	0,1-0,6	Distribuya la fruta congelada uniformemente en la bandeja de cerámica. Este programa es adecuado para frutas como frambuesas, bayas mixtas y frutas tropicales. Deje reposar durante 5-15 minutos.

NOTA

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

Funciones especiales

Mantener caliente

La función "Mantener caliente" mantiene la comida caliente hasta que se sirve. Use esta función para mantener la comida caliente hasta que esté lista para servir.

Cuando la cocción está completa,



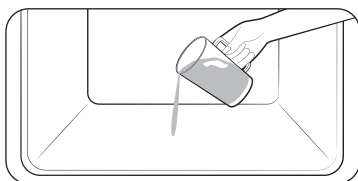
1. Gire el **Dial de modo** para usar la función **Mantener caliente**.
2. Ajuste el tiempo de funcionamiento mediante el **Dial de valor**.
3. Toque el botón **START** para iniciar la función Mantener caliente.

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.

Limpieza a vapor

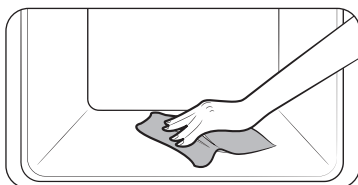
Esta función es útil para limpiar la suciedad ligera con vapor.



1. Vierta 100 ml de agua en el fondo del horno y cierre la puerta del horno.



2. Gire el **Dial de modo** para usar la función **Limpieza**.
3. Seleccione “C1” en la pantalla usando el **Dial de valor** y el botón **OK** para iniciar la función **Limpieza a vapor**.
4. Toque el botón **START** para iniciar la Limpieza a vapor.



5. 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. Gire el **Dial de modo** para usar la función **Limpieza**.
2. Seleccione “C2” en la pantalla usando el **Dial de valor** y el botón **OK** para iniciar la función **Desodorización**.
3. Ajuste el tiempo de funcionamiento mediante el **Dial de valor**.
4. Toque el botón **START** para iniciar la Desodorización.

Operaciones



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**.

Configuración sencilla de la aplicación

Para utilizar la monitorización 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.

Por razones de seguridad, la función de control remoto no está disponible para el modo microondas.

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. Pulse  durante 3 segundos para conectarse con el dispositivo Wi-Fi.

Cocción inteligente

Cocción manual

Guía de cocción en microondas

Directrices generales

Alimentos adecuados para cocinar con microondas

Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas.

Cómo cubrir la comida durante la cocción

Los alimentos deben permanecer cubiertos durante su cocción, ya que el agua se evapora y contribuye al proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera

Después de la cocción, es importante dejar reposar los alimentos durante el tiempo de reposo recomendado, para que así la temperatura se distribuya uniformemente.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (consulte la tabla).

Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Mantenga cubiertos los alimentos durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Porción (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
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.

Alimentos	Porción (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
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.

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante la cocción y una vez después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos regulares. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (900 W).

Alimentos	Porción (g)	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Brócoli	250 500	4-5 5-6	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250	5-6	3	Añada 60-75 ml (5-6 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.

Cocción inteligente

Alimentos	Porción (g)	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
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.
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. Escorra antes de servir.
Cebollas	250	4-5	3	Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua.
Pimiento	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.

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: 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.

Pasta: Utilice un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimentos	Porción (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 375	900	17-18 18-20	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 375	900	20-22 22-24	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz normal y salvaje)	250	900	17-19	5	Añada 500 ml de agua fría.
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250	900	18-20	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250	900	10-11	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

Recalentamiento

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Obtendrá mejores resultados recalentando raciones más pequeñas. Si mantiene cubiertos los alimentos durante el calentamiento, ayudará a que no se resequen.

Niveles de potencia

Es posible utilizar distintos niveles de potencia para recalentar los alimentos. En general, para cantidades grandes de alimentos delicados o que se calientan rápidamente, como los pasteles de picadillo de frutas, conviene emplear un nivel de potencia más bajo.

Cómo remover los alimentos

Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o deles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir. Remover es especialmente importante al calentar líquidos.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro. Evite el sobrecalentamiento. En caso de duda, es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción. Siempre puede añadir tiempo extra en caso necesario. Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor. Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele). El tiempo de reposo recomendado después del recalentamiento es de 2 a 4 minutos.

Recalentamiento de líquidos

Tenga especial cuidado a la hora de calentar líquidos. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas. Remueva mientras se calienta y remueva siempre después de calentar. Deje que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará.

Recalentamiento de comida para bebés

Comida para bebés

Tenga especial cuidado también cuando recaliente comida para bebés. Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Se recomienda servir a una temperatura: entre 30 y 40 °C.

Leche para bebés

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliente sin tapa. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetina puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de ofrecérsela. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C.

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimentos	Cantidad	Potencia	Hora	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30-40 s	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.

Cocción inteligente

Alimentos	Cantidad	Potencia	Hora	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20-30 s	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 W	30-40 s 50 s a 1 minuto	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.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimentos	Cantidad	Potencia	Hora	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Bebida	250 ml (1 tazón) 500 ml (2 tazones)	900 W	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 (Fria)	250 g	900 W	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 W	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 W	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 W	5-6 6-7	3	Coloque una comida de 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.

Descongelación

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Dele la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible. Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando. Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, pulse **STOP** y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar. Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la tabla de la página siguiente.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 °C, utilice la tabla siguiente como guía.

Los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

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

Alimentos	Porción (g)	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
CARNE				
Tenera picada	250 500	6-7 8-12	15-30	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.
Filetes de cerdo	250	7-8		
AVES				
Trozos de pollo	500 (2 piezas)	12-14	15-60	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.
Pollo entero	1200	28-32		
PESCADO				
Filetes de pescado	200	6-7	10-25	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.
Pescado entero	400	11-13		

Cocción inteligente

Alimentos	Porción (g)	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
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	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.
Tostadas/sándwiches	250 500	4-4½ 7-9		

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 pudín

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

Solución de problemas

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.

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.

Problema	Causa	Acción
El horno no está nivelado.	El horno está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno sobre una superficie plana y estable.
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.

Solución de problemas

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 segundos, el horno se pone en funcionamiento.	Esto ocurre cuando el horno no está en funcionamiento.	El horno microondas está diseñado para funcionar pulsando el botón +30 segundos cuando no está en funcionamiento.

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.

Problema	Causa	Acción
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-F0	Si no hay comunicación entre el MICOM principal y secundario.	Desenchufe el cable de alimentación del horno y póngase en contacto con el servicio técnico local de Samsung.
C-F1	Solo se produce cuando la lectura o escritura de la EEPROM no funciona.	
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	Microondas	1650 W
Potencia de salida	100 W / 900 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	34,5 Kg
	Envío	39,1 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.



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
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3
Consignes de sécurité importantes	3
Consignes de sécurité générales	5
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	6
Garantie limitée	6
Définition du groupe de produits	7
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	7
Installation	8
Accessoires fournis	8
Consignes d'installation	8
Entretien	11
Nettoyage	11
Remplacement (réparation)	12
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	12
Avant de commencer	12
Tableau de commande	12
Horloge	13
À propos de l'énergie des micro-ondes	13
Ustensiles pour micro-ondes	14
Opérations	15
Vue d'ensemble de la fonction	15
Mode Micro-ondes	16
Mode automatique	17
Cuisson automatique	18

Fonctions spéciales	20
Autres fonctions	22
Configuration facile du point d'accès	22
Cuisiner intelligemment	23
Cuisson manuelle	23
Rapide et facile	28
Dépannage	29
Points de contrôle	29
Codes d'information	33
Caractéristiques techniques	34
Annexe	34
Annonce de logiciel de source libre (open source)	35

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.

Consignes de sécurité

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.

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 endommagés(e)s.
- Tous les ajustements et réparations doivent être effectués(e)s par un technicien qualifié.

Garantie limitée

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

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

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le présent manuel. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.

Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou doute, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

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

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

Définition du groupe de produits

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

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

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, la norme relative aux Batteries), rendez-vous sur :

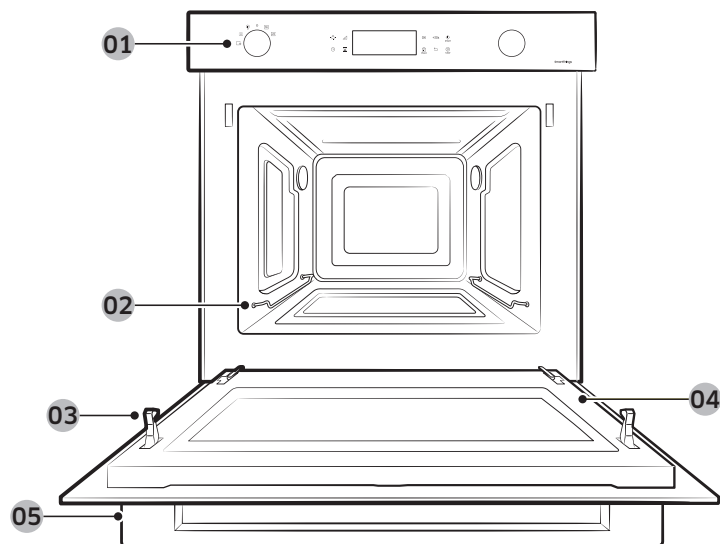
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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.

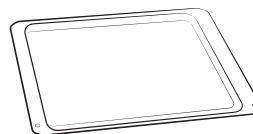
Coup d'œil sur le four



- 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.)



3 Vis (M4 L25)

REMARQUE

Reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** aux pages **23 à 28** pour déterminer l'accessoire approprié pour vos plats.

Consignes d'installation

Informations techniques générales

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

Cet appareil est conforme aux règlements UE.

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).

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

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

Sécurité

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

Raccordement électrique

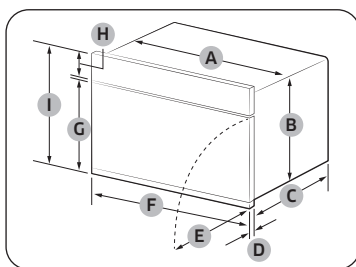
Le réseau électrique de la maison auquel l'appareil est branché doit être conforme aux réglementations nationales et locales.

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

Installation dans le meuble

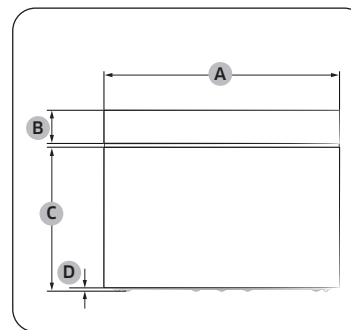
Les meubles de cuisine en contact avec le four doivent être résistants à une chaleur de 100 °C. Samsung décline toute responsabilité pour les dommages sur les meubles dus à la chaleur.

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



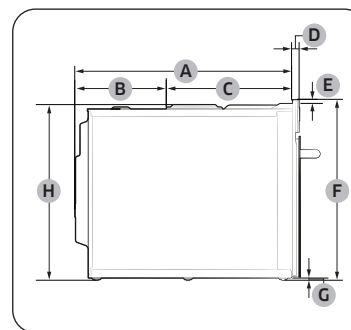
Four (mm)

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



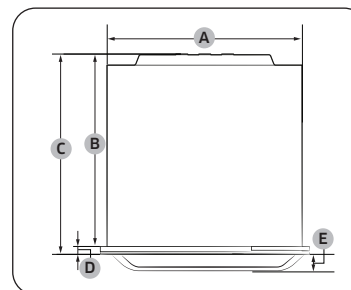
Four (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Four (mm)

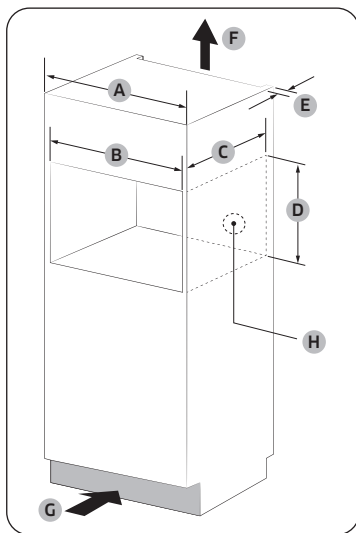
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Four (mm)

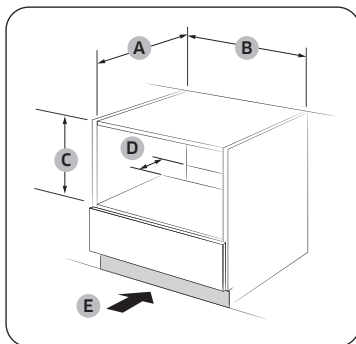
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Installation



Meuble encastré (mm)

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

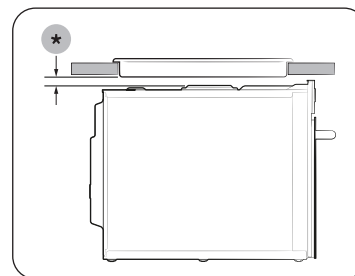


Meuble sous évier (mm)

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

 **REMARQUE**

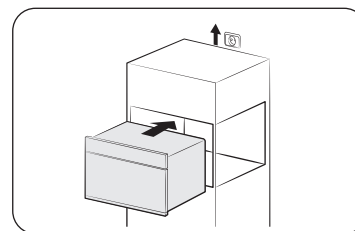
La hauteur minimum requise (C) est pour l'installation du four seul.



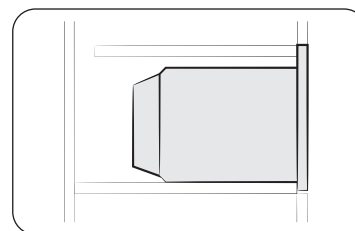
Installation avec une table de cuisson

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

Montage du four



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



2. Faites glisser le four entièrement dans la niche.

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).

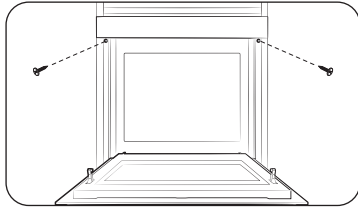
Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

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

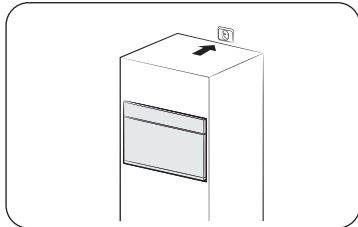
1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué au centre à l'intérieur.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

ATTENTION

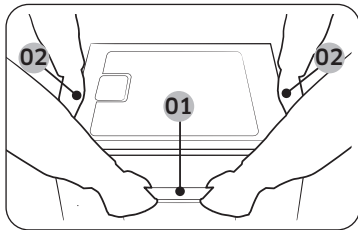
- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- 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.



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

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

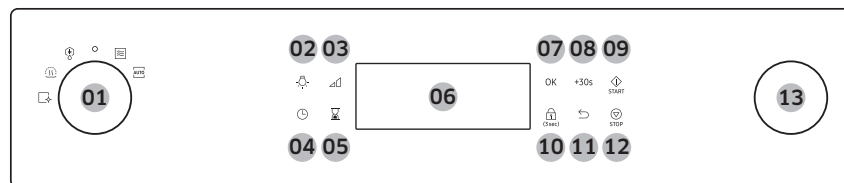
Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

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	Éclairage	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four.
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	OK	Sélectionnez la valeur actuelle.
08	+30 sec	Appuyez pour augmenter le temps de cuisson de 30 secondes.
09	Start	Appuyez sur ce bouton pour démarrer le fonctionnement du four.
10	Sécurité enfants	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

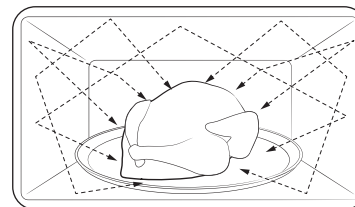
1. Maintenez ce bouton enfoncé  pendant 3 secondes.
2. Réglez l'horloge (heures et minutes) à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur** et du bouton **OK**.

REMARQUE

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

À propos de l'énergie des micro-ondes

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



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

REMARQUE

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

Avant de commencer

Ustensiles pour micro-ondes

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

Exigences :

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

Matériau	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Papier aluminium	△	Utilisez pour une petite quantité afin d'éviter la surcuisson des aliments. Des arcs électriques peuvent se former si le papier est trop près des parois ou si vous utilisez une trop grande quantité de papier.
Plat croustillant	○	Ne l'utilisez pas pour un temps de préchauffage supérieur à 8 minutes.
Porcelaine ou terre cuite	○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés à la cuisson au four à micro-ondes.
Plats jetables en carton ou en polyester	○	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.




Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Emballages de fast-food	Tasses ou récipients en polystyrène	○	Une température trop élevée risque de les faire fondre.
	Sacs en papier ou journal	×	Ils peuvent s'enflammer.
	Papier recyclé ou ornements métalliques	×	Ils peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre	Plats allant du four à la table	○	Adaptés à la cuisson au micro-ondes sauf s'ils comportent des ornements métalliques.
	Plats en cristal	○	Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre en cas de chauffage trop rapide.
	Pots en verre	○	Adaptés au réchauffage uniquement. Retirez le couvercle avant la cuisson.
Métal	Plats	×	Ils peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
	Sacs de congélation avec attaches métalliques	×	
Papier	Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	○	Utilisez pour une cuisson de courte durée. Ils permettent d'absorber l'excès d'humidité.
	Papier recyclé	×	Provoque des arcs électriques.

Opérations

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

Vue d'ensemble de la fonction

Fonction			Plage de températures (Puissances)	Température (Puissance) par défaut
Manuel		Micro-ondes	100 à 900 W	900 W
			L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.	
Mode automatique		Cuisson automatique	Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 15 programmes de cuisson automatique.	
		Décongélation auto	Le four offre 5 programmes de décongélation adaptés à vos besoins.	
Fonctions spéciales		Maintien au chaud	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.	
		Nettoyage vapeur	Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.	
		Désodorisation	Ceci est utile pour désodoriser le four. Utilisez régulièrement cette fonction pour éliminer les mauvaises odeurs dans votre four.	


Opérations

Mode 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.

- La température (ou puissance) par défaut passe à la température (ou puissance) la plus fréquemment réglée au cours des 10 derniers réglages.
- Utilisez uniquement des récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes.



1. Placez les aliments dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes, sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour sélectionner **Mode Micro-ondes**.
3. Réglez la durée de cuisson à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur** puis appuyez sur **+30s**.
4. Pour démarrer la cuisson à haute puissance, appuyez sur **START**. Si vous voulez modifier la puissance, appuyez sur , sélectionnez la puissance souhaitée à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **START**.
5. Pour mettre en pause le mode micro-ondes pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **STOP**. Appuyez à nouveau sur le bouton **STOP** pour annuler le mode ou appuyez sur le bouton **START** pour relancer le mode.
6. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez ajouter 30 secondes à l'aide du bouton **+30s**. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

ATTENTION

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

Niveau de puissance

Niveau	Pourcentage (%)	Puissance de sortie (W)	Description
ÉLEVÉ	100	900	Utilisez pour réchauffer des liquides.
HAUT FAIBLE	83	700	Utilisez pour réchauffer et cuire.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	
MOYENNE	50	450	Utilisez pour cuire la viande et réchauffer les légumes.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Utilisez pour décongeler avant la cuisson.
FAIBLE	11	100	Utilisez pour décongeler les légumes.

Modification de la puissance et de la durée de cuisson pendant la cuisson



1. Appuyez sur  pendant la cuisson.
2. Sélectionnez **Niveau de puissance** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**.
3. Appuyez sur .
4. Appuyez sur  et utilisez la **Molette de sélection de la valeur** pour changer la durée de cuisson, puis appuyez sur le bouton **START** pour démarrer.
 - Vous pouvez également ajouter 30 secondes à l'aide du bouton **+30s**.

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, sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes du **Mode Micro-ondes** aux pages 16 à 17. Le four démarrera une fois que vous aurez réglé la durée de cuisson.
3. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez sélectionner **+30 sec.** à l'aide du bouton **+30s**. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

ATTENTION

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

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. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour utiliser le mode **Cuisson automatique** ou **Décongélation auto**.
2. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur** (Consultez le tableau suivant pour le guide des modes Cuisson automatique/Décongélation auto).
3. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez le poids souhaité à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
5. Appuyez sur le bouton **START** pour démarrer Cuisson automatique ou Décongélation auto.

ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

REMARQUE

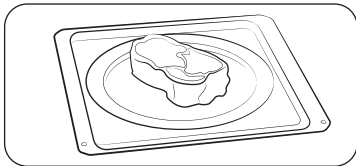
La durée de cuisson est préprogrammée pour chaque menu et ne peut pas être modifiée.

Opérations

Cuisson automatique

Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 15 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
--------------------------------	---	-----------------	---	------------------

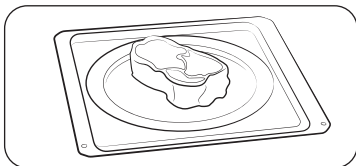


1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes de la section **Mode automatique** aux pages 17 à 19.
3. Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.

Décongélation auto

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

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



1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes de la section **Mode automatique** aux pages 17 à 19.
3. Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.

Cuisson automatique

Guide de cuisson automatique

Non.	Aliment	Poids (kg)	Consignes
1	Boisson	0,3 0,5	Versez le liquide dans des tasses en céramique et réchauffez à découvert. Placez une tasse au centre, placez 2 tasses côte à côte sur le plateau en céramique. Laissez-le reposer dans le four à micro-ondes. Remuez bien après un temps de repos de 1 à 2 minutes. Faites attention lorsque vous sortez les tasses du four. (consultez les consignes de sécurité concernant le réchauffage des liquides.)
2	Plat préparé	0,3-0,4 0,4-0,5	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.
3	Plat préparé surgelé	0,3-0,4 0,4-0,5	Prenez le plat préparé surgelé et vérifiez que le récipient est adapté à la cuisson au micro-ondes. Percez le film du plat préparé. Placez le plat préparé surgelé au centre. Ce programme convient aux plats préparés surgelés composés de 3 aliments différents (par ex. viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 3 minutes.
4	Soupe	0,2-0,3 0,4-0,5	Versez dans une assiette creuse ou un bol en céramique et couvrez d'un couvercle en plastique pendant le chauffage. Placez la soupe au centre. Remuez bien avant et après un temps de repos de 2 à 3 minutes.
5	Ragoût	0,2-0,3 0,4-0,5	Versez dans une assiette creuse ou un bol en céramique et couvrez d'un couvercle en plastique pendant le chauffage. Placez la soupe au centre. Remuez bien avant et après un temps de repos de 2 à 3 minutes.

Non.	Aliment	Poids (kg)	Consignes
6	Popcorn	0,1	Utilisez un pop-corn spécial adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Respectez les consignes du fabricant et placez le sac au centre du plateau en céramique. Durant ce programme, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Soyez prudent lorsque vous sortez le sac chaud du four et que vous l'ouvrez.
7	Pâtes en sauce (réfrigérées)	0,3-0,4 0,4-0,5	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
8	Aliments pour bébé	0,2 0,3	Versez le plat dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
9	Lait pour bébé	0,1 0,2	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau 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.
10	Légumes frais	0,3-0,4 0,5-0,6	Pesez les légumes après les avoir lavés, nettoyés et coupés en morceaux de taille égale. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe). Placez la cocotte au centre. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.
11	Légumes congelés	0,3-0,4 0,4-0,5	Mettez les légumes surgelés, comme du brocoli, des carottes en rondelles, des fleurettes de chou-fleur et des pois, dans une cocotte en verre munie d'un couvercle. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau. Placez la cocotte au centre. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.

Non.	Aliment	Poids (kg)	Consignes
12	Pomme de terre épluchée	0,5-0,6 0,7-0,8	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de taille égale. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) d'eau. Placez la cocotte au centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.
13	Pomme de terre en robe des champs	0,3-0,4 0,5-0,6	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois avec une fourchette. Placez-les sur le plateau en céramique sans les peler. Retirez du four, enveloppez dans du papier d'aluminium et laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.
14	Riz blanc	0,3-0,4	Pesez du riz blanc étuvé et ajoutez le double de quantité d'eau froide. Par exemple, lorsque vous faites cuire 0,3 kg de riz, ajoutez 600 ml d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex munie d'un couvercle. Placez la cocotte au centre. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 5 minutes et remuez après cuisson.
15	Pâtes	0,2 0,4	Placez les pâtes dans une cocotte en Pyrex et ajoutez 1 à 1,5 L d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 à 5 minutes, puis égouttez soigneusement.

REMARQUE

Le mode Cuisson automatique utilise l'énergie des micro-ondes pour chauffer les aliments. Par conséquent, les consignes relatives aux récipients et autres précautions d'emploi doivent être scrupuleusement respectées lorsque ce mode est utilisé.

Opérations

Guide du mode Décongélation auto

Non.	Aliment	Poids (kg)	Consignes
1	Viande	0,2-1,5	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. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
2	Volaille	0,2-1,5	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. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
3	Poisson	0,2-1,5	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. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
4	Pain/ Gâteaux	0,1-0,8	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. Laissez reposer 10 à 30 minutes.
5	Fruit	0,1-0,6	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. Laissez reposer 5 à 15 minutes.

REMARQUE

Le mode Décongélation auto utilise l'énergie des micro-ondes pour chauffer les aliments. Par conséquent, les consignes relatives aux récipients et autres précautions d'emploi doivent être scrupuleusement respectées lorsque ce mode est utilisé.

Fonctions spéciales

Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud maintient les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis. Utilisez cette fonction pour maintenir les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être servis.

Une fois la cuisson terminée :



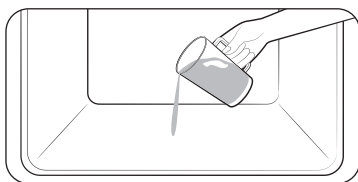
1. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour utiliser la fonction **Maintien au chaud**.
2. Réglez la durée de fonctionnement à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**.
3. Appuyez sur le bouton **START** pour démarrer Maintien au chaud.

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.

Nettoyage vapeur

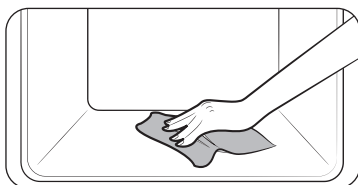
Cette fonction est utile pour nettoyer à la vapeur des salissures légères.



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



2. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour utiliser la fonction **Nettoyage**.
3. Sélectionnez **C1** sur l'écran à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur** et du bouton **OK** pour démarrer **Nettoyage vapeur**.
4. Appuyez sur le bouton **START** pour démarrer Nettoyage vapeur.



5. 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. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour utiliser la fonction **Nettoyage**.
2. Sélectionnez **C2** sur l'écran à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur** et du bouton **OK** pour démarrer **Désodorisation**.
3. Réglez la durée de fonctionnement à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**.
4. Appuyez sur le bouton **START** pour démarrer Désodorisation.

Opérations



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  (3sec) enfoncé pendant 3 secondes pour verrouiller le four.
2. Pour déverrouiller le four, maintenez  (3sec) 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**.

Configuration facile du point d'accès

Pour utiliser la fonction de surveillance 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.

Pour des raisons de sécurité, la fonction de commande à distance n'est pas disponible pour le mode Micro-ondes.

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. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour établir la connexion avec l'appareil Wi-Fi.

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

Guide de cuisson au micro-ondes

Consignes générales

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes.

Cuisson à couvert

Les aliments doivent être couverts pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Il existe plusieurs moyens pour couvrir les aliments, comme par exemple avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique adapté à la cuisson au micro-ondes.

Temps de repos

Après la cuisson, il est important de laisser les aliments reposer pendant la durée recommandée afin de permettre une répartition uniforme de la chaleur dans les aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau).

Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez le couvercle pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
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 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Haricots verts	300	600	7½ à 8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (Carottes/Petits pois/Mais)	300	600	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (À la chinoise)	300	600	7½ à 8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau froide par volume de 250 g, sauf si une autre quantité d'eau est recommandée (reportez-vous au tableau). Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : Coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuisent vite.

Tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Aliment	Quantité (g)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Brocolis	250 500	4-5 5-6	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	5-6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 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. Disposez le chou-fleur en orientant les tiges vers le centre.

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (g)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Courgettes	250	3-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250	3-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250	3-4	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 250	1-2 2-3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4-5	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250	4-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250	5-6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : 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.

Pâtes : Utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 375	900	17-18 18-20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 375	900	20-22 22-24	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	900	17-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	900	18-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Réchauffage

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement qu'un four traditionnel.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup, comme de grosses pièces de viande, car elles ont tendance à être trop cuites et à sécher avant d'être chauffées à cœur. Il est préférable de réchauffer des petites quantités. Couvrir les aliments pendant le réchauffage permet d'éviter qu'ils ne sèchent.

Puissances

Différents niveaux de puissance peuvent être utilisés pour réchauffer les aliments. En général, pour les grandes quantités d'aliments délicats ou pour les aliments qui chauffent rapidement, comme les tartelettes, il est préférable d'utiliser une puissance moins élevée.

Mélange

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir. Il est particulièrement important de remuer les liquides lorsque vous les réchauffez.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Évitez de faire surchauffer les aliments. En cas de doute, il est préférable de sous-estimer la durée de cuisson. Puis, des minutes supplémentaires peuvent être ajoutées le cas échéant. Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds. Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage afin que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est de 2 à 4 minutes.

Faire réchauffer des liquides

Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides. Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons. Remuez pendant la cuisson et systématiquement une fois la durée de cuisson écoulée. Une fois le cycle terminé, laissez reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise.

Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé

Faites toujours preuve d'une attention particulière lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé. Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. La température recommandée pour servir les aliments est comprise entre 30 et 40 °C.

Lait pour bébé

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée pour servir les aliments est d'environ 37 °C.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Consignes
Aliments pour bébé (Légumes + Viande)	190 g	600 W	30 à 40 s.	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.

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Consignes
Bouillie pour bébé (Céréales + Lait + Fruits)	190 g	600 W	20 à 30 s	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 W	30 à 40 s. 50 s. à 1 min.	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.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Consignes
Boisson	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900 W	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	900 W	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 W	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 W	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 W	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.

Décongélation

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, appuyez sur **STOP** et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre. Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Veuillez vous reporter au tableau sur la page suivante.

Conseil : Les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Les aliments congelés doivent être décongelés en utilisant la puissance de décongélation (180 W). Placez les aliments sur un plateau en céramique et insérez le plateau au niveau 1.

Aliment	Quantité (g)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
VIANDE				
Bœuf haché	250 500	6-7 8-12	15-30	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.
Escalopes de porc	250	7-8		
VOLAILLE				
Morceaux de poulet	500 (2 pièces)	12-14	15-60	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.
Poulet entier	1200	28-32		
POISSON				
Filets de poisson	200	6-7	10-25	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.
Poisson entier	400	11-13		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (g)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
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 à 1½ 2½ à 3	5-20	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.
Tartine/ Sandwich	250 500	4 à 4½ 7-9		

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  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.
Il n'y a pas d'électricité au four.	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.

Dépannage

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

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

Problème	Cause	Action
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et laissez tourner le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la 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.

Dépannage

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.

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-F0	S'il n'y a pas de communication entre le MICOM principal et secondaire.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.
C-F1	Ce code ne s'affiche que lorsque la fonction de lecture ou d'écriture de la mémoire EEPROM ne fonctionne pas.	
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	Micro-ondes	1650 W
Puissance de sortie		100 W / 900 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	34,5 Kg
	Transport	39,1 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

Annnonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source).

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



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

UNE QUESTION ? 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
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

