

# Mikrovalna pećnica

---

Korisnički priručnik

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**

# Sadržaj

<b>Sigurnosne upute</b>	<b>3</b>
Važne sigurnosne upute	3
Opća sigurnost	7
Mjere opreza pri rukovanju mikrovalnom pećnicom	8
Ograničeno jamstvo	9
Definicija grupe proizvoda	9
Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)	9
<b>Montaža</b>	<b>10</b>
Sadržaj paketa	10
Upute za montažu	11
Ugradnja u ormarić	11
<b>Prije početka</b>	<b>14</b>
Upravljačka ploča	14
Početne postavke	14
Bočne rešetke	15
O mikrovalnoj energiji	16
Posude za mikrovalno kuhanje	16
<b>Rad</b>	<b>18</b>
Načini rada pećnice	18
Način rada s mikrovalovima	20
Posebne funkcije	22
Automatsko kuhanje	23
Automatsko odmrzavanje	24
Brzo kuhanje	24

Mjerač vremena	25
Čišćenje	25
Postavke	26
Zaključavanje	28
<b>Pametno kuhanje</b>	<b>28</b>
Automatsko kuhanje	28
Automatsko odmrzavanje	31
Brzo kuhanje	32
Ručno kuhanje	33
Brzo i lako	44
<b>Održavanje</b>	<b>45</b>
Čišćenje	45
Zamjena (popravak)	46
Održavanje u slučaju dužeg razdoblja nekorisćenja	46
<b>Rješavanje problema</b>	<b>46</b>
Kontrolne točke	46
Informacijske šifre	51
<b>Tehničke specifikacije</b>	<b>51</b>
<b>Dodatak</b>	<b>52</b>
Obavijest o otvorenom kodu	52

## 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 pripremite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.

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

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

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

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

## Sigurnosne upute

---

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

Pećnica se mora redovito čistiti, a ostaci hrane ukloniti.

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

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

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

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

Uređaj se ne smije čistiti parom.

Uređaj se ne smije čistiti mlazom vode.

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

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

Djecu treba nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.

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

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

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



---

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

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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

Ne smije se čistiti parom.

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

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

## Sigurnosne upute

**UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući.

Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata.

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

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

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

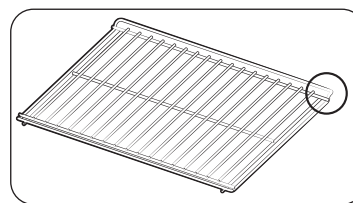
Temperatura površina koje se mogu dodirnuti može tijekom rada uređaja biti visoka.

Površine mogu postati vruće tijekom upotrebe.

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

Uređaj smiju koristiti djeca s 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. Čišćenje i održavanje ne smiju izvoditi djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom odraslih osoba.

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



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

---

## Opća sigurnost

---

Sve izmjene ili popravke mora obaviti isključivo kvalificirano osoblje.

Nemojte zagrijavati hranu ili tekućine u zatvorenim posudama namijenjenima za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Za čišćenje pećnice nemojte koristiti benzen, otapalo, alkohol niti uređaje za čišćenje pomoću pare ili pod visokom tlakom.

Nemojte postaviti pećnicu: pored izvora topline ili zapaljivih materijala; na vlažna, masna, prašnjava ili mjesta izložena izravnom sunčevom svjetlu ili vodi; na mjesto gdje postoji mogućnost curenja plina ili na neravnu podlogu.

Ova se pećnica mora uzemljiti na pravilan način i u skladu s lokalnim i državnim propisima.

Redovito s utikača i kontaktnih točaka pomoću suhe krpe uklonite sve strane tvari.

Nemojte povlačiti, pretjerano svijati kabel napajanja niti na njega stavljati teške predmete.

Ako je došlo do curenja plina (propan, ukapljeni plin, itd.), odmah provjetrite prostor. Ne dodirujte kabel za napajanje.

Ne dodirujte kabel za napajanje vlažnim rukama.

Dok pećnica radi, nemojte je 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.

---

## Upozorenja vezana za mikrovalnu pećnicu

Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo klučanje 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.

# Sigurnosne upute

## Mjere opreza za mikrovalnu pećnicu

Upotrebljavajte 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 klućanje.

Prilikom otvaranja vrata stanite na udaljenost ispruženih ruku kako biste izbjegli opeklina 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](http://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 pojediniosti 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/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

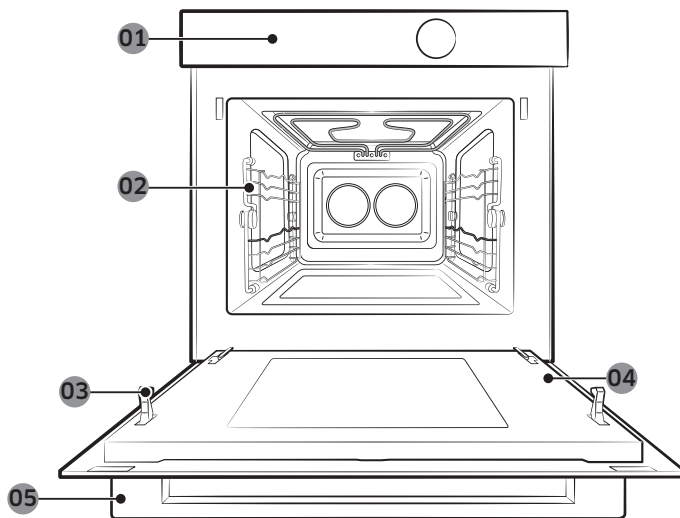


# Montaža

## Sadržaj paketa

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

## Brzi pregled pećnice



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

## Pribor

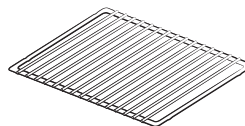
Pećnica se isporučuje s različitim priborom koji omogućuje pripremu različitih vrsta jela.



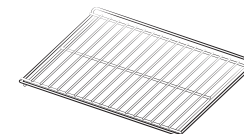
Keramička posuda  
(Koristi se za način rada s mikrovalovima.)



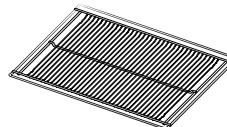
Posuda za pečenje  
(Nemojte koristiti za način rada s mikrovalovima.)



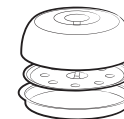
Žičana rešetka  
(Koristi se za brze obroke i način rada za roštilj.)



Rešetka pećnice  
(Nemojte koristiti za način rada s mikrovalovima.)



Rešetka za prženje vrućim zrakom  
(Koristi se za prženje vrućim zrakom.)



Posuda Pro Steamer  
(Koristi se za način rada s mikrovalovima za kuhanje na pari.)



3 Vijka (M4 L25)

## NAPOMENA

Pogledajte **Pametno kuhanje** na stranici 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 x V x 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.

### Električni priključci

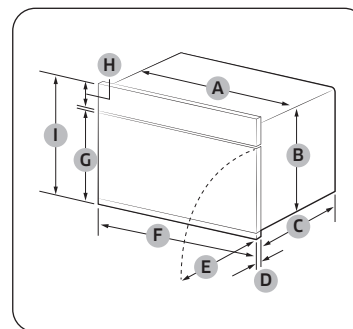
Kućna mreža na koju je uređaj priključen trebala bi biti u skladu s nacionalnim i lokalnim propisima.

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

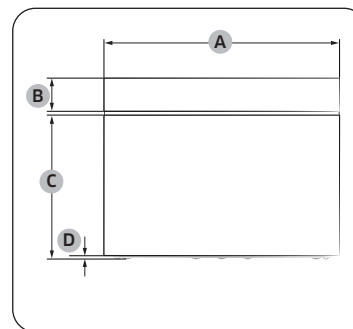
Kuhinjski ormarići koji dodiruju pećnicu moraju biti otporni na toplinu do 100 °C. Tvrtka Samsung nije odgovorna za štetu koja nastane na ormarićima uslijed topline.

### Dimenzije potrebne za ugradnju (Ovo je ugradbeni proizvod.)



Pećnica (mm)

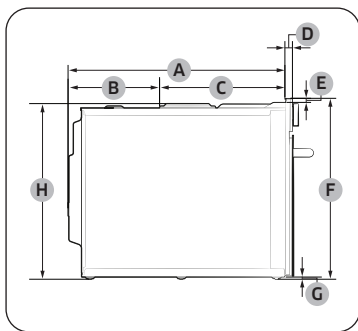
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Pećnica (mm)

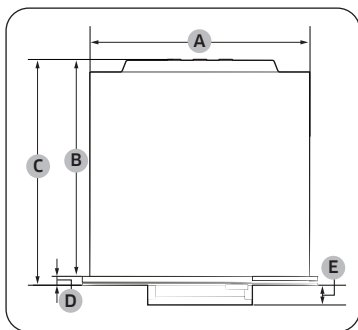
A	595
B	85
C	360
D	6

# Montaža



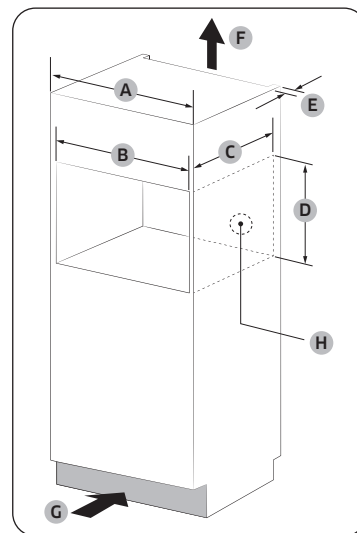
Pećnica (mm)

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



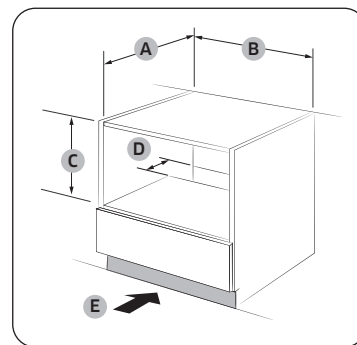
Pećnica (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



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 <sup>2</sup>
G	200 cm <sup>2</sup>
H	Otvor za utičnicu (30 Ø)

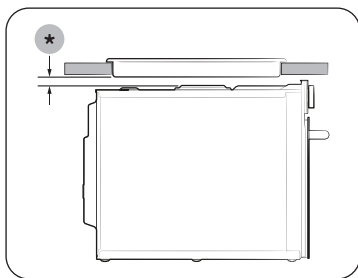


Ormarić ispod sudopera (mm)

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

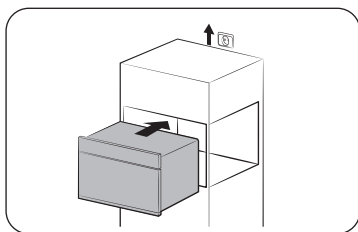
## NAPOMENA

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

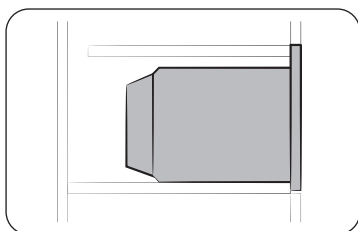


Postavljanje pećnice s pločom za kuhanje  
Prije postavljanja ploče za kuhanje na pećnicu pogledajte vodič za postavljanje kako biste saznali informacije o zahtjevima za prostor (\*).

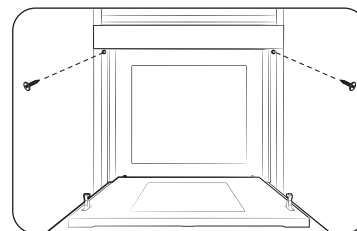
### Montiranje pećnice



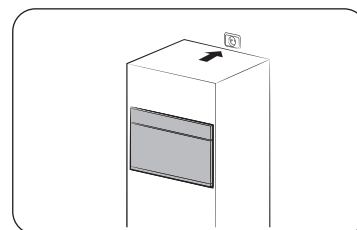
1. Gurnite pećnicu tako da bude djelomično umetnuta u mjesto za ugradnju. Provucite priključni kabel do izvora napajanja.



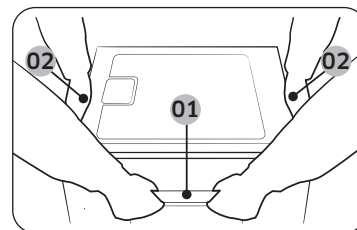
2. Gurnite pećnicu do kraja na mjesto za ugradnju.



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



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



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

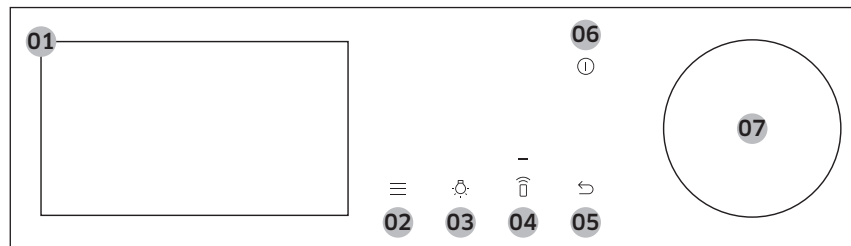
- 01 Ručica na vratima
- 02 Bočna ručica

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.

# Prije početka

## Upravljačka ploča

Upravljačka ploča pećnice ima zaslon (nije osjetljiv na dodir), birač i dodirne gumbе pomoću kojih se upravlja pećnicom. Pročitajte sljedeće informacije kako biste saznali više o upravljačkoj ploči pećnice.



01	Zaslon	Prikazuje izbornik, informacije i tijek kuhanja.
02	Opcije	Dodirnite kako biste vidjeli popis opcija.
03	Lagano	Dodirnite kako biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.
04	Pametno upravljanje	Dodirnite kako biste uključili ili isključili funkciju Pametno upravljanje. <b>NAPOMENA</b> Prije upotrebe ove funkcije potrebno je postaviti Jednostavno povezivanje.
05	Natrag	Dodirnite kako biste se vratili na prethodni ekran.
06	Napajanje	Dodirnite kako biste uključili ili isključili zaslon.
07	Birač	Okrenite lijevo ili desno kako biste se kretali po izbornicima i popisima. Stavka na kojoj ste na zaslonu bit će podcrtana. Pritisnite kako biste odabrali podcrtanu stavku.

## Početne postavke

Kada prvi put uključite pećnicu, prikazat će se zaslon dobrodošlice s logotipom tvrtke Samsung. Slijedite upute na zaslonu kako biste odabrali početne postavke. Početne postavke kasnije možete promijeniti na zaslonu Postavki.

1. Na zaslonu dobrodošlice odaberite **Postavljanje početka** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Postavite jezik.
  - a. Odaberite jezik i zatim pritisnite **Birač**.
  - b. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Prihvatite »**Uvjete i odredbe**« i »**Pravila o zaštiti privatnosti**«.
4. Povežite svoj Samsung uređaj s aplikacijom SmartThings.
  - a. Na zaslonu Rad na mobilnom uređaju odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
  - b. Skenirajte QR kod na zaslonu pomoću pametnog telefona i slijedite upute na zaslonu svog telefona kako biste dovršili povezivanje.
    - Ako ne želite izvršiti ovaj korak, odaberite **Preskoči** i zatim pritisnite **Birač** kako biste prešli na sljedeći korak.
  - c. Kada dobijete poruku da ste se uspješno povezali, odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač**.



5. Postavite vremensku zonu.
  - a. Odaberite vremensku zonu i zatim pritisnite **Birač**.
  - b. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
6. Postavljanje datuma.
  - a. Odaberite dan, mjesec i godinu. Pritisnite **Birač** nakon odabira svake stavke.
  - b. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.

#### NAPOMENA

Preskočite ovaj korak ako ste povezali svoj uređaj s aplikacijom SmartThings.

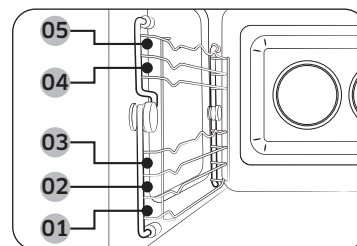
7. Odaberite vrijeme.
  - a. Postavite sat i minutu. Pritisnite **Birač** nakon odabira svake stavke.
  - b. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.

#### NAPOMENA

Preskočite ovaj korak ako ste povezali svoj uređaj s aplikacijom SmartThings.

8. Odaberite **Dovršeno** i zatim pritisnite **Birač** kako biste dovršili postavljanje.
  - Prikazat će se vodič za prvu uporabu. Možete odabrati stavku **SAZNAJTE VIŠE** i zatim pritisnuti **Birač** kako biste vidjeli vodič ili odabrati stavku **POSLIJE** i zatim pritisnuti **Birač** kako biste preskočili ovaj korak.

## Bočne rešetke



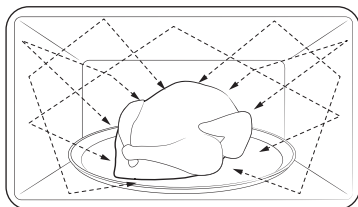
- Umetnite pribor u pravilan položaj u pećnici.
- Pažljivo vadite posude i/ili pribor iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati opekline.

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

# Prije početka

## O mikrovalnoj energiji

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



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

### NAPOMENA

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

## Posuđe za mikrovalno kuhanje

Posuđe koje se koristi za način rada s mikrovalovima mora omogućiti mikrovalovima da prođu kroz njega i prodru u hranu. Metali kao što su nehrđajući čelik, aluminij i bakar odbijaju mikrovalove. Stoga nemojte koristiti posuđe izrađeno od metala. Posuđe označeno kao sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici prikladno je korištenje. Dodatne informacije o odgovarajućem posuđu za kuhanje možete pronaći u sljedećem vodiču.

### Što je potrebno:

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

Materijal	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Opis
Alumijska 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.
	Papirnate vrećice i novine	✗	Mogu se zapaliti.
	Reciklirani papir ili metalni ukrasi	✗	Može izazvati iskrenje
Staklo	Posude za kuhanje i posluživanje	○	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici ako nemaju metalne ukrase.
	Fino stakleno posuđe	○	Osjetljivo staklo može napuknuti ili razbiti se kod naglog zagrijavanja.
	Stakleni vrčevi	○	Pogodno samo za zagrijavanje. Prije kuhanja uklonite poklopac.
Metal	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.

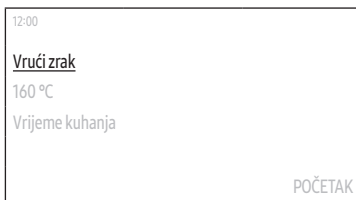
Materijal		Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Opis
Plastika	Posude	○	Koristite samo termoplastične spremnike. Neke plastike mogu se izobličiti ili promijeniti boju na visokim temperaturama.
	Prozirna folija	○	Koristite za zadržavanje vlažnosti nakon kuhanja.
	Vrećice za zamrzavanje	△	Koristite 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

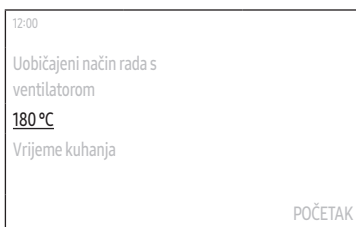
△ : Pažljivo koristite

✗ : Nije sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici

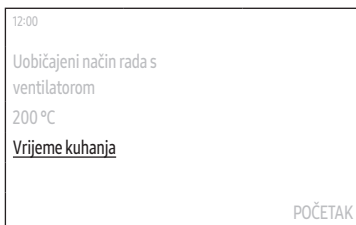
## Načini rada pećnice



1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite željeni način kuhanja i zatim pritisnite **Birač**.  
(Detaljne informacije o svakom načinu kuhanja pronađite u odjeljku »Opisi načini rada pećnice« na stranici 19.)



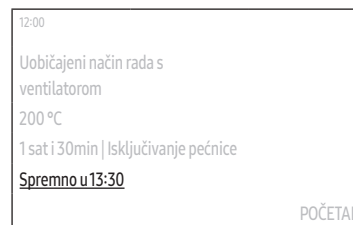
3. Postavite željenu temperaturu.
  - Zadana temperatura i temperaturni raspon razlikuju se ovisno o načinu kuhanja.



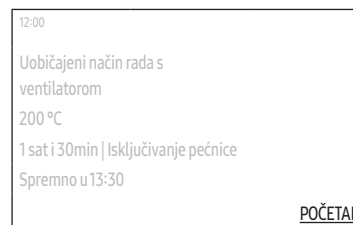
4. Odaberite **Vrijeme kuhanja** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
  - Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 10 sati.
5. Nakon što postavite vrijeme kuhanja, odaberite opciju koju želite pokrenuti na kraju kuhanja i zatim pritisnite **Birač**.
  - Možete odabrati **Isključivanje pećnice, Održavanje temp. ili Održavanje hrane toplom**.
  - Način rada Roštilj na velikoj rešetki ne podržava opciju **Održavanje hrane toplom**.

### NAPOMENA

Ako započnete kuhati a da niste postavili vrijeme kuhanja ili postavite **Održavanje temp.** kao opciju, morat ćete ručno zaustaviti rad pećnice.



6. Odaberite **Spreмно u** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme završetka.
  - Kada postavite vrijeme kuhanja, pećnica će prikazati vrijeme u koje će kuhanje završiti. (Npr. **Spreмно u 13:30**)



7. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.
  - Ako ne promijenite vrijeme završetka, pećnica će odmah započeti s kuhanjem.
  - Ako promijenite vrijeme završetka, pećnica će automatski prilagoditi vrijeme početka kako bi kuhanje završilo u postavljeno vrijeme.

### NAPOMENA

- Temperaturu i vrijeme kuhanja možete promijeniti i tijekom kuhanja.
- Tijekom kuhanja odaberite **Pauza** i zatim pritisnite **Birač** kako biste pauzirali kuhanje. Kada pauzirate kuhanje, možete ga završiti ili nastaviti.
  - Odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač** kako biste završili kuhanje.
  - Odaberite **Nastavi** i zatim pritisnite **Birač** kako biste nastavili s kuhanjem.
- Kada se kuhanje dovrši, na zaslonu će se prikazati **+5 min.**
  - Možete odabrati **+5 min** i zatim pritisnuti **Birač** kako biste produljili kuhanje za daljnjih 5 minuta.

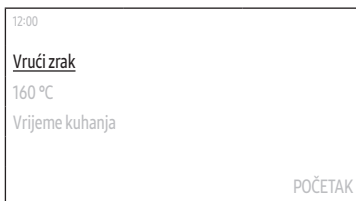
## Opisi načini rada pećnice

Način rada	Temperaturni raspon (°C)	Zadana temperatura (°C)
Vrući zrak	40-250	160
	Stražnji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način koristite za istovremeno pečenje na različitim razinama.	
Uobičajeni način rada s ventilatorom	40-250	180
	Toplinu stvaraju gornji i donji grijači s ventilatorima. Ova je postavka prikladna za pečenje.	
Roštilj na velikoj rešetki	150-250	220
	Grijač otpušta toplinu na velikoj površini. Ovaj način kuhanja koristite za bolje pečenje gornje strane hrane (na primjer, mesa, lazanja ili zapečenih jela).	
Roštilj s ventilatorom	40-250	180
	Dva gornja grijača stvaraju toplinu koju raspršuje ventilator. Koristite ovaj način rada za roštiljanje mesa ili ribe.	
Zagrijavanje odozgo i vrući zrak	40-250	180
	Gornji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pečenje hrane s hrskavom korom (na primjer, mesa ili lazanja).	

Način rada	Temperaturni raspon (°C)	Zadana temperatura (°C)
Zagrijavanje odozdo i vrući zrak	40-250	200
	Donji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pripremu pizze, kruha ili kolača.	
Intenzivno kuhanje	40-250	220
	Intenzivno kuhanje naizmjenično aktivira sve grijače kako bi se toplina u pećnici ravnomjerno raspodijelila. Ovaj način kuhanja koristite za kuhanje velikih obroka, kao što su velike porcije zapečene hrane ili pite.	
Intenzivno pečenje	80-200	160
	Intenzivno pečenje pokreće automatski ciklus zagrijavanja dok temperatura pećnice ne dostigne 220 °C. Zatim počinju raditi gornji grijač i ventilator vrućeg zraka kako bi se namirnice poput mesa naglo zapekle. Nakon toga, meso će se peći na niskim temperaturama. Koristite ovaj način rada za pripremu govedine ili junetine te peradi i ribe.	
Prženje vrućim zrakom	150-250	220
	Prženjem vrućim zrakom priprema se hrskava i zdravija smrznuta ili svježa hrana bez upotrebe ulja ili manje ulja u odnosu na uobičajene načine rada pomoću vrućeg zraka. Za najbolje rezultate ovaj način rada koristite uz posudu za prženje vrućim zrakom. Slijedite recept ili upute na pakiranju kako biste postavili temperaturu, vrijeme i količinu.	



## Način rada s mikrovalovima



1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite željeni način kuhanja i zatim pritisnite **Birač**.  
(Detaljne informacije o svakom načinu kuhanja pronađite u odjeljku »Opisi načina rada s mikrovalovima« na stranci 21.)



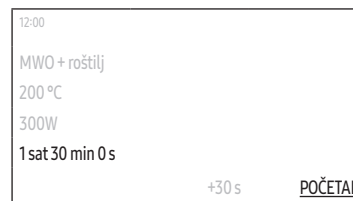
3. Postavite željenu temperaturu.
  - Način rada MWO ne zahtijeva postavljanje temperature.
  - Zadana temperatura i temperaturni raspon razlikuju se ovisno o načinu kuhanja.



4. Postavite razinu snage.
  - Zadana razina snage i raspon razine snage razlikuju se ovisno o načinu kuhanja.



5. Odaberite **Vrijeme kuhanja** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
  - Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 1 sat i 30 minuta.
  - Možete odabrati **+30 s** i zatim pritisnuti **Birač** kako biste produljili kuhanje za 30 sekundi.



6. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.
  - Pećnica će odmah započeti s kuhanjem.

### NAPOMENA

- Temperaturu i vrijeme kuhanja možete promijeniti i tijekom kuhanja.
- Tijekom kuhanja odaberite **Pauza** i zatim pritisnite **Birač** kako biste pauzirali kuhanje. Kada pauzirate kuhanje, možete ga završiti ili nastaviti.
  - Odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač** kako biste završili kuhanje.
  - Odaberite **Nastavi** i zatim pritisnite **Birač** kako biste nastavili s kuhanjem.
- Kada se kuhanje dovrši, na zaslonu će se prikazati **+30 s**. (**+30 s** se ne prikazuje ako je vrijeme kuhanja postavljeno na manje od 5 sekundi.)
  - Možete odabrati **+30 s** i zatim pritisnuti **Birač** kako biste produljili kuhanje za daljnjih 30 sekundi.

## Opisi načina rada s mikrovalovima

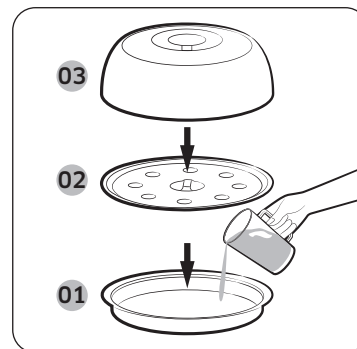
Način rada	Temperaturni raspon (°C) / Raspon razine snage (W)	Zadana temperatura (°C) / Razina snage (W)
MWO (mikrovalna pećnica)	- / 100-850	850
	Mikrovalna energija omogućava kuhanje ili podgrijavanje bez promjena oblika ili boje hrane.	
MWO + Roštilj	40-200 / 100-600	200 / 300
	Grijači stvaraju toplinu koju pojačava mikrovalna energija.	
MWO + Vrući zrak	40-200 / 100-600	180 / 300
	Grijači stvaraju toplinu i ventilator raspršuje vrući zrak unutar pećnice, a to pojačava mikrovalna energija.	
MWO + Pečenje	40-200 / 100-600	180 / 300
	Ovaj način rada objedinjuje Roštilj s ventilatorom i mikrovalove pa stoga smanjuje vrijeme kuhanja i omogućava hrani da dobije zlatnosmeđu hrskavu površinu.	

## Razina snage

Razina	Postotak (%)	Izlazna snaga (W)	Opis
VISOKA	100	850	Koristite za zagrijavanje tekućine.
NIŽA VISOKA	82	700	Koristite za podgrijavanje i kuhanje.
SREDNJE VISOKA	71	600	
SREDNJA	53	450	Koristite za kuhanje mesa i podgrijavanje povrća.
SREDNJE NISKA	35	300	
ODMRZAVANJE	21	180	Koristite za odmrzavanje prije kuhanja.
NISKA	12	100	Koristite za odmrzavanje povrća.

## Korištenje posude Pro Steamer

Hranu možete ručno kuhati na pari pomoću posude Pro Steamer.

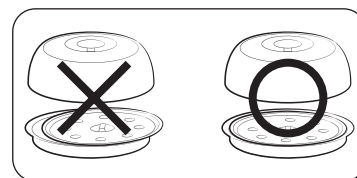


- 01 Posuda za kuhanje na pari / Posuda za hrskavo pečenje
- 02 Posuda za paru
- 03 Poklopac od nehrđajućeg čelika

1. Ulijte 500 ml hladne vode u posudu za kuhanje na pari. Stavite posudu za paru na posudu za kuhanje na pari, stavite hranu na posudu za paru i zatvorite poklopcem od nehrđajućeg čelika. Posudu Pro Steamer stavite u sredinu unutrašnjosti pećnice.
2. Slijedite korake 2-4 u odjeljku Mikrovalovi kako biste odabrali ostale postavke kuhanja.
  - Detaljne upute za kuhanje potražite pod naslovom **Posuda Pro Steamer** na stranici 40.

### NAPOMENA

Prije nego što pećnicu ostavite bez nadzora obavezno provjerite postavke kuhanja.



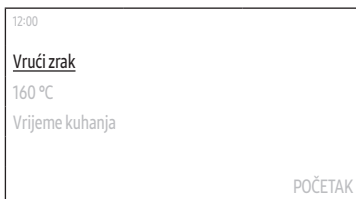
### OPREZ

Pobrinite se da zatvorite poklopac na posudi Pro steamer kako bi stala u posudu za kuhanje na pari / posudu za hrskavo pečenje. Jaja ili kesteni mogli bi se rasprsnuti ako poklopac nije pravilno zatvoren.

### OPREZ

- Nemojte nikad koristiti Pro Steamer s drugim proizvodom ili modelom. To bi moglo dovesti do požara ili nepopravljive štete na proizvodu.
- Nemojte koristiti Pro Steamer bez vode ili hrane u posudi. Kada koristite Pro Steamer, ulijte najmanje 500 ml prije upotrebe. Ako je količina vode manja od 500 ml, hrana se možda neće skuhati do kraja ili može doći do požara ili nepopravljive štete na proizvodu.
- Budite pažljivi prilikom uklanjanja spremnika iz posude Pro Steamer nakon kuhanja jer će biti vrlo vruć.

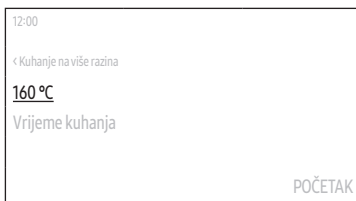
## Posebne funkcije



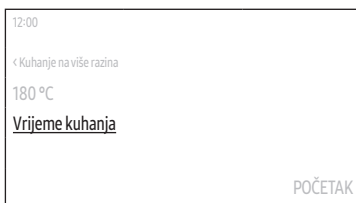
1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite **Posebnu funkciju** i zatim pritisnite **Birač**.



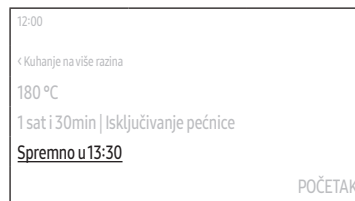
3. Odaberite željenu funkciju i zatim pritisnite **Birač**.  
(Detaljne informacije o svakoj funkciji pronađite u odjeljku »Opisi posebnih funkcija« na stranici 23.)



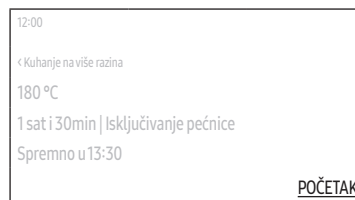
4. Postavite željenu temperaturu.
  - Zadana temperatura i temperatura razlikuju se ovisno o načinu kuhanja.



5. Odaberite **Vrijeme kuhanja** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
  - Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 10 sati.



6. Odaberite **Spretno u** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme završetka.
  - Kada postavite vrijeme kuhanja, pećnica će prikazati vrijeme u koje će kuhanje završiti. (Npr. **Spretno u 13:30**)



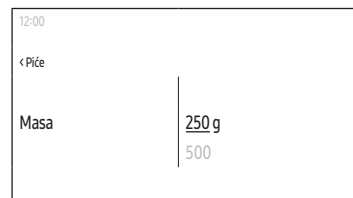
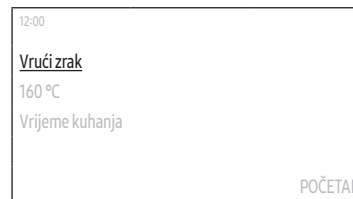
7. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.
  - Ako ne promijenite vrijeme završetka, pećnica će odmah započeti s kuhanjem.
  - Ako promijenite vrijeme završetka, pećnica će automatski prilagoditi vrijeme početka kako bi kuhanje završilo u postavljeno vrijeme.

## Opisi posebnih funkcija

Način rada	Temperaturni raspon (°C)	Zadana temperatura (°C)
Kuhanje na više razina	40-250	160
	Koristite ovu funkciju za istovremeno kuhanje na više razina.	
Održavanje hrane toplom	60-100	60
	Koristite ovu funkciju kako biste održavali toplinu upravo pripremljene hrane.	

## Automatsko kuhanje

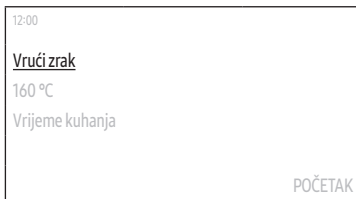
Pećnica nudi 31 program automatskog kuhanja. Iskoristite ovu značajku kako biste uštedjeli vrijeme ili skratili vrijeme učenja. Vrijeme kuhanja, razina snage i temperatura prilagodit će se prema odabranom programu.



1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite **Automatsko kuhanje** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite željeni program i zatim pritisnite **Birač**.
  - Detaljne informacije o svakom programu pronađite pod naslovom »Automatsko kuhanje« u odjeljku »Pametno kuhanje« na stranici 28.
4. Pročitajte savjet, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
5. Odaberite težinu i zatim pritisnite **Birač**.
  - Dostupna težina može biti različita ovisno o odabranom programu.
  - Ovaj korak možda nije primjenjiv za neke programe.
6. Pripremite hranu i pribor prema uputama na zaslonu, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
7. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.

## Automatsko odmrzavanje

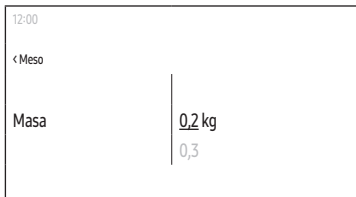
Pećnica nudi 5 automatskih programa automatskog odmrzavanja. Iskoristite ovu značajku kako biste praktično i jednostavno odmrzavali hranu. Vrijeme kuhanja, razina snage i temperatura prilagodit će se prema odabranom programu.



1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite **Automatsko odmrzavanje** i zatim pritisnite **Birač**.



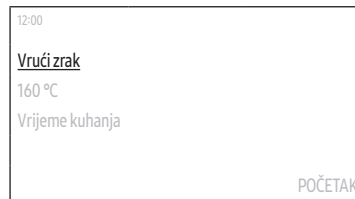
3. Odaberite željeni program i zatim pritisnite **Birač**.
  - Detaljne informacije o svakom programu pronađite pod naslovom »Automatsko odmrzavanje« u odjeljku »Pametno kuhanje« na stranici 31.



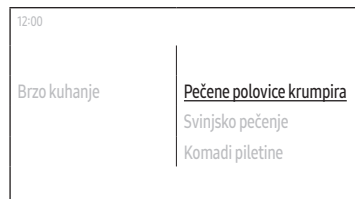
4. Odaberite težinu i zatim pritisnite **Birač**.
  - Dostupna težina može biti različita ovisno o odabranom programu.
5. Pripremite hranu i pribor prema uputama na zaslonu, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
6. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.

## Brzo kuhanje

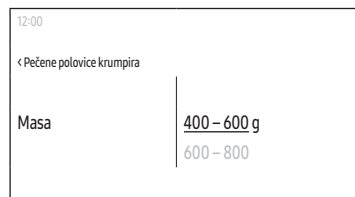
Pećnica nudi programe za brzo kuhanje. Iskoristite ovu značajku kako biste praktično i jednostavno odmrzavali hranu. Vrijeme kuhanja, razina snage i temperatura prilagodit će se prema odabranom programu.



1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite **Brzo kuhanje** i zatim pritisnite **Birač**.




3. Odaberite željeni program i zatim pritisnite **Birač**.
  - Detaljne informacije o svakom programu pronađite pod naslovom »Brzo kuhanje« u odjeljku »Pametno kuhanje« na stranici 32.
4. Pročitajte savjet, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.




5. Odaberite težinu i zatim pritisnite **Birač**.
  - Dostupna težina može biti različita ovisno o odabranom programu.
6. Pripremite hranu i pribor prema uputama na zaslonu, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
7. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.

## Mjerač vremena



### Dodavanje novog mjerača vremena

1. Dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Mjerač vremena** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Na zaslonu mjerača vremena odaberite **+** i zatim pritisnite **Birač**.
  - Preskočite ovaj korak ako prvi put dodajete mjerač vremena.
4. Postavljanje vremena.


### Uređivanje postojećeg mjerača vremena

1. Dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Mjerač vremena** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Na zaslonu mjerača vremena odaberite mjerač vremena koji želite urediti i zatim pritisnite **Birač**.
4. Promijenite vrijeme.

### Brisanje mjerača vremena

1. Dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Mjerač vremena** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Na zaslonu mjerača vremena odaberite  i zatim pritisnite **Birač**.
4. Odaberite **Izbriši** na desnoj strani mjerača vremena koji želite izbrisati i zatim pritisnite **Birač**.
5. Odaberite **Dovršeno** i zatim pritisnite **Birač**.

### Upotreba mjerača vremena

1. Dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Mjerač vremena** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite **POČETAK** na desnoj strani mjerača vremena koji želite koristiti i zatim pritisnite **Birač**.
  - Kada pokrenete mjerač vremena, možete ga pauzirati ili otkazati.


### NAPOMENA

Kada istekne postavljeno vrijeme, prikazat će se poruka »**Vrijeme je isteklo.**« uz melodiju. Odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač** kako biste zatvorili poruku.

## Čišćenje

### Čišćenje parom

Ovo je korisno za čišćenje parom manjeg stupnja zaprljanja. Ova automatska funkcija štedi vaše vrijeme tako što uklanja potrebu za redovitim ručnim čišćenjem.

1. Dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Čišćenje** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite **Čišćenje parom** i zatim pritisnite **Birač**.
4. Slijedite informacije na zaslonu, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
5. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.

### UPOZORENJE

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


### NAPOMENA

- Ako se pećnica jako zaprlja masnoćom, primjerice nakon pečenja ili roštiljanja, preporučuje se ručno ukloniti tvrdokorne mrlje pomoću sredstva za čišćenje prije nego što se aktivira čišćenje parom.
- Vrata pećnice ostavite poluotvorena kada se ciklus završi. Tako će se emajlirana površina unutrašnjosti pećnice temeljito osušiti.
- 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.

# Rad

## Osvježavanje

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

1. Dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Čišćenje** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite **Osvježavanje** i zatim pritisnite **Birač**.
4. Postavljanje vremena.
  - Možete postaviti najviše 15 minuta.
5. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.

## Postavke

Dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči, odaberite **Postavke** i zatim pritisnite **Birač** kako biste promijenili različite postavke svoje pećnice.

Detaljne opise potražite u sljedećoj tablici.

Izbornik	Podizbornik	Opis
Veze	Wi-Fi	Možete uključiti ili isključiti Wi-Fi.
	Jednostavno povezivanje	Pećnicu možete povezati s poslužiteljem SmartThings putem Wi-Fi veze. Kada povežete pećnicu, možete koristiti aplikaciju SmartThings kako biste provjerili status pećnice i/ili upravljali pećnicom putem mobilnog uređaja.
	Daljinsko upravljanje	Odaberite <b>Aktiviraj</b> i zatim pritisnite <b>Birač</b> kako biste pozivnom centru omogućili daljinski pristup svojoj pećnici radi provjere internih informacija.

Izbornik	Podizbornik	Opis
Prikaži	Svjetlina	Svjetlinu možete promijeniti na zaslonu.
	Čuvar zaslona	Možete uključiti ili isključiti čuvar zaslona. <b>NAPOMENA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Čuvar zaslona je funkcija koja prikazuje datum i vrijeme na vašem zaslonu ako u stanju mirovanja neko vrijeme nema unosa.</li> <li>Uključite čuvar zaslona kako biste aktivirali temu sata i istek vremena.</li> </ul>
	Tema sata	Možete odabrati temu sata.
	Istek vremena	Možete postaviti vrijeme koje će proći dok se ne uključi čuvar zaslona. <b>NAPOMENA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Potrošnja energije može se povećati ovisno o postavci.</li> <li>Kada je postavka isteka vremena postavljen na »<b>Uvijek uključeno</b>«, svjetlina LCD-a automatski će se promijeniti na razinu 2 ako 3 minute ne bude aktivnosti.</li> </ul>



Izbornik	Podizbornik	Opis
Datum i vrijeme	Automatski datum i vrijeme	Možete uključiti ili isključiti ažuriranje vremena putem interneta. Morate biti povezani na Wi-Fi mrežu.
	Odaberite vremensku zonu	Možete odabrati vremensku zonu. (Morate onemogućiti automatski datum i vrijeme.)
	Postavljanje datuma	Možete ručno postaviti datum. (Morate onemogućiti automatski datum i vrijeme.)
	Postavljanje vremena	Možete ručno postaviti vrijeme. (Morate onemogućiti automatski datum i vrijeme.)
	Odaberite format vremena	Možete odabrati format vremena od 12 ili 24 sata.
Jezik		Možete odabrati jezik.
Zapremina		Možete prilagoditi glasnoću zvuka pećnice.
Pomoć	Rješavanje problema	Možete pročitati rješavanje problema.
	Vodič za prvu uporabu	Možete pogledati jednostavne upute o osnovnoj upotrebi pećnice.



Izbornik	Podizbornik	Opis
O uređaju	Naziv modela	Možete provjeriti naziv modela svoje pećnice.
	Verzija softvera	Možete provjeriti trenutnu verziju firmvera. Kada bude dostupan novi softver, u ovom će se izborniku prikazati gumb <b>Ažuriranje softvera</b> .
	Pravne informacije	Možete pročitati pravne informacije.

## Zaključavanje

Možete zaključati upravljačku ploču kako biste spriječili nehotičan rad pećnice.

- Kako biste aktivirali funkciju **Zaključavanje**, dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči, odaberite **Zaključavanje** i zatim pritisnite **Birač**.
- Kako biste deaktivirali funkciju **Zaključavanje**, dodirnite i držite pritisnutim gumb  dok se ne pokaže poruka »Upravljanje je zaključano«.

## Automatsko kuhanje

U sljedećoj tablici prikazan je 31 automatski program koji uključuje podgrijavanje, kuhanje i pečenje. Tablica sadrži količine, vrijeme stajanja i odgovarajuće preporuke. Ovi automatski programi sadrže posebne načine kuhanja koji su osmišljeni kako bi vam se olakšalo pripremanje jela.

Hrana	Veličina porcije (kg)	Pribor	Razina
1. Piće	0,25 0,5	Keramička posuda	1
	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. Pažljivo izvadite šalice (pogledajte sigurnosne informacije o podgrijavanju tekućine).		
2. Posluženo jelo	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramička posuda	1
	Koristite keramički tanjur i pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ovaj je program prikladan za jela koja se sastoje od 3 vrste namirnica (npr. mesa s umakom, povrća i priloga poput krumpira, riže i tjestenine). Nakon kuhanja, pričekajte 3 minute.		
3. Smrznuto gotovo jelo	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramička posuda	1
	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.		

Hrana	Veličina porcije (kg)	Pribor	Razina
4. Juha	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramička posuda	1
	Ulijte u duboku keramičku posudu ili zdjelu i pokrijte plastičnim poklopcem tijekom grijanja. Stavite juhu na sredinu keramičke posude. Pažljivo promiješajte nakon što odstoji 2-3 min.		
5. Varivo	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramička posuda	1
	Ulijte u duboku keramičku posudu ili zdjelu i pokrijte plastičnim poklopcem tijekom grijanja. Stavite juhu na sredinu keramičke posude. Pažljivo promiješajte nakon što odstoji 2-3 min.		
6. Zapečena smrznuta riba	0,4-0,6	Umetak za roštilj i keramička posuda	3
	Stavite smrznutu ribu koja se treba zapeći u odgovarajuću vatrostalnu staklenu ili keramičku posudu. Nakon kuhanja, pričekajte 2-3 minute. Ovaj je program prikladan za smrznute gotove proizvode koji sadrže filete s povrćem i umakom.		
7. Smrznute lazanje	0,4-0,6	Umetak za roštilj i keramička posuda	3
	Stavite smrznute lazanje u odgovarajuću vatrostalnu staklenu ili keramičku posudu. Nakon podgrijavanja, pričekajte 2-3 minute.		
8. Smrznuti pomfrit za pećnicu	0,4-0,5	Posuda za pečenje	3
	Rasporedite smrznuti pomfrit u metalnu posudu za pečenje.		
9. Smrznuta pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Rešetka pećnice	2
	Stavite smrznutu pizzu na rešetku.		

Hrana	Veličina porcije (kg)	Pribor	Razina
10. Smrznuti kroketi	0,4-0,6	Posuda za pečenje	3
	Smrznute krokete od krumpira ravnomjerno rasporedite u metalnoj posudi za pečenje.		
11. Smrznuto povrće	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramička posuda	1
	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 keramičke posude. Kuhajte pokriveno. Pustite da stoji 2-3 minute i promiješajte nakon kuhanja.		
12. Pita od jabuka	1,2-1,4	Rešetka pećnice	1
	Stavite pitu od jabuka u okruglu metalnu posudu. Stavite meso na rešetku pećnice. Raspon težine obuhvaća jabuku i ostalo.		
13. Podloga za voćnu pitu	0,3-0,5	Rešetka pećnice	3
	Stavite tijesto u metalni kalup i postavite ga na rešetku pećnice.		
14. Brownie kolač	0,5-0,7	Rešetka pećnice	3
	Stavite tijesto u okruglu vatrostalnu posudu i na rešetku pećnice.		
15. Kroasani	0,2-0,4	Rešetka pećnice	3
	Koristite papir za pečenje. Stavite korasane jedan do drugoga na rešetku pećnice.		
16. Nizozemska pita s maslacem	0,5-0,7	Rešetka pećnice	2
	Stavite svježe tijesto u okrugli metalni kalup za pečenje promjera 22 cm. Stavite na rešetku.		
17. Nizozemska slatka štruca	0,7-0,8	Rešetka pećnice	3
	Stavite svježe tijesto u pravokutnu metalnu posudu za pečenje odgovarajuće veličine (duljine 25 cm). Stavite jelo duljom stranom uzduž vrata na rešetku pećnice.		

## Pametno kuhanje

Hrana	Veličina porcije (kg)	Pribor	Razina
18. Muffini	0,5-0,6	Rešetka pećnice	2
	Stavite tijesto za muffine u metalnu posudu za muffine u koju može stati 12 muffina. Stavite posudu na sredinu rešetke pećnice.		
19. Dizano tijesto s kvascem	0,3-0,6	Rešetka pećnice	3
	Pripremite tijesto s kvascem za pizzu, kolač ili kruh. Stavite ga u veliku okruglu posudu otpornu na toplinu i pokrijte je prozirnom folijom.		
20. Biskvit	0,3-0,6	Rešetka pećnice	2
	Stavite 300 g tijesta u crni okrugli metalni kalup za pečenje promjera 18 cm, 400 g tijesta u kalup promjera 24 cm, a 500 g tijesta u kalup promjera 26 cm. Stavite posudu na sredinu rešetke pećnice.		
21. Bijeli kruh	0,7-0,8	Rešetka pećnice	2
	Stavite svježe tijesto u pravokutnu metalnu posudu za pečenje odgovarajuće veličine (duljine 25 cm). Stavite jelo duljom stranom uzduž vrata na rešetku pećnice.		
22. Savijača od lisnatog tijesta s jabukama	0,3-0,5	Posuda za pečenje	2
	Koristite papir za pečenje. Stavite 4 komada jedan do drugoga na posudu za pečenje.		
23. Riblji fileti, 2 cm	0,3-0,6	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	5+2
	Marinirajte riblje filete (debljine 2 cm) i stavite ih jedan do drugoga na rešetku pećnice i posudu za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite <b>U redu</b> i zatim pritisnite <b>Birač</b> . Zatim odaberite <b>Nastavi</b> i nakon toga pritisnite <b>Birač</b> kako biste nastavili s postupkom.		

Hrana	Veličina porcije (kg)	Pribor	Razina
24. Odresci od lososa	0,3-0,6	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	5+2
	Marinirajte odreske lososa i stavite ih jedan do drugoga na rešetku pećnice i posudu za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite <b>U redu</b> i zatim pritisnite <b>Birač</b> . Zatim odaberite <b>Nastavi</b> i nakon toga pritisnite <b>Birač</b> kako biste nastavili s postupkom.		
25. Kozice	0,3-0,4 0,4-0,5	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	5+2
	Rasporedite ravnomjerno sirove kozice na rešetki pećnice i posudi za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite <b>U redu</b> i zatim pritisnite <b>Birač</b> . Zatim odaberite <b>Nastavi</b> i nakon toga pritisnite <b>Birač</b> kako biste nastavili s postupkom.		
26. Govedi odrezak, tanki	0,3-0,6	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	5+2
	Stavite govede odreske jedan do drugoga na sredinu rešetke pećnice i posude za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite <b>U redu</b> i zatim pritisnite <b>Birač</b> . Zatim odaberite <b>Nastavi</b> i nakon toga pritisnite <b>Birač</b> kako biste nastavili s postupkom.		
27. Janjeći kotleti	0,3-0,6	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	5+2
	Marinirajte janjeće kotlete. Stavite janjeće kotlete na rešetku pećnice i posudu za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite <b>U redu</b> i zatim pritisnite <b>Birač</b> . Zatim odaberite <b>Nastavi</b> i nakon toga pritisnite <b>Birač</b> kako biste nastavili s postupkom.		

Hrana	Veličina porcije (kg)	Pribor	Razina
28. Svježe povrće	0,3-0,4 0,5-0,6	Keramička posuda	1
	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 keramičke posude. Kuhajte pokriveno. Pustite da stoji 2-3 minute i promiješajte nakon kuhanja.		
29. Oguljeni krumpiri	0,5-0,6 0,7-0,8	Keramička posuda	1
	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 keramičke posude. Pustite da stoji 2-3 minute i promiješajte nakon kuhanja.		
30. Bijela riža	0,3-0,4	Keramička posuda	1
	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 keramičke posude. Kuhajte pokriveno. Pustite da stoji 5 minuta i promiješajte nakon kuhanja.		
31. Domaća pizza	0,6-1,0	Posuda za pečenje	1
	Stavite pizzu u posudu. Raspon težine uključuje nadjev kao što su umak, povrće, šunka i sir.		

## Automatsko odmrzavanje

U sljedećoj tablici navedeni su razni programi za automatsko odmrzavanje, s količinama, vremenom potrebnim da hrana odstoji i odgovarajućim preporukama. Ti programi koriste samo mikrovalnu energiju. Prije odmrzavanja uklonite svu ambalažu s hrane. Stavite meso, piletinu, puretinu, ribu, kruh, kolač ili voće u keramičku posudu.

Hrana	Veličina porcije (kg)	Pribor	Razina	Vrijeme stajanja (min)
Meso	0,2-2,0	Keramička posuda	1	10-30
	Rubove zaštitite aluminijskom folijom. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite <b>U redu</b> i zatim pritisnite <b>Birač</b> . Zatim odaberite <b>Nastavi</b> i nakon toga pritisnite <b>Birač</b> kako biste nastavili s postupkom. Ovaj je program prikladan za govedinu, janjetinu, svinjetinu, odreske, mljeveno meso.			
Perad	0,2-2,0	Keramička posuda	1	10-30
	Vrhove bataka i krilaca zaštitite aluminijskom folijom. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite <b>U redu</b> i zatim pritisnite <b>Birač</b> . Zatim odaberite <b>Nastavi</b> i nakon toga pritisnite <b>Birač</b> kako biste nastavili s postupkom. Ovaj je program prikladan za čitave piliće, kao i za pileći rasjek.			
Riba	0,2-2,0	Keramička posuda	1	10-30
	Rep čitave ribe zaštitite aluminijskom folijom. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite <b>U redu</b> i zatim pritisnite <b>Birač</b> . Zatim odaberite <b>Nastavi</b> i nakon toga pritisnite <b>Birač</b> kako biste nastavili s postupkom. Ovaj je program prikladan za čitave ribe, kao i za riblje filete.			

## Pametno kuhanje

Hrana	Veličina porcije (kg)	Pribor	Razina	Vrijeme stajanja (min)
Kruh/kolač	0,1-1,0	Keramička posuda	1	5-10
	Stavite kruh na papirnati ručnik. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite <b>U redu</b> i zatim pritisnite <b>Birač</b> . Zatim odaberite <b>Nastavi</b> i nakon toga pritisnite <b>Birač</b> kako biste nastavili s postupkom. Pećnica će nastaviti raditi dok ne otvorite vrata pećnice kako biste okrenuli hranu. 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.			
Voće	0,1-0,8	Keramička posuda	1	5-10
	Ravnomjerno rasporedite smrznuto voće u keramičkoj posudi. Ovaj program je prikladan za voće kao što su maline, miješano bobičasto voće i tropsko voće.			

### Brzo kuhanje

U sljedećoj tablici prikazana su 4 automatska programa za brzo kuhanje i pečenje.

Tablica sadrži količine, vrijeme stajanja i odgovarajuće preporuke.

Ovi automatski programi sadrže posebne načine kuhanja koji su osmišljeni kako bi vam se olakšalo pripremanje jela.

Namirnica	Masa	Pribor	Razina police
Pečene polovice krumpira	400-600 g	Umetak za roštilj i keramička posuda	3
	600-800 g		
Krumpire prerežite napola. Stavite ih na rešetku s odrezanom stranom okrenutom prema grijaču za roštilj. Nakon kuhanja, pričekajte 2-3 minute.			

Namirnica	Masa	Pribor	Razina police
Svinjsko pečenje	0,8-1,0 kg	Umetak za roštilj i keramička posuda	3
	Stavite marinirano svinjsko pečenje na umetak za roštilj u keramičkoj posudi. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite <b>U redu</b> i zatim pritisnite <b>Birač</b> . Zatim odaberite <b>Nastavi</b> i nakon toga pritisnite <b>Birač</b> kako biste nastavili s postupkom.		
Komadi piletine	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Umetak za roštilj i keramička posuda	5
	Komade rashladene piletine premažite uljem i začinima. Stavite na umetak za roštilj u keramičkoj posudi s kožom okrenutom prema dolje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite <b>U redu</b> i zatim pritisnite <b>Birač</b> . Zatim odaberite <b>Nastavi</b> i nakon toga pritisnite <b>Birač</b> kako biste nastavili s postupkom. Nakon kuhanja, pričekajte 2-3 minute.		
Cijelo pile	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Umetak za roštilj i keramička posuda	3
	Rashladeno pile premažite uljem i začinima. Stavite pile s prsima okrenutima prema dolje na sredinu umetka za roštilj u keramičkoj posudi na razinu police 3. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite <b>U redu</b> i zatim pritisnite <b>Birač</b> . Zatim odaberite <b>Nastavi</b> i nakon toga pritisnite <b>Birač</b> kako biste nastavili s postupkom. Nakon kuhanja, pričekajte 5 minuta.		

※ Način rada Brzo kuhanje 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.

## Ručno kuhanje

### Vodič za mikrovalno kuhanje

- Nemojte koristiti metalne spremnike uz način rada s mikrovalovima. Uvijek stavite spremnike s hranom u unutrašnjost pećnice.
- Za najbolje rezultate preporučujemo pokrivanje hrane.
- Kada kuhanje završi, pustite da hrana odstoji u svojoj pari.

### Smrznuto povrće

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

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

### Svježe povrće

- Koristite vatrostalnu staklenu posudu s poklopcem.
- Dodajte 30-45 ml hladne vode na svakih 250 g povrća.
- Promiješajte jednom tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja.
- Jelo začinite nakon kuhanja.
- Za brže kuhanje preporučujemo povrće izrezati na manje komade iste veličine.
- Sve svježe povrće kuhajte koristeći mikrovalnu energiju (850 W).

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

# Pametno kuhanje

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

## Riža i tjestenina

Povremeno promiješajte tijekom i nakon kuhanja.

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

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

Hrana	Veličina porcije (g)	Snaga motora (W)	Vrijeme kuhanja (min)	Vrijeme stajanja (min)	Upute
Bijela riža (pretkuhana)	250	850	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
	375		18-20		Dodajte 750 ml hladne vode.
Smeđa riža (pretkuhana)	250	850	20-22	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
	375		22-24		Dodajte 750 ml hladne vode.
Miješana riža (riža + divlja riža)	250	850	17-19	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Miješane žitarice (riža + žitarice)	250	850	18-20	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Tjestenina	250	850	10-11	5	Dodajte 1000 ml vruće vode.

## Podgrijavanje

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

## Tekućine i hrana

Hrana	Veličina porcije	Snaga motora (W)	Vrijeme kuhanja (min)	Vrijeme stajanja (min)
Piće	250 ml (1 šalica) 500 ml (2 šalice)	850	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	850	3-4	2-3
	Ulijte u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ponovno promiješajte prije posluživanja.			
Pirjano jelo (Hladno)	350 g	600	5-6	2-3
	Ulijte u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ponovno promiješajte prije posluživanja.			
Tjestenina s umakom (Hladna)	350 g	600	5-6	2-3
	Ulijte u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ponovno promiješajte prije posluživanja.			
Gotov obrok (Hladno)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Stavite obrok od 2-3 hladna dijela u keramičku posudu. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu.			

## Hrana i mlijeko za bebe

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

## Odmrzavanje

Stavite smrznutu hranu u spremnik siguran za korištenje u mikrovalnoj pećnici bez poklopca. Okrenite tijekom odmrzavanja i ocijedite tekućinu te uklonite iznutricu nakon odmrzavanja. Za brže odmrzavanje narežite hranu na manje komade i omotajte ih aluminijskom folijom prije odmrzavanja. Kada se vanjska površina hrane počne odmrzavati, zaustavite odmrzavanje i ostavite hranu da odstoji prema uputama iz tablice u nastavku. Nemojte mijenjati zadanu razinu snage (180 W) za odmrzavanje. Stavite hranu u keramičku posudu i zatim je umetnite na razinu 1.



# Pametno kuhanje

Hrana		Veličina porcije (g)	Vrijeme odmrzavanja (min)	Vrijeme stajanja (min)
Meso	Mljeveno meso	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Svinjski odresci	250	7-8	
Stavite meso na keramički tanjur. Tanje rubove zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja.				
Perad	Komadi piletine	500 (2 kom)	12-14	15-60
	Cijelo pile	1200	28-32	
Najprije stavite komade pileta sa stranom na kojoj je koža okrenutom prema dolje, a cijelo pile s prsima okrenutima prema dolje na keramički tanjur. Tanje dijelove kao što su krila i krajevi zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja.				
Riba	Ribljí fileti	200	6-7	10-25
	Cijela riba	400	11-13	
Smrznutu ribu stavite na sredinu keramičkog tanjura. Tanje dijelove stavite ispod debljih dijelova. Zaštitite tanke krajeve fileta i rep cijele ribe aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja.				
Voće	Bobice	300	6-7	5-10
	Rasporedite voće na plitki, okrugli stakleni tanjur velikog promjera.			
Kruh	Peciva	2 kom	1-1½	5-20
	(svako oko 50 g)	4 kom	2½-3	
	Tost/sendvič	250	4-4½	
		500	7-9	
Posložite peciva u krug, a kruh vodoravno na kuhinjski papir na keramički tanjur. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja.				

## Vodič za kuhanje vrućim zrakom

### Vrući zrak

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za pečenje.

Preporučujemo da zagrijete pećnicu kada koristite način rada s vrućim zrakom.

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

### Zagrijavanje odozgo i vrući zrak

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za pečenje.

Preporučujemo da zagrijete pećnicu kada koristite način rada Zagrijavanje odozgo i vrući zrak.

Stavite meso na rešetku pećnice, slijedite uputu o razini police u tablici i koristite posudu za pečenje kao tavu na razini 2.

Hrana	Temperatura (°C)	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (min)
Govede pečenje (1 kg / srednje pečeno)	170-190	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	3+2	60-90
Svinjska lopatica / rolana lopatica (1 kg)	180-200	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	3+2	90-120
Pečena janjetina / janjeći but (0,8 kg)	190-210	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	3+2	50-80
Cijelo pile (1,2 kg)	200-220	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	3+2	50-70
Cijele pastirve (2 kom. / 0,5 kg)	180-200	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	3+2	30-40
Pačja prsa (0,3 kg)	180-200	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	3+2	25-35

### Zagrijavanje odozdo i vrući zrak

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za pečenje.

Preporučujemo da zagrijete pećnicu kada koristite način rada Zagrijavanje odozdo i vrući zrak.

Hrana	Temperatura (°C)	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (min)
Domaća pizza	180-200	Posuda za pečenje	1	20-30
Rashlađeni pretpečeni quiche / pita	180-200	Rešetka pećnice	2	10-15
Smrznuta samodižuća pizza	180-200	Posuda za pečenje	2	15-20
Smrznuta pizza	180-200	Posuda za pečenje	2	15-25
Hladna pizza	180-200	Posuda za pečenje	2	8-15
Pita od jabuka	160-180	Rešetka pećnice	1	60-70
Lisnato tijesto, punjenje od jabuka	180-200	Posuda za pečenje	2	10-15

# Pametno kuhanje

## Vodič za roštiljanje

### Roštilj na velikoj rešetki

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za roštiljanje.

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

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

### Roštilj s ventilatorom

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za roštiljanje.

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

Hrana	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (min)
Kobasice	Rešetka pećnice	4	8-10
Pekarski krumpir	Rešetka pećnice	4	20-25
Smrznuti pomfrit za pećnicu	Posuda za pečenje	4	15-20
Smrznuti kroketi	Posuda za pečenje	4	20-25
Smrznuti medaljoni	Posuda za pečenje	4	15-20
Odresci od lososa	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	4+2	15-20
Ribljí fileti	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	4+2	12-17
Cijela riba	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	4+2	15-20
Komadi piletine	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	4+2	30-40

### Vodič za kombinirano kuhanje

- Nemojte koristiti metalne spremnike uz način rada s mikrovalovima. Uvijek stavite spremnike s hranom u unutrašnjost pećnice.
- Za najbolje rezultate preporučujemo pokrivanje hrane.
- Kada kuhanje završi, pustite da hrana odstoji u svojoj pari.

### Mikrovalovi + Prženje

Primijenite razinu snage s temperaturom i vremenom u ovoj tablici kao smjernice za kuhanje. Zagrijavanje nije potrebno.

Hrana	Razina snage (W)	Temperatura (°C)	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (1. strana) (min)	Vrijeme kuhanja (2. strana) (min)
Pečeni krumpir	600	180-200	Keramička posuda i umetak za roštilj	4	10-15	-
Grilane rajčice	300	160-180	Keramička posuda i umetak za roštilj	4	05-10	-
Zapečeno povrće	450	180-200	Keramička posuda i umetak za roštilj	4	10-20	-
Pečena riba	300	180-200	Keramička posuda i umetak za roštilj	4	04-08	04-06
Komadi piletine	300	180-200	Keramička posuda i umetak za roštilj	4	10-15	10-15

### Mikrovalovi i vrući zrak

Primijenite razinu snage s temperaturom i vremenom u ovoj tablici kao smjernice za kuhanje. Zagrijavanje nije potrebno.

Hrana	Razina snage (W)	Temperatura (°C)	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (1. strana) (min)	Vrijeme kuhanja (2. strana) (min)
Cijelo pile (1,2 kg)	450	180-200	Keramička posuda i umetak za roštilj	3	25-30	15-25
Goveđe pečenje / Pečena janjetina (Srednje pečeno)	300	180-200	Keramička posuda i umetak za roštilj	3	15-20	15-20
Smrznute lazanje / Zapečena tjestenina	450	180-200	Keramička posuda i umetak za roštilj	3	20-25	-
Zapečeni krumpir	450	180-200	Keramička posuda i umetak za roštilj	3	10-15	-
Kolač sa svježim voćem	100	160-180	Keramička posuda	3	40-50	-

# Pametno kuhanje

## Mikrovalovi i pečenje

Primijenite razinu snage s temperaturom i vremenom u ovoj tablici kao smjernice za kuhanje. Zagrijavanje nije potrebno.

Hrana	Razina snage (W)	Temperatura (°C)	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (min)
Komadi piletine	300	180-200	Keramička posuda i umetak za roštilj	4	20-30
Pekarski krumpir	300	180-200	Keramička posuda i umetak za roštilj	4	15-20
Cijela riba	300	180-200	Keramička posuda i umetak za roštilj	4	15-20
Riblji fileti	300	180-200	Keramička posuda i umetak za roštilj	4	10-15
Smrznuti medaljoni	450	180-200	Keramička posuda i umetak za roštilj	4	10-15
Smrznute proljetne rollice	300	180-200	Keramička posuda i umetak za roštilj	4	05-10
Smrznuti riblji štapići	300	180-200	Keramička posuda i umetak za roštilj	4	15-20

## Posuda Pro Steamer

Vrijeme kuhanja ovisi o veličini, debljini i vrsti namirnica. Kada kuhate na pari tanke ili male komade hrane, preporučujemo da smanjite vrijeme kuhanja. Kada kuhate deblje ili veće komade hrane, možete produljiti vrijeme kuhanja. Koristite razine snage i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za kuhanje na pari.

Hrana	porcija (g)	Hladna voda (ml)	Snaga (W)	Vrijeme (min)	Upute
Komadići brokule	400	500	850	12-18	Očistite i operite brokulu. Narežite je na podjednake komade. Ravnomjerno rasporedite komade brokule u posudi za paru.
Mrkva	400	500	850	15-20	Operite i očistite mrkvu te je narežite na jednake dijelove. Rasporedite komade mrkve u posudi za paru.
Cijela cvjetača	600	500	850	20-25	Operite cijelu cvjetaču o stavite je u posudu za paru.
Klipovi kukuruza	400 (2 kom)	500	850	23-28	Očistite i operite klipove kukuruza. Poslažite klipove kukuruza jedan do drugoga u posudi za paru.
Tikvice	400	500	850	15-20	Operite tikvice i narežite ih na podjednake dijelove. Rasporedite ih ravnomjerno u posudi za paru.
Smrznuto miješano povrće	400	500	850	18-22	Ravnomjerno rasporedite smrznuto miješano povrće (čuvano na -18 °C, npr. brokulu, cvjetaču i narezanu mrkvu u posudi za paru.
Krumpiri (Manji)	500	500	850	25-30	Operite krumpir i izbodite koricu nožem. Ravnomjerno rasporedite cijele krumpire u posudi za paru.

Hrana	porcija (g)	Hladna voda (ml)	Snaga (W)	Vrijeme (min)	Upute
Jabuke	800 (8 jabuka)	500	850	15-20	Operite jabuke i izvadite im jezgru. Stavite jabuke okrenute prema gore jednu do druge u posudi za paru.
Jaja	4-6 jaja	500	850	15-20	Probušite 4-6 svježih jaja (veličine M) i stavite ih u male šupljine posude za paru. Nakon kuhanja ostavite ih da odstoje pokrivena 2-5 minuta.
Plave kozice	250 (5-6 kom)	500	850	10-15	Poškropite plave kozice s 1-2 žlice limunovog soka. Ravnomjerno ih rasporedite u posudi za paru.
Riblji fileti (Bakalar, Kolja)	500 (2-3 kom)	500	850	15-20	Poškropite riblje filete s 1-2 žlice limunovog soka i dodajte im začinsko bilje i začine (npr. ružmarin). Ravnomjerno rasporedite filete u posudi za paru.
Fileti pilećih prsa	400 (2 fileta)	500	850	20-25	Operite filete pilećih prsa. Stavite filete pilećih prsa jedan do drugoga u posudi za paru.

#### NAPOMENA

Kako čistiti posudu Pro Steamer.

- Posudu Pro Steamer perite toplom vodom i deterdžentom te je isperite čistom vodom.
- Nemojte koristiti četku za ribanje ili tvrdi spužvu da me oštetite gornji sloj.
- Posuda Pro Steamer nije prikladna za pranje u perilici posuda.

#### Vodič za uobičajeni način rada s ventilatorom

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

Hrana	Temperatura (°C)	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (min)
Lazanje	200-220	Rešetka pećnice	3	20-25
Zapečeno povrće	180-200	Rešetka pećnice	3	20-30
Zapečeni krumpir	180-200	Rešetka pećnice	3	40-60
Smrznute pizza bruskete	160-180	Posuda za pečenje	3	10-15
Mramorni kolač	160-180	Rešetka pećnice	2	50-70
Slatka štruca	150-170	Rešetka pećnice	2	50-60
Muffini	180-200	Rešetka pećnice	2	20-30
Keksi	180-200	Posuda za pečenje	3	10-20

#### Vodič za intenzivno kuhanje

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za pečenje. Preporučujemo da zagrijete pećnicu kada koristite način rada Intenzivno kuhanje (zagrijavanje odozgo, zagrijavanje odozdo i vrući zrak).

Hrana	Temperatura (°C)	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (min)
Lazanje (2 kg)	180-200	Rešetka pećnice	2	20-30
Zapečeno povrće (2 kg)	160-180	Rešetka pećnice	2	40-60
Zapečeni krumpir (2 kg)	160-180	Rešetka pećnice	2	60-90
Goveđe pečenje (2 kg)	160-180	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	3+2	60-90
Cijela patka (2 kg)	180-200	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	3+2	60-90
2 cijela pileta (svako od 1,2 kg)	200-220	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	3+2	60-90

# Pametno kuhanje

## Intenzivno pečenje

Ovaj način rada uključuje automatski ciklus zagrijavanja na više od 200 °C. Gornji grijač i ventilator vrućeg zraka rade tijekom intenzivnog pečenja mesa. Nakon te faze hrana se polagano peče na unaprijed odabranoj niskoj temperaturi.

Tijekom tog postupka rade gornji i donji grijač.

Ovaj način rada prikladan je za pečenje mesa, peradi i ribe.

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za pečenje.

Hrana	Temperatura (°C)	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (sati)
Govede pečenje	80-100	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	3+2	3:30-4:30
Svinjsko pečenje	80-110	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	3+2	3:30-4:00
Pačja prsa	80-100	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	3+2	1:30-2:00
Juneći odrezak	80-110	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	3+2	1:30-2:00
Svinjski odrezak	80-110	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	3+2	1:30-2:00

## Prženje vrućim zrakom

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za prženje vrućim zrakom. Zagrijavanje nije potrebno.

Hrana	Veličina porcije (g)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min)
<b>Krumpir</b>			
Smrznuti pomfrit za pećnicu	500-1000	210-220	20-25
Smrznuti pomfrit za pećnicu, začinjjen	500-1000	210-220	15-20
Smrznuti kroketi	500-1000	210-220	15-20
Smrznuta pogača od krumpirića*	500-1000	210-220	15-20
Smrznuti pekarski krumpir	500-1000	210-220	15-20
Domaći pomfrit za pećnicu	500-1000	190-200	20-25
Domaći pekarski krumpir*	500-1000	200-210	20-25
<b>Smrznuta hrana</b>			
Smrznuti pileći medaljoni	300-500	210-220	15-20
Smrznuta pileća krilca*	500-1000	210-220	25-30
Smrznuti kolutovi od luka	300-500	210-220	10-15
Smrznuti riblji štapići	300-500	210-220	15-20
Smrznuti pileći štapići	500-1000	210-220	20-25
Smrznuti španjolski ušticipci	300-500	190-200	10-15
<b>Perad</b>			
Svježi bataci*	500-1000	200-210	30-35
Svježna pileća krilca*	300-500	200-210	27-32
Pileća prsa, panirana*	300-500	200-210	25-30

Hrana	Veličina porcije (g)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min)
<b>Povrće</b>			
Šparoge, panirane	100-300	200	15-20
Patlidžan, panirani	200-400	200	15-20
Gljive, panirane	100-300	200	15-20
Luk, panirani	100-300	200	15-20
Cvjetača, panirana	300-500	190-200	15-20
Miješano povrće, panirano	300-500	200	15-20

\* Okrenite nakon 2/3 isteka vremena kuhanja.

#### NAPOMENA

- Stavite lim ili posudu za pečenje na rešetku ispod posude za prženje vrućim zrakom radi prikupljanja sokova. To će smanjiti prskanje i nastanak dima.
- Prije upotrebe provjerite koja je najveća dopuštena temperatura za lim za pečenje.
- Za kuhanje svježe hrane i domaćih jela, ravnomjerno namažite uljem veću površinu kako bi hrana bila hrskavija.

#### Kuhanje na više razina (Posebno kuhanje)

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za pečenje. Preporučujemo da zagrijete pećnicu kada koristite kuhanje na više razina.

Hrana	Temperatura (°C)	Pribor	Razina	Vrijeme kuhanja (min)
Mali kolači	150-160	2 posude za pečenje	2+4	20-30
Mini pite	160-180	2 posude za pečenje	2+4	20-30
Kroasani	160-180	2 posude za pečenje	2+4	20-30
Lisnato tijesto	180-200	2 posude za pečenje	2+4	30-40
Keksi	170-190	2 posude za pečenje	2+4	15-20
Lazanje	160-180	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	2+4	30-45
Smrznuti pomfrit za pećnicu	180-200	2 posude za pečenje	2+4	30-50
Smrznuti medaljoni	180-200	2 posude za pečenje	2+4	20-30
Smrznuta pizza	200-220	Rešetka pećnice i posuda za pečenje	2+4	20-30



# Pametno kuhanje

---

## Brzo i lako

---

### Topljenje maslaca

Stavite 50 g maslaca u malu, duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Zagrijte 30–40 sekundi na 850 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 850 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 850 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 850 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!

# Održavanje

## Čišćenje

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

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

Ako se na vanjskoj strani nalaze otisci prstiju, masnoća ili mrlje (primjerice na površini vrata, ručki ili zaslonu), očistite ih mekom krpom i sredstvom za pranje stakla ili neutralnim deterdžentom i obrišite mekom, čistom i suhom krpom.

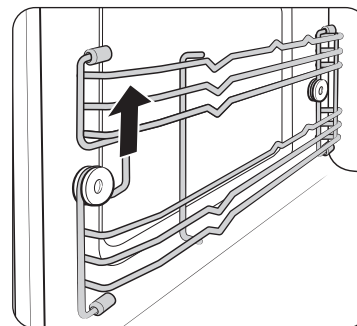
### Uklanjanje tvrdokorne prljavštine i neugodnih mirisa iz unutrašnjosti pećnice

1. U praznu pećnicu stavite na sredinu šalicu razrijeđenog limunovog soka.
2. Zagrijavajte pećnicu 10 minuta na maksimalnoj temperaturi načina rada pećnice.
3. Nakon dovršetka ciklusa pričekajte da se pećnica ohladi. Potom otvorite vrata i očistite pećnicu.

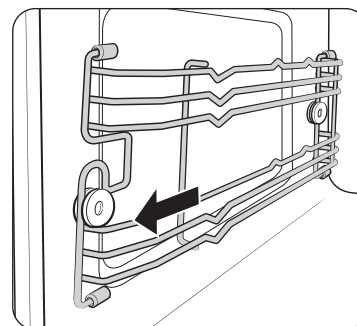
### ⚠ OPREZ

- 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.

### Bočne rešetke (odnosi se samo na određene modele)



1. Podignite prednji dio rešetke kako bi se otpustila s držača.



2. Povucite rešetku prema sebi kako biste je uklonili.
3. Na isti način uklonite i rešetku s druge strane.
4. Očistite obje bočne rešetke.
5. Nakon čišćenja slijedite korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom kako biste vratili rešetke u pećnicu.

### 📖 NAPOMENA

Pećnica radi i bez bočnih i postavljenih rešetki.

## 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 nekorisćenja

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.

## 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.
	Opcija zaslona je isključena.	Uključite opciju zaslona. Normalno je da trenutano vrijeme nestane nekoliko minuta nakon što se uključi opcija zaslona.

Problem	Uzrok	Radnja
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 odaberite <b>Nastavi</b> i zatim pritisnite <b>Birač</b> .
Napajanje se isključuje tijekom rada.	U pećnici se kuhalo dulje vrijeme.	Nakon dugotrajnog kuhanja ostavite pećnicu da se ohladi.
	Ventilator za hlađenje ne funkcionira.	Slušajte kakav zvuk proizvodi ventilator za hlađenje.
	Pokušaj pokretanja pećnice bez hrane.	Stavite hranu u pećnicu.
	Nema dovoljno prostora za prozračivanje.	Postoje otvori za dovod/ odvod na prednjem i stražnjem dijelu pećnice koji služe za prozračivanje. Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
	U istoj utičnici koristi se nekoliko utikača.	Jednu utičnicu namijenite samo za pećnicu.
Pećnica nema napajanja.	Nema napajanja.	Osigurajte dovod napajanja.

Problem	Uzrok	Radnja
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.
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.

## Rješavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
Zagrijavanje je slabo ili sporo.	Pećnica možda neće raditi ako se u njoj kuha previše hrane ili ako se koristi neodgovarajuće 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.	Unutarnje svjetlo automatski će se isključiti kada vrata pećnice ostanu dulje vrijeme otvorena. Zatvorite i ponovno otvorite vrata ili pritisnite gumb Otkazi.
	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 ili Automatsko odmrzavanje, taj zvučni signal znači da je vrijeme da se hrana okrene tijekom odmrzavanja.	Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite <b>U redu</b> i zatim pritisnite <b>Birač</b> . Zatim odaberite <b>Nastavi</b> i nakon toga pritisnite <b>Birač</b> kako biste nastavili s postupkom.
Pećnica nije u ravnom položaju.	Pećnica je postavljena na neravnu površinu.	Provjerite je li pećnica postavljena na ravnu, stabilnu površinu.

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

Problem	Uzrok	Radnja
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.
<b>Prženje</b>		
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.

## Rješavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
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.
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.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica ne peče pravilno.	Vrata pećnice često se otvaraju tijekom kuhanja.	Nemojte često otvarati vrata osim ako kuhate hranu koju trebate okretati. Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura će se sniziti što može utjecati na rezultate kuhanja.
	Naredbe pećnice nisu pravilno postavljene.	Pravilno postavite naredbe pećnice i pokušajte ponovno.
	Grijač za prženje ili drugi pribor nisu pravilno umetnuti.	Pravilno umetnite pribor.
	Koristi se pogrešna vrsta ili veličina posuđa.	Ponovno postavite naredbe pećnice ili koristite odgovarajuće 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-20	Senzor temperature je otvoren.	
	Senzor temperature je kratak.	
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	Događa se samo kada ne radi čitanje ili pisanje EEPROM-a.	
C-21	Ova se šifra pojavljuje kada je temperatura pećnice previsoka. Ako temperatura naraste iznad maksimalne temperature tijekom rada pećnice u svakom načinu rada. (Osjeća se miris vatre.)	Iskopčajte kabel za napajanje i ostavite da se dovoljno ohladi te ponovno pokrenite mikrovalnu pećnicu.
C-F2		Zaustavite rad pećnice i pokušajte ponovno.
C-d0	Dodirna tipka je u kvaru.	Iskopčajte kabel za napajanje i ostavite da se dovoljno ohladi te očistite gumb. (Prašina, Voda) Ako se pojavi isti problem, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

## Tehničke specifikacije

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

Izvor napajanja		230 V ~ 50 Hz
Potrošnja energije	Maksimalna snaga	2800 W
	Mikrovalovi	1650 W
	Prženje	2550 W
	Vrući zrak	2500 W
Izlazna snaga		100 W / 850 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	39,9 Kg
	Otprema	48,8 Kg

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

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.

## OPREZ

Funkcija WLAN-a od 5 GHz ove opreme može se koristiti samo u zatvorenom prostoru u svim zemljama EU-a i Ujedinjenoj Kraljevini.

	Frekvencijski raspon	Snaga odašiljača (maks.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	20 dBm
	5250-5350 MHz	20 dBm
	5470-5725 MHz	20 dBm

## Obavijest o otvorenom kodu

Softver ovog proizvoda sadrži softver otvorenog koda. Potpuni odgovarajući izvorni kod možete dobiti tijekom tri godine od naše posljednje isporuke ovog proizvoda tako da se obratite našem timu za podršku na <http://opensource.samsung.com> (Koristite izbornik »Upit«.)

Moguće je dobiti i potpuni odgovarajući izvorni kod na fizičkom mediju kao što je CD-ROM uz naplatu minimalne naknade.

Sljedeći je URL [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) poveznica za informacije o licenci otvorenog koda koji je povezan s ovim proizvodom. Ova ponuda vrijedi za sve primatelje ove informacije.



## Bilješke

---

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

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



# Mikrotalasna pećnica

---

Korisnički priručnik

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**

# Sadržaj

<b>Bezbednosna uputstva</b>	<b>3</b>
Važna bezbednosna uputstva	3
Opšte mere bezbednosti	7
Predostrožnosti za rad mikrotalasne pećnice	8
Ograničena garancija	9
Definicija grupe proizvoda	9
Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)	9
<b>Ugradnja</b>	<b>10</b>
Sadržaj pakovanja	10
Uputstva za ugradnju	11
Ugradnja u kuhinjski element	11
<b>Pre nego što počnete</b>	<b>14</b>
Kontrolna tabla	14
Početna podešavanja	14
Bočni nosači	15
O mikrotalasnoj energiji	16
Posude za mikrotalasno kuvanje	16
<b>Radnje</b>	<b>18</b>
Režimi pećnice	18
Režim mikrotalasne	20
Specijalne funkcije	22
Automatsko kuvanje	23
Automatsko odmrzavanje	24
Brzo kuvanje	24

Tajmer	25
Čišćenje	25
Podešavanja	26
Zaključavanje	28
<b>Pametno kuvanje</b>	<b>28</b>
Automatsko kuvanje	28
Automatsko odmrzavanje	31
Brzo kuvanje	32
Ručno kuvanje	33
Brzo i lako	44
<b>Održavanje</b>	<b>45</b>
Čišćenje	45
Zamena (popravka)	46
Zaštita u slučaju dužeg perioda nekorišćenja	46
<b>Rešavanje problema</b>	<b>46</b>
Kontrolne tačke	46
Informativni kodovi	51
<b>Tehničke specifikacije</b>	<b>51</b>
<b>Dodatak</b>	<b>52</b>
Saopštenje o otvorenom kodu	52

## Bezbednosna uputstva

---

### VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

---

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

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

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

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

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

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

- kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i u drugim radnim okruženjima;
- farme;

- od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim smeštajnim objektima;
- u objektima koji pružaju usluge prenoćišta sa doručkom.

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

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

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

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

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

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

## Bezbednosna uputstva

---

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

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

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

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

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

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

Uređaj ne sme da se čisti parom.

Ovaj uređaj ne sme da se čisti mlazom vode.

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

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

Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala uređajem.

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

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

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

---

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

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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

Ne sme se koristiti uređaj za čišćenje parom.

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

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



## Bezbednosna uputstva

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

Vodite računa da ne dodirnete grejače.

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

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

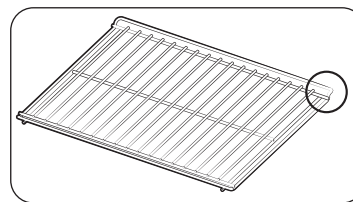
Dok uređaj radi, vrata ili spoljna površina mogu biti vrući.

Dok uređaj radi, spoljni delovi mogu biti vrući.

Površine mogu postati vruće tokom upotrebe.

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

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



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

## Opšte mere bezbednosti

Samo kvalifikovani tehničar može obavljati popravke i modifikacije.

Nemojte da zagrevate hranu ili tečnosti u zatvorenim posudama u mikrotalasnoj pećnici.

Za čišćenje pećnice nemojte da koristite apotekarski benzin, razređivač, alkohol, paru ili aparate za čišćenje pod pritiskom.

Pećnicu nemojte da postavljate: blizu grejača ili zapaljivog materijala; na mestima izloženim vlazi, masnoći, prašini ili izloženim direktnoj sunčevoj svetlosti ili vodi; na mestima na kojima može da dođe do curenja gasa; na neravnoj površini.

Ova pećnica mora da bude pravilno uzemljena u skladu sa lokalnim i državnim propisima.

Redovno koristite 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.

## Upozorenje za mikrotalasnu pećnicu

Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može dovesti do zakasnelog eruptivnog vrenja; uvek budite oprezni pri rukovanju posudom. Uvek sačekajte najmanje 20 sekundi pre rukovanja napicima. Ako je potrebno, mešajte tokom grejanja. Uvek mešajte nakon grejanja.

U slučaju nastanka opekotine, pratite sledeća uputstva za prvu pomoć:

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

Nemojte da stavljate posudu za pečenje i rešetku za pećnicu u vodu odmah nakon obrade hrane da ih ne biste oštetili.

Nemojte da koristite pećnicu za prženje u dubokom ulju jer nije moguće kontrolisati temperaturu ulja. Vrelo ulje može iznenada da pokipi.

## Bezbednosna uputstva

### Predostrožnosti za mikrotalasnu pećnicu

Koristite samo 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 podešavanje i popravke.

## Ograničena garancija

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

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

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

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

Ovu pećnicu koristite samo za zagrevanje hrane. Namenjena je isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nemojte da zagrevate nijednu vrstu tekstila, kao ni jastuke napunjene zrnavljem. 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 sa ostalim komercijalnim otpadom.

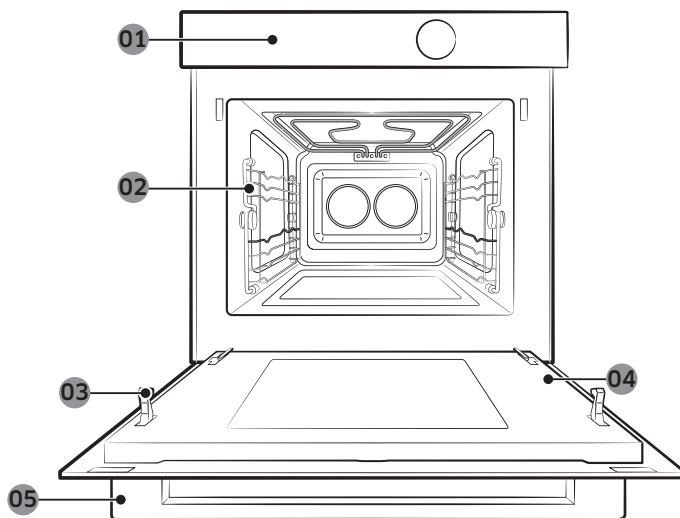
Informacije o zalaganju kompanije Samsung za očuvanje životne sredine i specifičnim regulatornim obavezama u vezi sa proizvodom, npr. REACH, WEEE, baterije, potražite na adresi: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# Ugradnja

## Sadržaj pakovanja

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

## Pregled pećnice



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

## Dodatni elementi

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



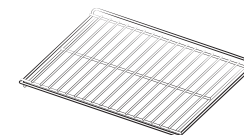
Keramički pleh  
(Koristan za mikrotalasni režim.)



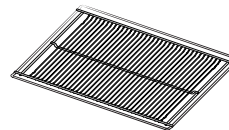
Pleh za pečenje  
(Ne koristite ga u mikrotalasnom režimu.)



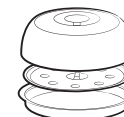
Žičani umetak za pleh  
(Koristan za brzu pripremu i režim roštilja.)



Rešetka za pećnicu  
(Ne koristite ga u mikrotalasnom režimu.)



Rešetka za prženje na vazduhu  
(Korisna za režim prženja na vazduhu.)



Pro Steamer (Dodatak za kuvanje na pari)  
(Korisno za kuvanje na paru u mikrotalasnom režimu.)



3 Zavrtnja (M4 L25)

## NAPOMENA

Pogledajte **Pametno kuvanje** na stranici 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

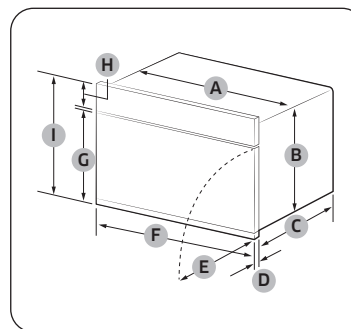
Kućna električna mreža na koju je priključen uređaj treba da bude u skladu sa državnim i lokalnim propisima.

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

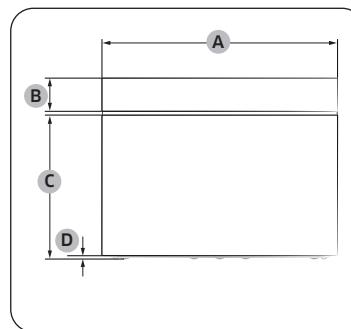
Kuhinjski elementi u kontaktu sa pećnicom moraju da budu otporni na toplotu do 100 °C. Samsung nije odgovoran za oštećenje kuhinjskih elemenata zbog toplote.

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



Pećnica (mm)

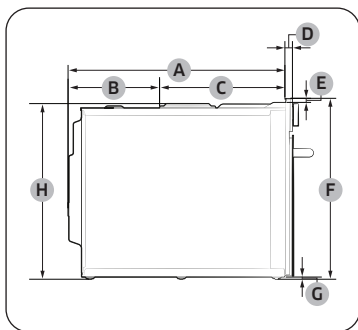
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Pećnica (mm)

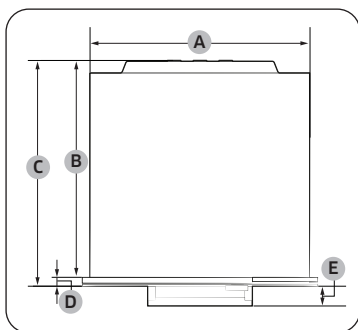
A	595
B	85
C	360
D	6

# Ugradnja



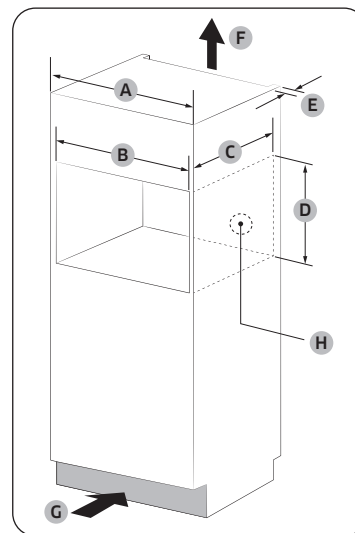
Pećnica (mm)

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



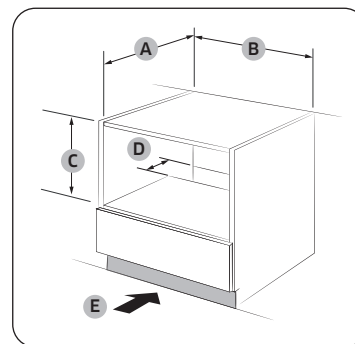
Pećnica (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Ugrađeni kuhinjski element (mm)

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

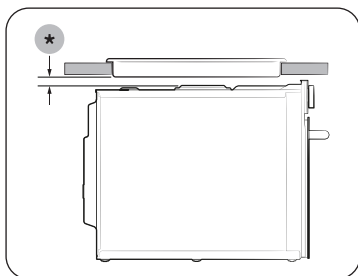


Kuhinjski element ispod sudopere (mm)

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

## NAPOMENA

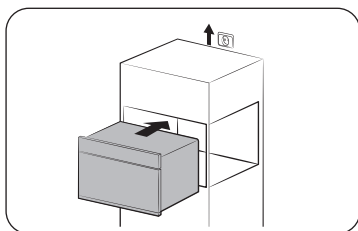
Minimalna visina (C) je samo za ugradnju pećnice.



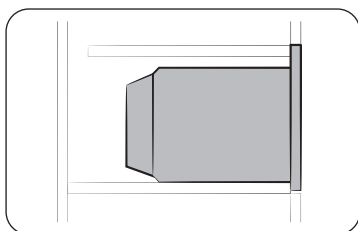
### Ugradnja za pločom za kuvanje

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

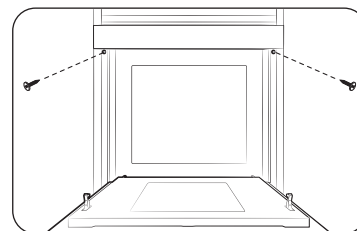
### Postavljanje pećnice



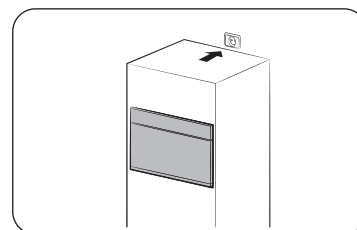
1. Delimično gurnite pećnicu u udubljenje. Sprovedite strujni kabl do izvora struje.



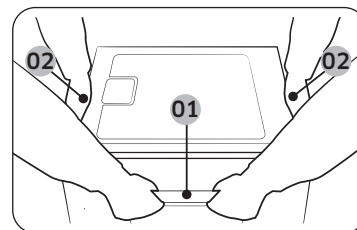
2. Potpuno gurnite pećnicu u udubljenje.



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



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



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

- 01 Drška na vratima
- 02 Bočna drška

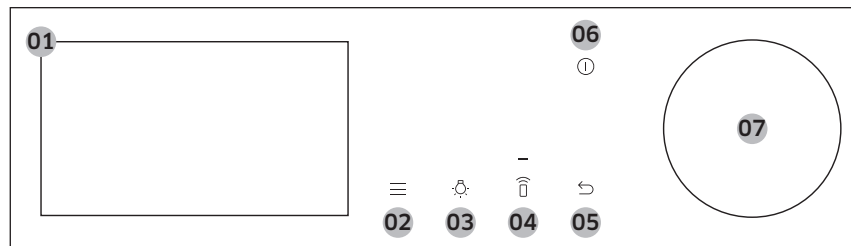
Posle ugradnje, uklonite zaštitnu foliju, traku i ostali ambalažni materijal i izvadite isporučene dodatne elemente iz pećnice. Da biste izvadili pećnicu iz kuhinjskog elementa, prvo izvucite utikač iz utičnice, pa uklonite 2 zavrtnja sa obe strane pećnice.



# Pre nego što počnete

## Kontrolna tabla

Kontrolna tabla pećnice sadrži ekran (nije osetljiv na dodir), regulator i dugmad osetljivu na dodir za kontrolu pećnice. Pročitajte sledeće informacije da biste saznali više o kontrolnoj tabli pećnice.



01 Ekran	Prikazuje meni, informacije i napredak kuvanja.
02 Opcije	Dodirnite da biste videli listu opcija.
03 Sijalica	Dodirnite da biste uključili ili isključili svetlo u pećnici.
04 Pametna kontrola	Dodirnite da biste uključili ili isključili funkciju Pametna kontrola. <b>NAPOMENA</b> Pre korišćenja ove funkcije treba da podesite jednostavno povezivanje.
05 Nazad	Dodirnite da biste se vratili na prethodni ekran.
06 Napajanje	Dodirnite da biste uključili ili isključili ekran.
07 Regulator	Okrećite ga nalevo i nadesno da biste se kretali kroz menije i liste. Stavka će biti podvučena da bi vam pokazala gde se nalazite na ekranu. Pritisnite da biste izabrali podvučenu stavku.

## Početna podešavanja

Kada uključite pećnicu prvi put, prikazuje se ekran dobrodošlice sa Samsung logotipom. Pratite uputstva na ekranu da biste dovršili početna podešavanja. Početna podešavanja možete da promenite kasnije na ekranu Podešavanja.

1. Na ekranu dobrodošlice izaberite **Pokreni podešavanje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
2. Podesite jezik.
  - a. Izaberite jezik, a zatim pritisnite **Regulator**.
  - b. Izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Prihvatite „**Uslovi i odredbe**“ i „**Politika privatnosti**“.
4. Povežite uređaj sa aplikacijom SmartThings.
  - a. Na ekranu Mobilni doživljaj izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
  - b. Skenirajte QR kôd na ekranu pomoću pametnog telefona i pratite uputstva na ekranu telefona da biste dovršili povezivanje.
    - Ako ne želite da nastavite ovaj korak, izaberite **Preskoči**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste prešli na sledeći korak.
  - c. Kada se prikaže poruka da je veza uspostavljena, izaberite **OK** i pritisnite **Regulator**.

5. Podesite vremensku zonu.
  - a. Izaberite vremensku zonu, a zatim pritisnite **Regulator**.
  - b. Izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
6. Da biste podesili datum.
  - a. Izaberite dan, mesec i godinu. Pritisnite **Regulator** po izboru svake stavke.
  - b. Izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.

#### NAPOMENA

Preskočite ovaj korak ako ste povezali uređaj sa aplikacijom SmartThings.

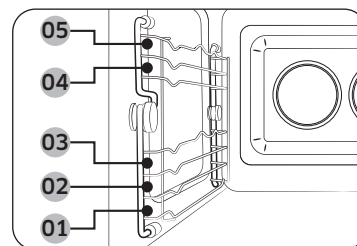
7. Izaberite vreme.
  - a. Podesite sate i minute. Pritisnite **Regulator** po izboru svake stavke.
  - b. Izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.

#### NAPOMENA

Preskočite ovaj korak ako ste povezali uređaj sa aplikacijom SmartThings.

8. Izaberite **Gotovo**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste dovršili podešavanje.
  - Prikazaće se vodič za prvo korišćenje. Možete da izaberete **SAZNAJTE VIŠE** i pritisnete **Regulator** da biste videli vodič ili izaberete **KASNIJE** i pritisnete **Regulator** da biste preskočili ovaj korak.

## Bočni nosači



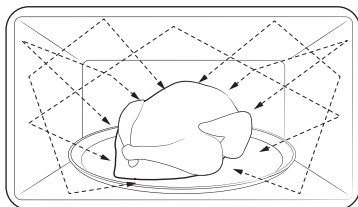
- Umetnite dodatni element na odgovarajuće mesto unutar pećnice.
- Budite oprezni kada vadite posude i/ili dodatne elemente iz pećnice. Vrući obroci ili dodatni elementi mogu da dovedu do opekotina.

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

# Pre nego što počnete

## O mikrotalasnoj energiji

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



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

### NAPOMENA

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

## Posude za mikrotalasno kuvanje

Posude 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 posude napravljeno od metalnih materijala. Posude sa oznakom „bezbedno za mikrotalasnu“ je uvek bezbedno za upotrebu. Dodatne informacije o odgovarajućem posudu potražite u sledećem vodiču.

### 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 posude	○	Porcelan, glinene i glazirane posude i fini porcelan uglavnom su bezbedni za mikrotalasnu pećnicu ako nisu ukrašeni metalnim rubom.
Plastificirane kutije za jednokratnu upotrebu	○	Neke vrste smrznute hrane pakuju se u ove kutije.

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

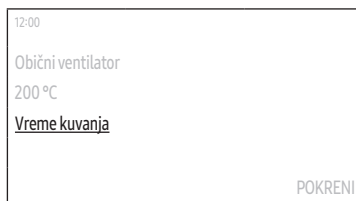
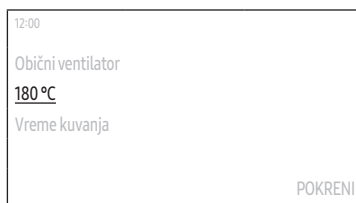
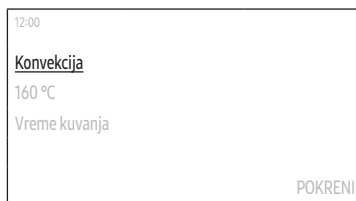
Materijal		Predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici	Opis
Plastika	Posude	○	Koristite samo posude od termoplastike. Neke vrste plastike mogu se iskriviti ili promeniti boju na visokim temperaturama.
	Providna folija	○	Koristite da biste zadržali vlagu posle kuvanja.
	Kese za zamrzivač	△	Koristite 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 predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici

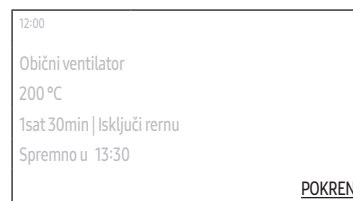
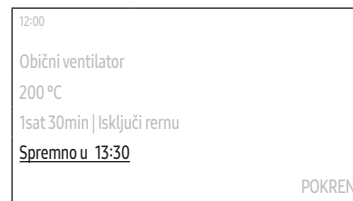
## Režimi pećnice



1. Na glavnom ekranu izaberite **Konvekcija**, a zatim pritisnite **Regulator**.
2. Izaberite željeni režim kuvanja, a zatim pritisnite **Regulator**.  
(Detaljne informacije o svakom režimu potražite u odeljku „Opisi režima pećnice“ na stranici 19.)
3. Podesite željenu temperaturu.
  - Podrazumevana temperatura i temperaturni opseg se razlikuju zavisno od režima kuvanja.
4. Izaberite **Vreme kuvanja**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste podesili željeno vreme kuvanja.
  - Maksimalno vreme kuvanja je 10 sati.
5. Kada podesite vreme kuvanja, izaberite opciju koju želite da pokrenete na kraju kuvanja, a zatim pritisnite **Regulator**.
  - Možete da izaberete **Isključi rernu**, **Održavaj temperaturu** ili **Održavaj toplote**.
  - Režim „Veliki roštilj“ ne podržava opciju **Održavanje toplote**.

### NAPOMENA

Ako pokrenete kuvanje a niste podesili vreme kuvanja ili opciju **Održavaj temperaturu**, morate ručno da zaustavite pećnicu.



6. Izaberite **Spretno u**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste podesili željeno vreme završetka.
  - Kada podesite vreme kuvanja, pećnica prikazuje vreme završetka kuvanja. (Npr. **Spretno u 13:30**)
7. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.
  - Ako niste promenili vreme završetka, pećnica odmah počinje sa kuvanjem.
  - Ako ste promenili vreme završetka, pećnica će automatski podesiti vreme početka kako bi završila kuvanje u podešeno vreme.

### NAPOMENA

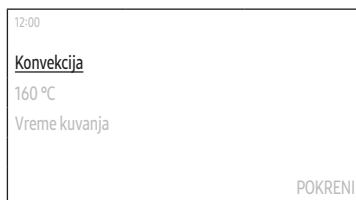
- Možete da promenite temperaturu i vreme kuvanja tokom kuvanja.
- Tokom kuvanja izaberite **Pauziraj**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste pauzirali kuvanje. Kada pauzirate kuvanje, možete da ga završite ili nastavite.
  - Izaberite **OK**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste završili kuvanje.
  - Izaberite **Nastavi**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste nastavili kuvanje.
- Kada se kuvanje završi, na ekranu se prikazuje **+5 mins**.
  - Možete da izaberete **+5 mins**, a zatim pritisnete **Regulator** da biste produžili kuvanje za još 5 minuta.

## Opisi režima pećnice

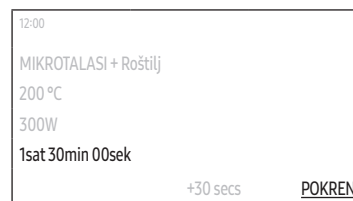
Režim	Temperaturni opseg (°C)	Podrazumevana temperatura (°C)
Konvekcija	40-250	160
	Zadnji grejni element generiše toplotu, koja se ravnomerno raspoređuje pomoću konvektionog ventilatora. Koristite ovaj režim za pečenje na različitim nivoima u isto vreme.	
Obični ventilator	40-250	180
	Toplotu generišu gornji i donji grejni elementi sa ventilatorima. Ovo podešavanje je pogodno za pečenje.	
Veliki roštilj	150-250	220
	Roštilj velike površine emituje toplotu. Koristite ovaj režim da biste zapekli gornji deo hrane (npr. meso, lazanje ili graten).	
Roštilj sa ventilatorom	40-250	180
	Dva gornja grejna elementa generišu toplotu, koja se raspoređuje pomoću ventilatora. Koristite ovaj režim za pečenje mesa ili ribe.	
Gornji grejni element + Konvekcija	40-250	180
	Gornji grejni element generiše toplotu, koja se ravnomerno raspoređuje pomoću konvektionog ventilatora. Koristite ovaj režim za pečenje sa hrskavom površinom (npr. meso ili lazanje).	

Režim	Temperaturni opseg (°C)	Podrazumevana temperatura (°C)
Donji grejni element + Konvekcija	40-250	200
	Donji grejni element generiše toplotu, koja se ravnomerno raspoređuje pomoću konvektionog ventilatora. Koristite ovaj režim za picu, hleb ili kolače.	
Intenzivno kuvanje	40-250	220
	Intenzivno kuvanje aktivira sve grejne elemente naizmenično radi ravnomernog raspoređivanja toplote unutar pećnice. Koristite ovaj režim za velike recepte, kao što su velike musake ili pite.	
Pro-pečenje	80-200	160
	Pro-pečenje pokreće ciklus automatskog prethodnog zagrevanja dok temperatura pećnice ne dostigne 220 °C. Zatim se aktiviraju gornji grejni element i konvektioni ventilator kako bi se hrana zapekla, npr. meso. Kada se meso zapeče, priprema se dovršava na niskoj temperaturi. Koristite ovaj režim za govedinu, živinu ili ribu.	
Prženje na vazduhu	150-250	220
	Režim prženja na vazduhu koristi vruć vazduh i omogućava vam da na zdraviji način pripremate smrznutu ili svežu hranu koja je hrskavija bez upotrebe ulja ili sa manje ulja nego u standardnim konvektionim režimima. Za najbolje rezultate, koristite ovaj režim sa plehom za prženje na vazduhu. Pratite recept ili uputstva na pakovanju za odgovarajuću temperaturu, vreme i količinu.	

## Režim mikrotalasne



1. Na glavnom ekranu izaberite **Konvekcija**, a zatim pritisnite **Regulator**.
2. Izaberite željeni režim kuvanja, a zatim pritisnite **Regulator**.  
(Detaljne informacije o svakom režimu potražite u odeljku „Opisi mikrotalasnog režima“ na stranici 21.)
3. Podesite željenu temperaturu.
  - Mikrotalasni režim ne zahteva podešavanje temperature.
  - Podrazumevana temperatura i temperaturni opseg se razlikuju zavisno od režima kuvanja.
4. Podesite nivo snage.
  - Podrazumevani nivo snage i opseg nivoa snage se razlikuju zavisno od režima kuvanja.



5. Izaberite **Vreme kuvanja**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste podesili željeno vreme kuvanja.
  - Maksimalno vreme kuvanja je 1 sat i 30 minuta.
  - Možete da izaberete **+30 secs**, a zatim pritisnete **Regulator** da biste produžili kuvanje za još 30 sekundi.
6. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.
  - Pećnica odmah započinje sa kuvanjem.

### NAPOMENA

- Možete da promenite temperaturu i vreme kuvanja tokom kuvanja.
- Tokom kuvanja izaberite **Pauziraj**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste pauzirali kuvanje. Kada pauzirate kuvanje, možete da ga završite ili nastavite.
  - Izaberite **OK**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste završili kuvanje.
  - Izaberite **Nastavi**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste nastavili kuvanje.
- Kada se kuvanje završi, na ekranu se prikazuje **+30 secs**. (**+30 secs** se ne prikazuje ako je vreme kuvanja podešeno na manje od 5 sekundi.)
  - Možete da izaberete **+30 secs**, a zatim pritisnete **Regulator** da biste produžili kuvanje za još 30 sekundi.

## Opisi mikrotalasnog režima

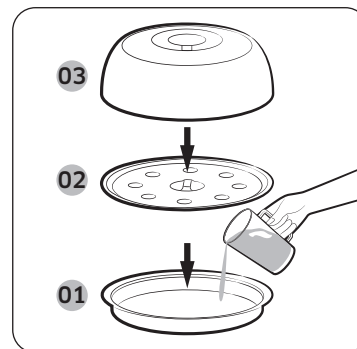
Režim	Temperaturni opseg (°C) / Opseg nivoa snage (W)	Podrazumevana temperatura (°C) / Podrazumevani nivo snage (W)
MIKROTALASI	- / 100-850	850
	Mikrotalasna energija omogućava obradu ili podgrevanje hrane bez promene njenog oblika i boje.	
MIKROTALASI + Roštilj	40-200 / 100-600	200 / 300
	Grejni elementi generišu toplotu, koju pojačava mikrotalasna energija.	
MIKROTALASI + Konvekcija	40-200 / 100-600	180 / 300
	Grejni elementi generišu toplotu, koju konvekcionni ventilator raspoređuje unutar rerne, a zatim je pojačava mikrotalasna energija.	
MIKROTALASI + Pečenje	40-200 / 100-600	180 / 300
	Ovaj režim kombinuje roštilj sa ventilatorom i mikrotalasnu energiju tako da skraćuje vreme kuvanja, a hrana ima rumenu i hrskavu površinu.	

## Nivo snage

Nivo	Procenat (%)	Izlazna snaga (W)	Opis
VISOKA	100	850	Koristite za zagrevanje tečnosti.
NIŽA VISOKA	82	700	Koristite za zagrevanje i kuvanje.
SREDNJE VISOKA	71	600	
SREDNJA	53	450	Koristite za kuvanje mesa i zagrevanje povrća.
SREDNJA NIŽA	35	300	
ODMRZAVANJE	21	180	Koristite za odmrzavanje pre kuvanja.
NISKA	12	100	Koristite za odmrzavanje povrća.

## Da biste koristili Pro Steamer (Dodatak za kuvanje na pari)

Možete ručno da kuvate hranu na pari pomoću dodatka Pro Steamer.

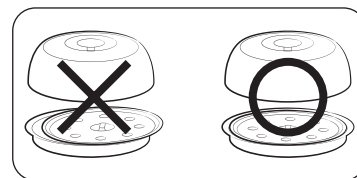


- 01 Tanjir za paru / Pečenje
- 02 Pleh za kuvanje na pari
- 03 Nerđajući čelični poklopac

1. Sipajte 500 ml hladne vode u tanjir za paru. Stavite pleh za kuvanje na pari na tanjir za paru, stavite hranu na pleh i poklopite nerđajućim čeličnim poklopcem. Stavite Pro Steamer na sredinu unutrašnjosti pećnice.
2. Pratite korake 2-4 u odeljku „Mikrotalasna pećnica“ za ostala podešavanja kuvanja.
  - Detaljna uputstva za kuvanje potražite u odeljku **Pro Steamer (Dodatak za kuvanje na pari)** na stranici 40.

### NAPOMENA

Uvek proverite postavke obrade ako nameravate da ostavite pećnicu bez nadzora.



### OPREZ

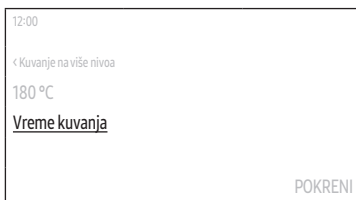
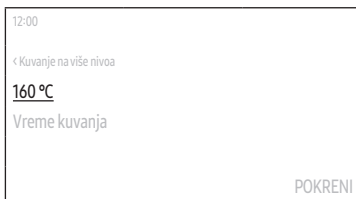
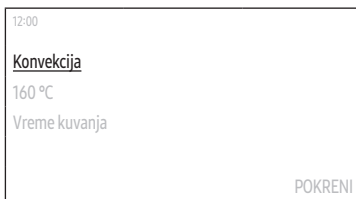
Stavite poklopac na Pro Steamer tako da potpuno pokriva tanjir za paru/pečenje. Jaja ili kestenje mogu da eksplodiraju ako poklopac nije dobro zatvoren.

### OPREZ

- Nikad ne koristite ovaj Pro Steamer sa drugim proizvodom ili modelom. To može da dovede do požara ili trajnog oštećenja proizvoda.
- Ne koristite Pro Steamer bez vode ili hrane. Kada koristite ovaj Pro Steamer, sipajte najmanje 500 ml vode pre upotrebe. Ako je količina vode manja od 500 ml, kuvanje može da bude nepotpuno ili može da dođe do požara ili trajnog oštećenja proizvoda.
- Budite oprezni kada vadite kontejner iz dodatka Pro Steamer posle kuvanja jer je veoma vruć.



## Specijalne funkcije

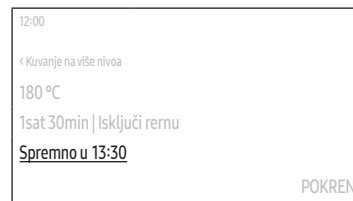


1. Na glavnom ekranu izaberite **Konvekcija**, a zatim pritisnite **Regulator**.
2. Izaberite **Specijalne funkcije**, a zatim pritisnite **Regulator**.

3. Izaberite željenu funkciju, a zatim pritisnite **Regulator**.  
(Detaljne informacije o svakoj funkciji potražite u odeljku „Opisi specijalnih funkcija“ na stranici 23.)

4. Podesite željenu temperaturu.
  - Podrazumevana temperatura i temperatura se razlikuju zavisno od režima kuvanja.

5. Izaberite **Vreme kuvanja**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste podesili željeno vreme kuvanja.
  - Maksimalno vreme kuvanja je 10 sati.



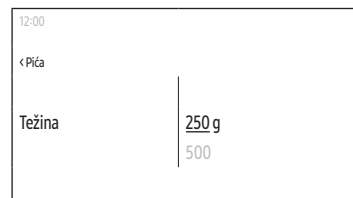
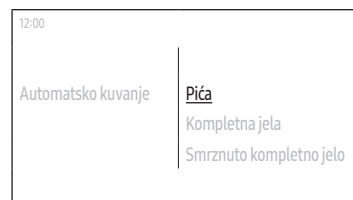
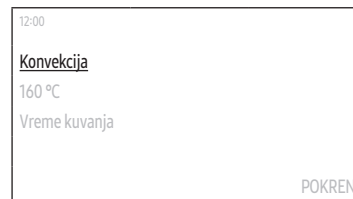
6. Izaberite **Spremnost u**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste podesili željeno vreme završetka.
  - Kada podesite vreme kuvanja, pećnica prikazuje vreme završetka kuvanja. (Npr. **Spremnost u 13:30**)
7. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.
  - Ako niste promenili vreme završetka, pećnica odmah počinje sa kuvanjem.
  - Ako ste promenili vreme završetka, pećnica će automatski podesiti vreme početka kako bi završila kuvanje u podešeno vreme.

## Opisi specijalnih funkcija

Režim	Temperaturni opseg (°C)	Podrazumevana temperatura (°C)
Kuvanje na više nivoa	40-250	160
	Koristite ovo za istovremeno kuvanje na dva nivoa.	
Održavanje toplote	60-100	60
	Koristite ovaj režim samo za održavanje toplote hrane koja je upravo spremljena.	

## Automatsko kuvanje

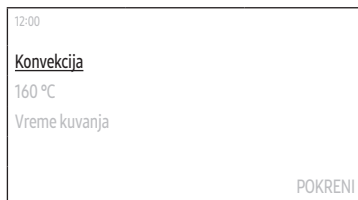
Pečnica nudi 31 program automatskog kuvanja. Iskoristite ovu funkciju da biste uštedeli vreme ili brže naučili kako da kuvate. Vreme kuvanja, nivo snage i temperatura se podešavaju na osnovu izabranog programa.



1. Na glavnom ekranu izaberite **Konvekcija**, a zatim pritisnite **Regulator**.
2. Izaberite **Automatsko kuvanje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Izaberite željeni program, a zatim pritisnite **Regulator**.
  - Detaljne informacije o svakom programu potražite u „Automatsko kuvanje“ u odeljku „Pametno kuvanje“ na stranici 28.
4. Pročitajte savet, izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
5. Izaberite težinu, a zatim pritisnite **Regulator**.
  - Dostupne težine se razlikuju zavisno od izabranog programa.
  - Ovaj korak nećete moći da primenite u nekim programima.
6. Pripremite hranu i pribor prema uputstvima na ekranu, izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
7. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.

## Automatsko odmrzavanje

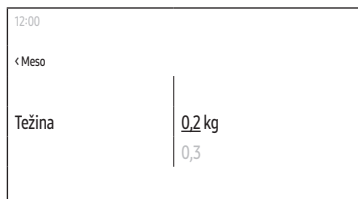
Pećnica nudi 5 programa automatskog odmrzavanja. Koristite ovu funkciju da biste na zgodan način odmrzavali hranu. Vreme kuvanja, nivo snage i temperatura se podešavaju na osnovu izabranog programa.



1. Na glavnom ekranu izaberite **Konvekcija**, a zatim pritisnite **Regulator**.
2. Izaberite **Automatsko odmrzavanje**, a zatim pritisnite **Regulator**.



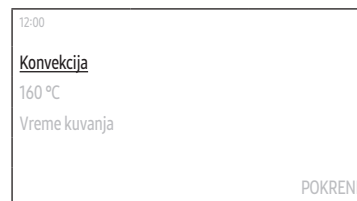
3. Izaberite željeni program, a zatim pritisnite **Regulator**.
  - Detaljne informacije o svakom programu potražite u „Automatsko odmrzavanje“ u odeljku „Pametno kuvanje“ na stranici 31.



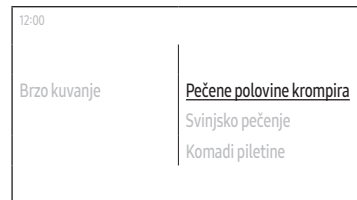
4. Izaberite težinu, a zatim pritisnite **Regulator**.
  - Dostupne težine se razlikuju zavisno od izabranog programa.
5. Pripremite hranu i pribor prema uputstvima na ekranu, izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
6. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.

## Brzo kuvanje

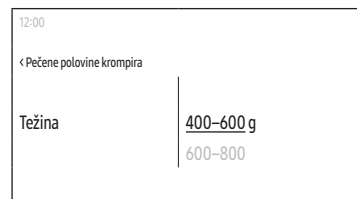
Pećnica nudi programe brzog kuvanja. Koristite ovu funkciju da biste na zgodan način odmrzavali hranu. Vreme kuvanja, nivo snage i temperatura se podešavaju na osnovu izabranog programa.



1. Na glavnom ekranu izaberite **Konvekcija**, a zatim pritisnite **Regulator**.
2. Izaberite **Brzo kuvanje**, a zatim pritisnite **Regulator**.




3. Izaberite željeni program, a zatim pritisnite **Regulator**.
  - Detaljne informacije o svakom programu potražite u „Brzo kuvanje“ u odeljku „Pametno kuvanje“ na stranici 32.
4. Pročitajte savet, izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.



5. Izaberite težinu, a zatim pritisnite **Regulator**.
  - Dostupne težine se razlikuju zavisno od izabranog programa.
6. Pripremite hranu i pribor prema uputstvima na ekranu, izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
7. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.

## Tajmer

### Dodavanje novog tajmera

1. Dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Tajmer**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Na ekranu tajmera izaberite **+**, a zatim pritisnite **Regulator**.
  - Preskočite ovaj korak ako dodajete tajmer prvi put.
4. Podešavanje vremena.

### Izmena postojećeg tajmera

1. Dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Tajmer**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Na ekranu tajmera izaberite tajmer koji želite da izmenite, a zatim pritisnite **Regulator**.
4. Promenite vreme.

### Brisanje tajmera

1. Dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Tajmer**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Na ekranu tajmera izaberite , a zatim pritisnite **Regulator**.
4. Izaberite **Izbriši** desno od tajmera koji želite da izbrišete, a zatim pritisnite **Regulator**.
5. Izaberite **Gotovo**, a zatim pritisnite **Regulator**.

### Korišćenje tajmera

1. Dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Tajmer**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Izaberite **POKRENI** desno od tajmera koji želite da koristite, a zatim pritisnite **Regulator**.
  - Kada pokrenete tajmer, možete da ga pauzirate ili otkažete.

### NAPOMENA


Kada podešeno vreme istekne, prikazuje se poruka „**Vreme je isteklo.**“ uz melodiju. Izaberite **OK**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste odbacili poruku.

## Čišćenje

### Čišćenje parom

Ovo je korisno za uklanjanje manjih nečistoća pomoću pare.

Ova automatska funkcija vam štedi vreme jer eliminiše potrebu za redovnim ručnim čišćenjem.

1. Dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Čišćenje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Izaberite **Čišćenje parom**, a zatim pritisnite **Regulator**.
4. Pratite uputstva na ekranu, izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
5. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.

### UPOZORENJE

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


### NAPOMENA

- Ako se pećnica dosta zaprlja masnoćom, na primer, posle pečenja ili pečenja na roštilju, preporučujemo vam da ručno uklonite tvrdokorne nečistoće pomoću sredstva za čišćenje pre nego što aktivirate čišćenje parom.
- Ostavite vrata pećnice odškrinuta kada se ciklus završi. To treba da uradite da bi se unutrašnja emajlirana površina dobro osušila.
- Ako je unutrašnjost pećnice vreła, 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.


# Radnje

## Dezodorizacija

Ovo je korisno za uklanjanje neprijatnih mirisa iz pećnice. Redovno koristite ovu funkciju da biste iz pećnice uklanjali neprijatne mirise.



1. Dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Čišćenje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Izaberite **Dezodorizacija**, a zatim pritisnite **Regulator**.
4. Podešavanje vremena.
  - Možete da podesite do 15 minuta.
5. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.

## Podešavanja

Dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli, izaberite **Podešavanja**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste promenili različita podešavanja pećnice.

Detaljne opise pogledajte u sledećoj tabeli.

Meni	Podmeni	Opis
Veze	Wi-Fi	Možete da uključite ili isključite Wi-Fi.
	Jednostavno povezivanje	Možete da povežete pećnicu sa SmartThings serverom putem Wi-Fi veze. Kada je pećnica povezana, pomoću aplikacije SmartThings možete da proveravate status pećnice i/ili upravljate njom putem mobilnog uređaja.
	Daljinsko upravljanje	Izaberite <b>Aktiviraj</b> , a zatim pritisnite <b>Regulator</b> da biste dozvolili kol centru da daljinski pristupa pećnici radi provere internih informacija.

Meni	Podmeni	Opis
Ekran	Svetlina	Možete da promenite svetlinu ekrana.
	Čuvar ekrana	Možete da uključite ili isključite čuvar ekrana.   <b>NAPOMENA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Čuvar ekrana je funkcija koja prikazuje datum i vreme na ekranu ako u režimu mirovanja nema unosa određeno vreme.</li> <li>• Uključite čuvar ekrana da biste aktivirali Tema sata i Vremensko ograničenje.</li> </ul>
	Tema sata	Možete da izaberete temu sata.
	Vremensko ograničenje	Možete da podesite vremenski period posle kojeg se uključuje čuvar ekrana.   <b>NAPOMENA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potrošnja energije može da se poveća zavisno od podešavanja.</li> <li>• Kada je vremensko ograničenje podešeno na „<b>Uvek uključeno</b>“, svetlina LCD ekrana automatski prelazi na 2. nivo ako 3 minuta ne postoji neka radnja.</li> </ul>



Meni	Podmeni	Opis
Datum i vreme	Automatski datum i vreme	Možete da uključite ili isključite ažuriranje vremena putem interneta. Morate da budete povezani na Wi-Fi mrežu.
	Izaberite vremensku zonu	Možete da izaberete vremensku zonu. (Morate da onemogućite automatski datum i vreme.)
	Podešavanje datuma	Možete ručno da podesite datum. (Morate da onemogućite automatski datum i vreme.)
	Podešavanje vremena	Možete ručno da podesite vreme. (Morate da onemogućite automatski datum i vreme.)
	Izaberite format vremena	Možete da izaberete 12-časovni ili 24-časovni format vremena.
Jezik		Možete da izaberete jezik.
Zapremina		Možete da podesite jačinu zvuka pećnice.
Pomoć	Rešavanje problema	Možete da otvorite alatku za rešavanje problema.
	Vodič za prvo korišćenje	Možete da vidite jednostavna uputstva za osnovno korišćenje pećnice.

## Radnje

Meni	Podmeni	Opis
O uređaju	Naziv modela	Možete da vidite naziv modela pećnice.
	Verzija softvera	Možete da proverite aktuelnu verziju firmvera. Kada je dostupna nova verzija softvera, dugme <b>Ažuriranje softvera</b> se prikazuje u ovom meniju.
	Pravne informacije	Možete da pogledate pravne informacije.

### Zaključavanje

Možete da zaključate kontrolnu tablu da biste sprečili neželjene radnje.

- Da biste aktivirali funkciju **Zaključavanje**, dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli, izaberite **Zaključavanje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
- Da biste deaktivirali funkciju **Zaključavanje**, dodirnite i držite dugme  dok se ne prikaže poruka „Kontrola je otključana.“.

## Pametno kuvanje

### Automatsko kuvanje

Sledeća tabela predstavlja 31 automatski program, uključujući podgrevanje, kuvanje i pečenje. Ona sadrži količine, vreme stajanja i odgovarajuće preporuke. Ovi automatski programi sadrži specijalne režime kuvanja koji su osmišljeni radi vaše udobnosti.

Hrana	Veličina porcije (kg)	Dodatni element	Nivo
1. Pića	0,25 0,5	Keramički pleh	1
	Sipajte tečnost u keramičke šolje i podgrevajte 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 oprezni dok vadite šolje (pogledajte bezbednosna uputstva za podgrevanje tečnosti).		
2. Kompletna jela	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramički pleh	1
	Stavite hranu na keramički tanjir i pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu. Ovaj program je prikladan za jela koja se sastoje od 3 komponente (npr. meso sa sosom, povrće i prilozi kao što su krompir, pirinač ili testenine). Posle kuvanja, ostavite da odstoji 3 minuta.		
3. Smrznuto kompletno jelo	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramički pleh	1
	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 odstoji 3 minuta.		

Hrana	Veličina porcije (kg)	Dodatni element	Nivo
4. Supa	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramički pleh	1
	Sipajte u duboki keramički tanjir ili posudu i poklopite plastičnim poklopcem tokom grejanja. Stavite supu na sredinu keramičkog pleha. Pažljivo promešajte pre stajanja i 2-3 minuta posle stajanja.		
5. Paprikaš	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramički pleh	1
	Sipajte u duboki keramički tanjir ili posudu i poklopite plastičnim poklopcem tokom grejanja. Stavite supu na sredinu keramičkog pleha. Pažljivo promešajte pre stajanja i 2-3 minuta posle stajanja.		
6. Smrznuta riblja musaka	0,4-0,6	Umetak za roštilj + Keramički pleh	3
	Stavite smrznutu riblju musaku u odgovarajuću posudu od vatrostalnog stakla ili keramičku posudu. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta. Ovaj program je pogodan za smrznute gotove proizvode koji se sastoje od fileta preliivenih povrćem i sosom.		
7. Smrznuto lazanje	0,4-0,6	Umetak za roštilj + Keramički pleh	3
	Stavite smrznuto lazanje u odgovarajuću posudu od vatrostalnog stakla ili keramičku posudu. Posle podgrevanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
8. Smrznuti pomfrit iz pećnice	0,4-0,5	Pleh za pečenje	3
	Rasporedite smrznuti pomfrit na metalnom plehu za pečenje.		
9. Smrznuta pica	0,3-0,4 0,4-0,5	Rešetka za pećnicu	2
	Stavite smrznutu picu na rešetku za pećnicu.		

Hrana	Veličina porcije (kg)	Dodatni element	Nivo
10. Smrznuti kroketi	0,4-0,6	Pleh za pečenje	3
	Ravnomerno rasporedite smrznute krokete od krompira na metalnom plehu za pečenje.		
11. Smrznuto povrće	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramički pleh	1
	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 keramičkog pleha. Pripremajte poklopljeno. Ostavite da odstoji 2-3 minuta i promešajte posle kuvanja.		
12. Pita od jabuka	1,2-1,4	Rešetka za pećnicu	1
	Stavite pitu od jabuka u okruglu metalnu posudu. Stavite na rešetku za pećnicu. Opsezi težine obuhvataju jabuku itd.		
13. Osnova za voćnu pitu	0,3-0,5	Rešetka za pećnicu	3
	Stavite smesu u metalni tanjir na rešetki za pećnicu.		
14. Čokoladni kolač	0,5-0,7	Rešetka za pećnicu	3
	Stavite testo u okruglu posudu od vatrostalnog stakla i keramičku posudu na rešetku za pećnicu.		
15. Kroasani	0,2-0,4	Rešetka za pećnicu	3
	Koristite papir za pečenje. Stavite kroasane jedan pored drugog na rešetku za pećnicu.		
16. Holandska pita sa maslacem	0,5-0,7	Rešetka za pećnicu	2
	Stavite sveže testo u okruglu metalnu posudu za pečenje prečnika 22 cm. Stavite na rešetku.		
17. Holandski kolač	0,7-0,8	Rešetka za pećnicu	3
	Stavite sveže testo u pravougaonu metalnu posudu za pečenje odgovarajuće veličine (dužina 25 cm). Stavite posudu na rešetku za pećnicu tako da bude paralelna sa vratima pećnice.		



## Pametno kuvanje

Hrana	Veličina porcije (kg)	Dodatni element	Nivo
18. Mafini	0,5-0,6	Rešetka za pećnicu	2
	Stavite testo za mafine u metalnu posudu za mafine koja je pogodna za 12 mafina. Postavite posudu na sredinu rešetke za pećnicu.		
19. Rastuće testo sa kvascem	0,3-0,6	Rešetka za pećnicu	3
	Pripremite testo sa kvascem za picu, kolače ili hleb. Stavite u veliku okruglu vatrostalnu posudu i pokrijte providnom folijom.		
20. Biskvit torta	0,3-0,6	Rešetka za pećnicu	2
	Stavite 300 g testa u okruglu crnu posudu za pečenje prečnika 18 cm, 400 g testa u posudu prečnika 24 cm i 500 g testa u posudu prečnika 26 cm. Postavite posudu na sredinu rešetke za pećnicu.		
21. Beli hleb	0,7-0,8	Rešetka za pećnicu	2
	Stavite sveže testo u pravougaonu metalnu posudu za pečenje odgovarajuće veličine (dužina 25 cm). Stavite posudu na rešetku za pećnicu tako da bude paralelna sa vratima pećnice.		
22. Lisnato testo sa jabukama	0,3-0,5	Pleh za pečenje	2
	Koristite papir za pečenje. Stavite 4 komada jedan pored drugog na pleh za pečenje.		
23. Riblji fileti, 2 cm	0,3-0,6	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	5+2
	Marinirajte riblje filete (2 cm) i stavite jedan pored drugog na rešetku za pećnicu i pleh za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite <b>OK</b> , a zatim pritisnite <b>Regulator</b> . Zatim izaberite <b>Nastavi</b> , pa pritisnite <b>Regulator</b> da biste nastavili postupak.		

Hrana	Veličina porcije (kg)	Dodatni element	Nivo
24. Fileti lososa	0,3-0,6	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	5+2
	Marinirajte filete lososa i stavite jedan pored drugog na rešetku za pećnicu i pleh za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite <b>OK</b> , a zatim pritisnite <b>Regulator</b> . Zatim izaberite <b>Nastavi</b> , pa pritisnite <b>Regulator</b> da biste nastavili postupak.		
25. Kozice	0,3-0,4 0,4-0,5	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	5+2
	Ravnomerno rasporedite sveže kozice na rešetki za pećnicu i plehu za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite <b>OK</b> , a zatim pritisnite <b>Regulator</b> . Zatim izaberite <b>Nastavi</b> , pa pritisnite <b>Regulator</b> da biste nastavili postupak.		
26. Goveda šnicla, tanka	0,3-0,6	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	5+2
	Stavite govede šnicle jednu pored druge na sredinu rešetke za pećnicu i plehe za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite <b>OK</b> , a zatim pritisnite <b>Regulator</b> . Zatim izaberite <b>Nastavi</b> , pa pritisnite <b>Regulator</b> da biste nastavili postupak.		
27. Jagnjeći kotleti	0,3-0,6	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	5+2
	Marinirajte jagnjeće kotlete. Stavite jagnjeće kotlete na rešetku za pećnicu i pleh za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite <b>OK</b> , a zatim pritisnite <b>Regulator</b> . Zatim izaberite <b>Nastavi</b> , pa pritisnite <b>Regulator</b> da biste nastavili postupak.		

Hrana	Veličina porcije (kg)	Dodatni element	Nivo
28. Sveže povrće	0,3-0,4 0,5-0,6	Keramički pleh	1
	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 keramičkog pleha. Pripremaite poklopljeno. Ostavite da odstoji 2-3 minuta i promeštajte posle kuvanja.		
29. Oljušten krompir	0,5-0,6 0,7-0,8	Keramički pleh	1
	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 keramičkog pleha. Ostavite da odstoji 2-3 minuta i promeštajte posle kuvanja.		
30. Beli pirinač	0,3-0,4	Keramički pleh	1
	Izmerite polukuvani beli pirinač i dodajte duplu količinu hladne vode. Na primer, kada kuvate 0,3 kg pirinča, dodajte 600 ml hladne vode. Koristite staklenu vatrostalnu posudu sa poklopcem. Stavite posudu na sredinu keramičkog pleha. Pripremaite poklopljeno. Ostavite da odstoji 5 minuta i promeštajte posle kuvanja.		
31. Domaća pica	0,6-1,0	Pleh za pečenje	1
	Stavite picu na pleh. Opsezi težine obuhvataju dodatke kao što su sos, povrće, šunka i sir.		

## Automatsko odmrzavanje

U sledećoj tabeli su prikazani različiti programi za funkciju Automatsko odmrzavanje, količine, vremena stajanja i odgovarajuće preporuke. Ovi programi koriste samo mikrotalasnu energiju. Pre odmrzavanja, uklonite sav ambalažni materijal. Stavite meso, živinu, ribu, hleb, kolač i voće na keramički pleh.

Hrana	Veličina porcije (kg)	Dodatni element	Nivo	Vreme stajanja (min.)
Meso	0,2-2,0	Keramički pleh	1	10-30
	Zaštite ivice aluminijumskom folijom. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite <b>OK</b> , a zatim pritisnite <b>Regulator</b> . Zatim izaberite <b>Nastavi</b> , pa pritisnite <b>Regulator</b> da biste nastavili postupak. Ovaj program se može koristiti za govedinu, jagnjetinu, svinjetinu, šnicle, odreske, mleveno meso.			
Živina	0,2-2,0	Keramički pleh	1	10-30
	Krajeve bataka i krila zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite <b>OK</b> , a zatim pritisnite <b>Regulator</b> . Zatim izaberite <b>Nastavi</b> , pa pritisnite <b>Regulator</b> da biste nastavili postupak. Ovaj program je pogodan za celo pile, kao i za komade piletine.			
Riba	0,2-2,0	Keramički pleh	1	10-30
	Rep ribe zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite <b>OK</b> , a zatim pritisnite <b>Regulator</b> . Zatim izaberite <b>Nastavi</b> , pa pritisnite <b>Regulator</b> da biste nastavili postupak. Ovaj program je pogodan za celu ribu, kao i za riblje filete.			

## Pametno kuvanje

Hrana	Veličina porcije (kg)	Dodatni element	Nivo	Vreme stajanja (min.)
Hleb/ Kolači	0,1-1,0	Keramički pleh	1	5-10
	Stavite hleb na komad papirnog ubrusa. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite <b>OK</b> , a zatim pritisnite <b>Regulator</b> . Zatim izaberite <b>Nastavi</b> , pa pritisnite <b>Regulator</b> da biste nastavili postupak. Pečnica radi dok ne otvorite vrata da biste okrenuli hranu. 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.			
Voće	0,1-0,8	Keramički pleh	1	5-10
	Ravnomerno rasporedite smrznuto voće na keramičkom plehu. Ovaj program je pogodan za voće kao što su maline, mešano bobičasto voće i tropsko voće.			

### Brzo kuvanje

Sledeća tabela predstavlja 4 automatska programa za brzo kuvanje i pečenje.

Ona sadrži količine, vremena stajanja i odgovarajuće preporuke.

Ovi automatski programi sadrži specijalne režime kuvanja koji su osmišljeni radi vaše udobnosti.

Namirnica	Težina	Dodatni element	Nivo police
Pečene polovine krompira	400-600 g	Umetak za roštilj + Keramički pleh	3
	600-800 g		
Isecite krompir na polovine. Poredajte ih na rešetku tako da sečena strana bude okrenuta ka roštilju. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.			

Namirnica	Težina	Dodatni element	Nivo police
Svinjsko pečenje	0,8-1,0 kg	Umetak za roštilj + Keramički pleh	3
	Stavite marinirano svinjsko pečenje na žičani umetak sa keramičkim plehom. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite <b>OK</b> , a zatim pritisnite <b>Regulator</b> . Zatim izaberite <b>Nastavi</b> , pa pritisnite <b>Regulator</b> da biste nastavili postupak.		
Komadi piletine	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Umetak za roštilj + Keramički pleh	5
	Premažite ohlađene komade piletine uljem i začinima. Stavite ih na umetak za roštilj sa keramičkim plehom tako da kožica bude okrenuta nadole. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite <b>OK</b> , a zatim pritisnite <b>Regulator</b> . Zatim izaberite <b>Nastavi</b> , pa pritisnite <b>Regulator</b> da biste nastavili postupak. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Celo pile	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Umetak za roštilj + Keramički pleh	3
	Premažite ohlađeno pile uljem i začinima. Pile stavite na sredinu umetka za roštilj sa keramičkim plehom na nivou 3, tako da prsa budu okrenuta nadole. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite <b>OK</b> , a zatim pritisnite <b>Regulator</b> . Zatim izaberite <b>Nastavi</b> , pa pritisnite <b>Regulator</b> da biste nastavili postupak. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 5 minuta.		

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

## Ručno kuvanje

### Vodič za kuvanje u mikrotalasnom režimu

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

### Smrznuto povrće

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

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

### Sveže povrće

- Koristite staklenu vatrostalnu posudu sa poklopcem.
- Dodajte 30-45 ml hladne vode za svakih 250 g.
- Promešajte jednom tokom kuvanja i jednom posle kuvanja.
- Dodajte začine posle kuvanja.
- Radi bržeg kuvanja, preporučujemo vam da povrće isečete na manje komade jednake veličine.
- Kuvajte sveže povrće na punoj mikrotalasnoj snazi (850 W).

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

# Pametno kuvanje

Hrana	Veličina porcije (g)	Vreme kuvanja (min.)	Vreme stajanja (min.)
Pečurke	125	1-2	3
	250	2-3	
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
	Isecajte luk ili ga prepolovite. Dodajte samo 15 ml (1 kašiku) vode.		
Paprika	250	4-5	3
	Isecite papriku na tanke kolutove.		
Krompir	250	4-5	3
	500	7-8	
Izmerite oguljeni krompir i isecite ga na polutke ili četvrtine jednake veličine.			
Keleraba	250	5-6	3
	Isecite kelerabu na kockice.		

## Pirinač i testenine

Mešajte s vremena na vreme tokom i posle kuvanja.

Kuvajte bez poklopca i stavite poklopac posle kuvanja. Zatim dobro iscedite vodu.

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

Hrana	Veličina porcije (g)	Snaga (W)	Vreme kuvanja (min.)	Vreme stajanja (min.)	Uputstva
Beli pirinač (polukuvan)	250	850	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
	375		18-20		Dodajte 750 ml hladne vode.
Integralni pirinač (polukuvan)	250	850	20-22	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
	375		22-24		Dodajte 750 ml hladne vode.
Mešani pirinač (pirinač i divlji pirinač)	250	850	17-19	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešane žitarice (pirinač i žitarice)	250	850	18-20	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Testenina	250	850	10-11	5	Dodajte 1000 ml vrele vode.

## Podgrevanje

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

### Tečnosti i hrana

Hrana	Veličina porcije	Snaga (W)	Vreme kuvanja (min.)	Vreme stajanja (min.)
Pića	250 ml (1 velika šolja) 500 ml (2 velike šolje)	850	1½-2 2-3	1-2
	Sipajte u keramičku šolju i podgreivajte bez poklopca. Stavite šolju na sredinu keramičkog pleha. Pažljivo promešajte pre i posle stajanja.			
Supa (Ohlađena)	250 g	850	3-4	2-3
	Sipajte supu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgreivanja. Pre posluženja, ponovo promešajte.			
Paprikaš (Ohladen)	350 g	600	5-6	2-3
	Sipajte supu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgreivanja. Pre posluženja, ponovo promešajte.			
Testenina sa sosom (Ohlađeno)	350 g	600	5-6	2-3
	Sipajte supu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgreivanja. Pre posluženja, ponovo promešajte.			
Kompletna jela (Ohlađena)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Sastavite obrok od 2-3 vrste ohlađene hrane i stavite ga na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice.			

## Hrana i mleko za bebe

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

## Odmrzavanje

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

Ne menjajte podrazumevani nivo snage (180 W) za odmrzavanje.

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

# Pametno kuvanje

Hrana		Veličina porcije (g)	Vreme odmrzavanja (min.)	Vreme stajanja (min.)
Meso	Mleveno meso	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Svinjski odresci	250	7-8	
Stavite meso na keramički tanjir. Zaštitite tanje ivice aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu.				
Živina	Komadi piletine	500 (2 komada)	12-14	15-60
	Celo pile	1200	28-32	
	Prvo na keramički tanjir stavite komade piletine tako da kožica bude okrenuta nadole ili celo pile tako da prsa budu okrenuta nadole. Tanje delove, kao što su krajevi bataka i krila, zaštitite aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu.			
Riba	Riblji fileti	200	6-7	10-25
	Cela riba	400	11-13	
	Smrznutu ribu stavite na sredinu keramičkog tanjira. Tanje delove stavite pod deblje delove. Zaštitite uske krajeve fileta i rep cele ribe aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu.			
Voće	Bobičasto voće	300	6-7	5-10
	Rasporedite voće po plitkom okruglom staklenom tanjiru velikog prečnika.			
Hleb	Kiflice (svaka oko 50 g)	2 komada	1-1½	5-20
		4 komada	2½-3	
	Tost/sendvič	250	4-4½	
		500	7-9	
Poredajte kiflice u krug, a hleb horizontalno, po kuhinjskom papiru koji ste stavili na keramički tanjir. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu.				

## Vodič za konvekciju

### Konvekcija

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje.

Preporučujemo vam da prethodno zagrejte pećnicu pomoću režima konvekcije.

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

### Gornji grejni element + Konvekcija

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje.

Preporučujemo vam da prethodno zagrejete pećnicu pomoću režima Gornji grejni element + Konvekcija.

Stavite meso na rešetku za pećnicu, pratite savete za nivo police u tabeli i koristite pleh za pečenje kao tiganj za ulje na nivou 2.

Hrana	Temperatura (°C)	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (min.)
Govede pečenje (1 kg / srednje)	170-190	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	3+2	60-90
Svinjska plečka / rolat (1 kg)	180-200	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	3+2	90-120
Jagnjeće pečenje / jagnjeća noga (0,8 kg)	190-210	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	3+2	50-80
Celo pile (1,2 kg)	200-220	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	3+2	50-70
Cela pastrmka (2 komada / 0,5 kg)	180-200	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	3+2	30-40
Pačja prsa (0,3 kg)	180-200	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	3+2	25-35

### Donji grejni element + Konvekcija

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje.

Preporučujemo vam da prethodno zagrejete pećnicu pomoću režima Donji grejni element + Konvekcija.

Hrana	Temperatura (°C)	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (min.)
Domaća pica	180-200	Pleh za pečenje	1	20-30
Ohlašeni prethodno pečeni kiš / pita	180-200	Rešetka za pećnicu	2	10-15
Smrznuta samorastuća pica	180-200	Pleh za pečenje	2	15-20
Smrznuta pica	180-200	Pleh za pečenje	2	15-25
Ohlađena pica	180-200	Pleh za pečenje	2	8-15
Pita od jabuka	160-180	Rešetka za pećnicu	1	60-70
Lisnato testo, punjenje od jabuka	180-200	Pleh za pečenje	2	10-15



# Pametno kuvanje

## Vodič za roštilj

### Veliki roštilj

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za roštilj.

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

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

### Roštilj sa ventilatorom

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za roštilj.

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

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (min.)
Kobasice	Rešetka za pećnicu	4	8-10
Kriške krompira	Rešetka za pećnicu	4	20-25
Smrznuti pomfrit iz pećnice	Pleh za pečenje	4	15-20
Smrznuti kroketi	Pleh za pečenje	4	20-25
Smrznuti medaljoni	Pleh za pečenje	4	15-20
Fileti lososa	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	4+2	15-20
Ribljii fileti	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	4+2	12-17
Cela riba	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	4+2	15-20
Komadi piletine	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	4+2	30-40

### Vodič za kombinovano kuvanje

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

### Mikrotalasna + Roštilj

Koristite nivo snage i temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za kuvanje. Nije neophodno prethodno zagrevanje.

Hrana	Nivo snage (W)	Temperatura (°C)	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (1. strana) (min.)	Vreme kuvanja (2. strana) (min.)
Pečeni krompir	600	180-200	Keramički pleh + umetak za roštilj	4	10-15	-
Pečeni paradajz	300	160-180	Keramički pleh + umetak za roštilj	4	05-10	-
Gratinirano povrće	450	180-200	Keramički pleh + umetak za roštilj	4	10-20	-
Pečena riba	300	180-200	Keramički pleh + umetak za roštilj	4	04-08	04-06
Komadi piletine	300	180-200	Keramički pleh + umetak za roštilj	4	10-15	10-15

### Mikrotalasna + Konvekcija

Koristite nivo snage i temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za kuvanje. Nije neophodno prethodno zagrevanje.

Hrana	Nivo snage (W)	Temperatura (°C)	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (1. strana) (min.)	Vreme kuvanja (2. strana) (min.)
Celo pile (1,2 kg)	450	180-200	Keramički pleh + umetak za roštilj	3	25-30	15-25
Pečena govedina/ Jagnjetina (Srednje)	300	180-200	Keramički pleh + umetak za roštilj	3	15-20	15-20
Smrznuto lazanje/Musaka od testenina	450	180-200	Keramički pleh + umetak za roštilj	3	20-25	-
Musaka od krompira	450	180-200	Keramički pleh + umetak za roštilj	3	10-15	-
Pita od svežeg voća	100	160-180	Keramički pleh	3	40-50	-

# Pametno kuvanje

## Mikrotalasna + Pečenje

Koristite nivo snage i temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za kuvanje. Nije neophodno prethodno zagrevanje.

Hrana	Nivo snage (W)	Temperatura (°C)	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (min.)
Komadi piletine	300	180-200	Keramički pleh + umetak za roštilj	4	20-30
Kriške krompira	300	180-200	Keramički pleh + umetak za roštilj	4	15-20
Cela riba	300	180-200	Keramički pleh + umetak za roštilj	4	15-20
Ribljí fileti	300	180-200	Keramički pleh + umetak za roštilj	4	10-15
Smrznuti medaljoni	450	180-200	Keramički pleh + umetak za roštilj	4	10-15
Smrznute prolećne rolnice	300	180-200	Keramički pleh + umetak za roštilj	4	05-10
Smrznuti ribljí štapići	300	180-200	Keramički pleh + umetak za roštilj	4	15-20

## Pro Steamer (Dodatak za kuvanje na pari)

Vreme kuvanja zavisi od veličine, debljine i vrste hrane. Kada kuvate na pari tanke kriške ili male komade, preporučujemo vam da skratite vreme. Kada kuvate na pari debele kriške ili velike komade hrane, možete da dodate vreme. Koristite nivoe snage i vremena u ovoj tabeli kao smernice za kuvanje na pari.

Hrana	porcija (g)	Hladna voda (ml)	Snaga (W)	Vreme (min.)	Uputstvo
Cvetovi brokolija	400	500	850	12-18	Operite i očistite brokoli. Isecite na cvetove slične veličine. Ravnomerno rasporedite cvetove na plehu za kuvanje na pari.
Šargarepa	400	500	850	15-20	Operite i očistite šargarepu, a zatim je isecite na jednake kolutove. Rasporedite kolutove na plehu za kuvanje na pari.
Ceo karfiol	600	500	850	20-25	Očistite ceo karfiol i postavite ga na pleh za kuvanje na pari.
Klip kukuruza	400 (2 komada)	500	850	23-28	Operite i očistite klipove kukuruza. Stavite klipove kukuruza jedan pored drugog na pleh za kuvanje na pari.
Tikvice	400	500	850	15-20	Operite tikvice i isecite ih na kriške slične veličine. Ravnomerno ih rasporedite na plehu za kuvanje na pari.
Smrznuto mešano povrće	400	500	850	18-22	Ravnomerno rasporedite smrznuto mešano povrće (-18 °C), npr. brokoli, karfiol, komade šargarepe, na pleh za kuvanje na pari.
Krompir (Mali)	500	500	850	25-30	Operite i očistite krompir i izbockajte koru viljuškom. Ravnomerno rasporedite cele krompire na plehu za kuvanje na pari.

Hrana	porcija (g)	Hladna voda (ml)	Snaga (W)	Vreme (min.)	Uputstvo
Jabuke	800 (8 jabuka)	500	850	15-20	Operite jabuke i izvadite sredinu. Stavite jabuke uspravno jednu pored druge na pleh za kuvanje na pari.
Jaja	4-6 jaja	500	850	15-20	Probušite 4-6 svežih jaja (veličina M) i postavite ih na male otvore na plehu za kuvanje na pari. Posle kuvanja na pari, ostavite ih da odstoje pokrivena 2-5 minuta.
Plave kozice	250 (5-6 komada)	500	850	10-15	Preljite plave kozice sa 1-2 kašike soka od limuna. Ravnomerno ih rasporedite na plehu za kuvanje na pari.
Riblji fileti (Bakalar, Crveni smud)	500 (2-3 komada)	500	850	15-20	Preljite riblje filete sa 1-2 kašike soka od limuna i dodajte začinsko bilje i začine (npr. ruzmarin). Ravnomerno rasporedite filete na plehu za kuvanje na pari.
Fileti od pilećih prsa	400 (2 fileta)	500	850	20-25	Operite i očistite filete od pilećih prsa. Stavite filete od pilećih prsa jedan pored drugog na pleh za kuvanje na pari.

#### NAPOMENA

Kako da očistite Pro Steamer.

- Očistite Pro Steamer mlakom vodom i deterdžentom i isperite ga čistom vodom.
- Ne koristite četku za ribanje ili tvrdi sunder jer možete da oštetite površinski sloj.
- Pro Steamer ne može da se pere u mašini za pranje posuđa.

#### Vodič za režim Obični ventilator

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje.

Preporučujemo vam da prethodno zagrejete pećnicu pomoću režima Običnog ventilatora.

Hrana	Temperatura (°C)	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (min.)
Lazanje	200-220	Rešetka za pećnicu	3	20-25
Gratinirano povrće	180-200	Rešetka za pećnicu	3	20-30
Musaka od krompira	180-200	Rešetka za pećnicu	3	40-60
Smrznuti pica bageti	160-180	Pleh za pečenje	3	10-15
Mramorni kolač	160-180	Rešetka za pećnicu	2	50-70
Kolač	150-170	Rešetka za pećnicu	2	50-60
Mafini	180-200	Rešetka za pećnicu	2	20-30
Kolačići	180-200	Pleh za pečenje	3	10-20

#### Vodič za intenzivno kuvanje

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje. Preporučujemo vam da prethodno zagrejete pećnicu pomoću režima Intenzivno kuvanje (Gornji + Donji grejni element + Konvekcija).

Hrana	Temperatura (°C)	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (min.)
Lazanje (2 kg)	180-200	Rešetka za pećnicu	2	20-30
Gratinirano povrće (2 kg)	160-180	Rešetka za pećnicu	2	40-60
Musaka od krompira (2 kg)	160-180	Rešetka za pećnicu	2	60-90
Pečena govedina (2 kg)	160-180	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	3+2	60-90
Cela patka (2 kg)	180-200	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	3+2	60-90
2 cela pileta (1,2 kg svako)	200-220	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	3+2	60-90

# Pametno kuvanje

## Pro-pečenje

Ovaj režim sadrži ciklus automatskog zagrevanja na temperaturu od preko 200 °C. Gornji grejni element i konvekcioni ventilator rade zajedno kako bi se meso zapeklo. Hrana se potom priprema na niskoj temperaturi koju ste prethodno izabrali.

Tokom ovog postupka rade gornji i donji grejni elementi.

Ovaj režim je pogodan za pečenje mesa, živine i ribe.

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje.

Hrana	Temperatura (°C)	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (sati)
Pečena govedina	80-100	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	3+2	3:30-4:30
Svinjsko pečenje	80-110	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	3+2	3:30-4:00
Pačetina, prsa	80-100	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	3+2	1:30-2:00
Govedi filet	80-110	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	3+2	1:30-2:00
Svinjski filet	80-110	Rešetka za pećnicu + Pleh za pečenje	3+2	1:30-2:00

## Prženje na vazduhu

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za prženje na vazduhu.

Nije potrebno prethodno zagrevanje.

Hrana	Veličina porcije (g)	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (min.)
<b>Krompir</b>			
Smrznuti pomfrit iz pećnice	500-1000	210-220	20-25
Smrznuti pomfrit iz pećnice, začinjjen	500-1000	210-220	15-20
Smrznute loptice od krompira	500-1000	210-220	15-20
Smrznuti rendani krompir*	500-1000	210-220	15-20
Smrznute kriške krompira	500-1000	210-220	15-20
Domaći pomfrit iz pećnice	500-1000	190-200	20-25
Domaće kriške krompira*	500-1000	200-210	20-25
<b>Smrznuto</b>			
Smrznuti pileći medaljoni	300-500	210-220	15-20
Smrznuta pileća krilca*	500-1000	210-220	25-30
Smrznuti kolutići od luka	300-500	210-220	10-15
Smrznuti riblji štapići	300-500	210-220	15-20
Smrznute pileće trake	500-1000	210-220	20-25
Smrznuti ćurosi	300-500	190-200	10-15
<b>Živina</b>			
Sveži bataci*	500-1000	200-210	30-35
Sveža pileća krilca*	300-500	200-210	27-32
Pileća prsa, pohovana*	300-500	200-210	25-30

Hrana	Veličina porcije (g)	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (min.)
<b>Povrće</b>			
Špargla, pohovana	100-300	200	15-20
Plavi patlidžan, pohovan	200-400	200	15-20
Gljive, pohovane	100-300	200	15-20
Luk, pohovan	100-300	200	15-20
Karfiol, pohovan	300-500	190-200	15-20
Mešano povrće, pohovano	300-500	200	15-20

\* Okrenite kada prođu 2/3 vremena kuvanja.

#### **NAPOMENA**

- Postavite pleh ili tacnu za pečenje na rešetku ispod pleha za prženje vazduhom u slučaju da kaplje mast. Tako ćete sprečiti prskanje i dim.
- Pre korišćenja pleha za pečenje, proverite maksimalnu dozvoljenu temperaturu pleha za pečenje.
- Kada spremate svežu ili domaću hranu, ravnomerno premažite uljem veću površinu pleha kako bi hrana bila hrskavija.

#### **Kuvanje na više nivoa (Specijalno)**

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje.

Preporučujemo vam da prethodno zagrejete pečnicu pomoću režima Kuvanje na više nivoa.

Hrana	Temperatura (°C)	Dodatni element	Nivo	Vreme kuvanja (min.)
Mali kolači	150-160	2 pleha za pečenje	2+4	20-30
Mini pite	160-180	2 pleha za pečenje	2+4	20-30
Kroasani	160-180	2 pleha za pečenje	2+4	20-30
Lisnato testo	180-200	2 pleha za pečenje	2+4	30-40
Kolačići	170-190	2 pleha za pečenje	2+4	15-20
Lazanje	160-180	Rešetka za pečnicu + Pleh za pečenje	2+4	30-45
Smrznuti pomfrit iz pečnice	180-200	2 pleha za pečenje	2+4	30-50
Smrznuti medaljoni	180-200	2 pleha za pečenje	2+4	20-30
Smrznuta pica	200-220	Rešetka za pečnicu + Pleh za pečenje	2+4	20-30

# Pametno kuvanje

---

## Brzo i lako

---

### Topljenje maslaca

Stavite 50 g maslaca u malu, duboku, staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Zagrevajte 30-40 sekundi na 850 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 vatrostralnu 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 vatrostralnoj činiji 3½ do 4½ minuta na 850 W, dok preliv/glazura ne postane providna. Promešajte dvaput tokom obrade.

### Kuvanje džema

Stavite 600 g voća (npr. mešanog bobičastog voća) u dovoljno veliku vatrostralnu činiju sa poklopcem. Dodajte 300 g šećera za zimnicu i dobro promešajte. Kuvajte pokriveno 10-12 minuta na 850 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 vatrostralnog stakla sa poklopcem. Kuvajte pokriveno od 6½ do 7½ minuta na 850 W. Promešajte nekoliko puta tokom pripreme.

### Pečenje seckanih badema

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

# 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.

Ako na spoljašnjosti pećnice postoje otisci prstiju, masnoća ili mrlje (npr. na površini vrata, dršci ili ekranu), očistite ih mekanom krpom i sredstvom za čišćenje stakla ili neutralnim deterdžentom, a zatim posušite mekanom, čistom i suvom krpom.

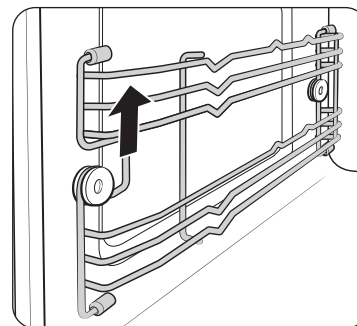
### Da biste otklonili uporne nečistoće neprijatnog mirisa sa unutrašnje strane pećnice

1. U praznu pećnicu stavite šolju razblaženog soka od limuna na sredinu unutrašnjeg prostora.
2. Grejte pećnicu 10 minuta na maksimalnoj temperaturi režima pećnice.
3. Kada se ciklus završi, sačekajte dok se pećnica ohladi. Zatim otvorite vrata i očistite prostor za obradu hrane.

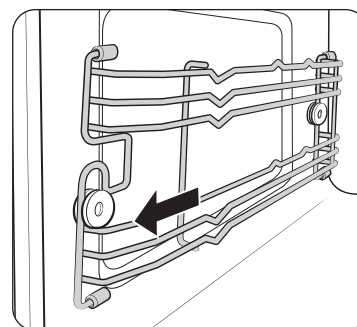
### ⚠ OPREZ

- 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.

### Bočni nosači (samo određeni modeli)



1. Podignite prednji deo nosača da biste ga oslobodili od držača.



2. Povucite nosač da biste ga izvadili.
3. Skinite nosač sa druge strane na isti način.
4. Očistite oba bočna nosača.
5. Kada završite, pratite 1. i 2. korak obrnutim redosledom da biste sklopili nosače.

### 📄 NAPOMENA

Pećnica radi i kada ne postavite bočne nosače i rešetke.



## 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 nekorišćenja

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

## 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.
	Opcija prikaza je isključena.	Uključite opciju prikaza. Normalno je da trenutno vreme nestane nekoliko minuta po uključivanju opcije prikaza.

Problem	Uzrok	Radnja
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.	Kada okrenete hranu, izaberite <b>Nastavi</b> , a zatim pritisnite <b>Regulator</b> .
Napajanje se isključilo tokom rada.	Pećnica je radila duži period.	Nakon duže obrade hrane sačekajte da se pećnica ohladi.
	Ventilator ne radi.	Poslušajte da li radi ventilator.
	Pokušavate da uključite pećnicu dok u njoj nema hrane.	Stavite hranu u pećnicu.
	Nema dovoljno prostora za ventilaciju pećnice.	Sa prednje i zadnje strane pećnice nalaze se otvori za ulaz/izlaz vazduha koji služe za ventilaciju. Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
	Nekoliko utikača za napajanje je priključeno na istu utičnicu.	Odredite jednu utičnicu koja će se koristiti samo za pećnicu.
Pećnica je bez napajanja.	Pećnica nije uključena ili nije priključena u struju.	Uključite pećnicu ili je priključite u utičnicu.

Problem	Uzrok	Radnja
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.
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.

## Rešavanje problema

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 može automatski da se isključi ako vrata ostanu otvorena dugo vremena. Zatvorite i ponovo otvorite vrata ili pritisnite dugme Otkazi.
	Unutrašnja lampica je prekrivena stranim predmetom.	Očistite unutrašnjost pećnice, pa ponovo proverite lampicu.
Tokom obrade hrane se čuje zvučni signal.	Ako koristite funkciju automatskog kuvanja ili automatskog odmrzavanja, ovaj zvučni signal označava da je vreme da se hrana tokom otapanja okrene.	Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite <b>OK</b> , a zatim pritisnite <b>Regulator</b> . Zatim izaberite <b>Nastavi</b> , pa pritisnite <b>Regulator</b> da biste nastavili postupak.
Pećnica nije nivelisana.	Pećnica je postavljena na neravnu površinu.	Postavite pećnicu na ravnu, stabilnu površinu.

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

Problem	Uzrok	Radnja
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 aktivira pećnicu.	Ovo se dešava kada pećnica ne radi.	Mikrotalasna pećnica je konstruisana tako da započinje rad pritiskom na dugme +30 secs ako trenutno ne radi.
<b>Roštilj</b>		
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.

## Rešavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica		
Pećnica ne greje.	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovo.
Tokom zagrevana iz pećnice izlazi dim.	Prilikom prvog korišćenja pećnice grejni elementi mogu da se dime na početku rada.	Nije u pitanju kvar i posle 2-3 korišćenja pećnice ne bi trebalo da se ponavlja.
	Na grejnim elementima je hrana.	Sačekajte da se pećnica dovoljno ohladi i očistite hranu sa grejnih elemenata.
Iz pećnice se oseća miris paljevine ili plastike.	Koristi se plastično posuđe ili posuđe koje nije otporno na toplotu.	Koristite vatrostalno stakleno posuđe pogodno za visoke temperature.
Iz pećnice se oseća neprijatan miris.	Ostaci hrane ili plastike su se otopili i zalepili za unutrašnjost.	Upotrebite funkciju čišćenja parom, pa obrišite pećnicu suvom krpom. Da biste brže uklonili neprijatan miris možete da stavite u pećnicu krišku limuna i da je uključite.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica ne peče dobro.	Vrata pećnice se često otvaraju tokom obrade.	Ne otvarajte vrata često ako ne kuvate hranu koja zahteva okretanje. Ako često otvarate vrata, temperatura u pećnici će se smanjiti, što može da utiče na rezultat obrade hrane.
	Komande pećnice nisu ispravno podešene.	Pravilno podesite komande i pokušajte ponovo.
	Roštilj ili drugi dodatni elementi nisu ispravno postavljeni.	Ispravno postavite dodatne elemente.
	Kositi se pogrešna vrsta ili veličina posuđa.	Resetujte kontrole pećnice ili koristite odgovarajuće posuđe sa ravnim dnom.

## Informativni kodovi

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

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

## Tehničke specifikacije

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

Izvor napajanja		230 V ~ 50 Hz
Potrošnja struje	Maksimalna snaga	2800 W
	Mikrotalasna	1650 W
	Roštijl	2550 W
	Konvekcija	2500 W
Izlazna snaga		100 W / 850 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	39,9 Kg
	Isporuka	48,8 Kg

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

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.

## Dodatak

### 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.

### OPREZ

Funkcija 5 GHz WLAN ove opreme može da se koristi samo u zatvorenom prostoru u svim zemljama EU i UK.

	Frekventni opseg	Snaga predajnika (maksimalna)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	20 dBm
	5250-5350 MHz	20 dBm
	5470-5725 MHz	20 dBm

### Saopštenje o otvorenom kodu

Ovaj proizvod sadrži softver otvorenog koda. Možete da dobijete kompletan odgovarajući izvorni kôd u periodu od tri godine od poslednje isporuke ovog proizvoda ako kontaktirate tim za podršku putem <http://opensource.samsung.com> (koristite meni Inquiry).

Kompletan odgovarajući izvorni kôd možete da dobijete i na fizičkom medijumu kao što je CD-ROM. Zahteva minimalnu naplatu.

Sledeća URL adresa [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) vas vodi do informacija o licencama za otvoreni kôd u vezi sa ovim proizvodom. Ova ponuda važi za svakoga ko primi ove informacije.



Beleška

---



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

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



# Mikrovalovna pečica

---

Uporabniški priročnik

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**

# Kazalo

<b>Varnostna navodila</b>	<b>3</b>
Pomembna varnostna navodila	3
Splošna varnost	7
Previdnostni ukrepi za uporabo mikrovalov	8
Omejena garancija	9
Opredeleitev skupine izdelka	9
Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (Odpadna električna in elektronska oprema)	9
<b>Namestitvev</b>	<b>10</b>
Kaj je priloženo	10
Navodila za vgradnjo	11
Vgradnja v omaro	11
<b>Pred začetkom</b>	<b>14</b>
Nadzorna plošča	14
Začetne nastavitve	14
Stranska vodila	15
O mikrovalovni energiji	16
Posoda za mikrovalovno pečico	16
<b>Postopki</b>	<b>18</b>
Načini pečice	18
Način mikrovalov	20
Posebne funkcije	22
Samodejno kuhanje	23
Samodejno odmrzovanje	24
Hitro kuhanje	24

Časovnik	25
Čiščenje	25
Nastavitve	26
Zaklepanje	28
<b>Pametno kuhanje</b>	<b>28</b>
Samodejno kuhanje	28
Samodejno odmrzovanje	31
Hitro kuhanje	32
Ročno kuhanje	33
Hitro in preprosto	44
<b>Vzdrževanje</b>	<b>45</b>
Čiščenje	45
Menjava (popravilo)	46
Daljše obdobje neuporabe aparata	46
<b>Odpravljanje težav</b>	<b>46</b>
Točke za preverjanje	46
Kode z informacijami	51
<b>Tehnični podatki</b>	<b>51</b>
<b>Priloga</b>	<b>52</b>
Izjava o odprtokodni programski opremi	52

## 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.

Vsebinske stekleničke za hranjenje in kozarce z otroško hrano pred uporabo premešajte ali pretresite ter preverite njeno temperaturo, da se izognete opeklinam.

## Varnostna navodila

---

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

Pečico redno čistite in iz nje odstranjujte morebitne ostanke hrane.

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

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

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

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

Aparata ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom.

Aparata ne čistite z vodnim curkom.

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

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

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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

---

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

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

Če ima ta naprava čistilno funkcijo, se lahko med čiščenje površina segreje bolj kot običajno in morajo biti otroci varno oddaljeni.

Čistilna funkcija je odvisna od modela.

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

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

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

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

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

## Varnostna navodila

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

Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika.

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

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

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

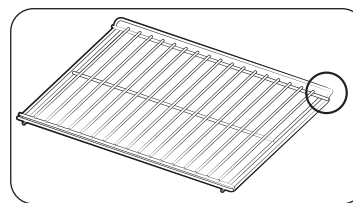
Med delovanjem aparata je temperatura dostopnih površin lahko visoka.

Površine se lahko med uporabo močno segrejejo.

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

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

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



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



## Splošna varnost

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

## Opozorilo o mikrovalovih

Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega nenadnega vrenja, zato je treba vedno previdno ravnati s posodo. Pred nadaljevanjem napitke vedno pustite mirovati vsaj 20 sekund. Po potrebi napitek med segrevanjem mešajte. Po segrevanju napitek vedno premešajte.

V primeru oparin upoštevajte naslednja navodila za prvo pomoč:

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

Pladnja ali rešetke ne postavite v vodo takoj po kuhanju, saj s tem lahko poškodujete pladenj ali rešetko.

Pečice ne uporabljajte za cvrtje, ker ne omogoča nadzora temperature olja. Vroče olje bi lahko nenadoma prekipelo.



# Varnostna navodila

## Previdnostni ukrepi za mikrovalovno pečico

Uporabljajte samo pripomočke, primerne za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte kovinskih posod, posod z zlatimi ali srebrnimi dodatki, nabadal itd.

Odstranite žičke za zapiranje. Lahko pride do električnega iskenja.

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 Namestitev mikrovalovne pečice.)

Bodite previdni pri priključevanju drugih električnih naprav v vtičnice v bližini pečice.

## Previdnostni ukrepi za uporabo mikrovalov

Neupoštevanje naslednjih varnostnih ukrepov lahko povzroči škodljivo izpostavljanje mikrovalovni energiji.

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

## Omejena garancija

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

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

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

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

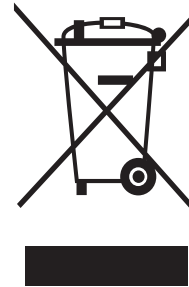
Pečica redno čistite in vzdržujte, da preprečite poslabšanja stanja njenih površin in nastanek nevarnih okoliščin.

## 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 oblačno 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, OEEQ, baterije, so na voljo na spletnem mestu:

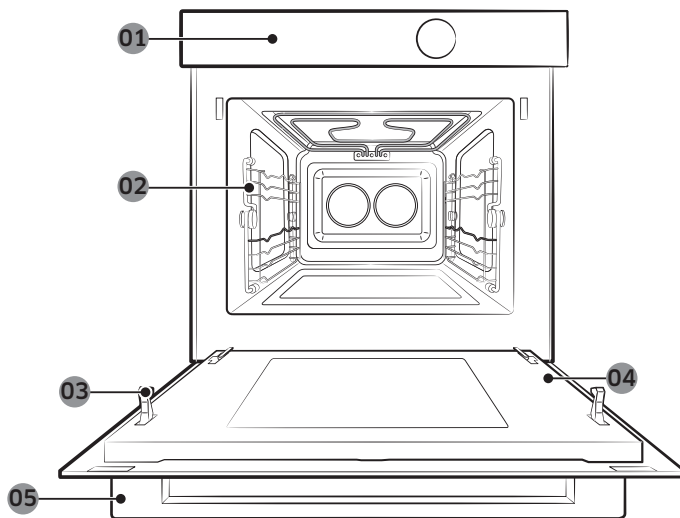
[www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# Namestitev

## Kaj je priloženo

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

## Pregled pečice



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

## Dodatna oprema

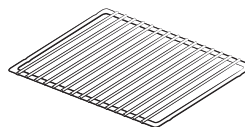
Pečica ima različen pribor, s katerim lahko pripravljate različne vrste hrane.



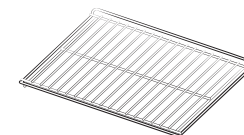
Keramični pladenj  
(Priročno za mikrovalovno pripravo.)



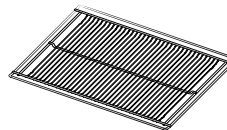
Pekač  
(Ne uporabljajte v mikrovalovnem načinu.)



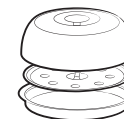
Žični pladenj  
(Priročno za hitri meni in žar.)



Polica za pečico  
(Ne uporabljajte v mikrovalovnem načinu.)



Pladenj za zračno cvrtje  
(Priročno za način zračnega cvrtja.)



Kuhalnik s paro  
(Priročno za mikrovalovno pripravo s paro.)



3 Vijaki (M4 x 25)

## OPOMBA

Glejte razdelek **Pametno kuhanje** na strani **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 zavrzite 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

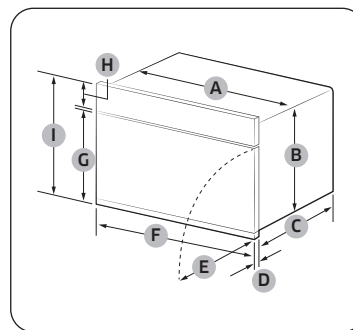
Hišna napeljava, na katero bo priključena naprava, mora biti skladna z državnimi in krajevnimi predpisi.

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

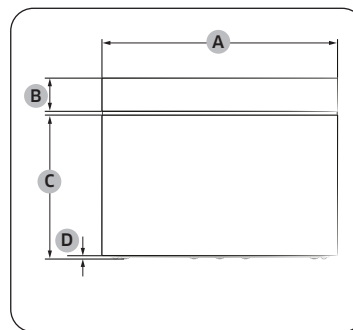
Kuhinjske omare v stiku s pečico morajo prenašati temperature do 100 °C. Podjetje Samsung ne prevzema odgovornosti za poškodbe omar zaradi vročine.

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



Pečica (mm)

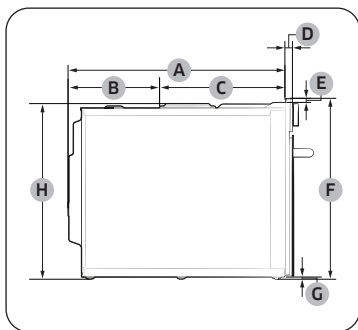
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Pečica (mm)

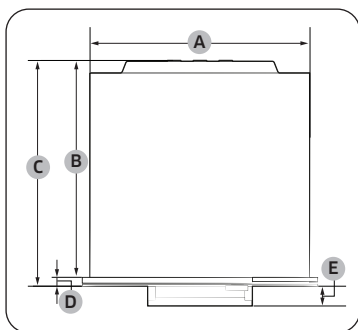
A	595
B	85
C	360
D	6

# Namestitev



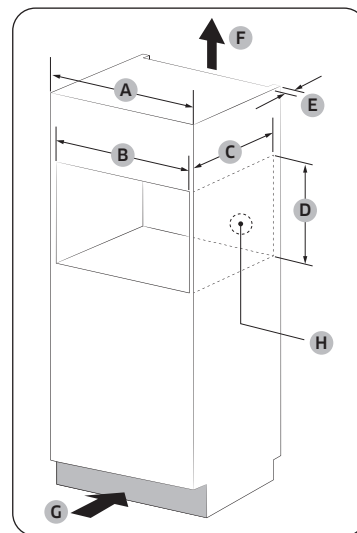
Pečica (mm)

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



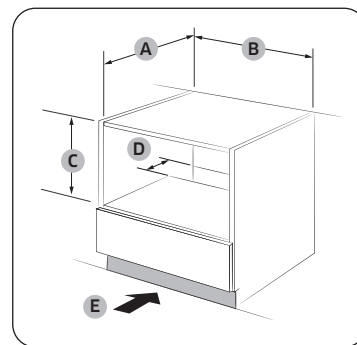
Pečica (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Vgradna omara (mm)

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

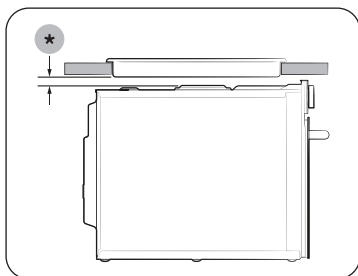


Omara pod pultom (mm)

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

## OPOMBA

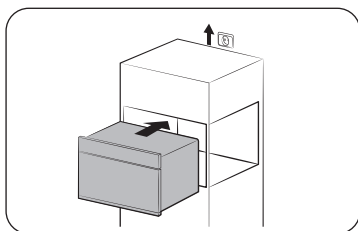
Minimalna zahtevana višina (C) je samo za vgradnjo pečice.



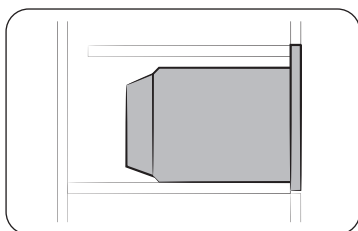
### Vgradnja s štedilnikom

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

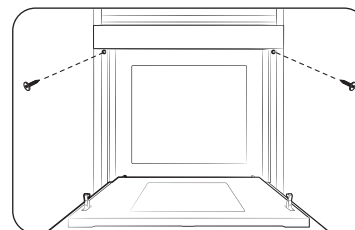
### Vgradnja pečice



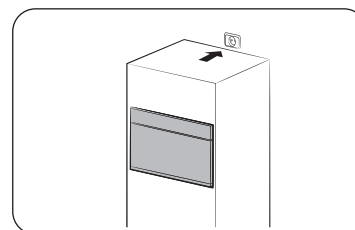
1. Pečico deloma potisnite v odprtino. Priključni kabel priključite na napajalno napetost.



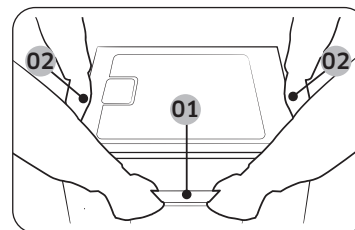
2. Pečico v celoti potisnite v odprtino.



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



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



- 01 Ročaj vrat
- 02 Stranski ročaj

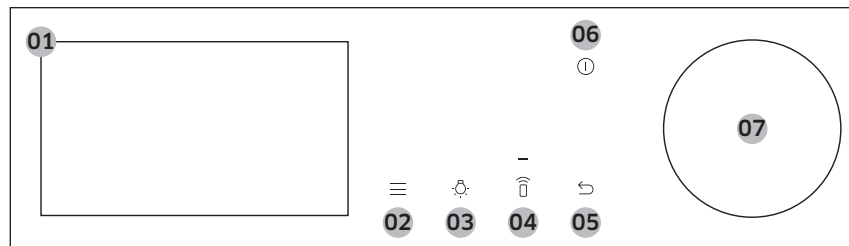
Ko izdelek razpakirate, obvezno držite napravo za stranska ročaja in ročaj vrat.

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.

# Pred začetkom

## Nadzorna plošča

Nadzorna plošča pečice ima prikazovalnik (brez zaslona na dotik), vrtljivi gumb in tipke za upravljanje pečice. Za informacije o nadzorni plošči pečice preberite naslednje.



01 Zaslona	Prikaže meni, informacije in napredek kuhanja.
02 Možnosti	Pritisnite, da se prikaže seznam možnosti.
03 Luč	Pritisnite za vklop ali izklop luči pečice.
04 Pametno krmiljenje	Pritisnite, da vklopite ali izklopite funkcijo za pametno krmiljenje. <b>OPOMBA</b> Pred uporabo te funkcije nastavite preprosto priključitev.
05 Nazaj	Pritisnite za vrnitev na prejšnji zaslon.
06 Vklop/izklop	Pritisnite za vklop ali izklop zaslona.
07 Vrtljivi gumb	Vrtite ga levo in desno, da se premikate po menijih in seznamih. Vaš trenutni položaj kažejo podčrtane točke. Pritisnite, da izberete podčrtano točko.

## Začetne nastavitve

Ko prvič vklopite pečico, se skupaj z logotipom Samsung prikaže zaslon z dobrodošlico. Sledite navodilom na zaslonu, da dokončate začetne nastavitve. Začetne nastavitve lahko nato spremenite z dostopom do zaslona Nastavitve.

1. Na zaslonu z dobrodošlico izberite **Začni pripravo** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
2. Nastavite jezik.
  - a. Izberite jezik in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - b. Izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Sprejmite »Določila za uporabo« in »Pravilnik o zasebnosti«.
4. Napravo povežite z aplikacijo SmartThings.
  - a. Na zaslonu Mobilna izkušnja izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - b. S pametnim telefonom odčitajte kodo QR na zaslonu in sledite navodilom na telefonu, da dokončate vzpostavitev povezave.
    - Če ne želite nadaljevati s tem korakom, izberite **Preskoči** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nadaljujete z naslednjim korakom.
  - c. Ko se prikaže obvestilo, da je povezava uspela, izberite **V redu** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.

5. Nastavite časovni pas.
  - a. Izberite svoj časovni pas in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - b. Izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
6. Nastavljanje datuma.
  - a. Izberite dan, mesec in leto. Ko izberete vsak element, pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - b. Izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.

#### OPOMBA

Ta korak preskočite, če ste napravo povezali z aplikacijo SmartThings.

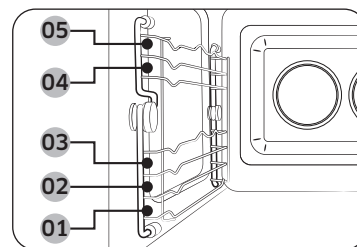
7. Izberite čas.
  - a. Nastavite uro in minuto. Ko izberete vsak element, pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - b. Izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.

#### OPOMBA

Ta korak preskočite, če ste napravo povezali z aplikacijo SmartThings.

8. Izberite **Končano** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da dokončate pripravo.
  - Prikaže se zaslon z vodnikom za prvo uporabo. Izberete lahko **VEČ INFORMACIJ** in pritisnete **Vrtljivi gumb**, da se prikaže vodnik, ali izberite **POZNEJE** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da preskočite ta korak.

## Stranska vodila



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

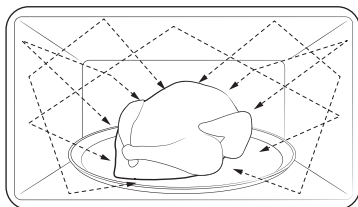
<b>01</b>	Raven 1	Funkcija mikrovalov
<b>02</b>	Raven 2	Funkcija pečice
<b>03</b>	Raven 3	
<b>04</b>	Raven 4	
<b>05</b>	Raven 5	



# Pred začetkom

## O mikrovalovni energiji

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



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

### OPOMBA

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

## Posoda za mikrovalovno pečico

Posoda za mikrovalovno pripravo mora omogočati prehajanje mikrovalovne energije, da lahko prodre v živilo. Kovine, na primer nerjavno jeklo, aluminij in baker, odbijajo mikrovalove. Zato ne uporabljajte posode iz kovinskih materialov. Če je na posodi označeno, da je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, je zagotovo primerna. Za več informacij o primerni posodi glejte naslednja navodila.

### Zahteve:

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

Material	Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici	Opis
Aluminijeva folija	△	Uporablja se za manjše kose za zaščito pred čezmernim kuhanjem. Če je folija preblizu sten pečice ali je je folije preveč, lahko pride do iskrenja.
Krožnik za hrustljave jedi	○	Ne 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
Embalaža za hitro pripravljene obroke	Posoda ali kozarci iz polistirena	○	Polistiren se lahko zaradi pregrevanja stali.
	Papirnate vrečke ali časopisni papir	✗	Lahko se vnamejo.
	Reciklirani papir ali kovinski dodatki na posodi	✗	Lahko povzročijo iskrenje
Steklena posoda	Posoda, primerna za pečico in postrežbo	○	Primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, če nima kovinskih okraskov.
	Kristalno steklo	○	Občutljivo steklo se lahko ob nenadnem segrevanju razbije ali počí.
	Stekleni kozarci	○	Primerno samo za pogrevanje. Pred kuhanjem odstranite pokrov.
Kovinski predmeti	Posoda	✗	Lahko povzročijo iskrenje ali požar.
	Vrečka za zamrzovanje z vezicami	✗	
Papir	Krožniki, kozarci, prtički in papirnate brisače	○	Uporabite za hitro kuhanje. Vsrkajo odvečno vlago.
	Reciklirani papir	✗	Povzročijo iskrenje.

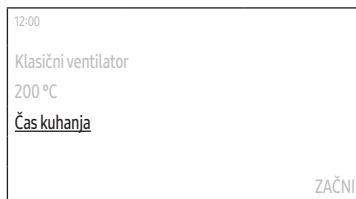
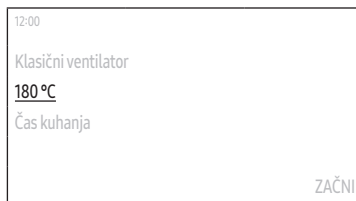
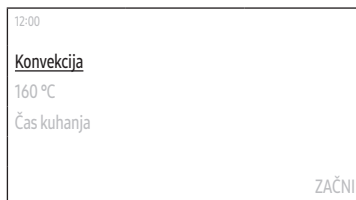
Material		Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici	Opis
Plastika	Posoda	○	Uporabljajte samo posodo iz termoplastičnih umetnih mas. Nekatere umetne mase se lahko pri visokih temperaturah deformirajo ali razbarvajo.
	Folija za živila	○	Uporabite jo za ohranitev vlage po kuhanju.
	Vrečke za zamrzovanje	△	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

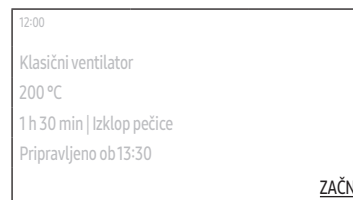
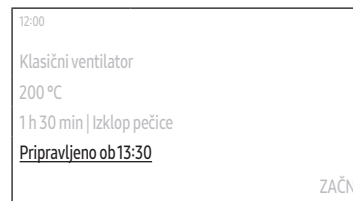
## Načini pečice



1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcija** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
2. Izberite želeni način kuhanja in pritisnite **Vrtljivi gumb**.  
(Za podrobne informacije o posameznih načinih glejte razdelek »Opisi načinov pečice« na strani 19.)
3. Nastavite želeno temperaturo.
  - Privzeta temperatura in temperaturno območje se razlikujeta glede na način kuhanja.
4. Izberite **Čas kuhanja** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nastavite želeni čas kuhanja.
  - Najdaljši čas kuhanja je 10 ur.
5. Po nastavitvi časa kuhanja izberite želeno možnost po koncu kuhanja in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - Izberete lahko **Izklop pečice, Ohranjanje temperature** ali **Ohranjanje toplote**.
  - Način velikega žara ne podpira možnosti **Ohranjanje toplote**.

### OPOMBA

Če začnete kuhati brez nastavljanja časa kuhanja ali nastavite možnost **Ohranjanje temperature**, morate pečico izklopiti ročno.



6. Izberite **Pripravljeno ob** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nastavite želeni končni čas.
  - Ko nastavite čas kuhanja, pečica prikaže čas konca kuhanja. (Primer **Pripravljeno ob 13:30**)
7. Izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - Če niste spremenili končnega časa, pečica takoj začne kuhanje.
  - Če ste spremenili končni čas, pečica samodejno nastavi začetni čas, da se kuhanje konča ob nastavljenem času.

### OPOMBA

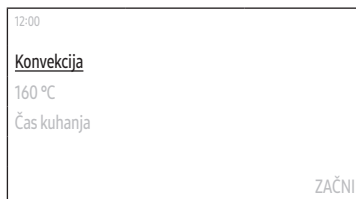
- Med kuhanjem lahko spremenite temperaturo in čas kuhanja.
- Med kuhanjem izberite **Premor** in pritisnite **Vrtljivi gumb** za premor. Ko začnete premor kuhanja, lahko nato kuhanje nadaljujete ali končate.
  - Izberite **V redu** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da končate kuhanje.
  - Izberite **Nadaljuj** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nadaljujete kuhanje.
- Ko je kuhanje končano, se na prikazovalniku prikaže **+5 min**.
  - Izberete lahko **+5 min** in nato pritisnete **Vrtljivi gumb**, da kuhanje podaljšate za 5 minut.

### Opisi načinov pečice

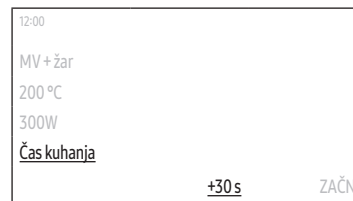
Način	Temperaturno območje (°C)	Privzeta temperatura (°C)
Konvekcija	40-250	160
	Toploto oddaja zadnji grelnik in jo porazdeli konveksijski ventilator. S tem načinom opravite peko ali pecite pečenke na več ravneh hkrati.	
Klasični ventilator	40-250	180
	Toploto oddajata zgornji in spodnji grelnik z ventilatorji. Ta nastavitev je primerna za peko in pečenke.	
Velik žar	150-250	220
	Žar z veliko površino seva toploto. Tako zapecite zgornjo površino živil (na primer meso, lazanjo ali gratinirane jedi).	
Žar z ventilatorjem	40-250	180
	Toploto oddajata zgornja dva grelnika in jo porazdeli ventilator. Ta način uporabite za kuhanje mesa ali rib na žaru.	
Zgornji grelnik + konvekcija	40-250	180
	Toploto oddaja zgornji grelnik in jo enakomerno porazdeli konveksijski ventilator. Tako zapecite zgornjo površino živil (na primer meso ali lazanjo).	

Način	Temperaturno območje (°C)	Privzeta temperatura (°C)
Spodnji grelnik + konvekcija	40-250	200
	Toploto oddaja spodnji grelnik in jo porazdeli konveksijski ventilator. Ta način uporabite za pice, kruh in kolače.	
Intenzivno kuhanje	40-250	220
	Intenzivno kuhanje izmenoma vklaplja vse grelnike, da toploto enakomerno porazdeli po pečici. Ta način uporabite za velike recepte, na primer velike gratinirane jedi ali pite.	
Profesionalna pečenka	80-200	160
	Profesionalna pečenka deluje s samodejnim ciklom predgrevanja na 220 °C. Nato začneta delovati zgornji grelnik in konveksijski ventilator, da zapečeta hrano, kot je meso. Po zapekanju se meso kuha pri nizki temperaturi. Ta način uporabite za kuhanje govedine, perutnine ali rib.	
Zračno cvrtje	150-250	220
	Zračno cvrtje uporablja vroč zrak za bolj hrustljave in sveže jedi brez olja ali z manj olja kot pri običajnem cvrtju. Za najboljše rezultate uporabite ta način na pladnju za zračno cvrtje. Glede temperature, časa in količine upoštevajte navodila recepta ali na embalaži.	

## Način mikrovalov



1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcija** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
2. Izberite želeni način kuhanja in pritisnite **Vrtljivi gumb**.  
(Za podrobne informacije o posameznih načinih glejte razdelek »Opisi načinov mikrovalovne pečice« na strani 21.)
3. Nastavite želeno temperaturo.
  - Način MV ne potrebuje nastavitve temperature.
  - Privzeta temperatura in temperaturno območje se razlikujeta glede na način kuhanja.
4. Nastavite moč.
  - Privzeta moč in območje moči se razlikujeta glede na način kuhanja.



5. Izberite **Čas kuhanja** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nastavite želeni čas kuhanja.
  - Čas kuhanja je lahko največ 1 ura in 30 min.
  - Izberete lahko **+30 s** in nato pritisnete **Vrtljivi gumb**, da kuhanje podaljšate za 30 sekund.
6. Izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - Pečica takoj začne kuhanje.

### OPOMBA

- Med kuhanjem lahko spremenite temperaturo in čas kuhanja.
- Med kuhanjem izberite **Premor** in pritisnite **Vrtljivi gumb** za premor. Ko začnete premor kuhanja, lahko nato kuhanje nadaljujete ali končate.
  - Izberite **V redu** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da končate kuhanje.
  - Izberite **Nadaljuj** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nadaljujete kuhanje.
- Ko je kuhanje končano, se na prikazovalniku prikaže **+30 s**. (**+30 s** se ne prikaže, če ste čas kuhanja nastavili na manj kot 5 sekund.)
  - Izberete lahko **+30 s** in nato pritisnete **Vrtljivi gumb**, da kuhanje podaljšate za 30 sekund.

## Opisi načinov mikrovalovne pečice

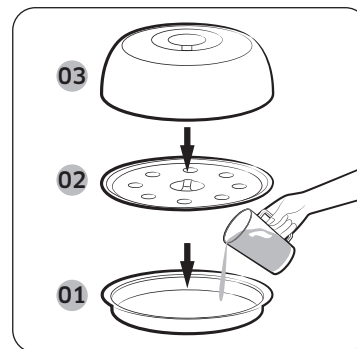
Način	Območje temperature (°C)/moči (W)	Privzeta temperatura (°C)/moč (W)
MV	-/100-850	850
	Mikrovalovi omogočajo kuhanje ali pogrevanje hrane brez spreminjanja oblike ali barve.	
MV + žar	40-200/100-600	200/300
	Toploto oddajata grelnika, dopolnjuje pa jo energija mikrovalov.	
MV + Konvekcija	40-200/100-600	180/300
	Toploto oddajata grelnika in jo razdeljuje ventilator, dopolnjuje pa jo energija mikrovalov.	
MV + Pečenje	40-200/100-600	180/300
	Ta kombinacija združuje mikrovalove z ventilatorjem in žarom, kar zmanjša čas kuhanja in hrano hrustljivo rjavo zapeče.	

## Raven moči

Raven	Odstotek (%)	Izhodna moč (W)	Opis
VISOKA	100	850	S tem segrejte tekočine.
NIZKA VISOKA	82	700	
SREDNJE VISOKA	71	600	S tem segrevajte in kuhajte.
SREDNJA	53	450	
SREDNJE NIZKA	35	300	S tem kuhajte meso in segrevajte zelenjavo.
ODMRZOVANJE	21	180	S tem odmrznete živila pred kuhanjem.
NIZKA	12	100	S tem odmrznete zelenjavo.

## Uporaba kuhalnika s paro

Hrano lahko ročno kuhate v pari s kuhalnikom s paro.

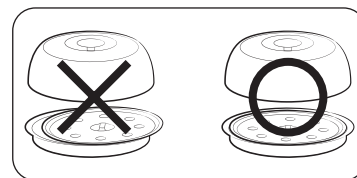


- 01 Krožnik za paro / Zapekanje
- 02 Pladenj za paro
- 03 Pokrov iz nerjavnega jekla

1. V krožnik za paro nalijte 500 ml hladne vode. Pladenj za paro dajte na krožnik za paro, na pladenj dajte hrano in zaprite pokrov iz nerjavnega jekla. Kuhalnik s paro postavite na sredino prostora.
2. Sledite korakom 2-4 v razdelku za mikrovalovno pečico za ostale nastavitve za kuhanje.
  - Za podrobna navodila za kuhanje glejte **Kuhalnik s paro** na strani 40.

### OPOMBA

Vedno preverite nastavitve pečice, preden greste stran od nje.



### POZOR

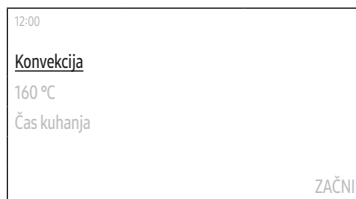
Ne pozabite zapreti pokrova na kuhalniku s paro, da se prilega krožniku za paro/zapekanje. Jajca ali kostanj lahko počijo, če pokrova ne zaprete pravilno.

### POZOR

- Tega kuhalnika s paro nikoli ne uporabljajte z drugimi izdelki ali modeli. To lahko povzroči požar ali uničenje izdelka.
- Kuhalnika s paro ne uporabljajte brez vode ali živil. Ko uporabljate kuhalnik s paro, pred uporabo vanj nalijte najmanj 500 ml vode. Če je vode manj kot 500 ml, se kuhanje morda ne bo dokončalo, lahko pa tudi pride do požara ali uničenja izdelka.
- Po kuhanju bodite previdni, ko posodo jemljete iz kuhalnika s paro, saj bo zelo vroča.

# Postopki

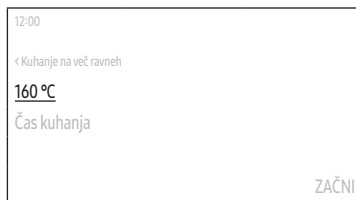
## Posebne funkcije



1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcija** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
2. Izberite **Posebna funkcija** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.



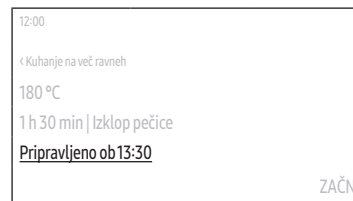
3. Izberite želeno funkcijo in pritisnite **Vrtljivi gumb**.  
(Za podrobne informacije o posameznih funkcijah glejte razdelek »Opisi posebnih funkcij« na strani 23.)



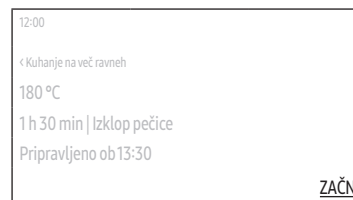
4. Nastavite želeno temperaturo.
  - Privzeta temperatura in temperaturno območje se razlikujeta glede na način kuhanja.



5. Izberite **Čas kuhanja** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nastavite zeleni čas kuhanja.
  - Najdaljši čas kuhanja je 10 ur.



6. Izberite **Pripravljeno ob** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nastavite zeleni končni čas.
  - Ko nastavite čas kuhanja, pečica prikaže čas konca kuhanja. (Primer **Pripravljeno ob 13:30**)



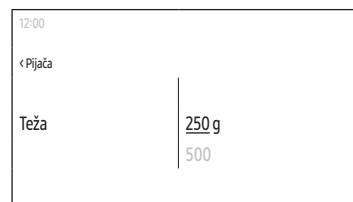
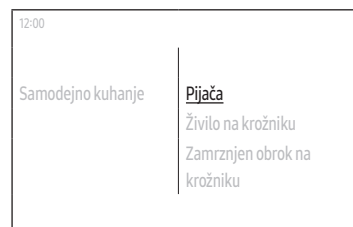
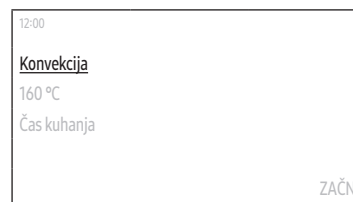
7. Izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - Če niste spremenili končnega časa, pečica takoj začne kuhanje.
  - Če ste spremenili končni čas, pečica samodejno nastavi začetni čas, da se kuhanje konča ob nastavljenem času.

## Opisi posebnih funkcij

Način	Temperaturno območje (°C)	Privzeta temperatura (°C)
Kuhanje na več ravneh	40-250	160
	S tem načinom hkrati kuhajte na dveh ravneh.	
Ohranjanje toplote	60-100	60
	To uporabite samo za vzdrževanje toplote pravkar pripravljene hrane.	

## Samodejno kuhanje

Pečica ponuja 31 programov za samodejno kuhanje. S to funkcijo si prihranite čas in pospešite svoje učenje. Čas, moč in temperatura kuhanja se prilagodita izbranemu programu.



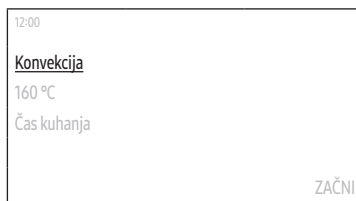
1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcija** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
2. Izberite **Samodejno kuhanje** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Izberite zeleni program in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - Za podrobne informacije o posameznih programih glejte »Samodejno kuhanje« v razdelku »Pametno kuhanje« na strani 28.
4. Preberite nasvet, izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
5. Izberite težo in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - Razpoložljiva teža se razlikuje glede na izbrani program.
  - Ta korak morda ne velja za nekatere programe.
6. Pripravite hrano in pribor, kot je opisano na zaslonu, izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
7. Izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.



# Postopki

## Samodejno odmrzovanje

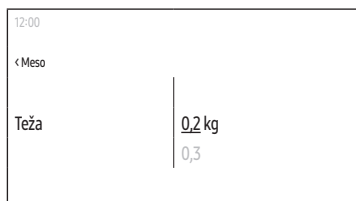
Pečica ponuja 5 programov za samodejno odmrzovanje. S to funkcijo priročno odmrznite živila. Čas, moč in temperatura kuhanja se prilagodita izbranemu programu.



1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcija** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
2. Izberite **Samodejno odmrzovanje** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.



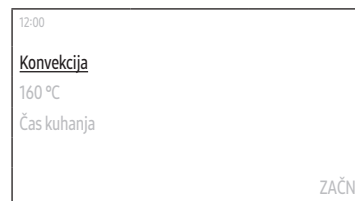
3. Izberite želeni program in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - Za podrobne informacije o posameznih programih glejte »Samodejno odmrzovanje« v razdelku »Pametno kuhanje« na strani 31.



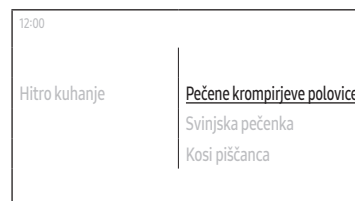
4. Izberite težo in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - Razpoložljiva teža se razlikuje glede na izbrani program.
5. Pripravite hrano in pribor, kot je opisano na zaslonu, izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
6. Izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.

## Hitro kuhanje

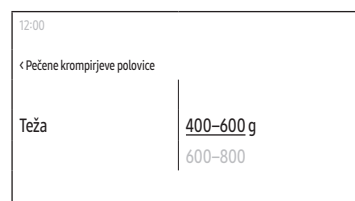
Pečica ponuja programe za hitro kuhanje. S to funkcijo priročno odmrznite živila. Čas, moč in temperatura kuhanja se prilagodita izbranemu programu.



1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcija** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
2. Izberite **Hitro kuhanje** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.



3. Izberite želeni program in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - Za podrobne informacije o posameznih programih glejte »Hitro kuhanje« v razdelku »Pametno kuhanje« na strani 32.




4. Preberite nasvet, izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
5. Izberite težo in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - Razpoložljiva teža se razlikuje glede na izbrani program.
6. Pripravite hrano in pribor, kot je opisano na zaslonu, izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
7. Izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.

---


## Časovnik

---



### Dodajanje novega časovnika

1. Pritisnite tipko  na nadzorni plošči.
2. Izberite **Časovnik** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Na zaslonu Časovnik izberite **+** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - Ta korak preskočite, če časovnik dodali prvič.
4. Nastavitev časa.


### Urejanje obstoječega časovnika

1. Pritisnite tipko  na nadzorni plošči.
2. Izberite **Časovnik** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Na zaslonu Časovnik izberite časovnik, ki ga želite urejati, in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
4. Spremenite čas.

### Brisanje časovnika

1. Pritisnite tipko  na nadzorni plošči.
2. Izberite **Časovnik** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Na zaslonu Časovnik izberite  in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
4. Izberite **Izbriši** na desni strani časovnika, ki ga želite izbrisati, in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
5. Izberite **Končano** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.

### Uporaba časovnika

1. Pritisnite tipko  na nadzorni plošči.
2. Izberite **Časovnik** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Izberite **ZAČNI** na desni strani časovnika, ki ga želite uporabiti, in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
  - Ko zaženete časovnik, lahko za časovnik nastavite premor ali ga prekličete.

### OPOMBA

Ko mine nastavljeni čas, se prikaže obvestilo »Čas se je iztekel.« skupaj z melodijo. Izberite **V redu** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da potrdite obvestilo.

---


## Čiščenje

---

### Parno čiščenje

To je priročno za čiščenje manjše umazanije s paro.

Ta samodejna funkcija prihrani čas, saj vam prihrani redni ročno čiščenje.

1. Pritisnite tipko  na nadzorni plošči.
2. Izberite **Čiščenje** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Izberite **Parno čiščenje** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
4. Sledite navodilom na zaslonu, izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
5. Izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.

### OPOZORILO

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


### OPOMBA

- Če je pečica močno onesnažena z mastjo, na primer po pečenju ali pripravi na žaru, priporočamo, da trdovratno umazanijo odstranite ročno s čistilom in šele nato vklopite parno čiščenje.
- Ko je cikel končan, pustite vrata pečice odprta. S tem omogočite temeljito sušenje emajlirane notranje površine.
- 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.

# Postopki

## Odstranjevanje vonjav

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



1. Pritisnite tipko  na nadzorni plošči.
2. Izberite **Čiščenje** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Izberite **Odstranjevanje vonjav** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
4. Nastavitev časa.
  - Nastavite lahko do 15 minut.
5. Izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.

## Nastavitve

Pritisnite tipko  na nadzorni plošči, izberite **Nastavitve** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da spremenite različne nastavitve pečice.

Za podrobne opise glejte naslednjo tabelo.

Meni	Podmeni	Opis
Povezave	Wi-Fi	Wi-Fi lahko vklopite ali izklopite.
	Preprosto povezovanje	Pečico lahko povežete s strežnikom SmartThings po povezavi Wi-Fi. Ko je pečica povezana, lahko stanje pečice preverite z aplikacijo SmartThings, ki omogoča tudi upravljanje z mobilno napravo.
	Daljinsko upravljanje	Izberite <b>Vklopi</b> in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> , da dovolite klicnemu središču, da na daljavo dostopa do vaše pečice in preveri notranje informacije.

Meni	Podmeni	Opis
Prikazovalnik	Svetlost	Svetlost ohranjevalnika zaslona lahko spremenite.
	Ohranjevalnik zaslona	Ohranjevalnik zaslona lahko vklopite ali izklopite.   <b>OPOMBA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ohranjevalnik zaslona je funkcija, ki na zaslonu prikaže datum in čas, če v pripravljenosti določen čas ne uporabljate upravljalnih elementov.</li> <li>Vklopite ohranjevalnik zaslona, da vklopite temo ure in dovoljeni čas nedejavnosti.</li> </ul>
	Tema ure	Izberete lahko temo prikaza ure.
	Nedejavnost	Nastavite lahko čas, preden se vklopi ohranjevalnik zaslona.   <b>OPOMBA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Poraba energije se lahko poveča, odvisno od nastavitve.</li> <li>Ko je nastavitev za nedejavnost nastavljena na »<b>Vedno vklopljeno</b>«, se svetlost prikazovalnika LCD samodejno nastavi na 2, če 3 minute ne uporabite nobenega elementa za upravljanje.</li> </ul>



Meni	Podmeni	Opis
Datum in čas	Samodejni datum in čas	Vklopite ali izklopite lahko pridobivanje časa iz interneta. Povezani morate biti z omrežjem Wi-Fi.
	Izberite časovni pas	Izberete lahko časovni pas. (Samodejni datum in čas morate onemogočiti.)
	Nastavi datum	Datum lahko nastavite ročno. (Samodejni datum in čas morate onemogočiti.)
	Nastavi uro	Čas lahko nastavite ročno. (Samodejni datum in čas morate onemogočiti.)
	Izberite zapis časa	Izberete lahko 12 ali 24-urni zapis časa.
Jezik		Izberete lahko jezik.
Prostornina		Nastavite lahko glasnost pečice.
Pomoč	Odpravljanje težav	Preverite lahko informacije za odpravljanje težav.
	Vodnik za prvo uporabo	Preverite lahko preprosta navodila za osnovno uporabo pečice.

## Postopki

Meni	Podmeni	Opis
O napravi	Ime modela	Preverite lahko ime modela za svojo pečico.
	Različica programske opreme	Preverite lahko trenutno različico vgrajene programske opreme. Ko je na voljo nova programska oprema, se v tem meniju prikaže gumb <b>Posodobitev programske opreme</b> .
	Pravne informacije	Preverite lahko pravne informacije.

### Zaklepanje

Nadzorno ploščo lahko zaklenete, da preprečite nenamerno delovanje.

- Za vklop funkcije **Zaklepanje** pritisnite tipko  na nadzorni plošči, izberite **Zakleni** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
- Za izklop funkcije **Zaklepanje** pridržite tipko , dokler se ne prikaže obvestilo »Upravljanje je odklenjeno.«.

## Pametno kuhanje

### Samodejno kuhanje

V naslednji tabeli je predstavljenih 31 samodejnih programov, ki vključujejo pogrevanje, kuhanje, pečenje in peko. Navedene so količine, časi mirovanja in priporočila. Ti samodejni programi imajo posebne načine za kuhanje, ki smo jih razvili vam v pomoč.

Živilo	Velikost porcije (kg)	Pribor	Raven
1. Pijača	0,25 0,5	Keramični pladenj	1
	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	Keramični pladenj	1
	Postavite na keramični krožnik in pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Program je primeren za jedi iz treh sestavin (npr. meso z omako, zelenjavo in prilogo iz krompirja, riža ali testenin). Po kuhanju pustite počivati 3 minute.		
3. Zamrznjen obrok na krožniku	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramični pladenj	1
	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.		

Živilo	Velikost porcije (kg)	Pribor	Raven
4. Juha	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramični pladenj	1
	Nalijte v globok keramični krožnik ali skledo in med pogrevanjem pokrijte pokrovom iz umetne mase. Juho dajte na sredino keramičnega pladnja. Dobro premešajte prej in po 2-3 minutah mirovanja.		
5. Obara	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramični pladenj	1
	Nalijte v globok keramični krožnik ali skledo in med pogrevanjem pokrijte pokrovom iz umetne mase. Juho dajte na sredino keramičnega pladnja. Dobro premešajte prej in po 2-3 minutah mirovanja.		
6. Zamrznjene gratinirane ribe	0,4-0,6	Vložek za žar + Keramični pladenj	3
	Zamrznjeno gratinirano ribo dajte v primerno posodo iz ognjevarnega stekla ali keramike. Po kuhanju pustite počivati 2-3 minute. Program je primeren za zamrznjene pripravljene jedi iz fileja s prelivom iz zelenjave in omake.		
7. Zamrznjena lazanja	0,4-0,6	Vložek za žar + Keramični pladenj	3
	Zamrznjeno lazanko dajte v primerno posodo iz ognjevarnega stekla ali keramike. Po pogrevanju pustite počivati 2-3 minute.		
8. V pečici pečen zamrznjen krompirček	0,4-0,5	Pekač	3
	Zamrznjen krompirček položite na kovinski pekač.		
9. Zamrznjena pica	0,3-0,4 0,4-0,5	Polica za pečico	2
	Zamrznjeno pico postavite na polico v pečico.		

Živilo	Velikost porcije (kg)	Pribor	Raven
10. Zamrznjeni ocvrtki	0,4-0,6	Pekač	3
	Zamrznjene krompirjeve ocvrtke enakomerno porazdelite na kovinski pekač.		
11. Zamrznjena zelenjava	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramični pladenj	1
	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 keramičnega pladnja. Kuhajte pokrito. Pustite mirovati 2-3 minute in pomešajte po kuhanju.		
12. Jabolčna pita	1,2-1,4	Polica za pečico	1
	Jabolčno pito postavite na kovinski okrogel pekač. Dajte ga v polico v pečico. Teža vključuje jabolko itd.		
13. Testo sadne pite	0,3-0,5	Polica za pečico	3
	Testo dajte v kovinski pekač na polico za pečico.		
14. Brovniji	0,5-0,7	Polica za pečico	3
	Testo dajte v okroglo posodo iz ognjevarnega stekla ali keramike na polico za pečico.		
15. Rogljički	0,2-0,4	Polica za pečico	3
	Uporabite papir za peko. Rogljičke položite drugega ob drugega na polico za pečico.		
16. Maslena pita	0,5-0,7	Polica za pečico	2
	Sveže testo dajte v 22 cm širok okrogel kovinski pekač. Dajte ga na polico.		
17. Mesna štruca	0,7-0,8	Polica za pečico	3
	Svežo maso dajte v primeren pravokoten kovinski pekač (dolžina 25 cm). Pekač dajte v pečico na polico pravokotno na vrata.		

## Pametno kuhanje

Živilo	Velikost porcije (kg)	Pribor	Raven
18. Mafini	0,5-0,6	Polica za pečico	2
	Testo za mafine dajte v kovinski pekač za 12 mafinov. Posodo dajte na sredino police za pečico.		
19. Kvašeno testo	0,3-0,6	Polica za pečico	3
	Pripravite kvašeno testo za pico, pecivo ali kruh. Dajte ga v velik okrogel pekač in pokrijte s folijo za živila.		
20. Biskvit	0,3-0,6	Polica za pečico	2
	300 g testa dajte v pekač premera 18 cm, 400 g v pekač premera 24 cm in 500 g v pekač premera 26 cm; pekač naj bo okrogel, črn in kovinski. Posodo dajte na sredino police za pečico.		
21. Bel kruh	0,7-0,8	Polica za pečico	2
	Svežo maso dajte v primeren pravokoten kovinski pekač (dolžina 25 cm). Pekač dajte v pečico na polico pravokotno na vrata.		
22. Jabolčno pecivo iz listnatega testa	0,3-0,5	Pekač	2
	Uporabite papir za peko. Štiri kose položite drugega ob drugega na pladenj za peko.		
23. Ribji fileji, 2 cm	0,3-0,6	Polica za pečico + Pladenj za peko	5+2
	Ribje fileje (2 cm) marinirajte in postavite na pladenj za peko na polici za pečico drugega ob drugega. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite <b>V redu</b> in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> . Ko hrano obrnete, izberite <b>Nadaljuj</b> , in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> , da nadaljujete postopek.		

Živilo	Velikost porcije (kg)	Pribor	Raven
24. Lososovi zrezki	0,3-0,6	Polica za pečico + Pladenj za peko	5+2
	Lososove zrezke marinirajte in postavite na pladenj za peko na polici za pečico drugega ob drugega. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite <b>V redu</b> in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> . Ko hrano obrnete, izberite <b>Nadaljuj</b> , in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> , da nadaljujete postopek.		
25. Kozice	0,3-0,4 0,4-0,5	Polica za pečico + Pladenj za peko	5+2
	Surove kozice enakomerno razporedite na pladenj za peko na polico za pečico. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite <b>V redu</b> in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> . Ko hrano obrnete, izberite <b>Nadaljuj</b> , in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> , da nadaljujete postopek.		
26. Goveji zrezki, tanki	0,3-0,6	Polica za pečico + Pladenj za peko	5+2
	Goveje zrezke položite drugega ob drugega na sredino police za pečico in pladnja za peko. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite <b>V redu</b> in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> . Ko hrano obrnete, izberite <b>Nadaljuj</b> , in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> , da nadaljujete postopek.		
27. Jagnečje zarebrnice	0,3-0,6	Polica za pečico + Pladenj za peko	5+2
	Marinirajte jagnečje zarebrnice. Jagnečje zarebrnice položite na pladenj za peko na polico za pečico. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite <b>V redu</b> in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> . Ko hrano obrnete, izberite <b>Nadaljuj</b> , in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> , da nadaljujete postopek.		

Živilo	Velikost porcije (kg)	Pribor	Raven
28. Sveža zelenjava	0,3-0,4 0,5-0,6	Keramični pladenj	1
	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 keramičnega pladnja. Kuhajte pokrito. Pustite mirovati 2-3 minute in pomešajte po kuhanju.		
29. Olupljen krompir	0,5-0,6 0,7-0,8	Keramični pladenj	1
	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 keramičnega pladnja. Pustite mirovati 2-3 minute in pomešajte po kuhanju.		
30. Beli riž	0,3-0,4	Keramični pladenj	1
31. Domača pica	0,6-1,0	Pekač	1
	Pico postavite na pladenj. Teža vključuje nadeve, kot so omaka, zelenjava, šunka in sir.		

## Samodejno odmrzovanje

V spodnji tabeli si lahko ogledate različne programe za samodejno odmrzovanje, količine, čase počivanja in priporočila. Pri teh programih se uporablja samo mikrovalovna energija. Pred odmrzovanjem odstranite vso embalažo. Meso, perutnino, ribe, kruh, kolače in sadje položite na keramični krožnik.

Živilo	Velikost porcije (kg)	Pribor	Raven	Čas mirovanja (min)
Meso	0,2-2,0	Keramični pladenj	1	10-30
	Robove zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite <b>V redu</b> in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> . Ko hrano obrnete, izberite <b>Nadaljui</b> , in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> , da nadaljujete postopek. Program je primeren za odmrzovanje govedine, jagnjetine, svinjine, zrezkov, zarebrnic in mletega mesa.			
Perutnina	0,2-2,0	Keramični pladenj	1	10-30
	Noge in perutničke zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite <b>V redu</b> in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> . Ko hrano obrnete, izberite <b>Nadaljui</b> , in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> , da nadaljujete postopek. Program je primeren za celega piščanca in posamezne kose piščanca.			
Ribe	0,2-2,0	Keramični pladenj	1	10-30
	Rep ribe zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite <b>V redu</b> in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> . Ko hrano obrnete, izberite <b>Nadaljui</b> , in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> , da nadaljujete postopek. Program je primeren za odmrzovanje celih rib ali ribjih filejev.			



## Pametno kuhanje

Živilo	Velikost porcije (kg)	Pribor	Raven	Čas mirovanja (min)
Kruh/Torta	0,1-1,0	Keramični pladenj	1	5-10
	Kruh dajte na kos papirnate brisače. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite <b>V redu</b> in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> . Ko hrano obrnete, izberite <b>Nadaljaj</b> , in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> , da nadaljujete postopek. Pečica deluje, dokler ne odprete vrat za obračanje hrane. 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.			
Sadje	0,1-0,8	Keramični pladenj	1	5-10
	Zamrznjeno sadje enakomerno razporedite po keramičnem pladnju. Program je primeren za sadje, kot so maline, gozdni sadeži in tropsko sadje.			

### Hitro kuhanje

Naslednja tabela vključuje štiri samodejne programe za hitro kuhanje in pečenje.

Navedene so količine, časi mirovanja in priporočila.

Ti samodejni programi imajo posebne načine za kuhanje, ki smo jih razvili vam v pomoč.

Živilo	Teža	Pribor	Polica
Pečene krompirjeve polovice	400-600 g	Vložek za žar +	3
	600-800 g	Keramični pladenj	
Krompir narežite na polovice. Položite jih na rešetko z odrezano stranjo proti žaru. Po kuhanju pustite počivati 2-3 minute.			

Živilo	Teža	Pribor	Polica
Svinjska pečenka	0,8-1,0 kg	Vložek za žar + Keramični pladenj	3
	Marinirano svinjsko pečenko postavite na sredino rešetke vložka za žar s keramičnim pladnjem. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite <b>V redu</b> in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> . Ko hrano obrnete, izberite <b>Nadaljaj</b> , in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> , da nadaljujete postopek.		
Kosi piščanca	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Vložek za žar + Keramični pladenj	5
	Ohlajenega piščanca namažite z oljem in začimbami. Postavite ga na vložek za žar s keramičnim pladnjem s kožo navzdol. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite <b>V redu</b> in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> . Ko hrano obrnete, izberite <b>Nadaljaj</b> , in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> , da nadaljujete postopek. Po kuhanju pustite počivati 2-3 minute.		
Cel piščanec	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Vložek za žar + Keramični pladenj	3
	Ohlajenega piščanca namažite z oljem in začimbami. Postavite ga s prsmi navzdol na sredino rešetke vložka za žar s keramičnim pladnjem na 3. polico. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite <b>V redu</b> in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> . Ko hrano obrnete, izberite <b>Nadaljaj</b> , in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> , da nadaljujete postopek. Po kuhanju pustite počivati 5 minut.		

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

## Ročno kuhanje

### Vodnik za kuhanje z mikrovalovi

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

### Zamrznjena zelenjava

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

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

### Sveža zelenjava

- Uporabite stekleno ognjevarno posodo s pokrovom.
- Za vsakih 250 g dodajte 30-45 ml vode.
- Enkrat pomešajte med kuhanjem in enkrat po kuhanju.
- Po kuhanju dodajte začimbe.
- Za hitrejše kuhanje razrežite hrano na manjše kose enake velikosti.
- Vso svežo zelenjavo skuhamo s polno močjo mikrovalovne pečice (850 W).

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

# Pametno kuhanje

Živilo	Velikost porcije (g)	Čas kuhanja (min)	Čas mirovanja (min)
Gobe	125	1-2	3
	250	2-3	
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	4-5	3
	500	7-8	
Krompir olupite, stehtajte in narežite na enako velike polovice ali četrtine.			
Koleraba	250	5-6	3
	Kolerabo narežite na majhne kocke.		

## Riž in testenine

Občasno pomešajte med kuhanjem in po njem.

Kuhajte nepokrito in nato pokrijte, da počiva. Nato temeljito odcedite.

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

Živilo	Velikost porcije (g)	Moč (W)	Čas kuhanja (min)	Čas mirovanja (min)	Navodila
Beli riž (predkuhan)	250	850	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
	375		18-20		Dodajte 750 ml hladne vode.
Rjavi riž (predkuhan)	250	850	20-22	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
	375		22-24		Dodajte 750 ml hladne vode.
Mešani riž (navadni in divji riž)	250	850	17-19	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešane žitarice (riž in žitarice)	250	850	18-20	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Testenine	250	850	10-11	5	Dodajte 1000 ml vroče vode.

## Pogrevanje

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

Tekočine in jedi

Živilo	Velikost porcije	Moč (W)	Čas kuhanja (min)	Čas mirovanja (min)
Pijača	250 ml (1 lonček) 500 ml (2 lončka)	850	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	850	3-4	2-3
	Nalijte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte. Preden postrežete, znova premešajte.			
Enolončnica (Ohlajena)	350 g	600	5-6	2-3
	Nalijte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte. Preden postrežete, znova premešajte.			
Testenine z omako (Ohlajene)	350 g	600	5-6	2-3
	Nalijte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte. Preden postrežete, znova premešajte.			
Pripravljene jedi (Ohlajene)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Jed iz 2-3 ohlajenih sestavin postavite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice.			

Otroška hrana in mleko

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

## Odmrzovanje

Zamrznjeno hrano dajte v posodo, primerno za mikrovalovno pečico, brez pokrova. Med odmrzovanjem obrnite, po odmrzovanju pa odcedite tekočino in odstranite drobovino. Za hitrejšo odmrzovanje hrano razrežite na majhne kose in jih pred odmrzovanjem zavite v aluminijevo folijo. Ko se začne zunanost zamrznjenih živil taliti, ustavite odmrzovanje in pustite, da počivajo, kot kaže spodnja tabela.

Ne spremenite privzete moči (180 W) odmrzovanja.

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

# Pametno kuhanje

Živilo		Velikost porcije (g)	Čas odmrzovanja (min)	Čas mirovanja (min)
Meso	Mleto meso	250	6-7	15-30
	Svinjski zrezki	500	8-12	
Meso postavite na keramični krožnik. Tanjše robove zaščitite z aluminijevo folijo. Na polovici časa odmrzovanja obrnite.				
Perutnina	Kosi piščanca	500 (2 kosa)	12-14	15-60
	Cel piščanec	1200	28-32	
Kose piščanca najprej položite na plitev keramični krožnik, obrnjene s kožo navzdol, celega piščanca pa s prsmi navzdol. Tanjše dele, kot so noge in perutničke, zaščitite z aluminijevo folijo. Na polovici časa odmrzovanja obrnite.				
Ribe	Ribji fileji	200	6-7	10-25
	Cele ribe	400	11-13	
Zamrznjeno ribo postavite na sredino keramičnega krožnika. Tanjše dele postavite pod debelejšo. Ozke dele fileja in rep cele ribe zaščitite z aluminijevo folijo. Na polovici časa odmrzovanja obrnite.				
Sadje	Jagode	300	6-7	5-10
	Sadje razporedite na širok plitev okrogel steklen krožnik.			
Kruh	Krušni polžki	2 kosa	1-1½	5-20
	(vsak kos pribl. 50 g)	4 kosa	2½-3	
	Toast/sendvič	250	4-4½	
		500	7-9	
Polžke razporedite v krogu, kruh pa vodoravno na papirnato brisačo na sredino keramičnega krožnika. Na polovici časa odmrzovanja obrnite.				

## Vodnik za konvekcijo

### Konvekcija

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

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

### Zgornji grelnik + konvekcija

Pri pečenju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli.

Priporočamo, da pečico predgrejete v načinu za zgornji grelnik + konvekcijo.

Meso dajte na polico, upoštevajte navedeno polico in namestite pekač na 2. polico, da prestreže maščobo.

Živilo	Temp. (°C)	Pribor	Raven	Čas kuhanja (min)
Goveja pečenka (1 kg / srednja)	170-190	Polica za pečico + Pladenj za peko	3+2	60-90
Svinjska plečka / rolada (1 kg)	180-200	Polica za pečico + Pladenj za peko	3+2	90-120
Jagnječja pečenka / jagnječje stegno (0,8 kg)	190-210	Polica za pečico + Pladenj za peko	3+2	50-80
Cel piščanec (1,2 kg)	200-220	Polica za pečico + Pladenj za peko	3+2	50-70
Cele postrvi (2 kosa / 0,5 kg)	180-200	Polica za pečico + Pladenj za peko	3+2	30-40
Račje prsi (0,3 kg)	180-200	Polica za pečico + Pladenj za peko	3+2	25-35

### Spodnji grelnik + konvekcija

Pri pečenju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli.

Priporočamo, da pečico predgrejete v načinu za spodnji grelnik + konvekcijo.

Živilo	Temp. (°C)	Pribor	Raven	Čas kuhanja (min)
Domača pica	180-200	Pekač	1	20-30
Ohlajen že pečen quiche / pita	180-200	Polica za pečico	2	10-15
Zamrznjena pica, ki vzhaja sama	180-200	Pekač	2	15-20
Zamrznjena pica	180-200	Pekač	2	15-25
Ohlajena pica	180-200	Pekač	2	8-15
Jabolčna pita	160-180	Polica za pečico	1	60-70
Listnato testo z jabolčnim polnilom	180-200	Pekač	2	10-15

# Pametno kuhanje

## Vodnik za žar

### Velik žar

Pri pečenju na žaru kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli.

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

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

## Žar z ventilatorjem

Pri pečenju na žaru kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli.

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

Živilo	Pribor	Raven	Čas kuhanja (min)
Klobase	Polica za pečico	4	8-10
Krompir v krhljih	Polica za pečico	4	20-25
V pečici pečen zamrznjen krompirček	Pekač	4	15-20
Zamrznjeni ocvrtki	Pekač	4	20-25
Zamrznjeni medaljoni	Pekač	4	15-20
Lososovi zrezki	Polica za pečico + Pladenj za peko	4+2	15-20
Ribji fileji	Polica za pečico + Pladenj za peko	4+2	12-17
Cele ribe	Polica za pečico + Pladenj za peko	4+2	15-20
Kosi piščanca	Polica za pečico + Pladenj za peko	4+2	30-40

### Vodnik za kombinirano kuhanje

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

### Mikrovalovi + Žar

Pri kuhanju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli. Predgrevanje ni potrebno.

Živilo	Moč (W)	Temp. (°C)	Pribor	Raven	Čas kuhanja (1. stran) (min)	Čas kuhanja (2. stran) (min)
Pečen krompir	600	180-200	Keramični pladenj + vložek za žar	4	10-15	-
Paradižniki na žaru	300	160-180	Keramični pladenj + vložek za žar	4	05-10	-
Gratinirana zelenjava	450	180-200	Keramični pladenj + vložek za žar	4	10-20	-
Pečena riba	300	180-200	Keramični pladenj + vložek za žar	4	04-08	04-06
Kosi piščanca	300	180-200	Keramični pladenj + vložek za žar	4	10-15	10-15

### Mikrovalovi + konvekcija

Pri kuhanju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli. Predgrevanje ni potrebno.

Živilo	Moč (W)	Temp. (°C)	Pribor	Raven	Čas kuhanja (1. stran) (min)	Čas kuhanja (2. stran) (min)
Cel piščanec (1,2 kg)	450	180-200	Keramični pladenj + vložek za žar	3	25-30	15-25
Pečena govedina / Jagnje (Srednje)	300	180-200	Keramični pladenj + vložek za žar	3	15-20	15-20
Gratinirana zamrznjena lazanja / Testenine	450	180-200	Keramični pladenj + vložek za žar	3	20-25	-
Gratiniran krompir	450	180-200	Keramični pladenj + vložek za žar	3	10-15	-
Flan s svežim sadjem	100	160-180	Keramični pladenj	3	40-50	-



# Pametno kuhanje

## Mikrovalovi + pečenje

Pri kuhanju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli. Predgrevanje ni potrebno.

Živilo	Moč (W)	Temp. (°C)	Pribor	Raven	Čas kuhanja (min)
Kosi piščanca	300	180-200	Keramični pladenj + vložek za žar	4	20-30
Krompir v krhljih	300	180-200	Keramični pladenj + vložek za žar	4	15-20
Cele ribe	300	180-200	Keramični pladenj + vložek za žar	4	15-20
Ribji fileji	300	180-200	Keramični pladenj + vložek za žar	4	10-15
Zamrznjeni medaljoni	450	180-200	Keramični pladenj + vložek za žar	4	10-15
Zamrznjeni pomladni zavitki	300	180-200	Keramični pladenj + vložek za žar	4	05-10
Zamrznjeni ribji medaljoni	300	180-200	Keramični pladenj + vložek za žar	4	15-20

## Kuhalnik s paro

Na čas kuhanja vplivajo velikost, debelina in vrsta hrane. Pri pripravi tankih rezin ali majhnih kosov na pari priporočamo, da skrajšate čas. Pri pripravi debelih rezin ali velikih kosov lahko čas podaljšate. Moči in čase v tej tabeli upoštevajte kot priporočila za kuhanje v pari.

Živilo	Porcija (g)	Hladna voda (ml)	Moč (W)	Čas (min)	Navodila
Brokoli	400	500	850	12-18	Brokoli splaknite in očistite. Narežite ga na enako velike kose. Kose enakomerno razporedite po pladnju za kuhanje s paro.
Korenje	400	500	850	15-20	Korenje splaknite in očistite ter narežite na enakomerne rezine. Rezine razporedite po pladnju za kuhanje s paro.
Cela cvetača	600	500	850	20-25	Celo cvetačo očistite in postavite na pladenj za kuhanje s paro.
Sladka koruza	400 (2 kosa)	500	850	23-28	Korzne storže splaknite in očistite. Korzne storže položite drugega ob drugega na pladenj za kuhanje s paro.
Bučke	400	500	850	15-20	Bučke splaknite in narežite na enakomerne rezine. Enakomerno jih razporedite po pladnju za kuhanje s paro.
Zamrznjena mešana zelenjava	400	500	850	18-22	Zmrznjeno mešano zelenjavo (-18 °C), na primer brokoli, cvetača, narezano korenje, enakomerno razporedite po pladnju za kuhanje s paro.
Krompir (Mali)	500	500	850	25-30	Krompir umijte in očistite ter prebodite oblice z nožem. Cele krompirje enakomerno razporedite po pladnju za kuhanje s paro.

Živilo	Porcija (g)	Hladna voda (ml)	Moč (W)	Čas (min)	Navodila
Jabolka	800 (8 jabolok)	500	850	15-20	Jabolka splaknite in odstranite peške. Jabolka postavite pokonci drugo ob drugo na pladenj za kuhanje s paro.
Jajca	4-6 jajc	500	850	15-20	Prebodite 4-6 svežih jajc (velikosti M) in jih postavite v vdolbine pladnja za kuhanje s paro. Po kuhanju s paro jih pustite pokrite 2-5 minut.
Modre kozice	250 (5-6 kosa)	500	850	10-15	Modre kozice pokapajte z 1-2 žlicama limoninega soka. Enakomerno jih razporedite po pladnju za kuhanje s paro.
Ribji fileji (Polenovka, Rdeči okun)	500 (2-3 kosa)	500	850	15-20	Ribje fileje pokapajte z 1-2 žlicama limoninega soka in dodajte zelišča ter začimbe (npr. rožmarin). Enakomerno jih razporedite po pladnju za kuhanje s paro.
Fileji piščančjih prsi	400 (2 fileja)	500	850	20-25	Fileje piščančjih prsi splaknite in očistite. Fileje piščančjih prsi položite drugega ob drugega na pladenj za kuhanje s paro.

#### OPOMBA

Čiščenje kühalnika s paro:

- Kühalnik s paro očistite s toplo vodo in čistilom ter sperite s čisto vodo.
- Ne uporabljajte krtače za drgnjenje ali ostre gobe, da ne poškodujete prevleke.
- Kühalnik s paro ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

#### Vodnik za klasični ventilator

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

Živilo	Temp. (°C)	Pribor	Raven	Čas kuhanja (min)
Lazanja	200-220	Polica za pečico	3	20-25
Gratinirana zelenjava	180-200	Polica za pečico	3	20-30
Gratiniran krompir	180-200	Polica za pečico	3	40-60
Zamrznjene pica štručke	160-180	Pekač	3	10-15
Marmorni kolač	160-180	Polica za pečico	2	50-70
Kolač	150-170	Polica za pečico	2	50-60
Mafini	180-200	Polica za pečico	2	20-30
Piškoti	180-200	Pekač	3	10-20

#### Vodnik za intenzivno kuhanje

Pri pečenju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli. Priporočamo, da pečico predgrejete v načinu za intenzivno kuhanje (zgornji grelnik + spodnji grelnik + konvekcija).

Živilo	Temp. (°C)	Pribor	Raven	Čas kuhanja (min)
Lazanja (2 kg)	180-200	Polica za pečico	2	20-30
Gratinirana zelenjava (2 kg)	160-180	Polica za pečico	2	40-60
Gratiniran krompir (2 kg)	160-180	Polica za pečico	2	60-90
Goveja pečenka (2 kg)	160-180	Polica za pečico + Pladenj za peko	3+2	60-90
Cela raca (2 kg)	180-200	Polica za pečico + Pladenj za peko	3+2	60-90
Dva cela piščanca (po 1,2 kg)	200-220	Polica za pečico + Pladenj za peko	3+2	60-90

# Pametno kuhanje

## Profesionalna pečenka

Ta način vključuje cikel samodejnega predgrevanja na 200 °C.

Zgornji grelnik in konvekcijski ventilator delujeta med fazo zapekanja mesa. Po tem se hrana počasi peče pri nižji temperaturi, ki ste jo prej izbrali.

Postopek deluje z zgornjim in spodnjim grelnikom.

Ta način je primeren za pečenke, perutnino in ribe.

Pri pečenju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli.

Živilo	Temp. (°C)	Pribor	Raven	Čas kuhanja (h)
Goveja pečenka	80-100	Polica za pečico + Pladenj za peko	3+2	3:30-4:30
Svinjska pečenka	80-110	Polica za pečico + Pladenj za peko	3+2	3:30-4:00
Račje prsi	80-100	Polica za pečico + Pladenj za peko	3+2	1:30-2:00
Goveji file	80-110	Polica za pečico + Pladenj za peko	3+2	1:30-2:00
Svinjski file	80-110	Polica za pečico + Pladenj za peko	3+2	1:30-2:00

## Zračno cvrtje

Pri zračnem cvrtju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli.

Predgrevanje ni potrebno.

Živilo	Velikost porcije (g)	Temp. (°C)	Čas kuhanja (min)
<b>Krompir</b>			
V pečici pečen zamrznjen krompirček	500-1000	210-220	20-25
V pečici pečen zamrznjen krompirček z začimbami	500-1000	210-220	15-20
Zamrznjeni krompirjevi medaljoni	500-1000	210-220	15-20
Zamrznjeni krompirjevi polpeti*	500-1000	210-220	15-20
Zamrznjeni krompirjevi krhlji	500-1000	210-220	15-20
V pečici pečen domač krompirček	500-1000	190-200	20-25
Domač krompir v krhljih*	500-1000	200-210	20-25
<b>Zamrznjeno</b>			
Zamrznjeni piščančji ocvrtki	300-500	210-220	15-20
Zamrznjene piščančje perutničke*	500-1000	210-220	25-30
Zamrznjeni čebulni obročki	300-500	210-220	10-15
Zamrznjeni ribji medaljoni	300-500	210-220	15-20
Zamrznjeni piščančji trakovi	500-1000	210-220	20-25
Zamrznjeni churrosi	300-500	190-200	10-15
<b>Perutnina</b>			
Sveže krače*	500-1000	200-210	30-35
Sveže piščančje perutničke*	300-500	200-210	27-32
Piščančje prsi, panirane*	300-500	200-210	25-30

Živilo	Velikost porcije (g)	Temp. (°C)	Čas kuhanja (min)
<b>Zelenjava</b>			
Beluši, panirani	100-300	200	15-20
Jajčevci, panirani	200-400	200	15-20
Gobe, panirane	100-300	200	15-20
Čebula, panirana	100-300	200	15-20
Cvetača, panirana	300-500	190-200	15-20
Mešana zelenjava, panirana	300-500	200	15-20

\* Obrnite po 2/3 časa kuhanja.

#### OPOMBA

- Na polico pod pladenj za zračno cvrtje postavite povoščen papir ali pladenj, da prestreže kapljanje. S tem zmanjšate brizganje in dim.
- Pred uporabo povoščenega papirja preverite dovoljeno temperaturo povoščenega papirja.
- Pri kuhanju svežih ali domačih živil olje bolj enakomerno razmažite po večji površini, da se hrana bolj zapeče.

#### Kuhanje na več ravneh (Posebno)

Pri pečenju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli. Priporočamo, da pečico predgrejete v načinu za kuhanje na več ravneh.

Živilo	Temp. (°C)	Pribor	Raven	Čas kuhanja (min)
Majhni kolači	150-160	Dva pekača	2+4	20-30
Mini pite	160-180	Dva pekača	2+4	20-30
Rogljčki	160-180	Dva pekača	2+4	20-30
Pecivo iz listnatega testa	180-200	Dva pekača	2+4	30-40
Piškoti	170-190	Dva pekača	2+4	15-20
Lazanja	160-180	Polica za pečico + Pladenj za peko	2+4	30-45
V pečici pečen zamrznjen krompirček	180-200	Dva pekača	2+4	30-50
Zamrznjeni medaljoni	180-200	Dva pekača	2+4	20-30
Zamrznjena pica	200-220	Polica za pečico + Pladenj za peko	2+4	20-30

# Pametno kuhanje

## Hitro in preprosto

### Topljenje masla

50 g masla dajte v majhno globoko stekleno posodo. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Segrevajte 30–40 sekund z močjo 850 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 peči 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 850 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 850 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 850 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 peči uporabljajte kuhinjske rokavice.

# 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.

Če so na zunanjih površinah (vrata, ročaj ali prikazovalnik) prstni odtisi, maščoba ali madeži, jih očistite z mehko krpo s čistilom za steklo ali nevtraln timergentom, nato pa obrišite do suhega z mehko čisto in suho krpo.

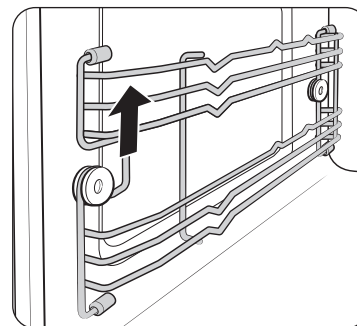
### Odstranjevanje trdovratne umazanije neprijetnega vonja iz notranjosti pečice

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

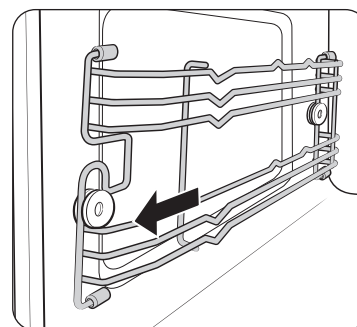
### ⚠ POZOR

- 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.

### Stranske police (to velja samo za nekatere modele)



1. Dvignite sprednji del police, da jo sprostite z držala.



2. Polico potegnite naprej, da jo odstranite.
3. Polico na drugi strani odstranite enako.
4. Očistite obe stranski polici.
5. Ko končate, opravite koraka 1 in 2 v vzvratnem vrstnem redu, da jih sestavite.

### 📖 OPOMBA

Pečica deluje brez stranskih in glavnih polic.

## 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 neprašen prostor. Če bi se v notranjosti pečice nabirala prah in vlaga, bi to lahko vplivalo na njeno delovanje.

## 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
<b>Splošno</b>		
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.
	Prikazovalnik je izklopljen.	Vklopite prikazovalnik. Ko vklopite prikazovalnik, lahko prikaz časa za nekaj minut izgine, to je običajno.

Težava	Vzrok	Ukrep
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 hrano obrnete, izberite <b>Nadaljuj</b> , in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> .
Med delovanjem se prekine napajanje.	Pečica deluje že dalj časa.	Po dolgotrajnejši peki pustite, da se pečica ohladi.
	Ventilator za hlajenje ne deluje.	Poslušajte, ali je slišati ventilator za hlajenje.
	V pečici ni hrane.	Postavite hrano v pečico.
	Okoli pečice ni dovolj prostora za zračenje.	Na sprednji in zadnji strani pečice so dovodne/odvodne odprtine za zračenje. Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.
	V isto vtičnico je priključenih več napajalnih kablov.	Za pečico uporabljajte samo eno vtičnico.
Pečica nima napajanja.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, ali je na voljo električno napajanje.

Težava	Vzrok	Ukrep
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.
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.



## Odpravljanje težav

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

Težava	Vzrok	Ukrep
Funkcija odtajanja hrane ne deluje.	Pečica morda ne bo delovala, če boste kuhali preveliko količino hrane ali uporabili neprimerno posodo.	V pečico postavite vodo v skodelici, primerni za uporabo v mikrovalovni pečici, in pečico zaženite za minuto ali dve, da preverite, če se voda segreje. Zmanjšajte količino hrane in znova zaženite pečico. Uporabite posodo z ravnim dnom.
Luč v pečici je zatemnjena ali se ne vklopi.	Vrata so bila dalj časa odprta.	Luč v pečici se lahko ob dolgotrajno odprtih vratih samodejno izklopi. Zaprite in znova odprite vrata ali pritisnite tipko za preklic.
	Luč v pečici je prekrita s tujki.	Očistite notranost pečice in znova preverite.
Med kuhanjem se sliši zvočno opozorilo.	Ob uporabi funkcije samodejnega kuhanja ali odtajevanja vas piskanje opomni, da morate med odtajanjem hrano obrniti.	Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite <b>V redu</b> in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> . Ko hrano obrnete, izberite <b>Nadaljuj</b> , in pritisnite <b>Vrtljivi gumb</b> , da nadaljujete postopek.
Pečica ne stoji na ravni površini.	Pečica je nameščena na neravni površini.	Prepričajte se, ali je pečica nameščena na ravni in stabilni površini.

Težava	Vzrok	Ukrep
Med kuhanjem se pojavljajo iskrice.	V pečici ste uporabili kovinsko posodo.	Ne uporabljajte kovinske posode.
Ko pečico priključite na električno napajanje, začne takoj delovati.	Morda vrata niso pravilno zaprta.	Zaprte vrata in ponovno preverite.
Iz pečice prihaja električna.	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.
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.

Težava	Vzrok	Ukrep
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.
<b>Žar</b>		
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.

## Odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Ukrep
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.
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.

Težava	Vzrok	Ukrep
Pečica ne peče pravilno.	Med peko so bila vrata pečice pogosto odprta.	Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pripravljate stvari, ki jih je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se zniža temperatura v pečici, kar lahko vpliva na rezultate pri peki.
	Upravljalni elementi na pečici niso pravilno nastavljeni.	Pravilno nastavite upravljalne elemente na pečici in poskusite znova.
	Žar ali druga dodatna oprema ni pravilno vstavljena.	Pravilno vstavite dodatno opremo.
	Uporabljena je nepravilna vrsta ali velikost posode.	Ponastavite upravljalne elemente pečice ali uporabite ustrezno posodo z ravnim dnom.

## Kode z informacijami

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

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

## Tehnični podatki

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

Vir napajanja		230 V ~ 50 Hz
Poraba energije	Največja moč	2800 W
	Mikrovalovi	1650 W
	Žar	2550 W
	Konvekcija	2500 W
Izhodna moč		100/850 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	39,9 Kg
	Prevoz	48,8 Kg

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

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.

## POZOR

Funkcijo WLAN 5 GHz pri tej opremi smete uporabljati samo v zaprtih prostorih v vseh državah EU in ZK.

	Frekvenčno območje	Moč oddajnika (maksimalna)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	20 dBm
	5250-5350 MHz	20 dBm
	5470-5725 MHz	20 dBm

## Izjava o odprtokodni programski opremi

Programska oprema v tem izdelku vsebuje odprtokodno programsko opremo. Celotno ustrezno izvorno kodo lahko dobite do tri leta po zadnji dobavi tega izdelka, če se obrnete na našo ekipo za podporo na naslovu <http://opensource.samsung.com> (uporabite meni »Poizvedba«).

Dobite lahko tudi celotno ustrezno izvorno kodo na fizičnem mediju, kot je CD-ROM, za kar bomo obračunali samo minimalne stroške.

Naslov URL [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) vas vodi do informacij o licencah za odprtokodno programsko opremo, ki so povezane s tem izdelkom. Ta ponudba velja za vse prejemnike te informacije.



Beleška

---

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

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



# Mikrovlnná trouba

---

Uživatelská příručka

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**



# Obsah

<b>Bezpečnostní pokyny</b>	<b>3</b>
Důležité bezpečnostní pokyny	3
Obecné bezpečnostní pokyny	7
Používání mikrovlnné trouby - bezpečnostní opatření	8
Omezená záruka	9
Definice výrobní skupiny	9
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)	9
<b>Umístění a zapojení</b>	<b>10</b>
Co je součástí balení výrobku	10
Pokyny k instalaci	11
Instalace do skříně	11
<b>Než začnete</b>	<b>14</b>
Ovládací panel	14
Výchozí nastavení	14
Boční vodící lišty	15
O mikrovlnné energii	16
Nádobí pro přípravu v mikrovlnné troubě	16
<b>Úkony</b>	<b>18</b>
Režimy trouby	18
Mikrovlnný režim	20
Speciální funkce	22
Automatické vaření	23
Automatické rozmrazování	24
Rychlé vaření	24

Časovač	25
Čištění	25
Nastavení	26
Zámek	28
<b>Chytré vaření</b>	<b>28</b>
Automatické vaření	28
Automatické rozmrazování	31
Rychlé vaření	32
Ruční vaření	33
Rychle a snadno	44
<b>Údržba</b>	<b>45</b>
Čištění	45
Výměna (oprava)	46
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	46
<b>Odstraňování problémů</b>	<b>46</b>
Kontrolní body	46
Informační kódy	51
<b>Technické údaje</b>	<b>51</b>
<b>Dodatek</b>	<b>52</b>
Prohlášení ohledně softwaru Open Source	52

## 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 v souladu s pravidly pro elektroinstalaci možné kdykoli bezpečně odpojit přívod elektrické energie.

---

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

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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

Nepoužívejte parní čistič.

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

Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

## Bezpečnostní pokyny

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

Budte opatrní a nedotýkejte se topných těles.

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

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

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

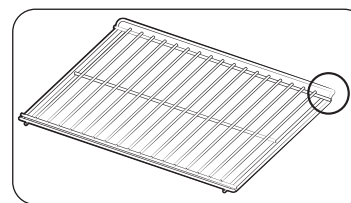
Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.

Povrchy se během použití často zahřívají.

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

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

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



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

## Obecné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik.

Neohřívejte jídlo ani tekutiny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnnou troubu.

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 postřikáním vodou.

Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat předměty.

Na troubu nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.

Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Buďte opatrní při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.

Děti by mohly narazit do dvířek nebo si do nich přichytit prsty. Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte.

## Mikrovlnná trouba - výstraha

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu.

S nádobou zacházejte vždy opatrně. Vždy nechte nápoje stát alespoň 20 sekund před manipulací s nimi. Při ohřívání pokrmů v případě potřeby míchejte. Vždy jej zamíchejte po ohřátí.

Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů poskytnutí první pomoci:

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

Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit jejich poškození.

Nepoužívejte troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horkého oleje.

# Bezpečnostní pokyny

## Mikrovlnná trouba - bezpečnostní opatření

Používejte pouze náčiní vhodné do mikrovlnné trouby. Nepoužívejte kovové nádoby, nádoby 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 ohřívávané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté alespoň na 20 sekund odstavte.

Při otvírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.

Nezapínejte prázdnou troubu. Trouba se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne na 30 minut. Doporučujeme ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.

Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (Viz část Instalace mikrovlnné trouby.)

Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

## Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření

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

- Nepoužívejte troubu s otevřenými dvířky. Nemanipulujte s bezpečnostními zámky (západky dvířek). Do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu 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](http://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 zařazen do 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/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

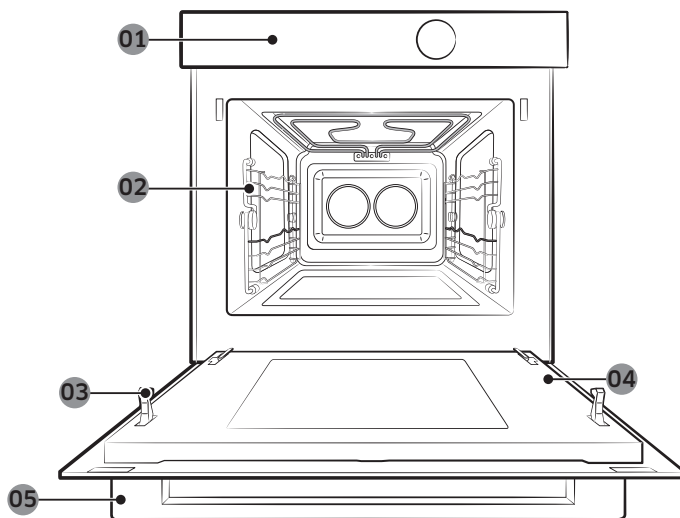


# Umístění a zapojení

## Co je součástí balení výrobku

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

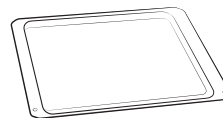
## Trouba přehledně



- |                   |                       |                              |
|-------------------|-----------------------|------------------------------|
| 01 Ovládací panel | 02 Boční vodící lišty | 03 Bezpečnostní zámek dvířek |
| 04 Dvířka         | 05 Rukojeť dvířek     |                              |

## Příslušenství

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



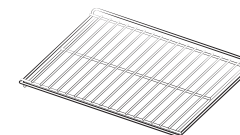
Keramický plech  
(Užitečný pro mikrovlnný režim.)



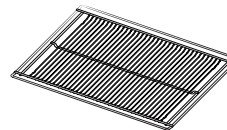
Pečicí plech  
(Nepoužívejte v mikrovlnném režimu.)



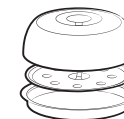
Malý rošt  
(Užitečný pro rychlé menu a režim grilování.)



Rošt trouby  
(Nepoužívejte v mikrovlnném režimu.)



Horkovzdušný rošt  
(Užitečný pro horkovzdušný režim.)



Profesionální párač  
(Užitečný pro mikrovlnný režim při vaření párou.)



3 Šrouby (M4 L25)

## POZNÁMKA

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

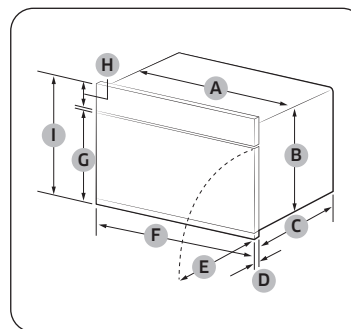
Elektrická síť, ke které je spotřebič připojen, by měla být v souladu s národními a místními předpisy.

Spotřebič by mělo být po instalaci možné odpojit od napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabel v souladu s pravidly pro kabeláž.

## Instalace do skříně

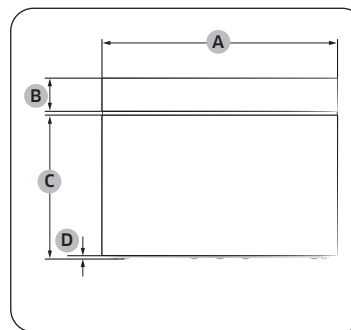
Kuchyňské skříně v kontaktu s troubou musí být odolné proti teplotě až do 100 °C. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za poškození skříně způsobené teplem.

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



Trouba (mm)

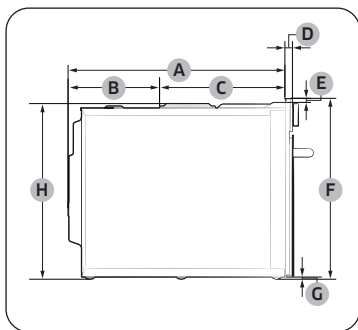
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Trouba (mm)

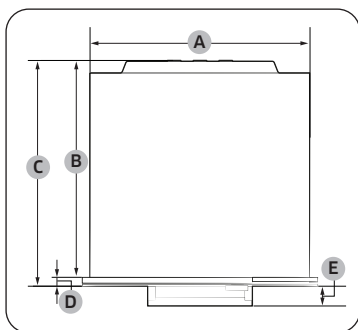
A	595
B	85
C	360
D	6

# Umístění a zapojení



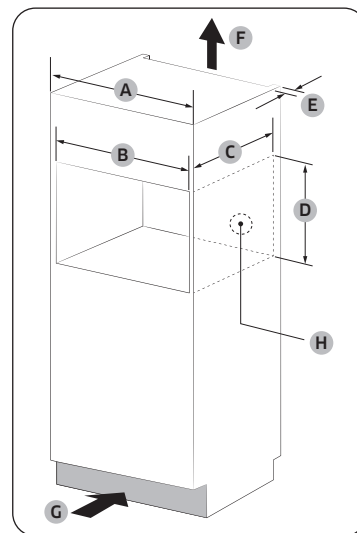
Trouba (mm)

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



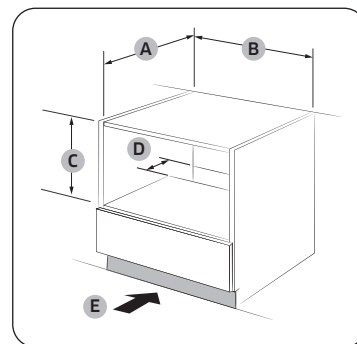
Trouba (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Vestavná skříňka (mm)

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

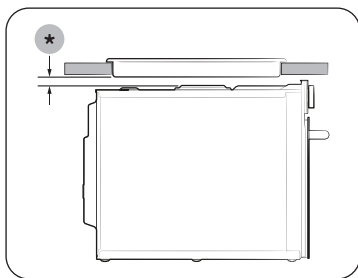


Skříňka pod dřezem (mm)

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

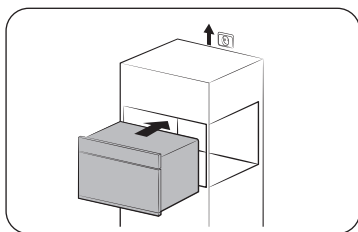
## POZNÁMKA

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

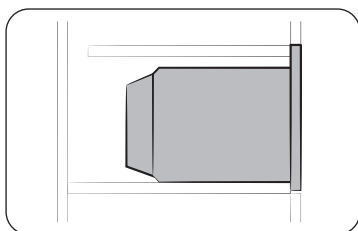


Instalace pod varnou desku  
Při instalaci trouby pod varnou desku najdete požadavky ohledně rozměrů pro instalaci v instalační příručce varné desky (\*).

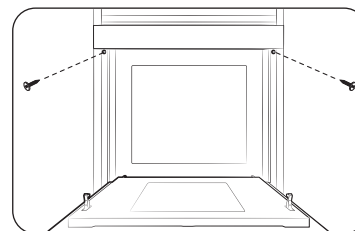
### Instalace trouby



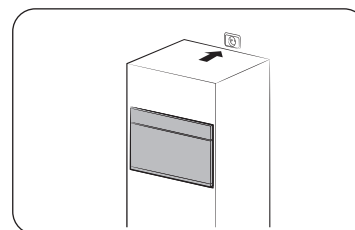
1. Zasuňte troubu částečně do výklenku. Vyvedte propojovací kabel k napájecímu zdroji.



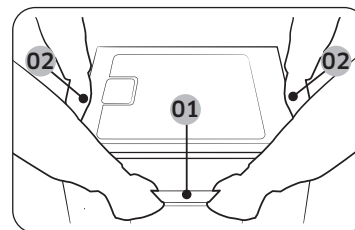
2. Zasuňte troubu zcela do výklenku.



3. Troubu upevněte dvěma dodávanými šrouby (4 x 25 mm).



4. Proveďte elektrické zapojení. Zkontrolujte, zda spotřebič funguje správně.



01 Rukojeť dvířek  
02 Boční držadlo

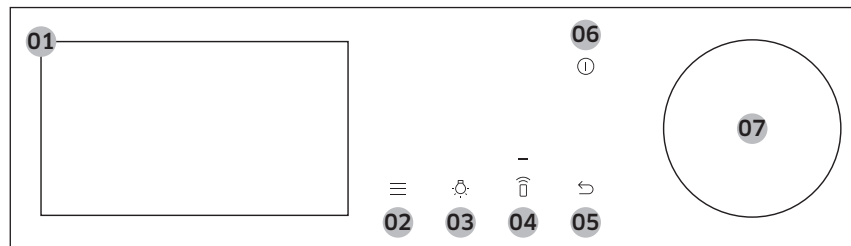
Při vybalování výrobku musíte spotřebič držet za 2 boční držadla a rukojeť dvířek.

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.

# Než začnete

## Ovládací panel

Ovládací panel trouby je vybaven displejem (nedotýkovým), voličem a dotykovými tlačítky pro ovládání trouby. Přečtěte si následující informace, abyste se dozvěděli více o ovládacím panelu trouby.



01	Obrazovka	Zobrazuje nabídku, informace a průběh přípravy.
02	Volby	Klepnutím zobrazíte seznam Volby.
03	Světlo	Klepnutím zapnete nebo vypnete vnitřní osvětlení trouby.
04	Chytré ovládání	Klepnutím zapnete nebo vypnete funkci Chytré ovládání. <b>POZNÁMKA</b> Snadné připojení je zapotřebí nastavit před použitím této funkce.
05	Zpět	Klepnutím přejdete na předchozí obrazovku.
06	Napájení	Klepnutím zapnete nebo vypnete obrazovku.
07	Volič	Otočením doleva a doprava procházejte nabídkami a seznamy. Položka se změní na podtrženou, abyste viděli, kde jste na obrazovce. Stisknutím vyberete podtrženou položku.

## Výchozí nastavení

Když poprvé zapnete troubu, objeví se uvítací obrazovka s logem Samsung. Postupujte podle pokynů na obrazovce a dokončete výchozí nastavení. Výchozí nastavení můžete změnit později, když přistoupíte na obrazovku Nastavení.

1. Na uvítací obrazovce vyberte **Spustit nastavení** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte jazyk.
  - a. Vyberte jazyk a pak stiskněte **Volič**.
  - b. Vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
3. Odsouhlaste „**Podmínky a náležitosti**“ a „**Zásady ochrany soukromí**“.
4. Připojte svůj spotřebič k aplikaci SmartThings.
  - a. Na obrazovce Mobilní zkušenost vyberte **Další** a poté stiskněte **Volič**.
  - b. Naskenujte QR kód na obrazovce chytrým telefonem a postupujte podle pokynů na obrazovce svého telefonu pro dokončení připojení.
    - Pokud si nebudete přát pokračovat v tomto kroku, vyberte **Vynechat** a poté pokračujte k dalšímu kroku stisknutím **Voliče**.
  - c. Jakmile dostanete zprávu o úspěšném připojení, vyberte **OK** a stiskněte **Volič**.

5. Nastavení časové zóny.
  - a. Vyberte svoji časovou zónu a pak stiskněte **Volič**.
  - b. Vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
6. Chcete-li nastavit datum.
  - a. Vyberte den, měsíc a rok. Stiskněte **Volič** po výběru každé položky.
  - b. Vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.

**POZNÁMKA**

Pokud jste již připojili svůj spotřebič k aplikaci SmartThings, tento krok vynechte.

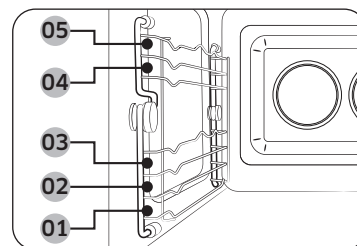
7. Vyberte čas.
  - a. Nastavte hodinu a minutu. Stiskněte **Volič** po výběru každé položky.
  - b. Vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.

**POZNÁMKA**

Pokud jste již připojili svůj spotřebič k aplikaci SmartThings, tento krok vynechte.

8. Chcete-li dokončit nastavení, vyberte **Hotovo** a pak stiskněte **Volič**.
  - Objeví se průvodce prvním použitím. Můžete vybrat **ZJISTĚTE VÍCE** a poté stisknout **Volič**, čímž zobrazíte průvodce, nebo vyberte **POZDĚJI** a stisknutím **Voliče** tento krok vynechte.

## Boční vodící lišty



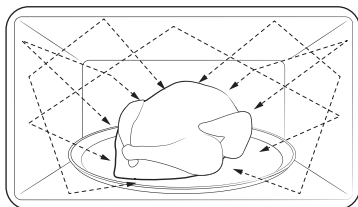
- Vložte příslušenství ve správné poloze do trouby.
- Při vyjímání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte velmi opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popálení.

01	Úroveň 1	Mikrovlnná funkce
02	Úroveň 2	Režim trouby
03	Úroveň 3	
04	Úroveň 4	
05	Úroveň 5	

# Než začnete

## O mikrovlnné energii

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Trouba využívá předem vestavěný magnetron ke generování mikrovln, které se používají k vaření nebo ohřívání jídla, aniž by došlo k deformaci nebo změně barvy jídla.



1. Mikrovlny generované magnetronem se rovnoměrně rozptýlí díky vířivému distribučnímu systému. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Mikrovlny jsou absorbovány až do hloubky jídla až do hloubky cca. 2,5 cm. Poté se mikrovlny rozptýlí uvnitř jídla, zatímco vaření pokračuje.
3. Doba vaření je ovlivněna následujícími podmínkami potravin.
  - Množství a hustota
  - Obsah vlhkosti
  - Počáteční teplota (zejména při zmrazení)

### POZNÁMKA

Vařené jídlo si po dokončení přípravy udržuje ve svém jádru teplo. Proto musíte respektovat dobu odstátí uvedenou v tomto návodu, která zajistí rovnoměrné propečení až k jádru.

## Nádobí pro přípravu v mikrovlnné troubě

Nádobí používané pro mikrovlnný režim musí umožnit mikrovlnám procházet a pronikat do jídla. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi. Proto nepoužívejte nádobí vyrobené z kovových materiálů. Nádobí označené jako vhodné do mikrovlnné trouby je vždy bezpečné. Další informace o vhodném nádobí naleznete v následujícím průvodci.

### 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.
Opékačí talíř	○	Nepoužívejte přehřívání 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.

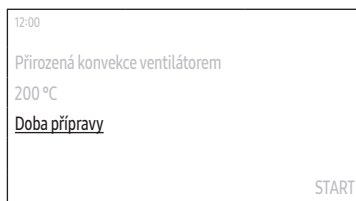
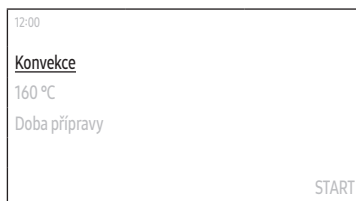
Materiál		Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Popis
Balení potravin rychlého občerstvení	Polystyrénové kelímky nebo nádoby	○	Při přehřátí se mohou roztavit.
	Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
	Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku
Sklo	Stolní nádobí do trouby	○	Bezpečné pro mikrovlnné trouby, pokud nemají kovové zdobení.
	Jemné skleněné nádobí	○	Tenké sklo může při rychlém zahřátí prasknout nebo se roztržít.
	Zavařovací sklenice	○	Správné pouze pro ohřívání. Před vařením odstraňte víko.
Kovy	Nádobí	✗	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
	Sáček do mrazničky s uzávěrem	✗	
Papír	Talíře, kelímky, kuchyňské utěrky a ubrousky	○	Používejte k vaření na krátkou dobu. Absorbují nadměrnou vlhkost.
	Recyklovaný papír	✗	Způsobuje vznik elektrického oblouku.

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    △ : Buďte opatrní    ✗ : Nevhodné pro mikrovlnné trouby



## Režimy trouby



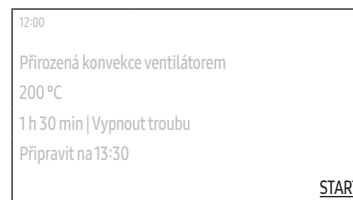
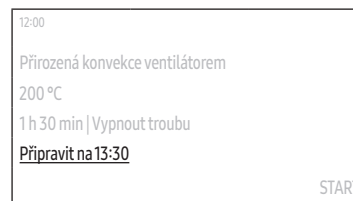
1. Na hlavní obrazovce vyberte **Konvekci** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte požadovaný režim vaření a pak stiskněte **Volič**.  
(Podrobné informace o každém režimu viz bod „Popisy režimů trouby“ na straně 19.)

3. Nastavte požadovanou teplotu.
  - Východí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu přípravy.

4. Vyberte **Dobu přípravy** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu vaření.
  - Maximální čas vaření je 10 hodin.
5. Po nastavení doby vaření vyberte možnost, kterou chcete spustit na konci vaření, poté stiskněte **Volič**.
  - Můžete vybrat **Trouba vypnuta**, **Udržování tepl.** nebo **Udržování teploty**.
  - Režim **Velký gril** možnost **Udržování teploty** nepodporuje.

### POZNÁMKA

Pokud zahájíte přípravu bez nastavení doby přípravy, případně nastavíte jako možnost **Udržování tepl.**, musíte troubu zastavit ručně.



6. Vyberte **Připravít na** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu ukončení.

- Když nastavíte dobu přípravy, trouba zobrazí čas, kdy přípravy skončí. (Např. **Připravít na 13:30**)

7. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.

- Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba spustí přípravku okamžitě.
- Pokud byste změnili dobu ukončení, trouba automaticky přizpůsobí dobu zahájení, aby skončila přípravu v nastavené době.

### POZNÁMKA

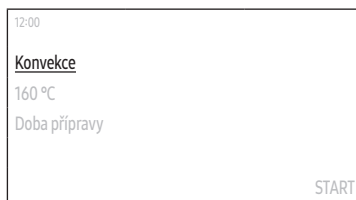
- Během přípravy můžete měnit teplotu a dobu přípravy.
- Během přípravy vyberte **Pozastavit** a pak pozastavte stisknutím **Voliče**. Jakmile přípravu pozastavíte, můžete ji buď ukončit, nebo v přípravě pokračovat.
  - Chcete-li ukončit přípravu, vyberte **OK** a pak stiskněte **Volič**.
  - Chcete-li pokračovat v přípravě, vyberte **Pokračovat** a pak stiskněte **Volič**.
- Po dokončení přípravy se na obrazovce objeví **+5 minut**.
  - Chcete-li prodloužit přípravu o 5 či více minut, můžete vybrat **+5 minut** a poté stisknout **Volič**.

## Popisy režimů trouby

Režim	Rozsah teploty (°C)	Výchozí teplota (°C)
Konvekce	40-250	160
	Zadní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim použijte pro pečení v různých úrovních současně.	
Přirozená konvekce ventilátorem	40-250	180
	Teplo je vyzařováno horními a dolními topnými články a rozváděno ventilátory. Toto nastavení je vhodné pro pečení a pekárenské výrobky.	
Velký gril	150-250	220
	Teplo je vyzařováno na ploše velkého grilu. Tento režim použijte pro zapékání pokrmů (jako například maso, lasagne nebo francouzské brambory).	
Ventilátorový gril	40-250	180
	Dva horní topné články vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí ventilátoru. Tento režim použijte pro grilování masa nebo ryb.	
Horní ohřev + Konvekce	40-250	180
	Horní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim použijte pro pečení, které vyžaduje křupavý povrch (např. maso nebo lasagne).	

Režim	Rozsah teploty (°C)	Výchozí teplota (°C)
Dolní ohřev + Konvekce	40-250	200
	Spodní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim použijte pro pizzu, chléb nebo koláč.	
Intenzivní vaření	40-250	220
	Intenzivní vaření aktivuje všechna topná tělesa střídavě, aby se teplo v troubě šířilo rovnoměrně. Tento režim použijte pro velké recepty, například velké zapékané pokrmy nebo koláče.	
Pro pečení	80-200	160
	Pro pečení spouští automatický předehřívací cyklus, dokud teplota trouby nedosáhne 220 °C. Pak začne pracovat horní topné těleso a horkovzdušný ventilátor, aby pokrm osmažily, například maso. Po osmažení se maso bude vařit při nízkých teplotách. Tento režim použijte pro hovězí, drůbež nebo ryby.	
Horkovzdušné pečení	150-250	220
	Horkovzdušné pečení používá horký vzduch pro křupavější a zdravější nebo čerstvé potraviny bez oleje či s jeho menším množstvím než v režimech normální konvekce. V zájmu nejlepších výsledků tento režim použijte na horkovzdušném plechu. Dodržujte recept a pokyny na obalu týkající se zadané teploty, času a množství.	

## Mikrovlnný režim



1. Na hlavní obrazovce vyberte **Konvekci** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte požadovaný režim vaření a pak stiskněte **Volič**.  
(Podrobné informace o každém režimu viz bod „Popisy režimů mikrovlnné trouby“ na straně 21.)



3. Nastavte požadovanou teplotu.
  - Režim mikrovlnné trouby nevyžaduje na stavení teploty.
  - Výchozí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu přípravy.



4. Nastavte výkonový stupeň.
  - Výchozí výkonový stupeň a rozsah výkonového stupně se liší v závislosti na režimu přípravy.



5. Vyberte **Dobu přípravy** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu vaření.
  - Maximální čas přípravy je 1 hodina a 30 minut.
  - Chcete-li prodloužit dobu přípravy o +30 sekund, můžete vybrat **+30 sekund** a poté stisknout **Volič**.



6. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.
  - Trouba ihned spustí přípravu.

### POZNÁMKA

- Během přípravy můžete měnit teplotu a dobu přípravy.
- Během přípravy vyberte **Pozastavit** a pak pozastavte stisknutím **Voliče**. Jakmile přípravu pozastavíte, můžete ji buď ukončit, nebo v přípravě pokračovat.
  - Chcete-li ukončit přípravu, vyberte **OK** a pak stiskněte **Volič**.
  - Chcete-li pokračovat v přípravě, vyberte **Pokračovat** a pak stiskněte **Volič**.
- Po dokončení přípravy se na obrazovce objeví **+30 sekund**. (**+30 sekund** se neobjeví, pokud byla doba vaření nastavena na méně než 5 sekund.)
  - Chcete-li prodloužit přípravu o **+30 sekund**, můžete stisknout **Volič** a prodloužit přípravu o dalších 30 sekund.

## Popisy režimů mikrovlnné trouby

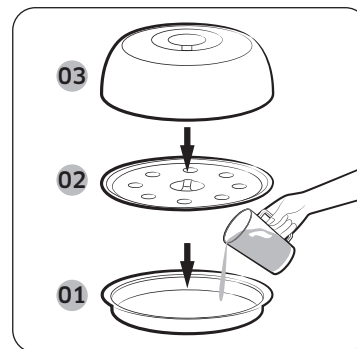
Režim	Rozsah teploty (°C) / Výkonového stupně (W)	Výchozí teplota (°C) / Výkonový stupeň (W)
MIKROVLNNÁ TROUBA	-/100-850	850
	Mikrovlnná umožňuje vařit nebo opakovaně ohřívat pokrmy, aniž by změnila tvar nebo barvu.	
Mikrovlnná trouba + Gril	40-200/100-600	200/300
	Topná tělesa produkují teplo, které je zesíleno mikrovlnnou energií.	
Mikrovlnná trouba + konvekce	40-200/100-600	180/300
	Topná tělesa produkují teplo a horkovzdušný ventilátor teplo rozvádí uvnitř trouby a to je zesíleno mikrovlnnou energií.	
Mikrovlnná trouba + Pečení	40-200/100-600	180/300
	Tento režim kombinuje ventilátorový gril a mikrovlnnou troubu, a proto zkracuje dobu přípravy a současně dává pokrmu hnědý a křupavý povrch.	

## Výkonový stupeň

Úroveň	Procenta (%)	Výstupní výkon (W)	Popis
VYSOKÝ	100	850	Použijte k ohřevu kapaliny.
VYSOKÝ NÍZKÝ	82	700	Použijte k ohřevu a přípravě.
STŘEDNĚ VYSOKÝ	71	600	
STŘEDNÍ	53	450	Použijte k přípravě masa a ohřevu zeleniny.
STŘEDNĚ NÍZKÝ	35	300	
ROZMRAZOVÁNÍ	21	180	Použijte k rozmrazení před přípravou.
NÍZKÝ	12	100	Použijte k rozmrazení zeleniny.

## Použití profesionálního pařáku

Pokrm můžete vařit v páře ručně pomocí profesionálního pařáku.

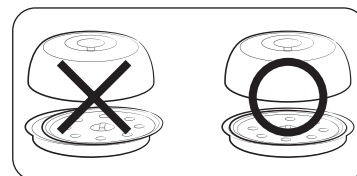


- 01 Parní talíř / Opékací talíř
- 02 Parní plech
- 03 Poklice z nerezové oceli

1. Nalijte 500 ml studené vody do parního talíře. Umístěte parní plech na parní talíř, na plech přidejte pokrm a poté uzavřete poklicí z nerezové oceli. Umístěte profesionální pařák doprostřed vnitřního prostoru trouby.
2. U zbytku nastavení vaření postupujte podle kroků 2-4 v bodě Mikrovlnná trouba.
  - Podrobné pokyny k přípravě pokrmů viz **Profesionální pařák** na straně 40.

### POZNÁMKA

Než ponecháte troubu bez dozoru, vždy zkontrolujte nastavení vaření.



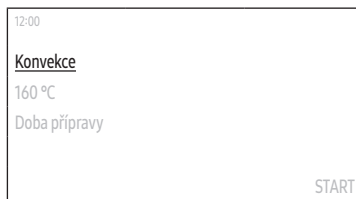
### UPOZORNĚNÍ

Dbejte na to, abyste profesionální pařák uzavřeli poklicí tak, že dokonale padne na parní/opékací talíř. Pokud poklice nebude správně uzavřena, může dojít k explozi vajec nebo kaštanů.

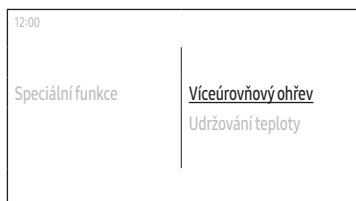
### UPOZORNĚNÍ

- Tento profesionální pařák nikdy nepoužívejte s jiným výrobkem nebo modelem. Může způsobit požár nebo úplné zničení výrobku.
- Profesionální pařák nepoužívejte bez vody nebo pokrmu uvnitř. Když budete tento profesionální pařák používat, nalijte před použitím nejméně 500 ml vody. Pokud bude množství vody menší než 500 ml, můžete to způsobit neúplnou přípravou případně požár nebo úplné zničení výrobku.
- Při vyjímání nádoby z vnitřku profesionálního pařáku po přípravě postupujte opatrně, protože může být velmi horký.

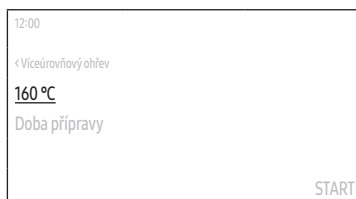
## Speciální funkce



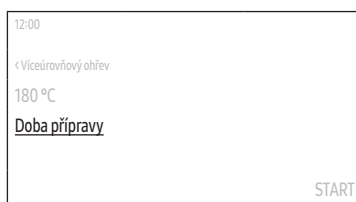
1. Na hlavní obrazovce vyberte **Konvekci** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Speciální funkce** a pak stiskněte **Volič**.



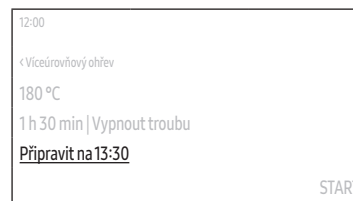
3. Vyberte požadovanou funkci a pak stiskněte **Volič**.  
(Podrobné informace o každé funkci viz bod „Popis speciálních funkcí“ na straně 23.)



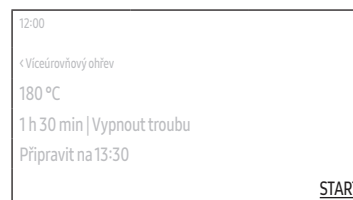
4. Nastavte požadovanou teplotu.
  - Východí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu vaření.



5. Vyberte **Dobu přípravy** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu vaření.
  - Maximální čas vaření je 10 hodin.



6. Vyberte **Připravit na** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu ukončení.
  - Když nastavíte dobu přípravy, trouba zobrazí čas, kdy příprava skončí. (Např. **Připravit na 13:30**)



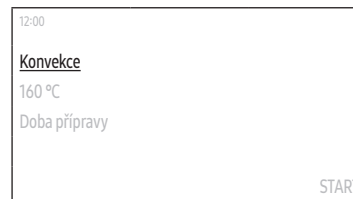
7. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.
  - Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba spustí přípravku okamžitě.
  - Pokud byste změnili dobu ukončení, trouba automaticky přizpůsobí dobu zahájení, aby skončila přípravu v nastavené době.

## Popis speciálních funkcí

Režim	Rozsah teploty (°C)	Výchozí teplota (°C)
Víceúrovňový ohřev	40-250	160
	Použijte jej pro přípravu dvou víceúrovňových vaření současně.	
Udržování teploty	60-100	60
	Použijte ji pouze k uchování teploty jídla, které bylo právě uvařeno.	

## Automatické vaření

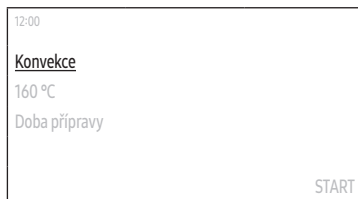
Trouba nabízí 31 programů automatického vaření. Využijte této funkce, která vám ušetří čas nebo vám pomůže se rychleji zdokonalit. Doba přípravy pokrmu, výkonový stupeň a teplota budou upraveny v závislosti na vybraném programu.



1. Na hlavní obrazovce vyberte **Konvekci** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Automatické vaření** a pak stiskněte **Volič**.
3. Vyberte požadovaný program a pak stiskněte **Volič**.
  - Podrobné informace o každém programu viz „Automatické vaření“ v bodě „Chytré vaření“ na straně 28.
4. Přečtěte si tip, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
5. Vyberte hmotnost a pak stiskněte **Volič**.
  - Dostupná hmotnost se liší v závislosti na vybraném programu.
  - Tento krok nemusí platit u některých programů.
6. Připravte pokrm a příslušenství podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
7. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.

## Automatické rozmrazování

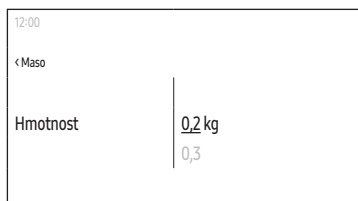
Trouba nabízí 5 programů automatického rozmrazování. Využijte této funkce pro pohodlné rozmrazování jednotlivých položek. Doba přípravy pokrmu, výkonový stupeň a teplota budou upraveny v závislosti na vybraném programu.



1. Na hlavní obrazovce vyberte **Konvekci** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Automatické rozmrazování** a pak stiskněte **Volič**.



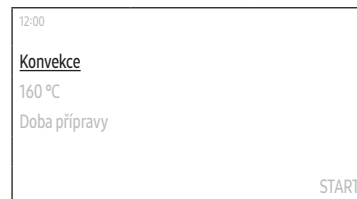
3. Vyberte požadovaný program a pak stiskněte **Volič**.
  - Podrobné informace o každém programu viz „Automatické rozmrazování“ v bodě „Chytré vaření“ na straně 31.



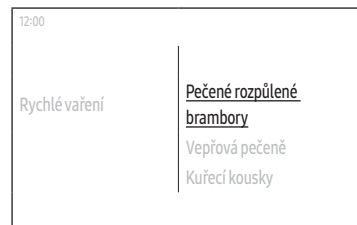
4. Vyberte hmotnost a pak stiskněte **Volič**.
  - Dostupná hmotnost se liší v závislosti na vybraném programu.
5. Připravte pokrm a příslušenství podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
6. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.

## Rychlé vaření

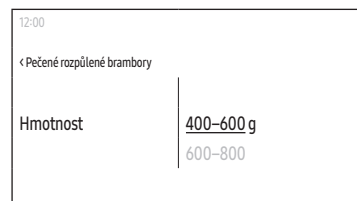
Trouba nabízí programy rychlého vaření. Využijte této funkce pro pohodlné rozmrazování jednotlivých položek. Doba přípravy pokrmu, výkonový stupeň a teplota budou upraveny v závislosti na vybraném programu.



1. Na hlavní obrazovce vyberte **Konvekci** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Rychlé vaření** a pak stiskněte **Volič**.




3. Vyberte požadovaný program a pak stiskněte **Volič**.
  - Podrobné informace o každém programu viz „Rychlé vaření“ v bodě „Chytré vaření“ na straně 32.
4. Přečtete si tip, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.




5. Vyberte hmotnost a pak stiskněte **Volič**.
  - Dostupná hmotnost se liší v závislosti na vybraném programu.
6. Připravte pokrm a příslušenství podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
7. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.

## Časovač



### Přidání nového časovacího spínače

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Časovač** spínač a pak stiskněte **Volič**.
3. Na obrazovce Časový spínač vyberte **+** a pak stiskněte **Volič**.
  - Tento krok vynechejte, pokud přidáváte časový spínač poprvé.
4. Nastavení času.


### Úprava stávajícího časového spínače

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Časovač** spínač a pak stiskněte **Volič**.
3. Na obrazovce Časový spínač vyberte časový spínač, který chcete upravit a pak stiskněte **Volič**.
4. Změňte čas.

### Odstranění časového spínače

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Časovač** spínač a pak stiskněte **Volič**.
3. Na obrazovce Časový spínač vyberte  a pak stiskněte **Volič**.
4. Vyberte **Odstranit** na pravé straně časového spínače, který chcete odstranit, a pak stiskněte **Volič**.
5. Vyberte **Hotovo** a pak stiskněte **Volič**.

### Použití časového spínače

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Časovač** spínač a pak stiskněte **Volič**.
3. Vyberte **START** na pravé straně časového spínače, který chcete použít, a pak stiskněte **Volič**.
  - Jakmile spustíte časový spínač, můžete jej pozastavit, nebo zrušit.

### POZNÁMKA


Když čas doběhne do nastaveného bodu, objeví se zpráva „Čas vypršel“ doprovázená melodií. Chcete-li zrušit zprávu, vyberte **OK** a pak stiskněte **Volič**.

## Čištění

### Parní čištění

Umožňuje to čištění malých nečistot pomocí páry.

Tato automatická funkce šetří váš čas odstraněním potřeby pravidelného ručního čištění.

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Čištění** a pak stiskněte **Volič**.
3. Vyberte **Parní čištění** a pak stiskněte **Volič**.
4. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
5. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.

### VAROVÁNÍ

Neotvírejte dvířka před dokončením cyklu. Voda uvnitř trouby je velmi horká a mohlo by dojít k popálení.

### POZNÁMKA


- Pokud je trouba silně znečištěná tukem, například po pečení nebo grilování, doporučujeme před aktivací čištění párou odstranit odolnou špínu ručně čisticím prostředkem.
- Po dokončení cyklu nechte dvířka trouby pootevřená. To umožní vnitřnímu smaltovanému povrchu důkladně vyschnout.
- 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.




# Úkony

## Odstranění pachu

Je to rovněž užitečné pro odstranění zápachu v troubě. Chcete-li odstranit veškerý nepříjemný zápach ze své trouby, používejte tuto funkci pravidelně.



1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Čištění** a pak stiskněte **Volič**.
3. Vyberte **Odstranění pachu** a pak stiskněte **Volič**.
4. Nastavení času.
  - Můžete nastavit až 15 minut.
5. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.

## Nastavení

Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu, vyberte **Nastavení** a poté stisknutím **Voliče** změňte různá nastavení na své troubě.

Podrobné informace naleznete v následující tabulce.

Nabídka	Dílčí nabídka	Popis
Připojení	Wi-Fi	Wi-Fi můžete zapnout nebo vypnout.
	Snadné připojení	Troubu můžete připojit k serveru SmartThings prostřednictvím sítě Wi-Fi. Po připojení trouby můžete použít aplikaci SmartThings ke kontrole stavu trouby a/nebo jejímu ovládní z mobilního zařízení.
	Dálkové ovládání	Vyberte <b>Aktivovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> umožníte call centru vzdálený přístup k vaší troubě pro kontrolu vnitřních informací.

Nabídka	Díličí nabídka	Popis
Zobrazení	Jas	Můžete změnit jas obrazovky displeje.
	Spořič obrazovky	<p>Spořič obrazovky můžete zapnout nebo vypnout.</p> <p> <b>POZNÁMKA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spořič obrazovky je funkce, která vám zobrazuje datum a čas na obrazovce, pokud není vstup pro určitý čas v pohotovostním režimu.</li> <li>Zapnutím spořiče obrazovky aktivujete téma hodin a časovou prodlevu.</li> </ul>
	Téma hodin	Můžete vybrat téma hodin.
	Časová prodleva	<p>Můžete nastavit časový interval před zapnutím spořiče obrazovky.</p> <p> <b>POZNÁMKA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spotřeba energie se může zvýšit v závislosti na vašem nastavení.</li> <li>Když bude nastavení časové prodlevy nastaveno na „<b>Vždy zapnuto</b>“, jas LCD se automaticky změní na úroveň 2, pokud během 3 minut nedojde k žádné akci.</li> </ul>



Nabídka	Díličí nabídka	Popis
Datum a čas	Automatický datum a čas	Chcete-li aktualizovat čas z internetu, stačí zapnout nebo vypnout. Musíte být připojeni k Wi-Fi síti.
	Vybrat časovou zónu	Můžete vybrat časovou zónu. (Musíte zakázat automatický datum a čas.)
	Nastavený datum	Datum můžete nastavit ručně. (Musíte zakázat automatický datum a čas.)
	Nastavená doba	Čas můžete nastavit ručně. (Musíte zakázat automatický datum a čas.)
	Vybrat formát času	Formát času můžete vybrat jako 12hodinový, nebo 24hodinový formát.
Jazyk		Můžete vybrat jazyk.
Objem		Objem trouby můžete upravit.
Nápověda	Odstraňování problémů	Můžete zkontrolovat odstraňování problémů.
	Průvodce prvním použitím	Můžete zkontrolovat jednoduché pokyny ohledně základního používání trouby.

## Úkony

Nabídka	Díličí nabídka	Popis
O zařízení	Název modelu	Můžete zkontrolovat název modelu naší trouby.
	Verze softwaru	Můžete zkontrolovat aktuální verzi firmwaru. Když budete mít k dispozici nový software, na této nabídce se objeví tlačítko <b>Aktualizace softwaru</b> .
	Právní informace	Můžete zkontrolovat právní informace.

### Zámek

Můžete uzamknout ovládací panel, aby nedošlo k žádnému neúmyslnému provozu.

- Chcete-li aktivovat funkci **Zámek**, dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu, vyberte **Zámek** a pak stiskněte **Volič**.
- Chcete-li deaktivovat funkci **Zámek**, dotkněte se tlačítka  a přidržte jej, dokud nevidíte zprávu „Ovládání je odemčené“.

## Chytré vaření

### Automatické vaření

Následující tabulka uvádí 31 automatických programů včetně opakovaného ohřevu, přípravy, opékání a pečení. Tabulka obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení. Tyto automatické programy obsahují speciální režimy přípravy, které byly vyvinuty pro vaše pohodlí.

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
1. Nápoj	0,25 0,5	Keramický plech	1
	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 šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro ohřátí kapalin).		
2. Plátkované jídlo	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramický plech	1
	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Po uvaření nechte 3 minuty odstát.		
3. Mražené plátkované jídlo	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramický plech	1
	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.		

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
4. Polévka	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický plech	1
	Nalijte během ohřevu do hlubokého keramického talíře nebo misky s plastovým víkem. Umístěte polévku doprostřed keramického plechu. Před a po 2-3 minutách odstavení pečlivě zamíchejte.		
5. Dušený pokrm	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický plech	1
	Nalijte během ohřevu do hlubokého keramického talíře nebo misky s plastovým víkem. Umístěte polévku doprostřed keramického plechu. Před a po 2-3 minutách odstavení pečlivě zamíchejte.		
6. Mražené zapékané ryby	0,4-0,6	Vložka na gril + keramický plech	3
	Vložte zapékané ryby do vhodné nádoby z varného skla či keramiky. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát. Tento program je vhodný pro zmrazené připravené pokrmy tvořené filety a překryté zeleninou a omáčkou.		
7. Mražené lasagne	0,4-0,6	Vložka na gril + keramický plech	3
	Vložte mražené lasagne do vhodné nádoby z varného skla či keramiky. Po opakovaném ohřevu nechte 2 až 3 minuty odstát.		
8. Mražené hranolky	0,4-0,5	Pečicí plech	3
	Rozprostřete zmrazené kousky v troubě rovnoměrně na kovovém pečicím plechu.		
9. Mražená pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Rošt trouby	2
	Umístěte mraženou pizzu na rošt trouby.		

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
10. Mražené krokety	0,4-0,6	Pečicí plech	3
	Na kovový pečicí plech rovnoměrně rozmístěte zmrazené bramborové krokety.		
11. Mražená zelenina	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramický plech	1
	Do skleněné nádoby s poklicí naskládejte zmrazenou zeleninu, jako je brokolice, nakrájená mrkev, růžičky květáku a hrášek. Přidejte 1-2 polévkové lžičky vody. Umístěte mísu doprostřed keramického plechu. Vařte zakryté. Nechte odstát 2-3 minuty a po vaření zamíchejte.		
12. Jablkový koláč	1,2-1,4	Rošt trouby	1
	Vložte jablkový koláč do kulaté kovové formy. Položte na rošt trouby. Hmotnost zahrnuje jablka atd.		
13. Základ pro ovocný koláč	0,3-0,5	Rošt trouby	3
	Na rošt trouby dejte máslo do misky s kovovým dnem.		
14. Čokoládový řez	0,5-0,7	Rošt trouby	3
	Do kulaté nádoby z keramiky a žáruvzdorného skla dejte těsto a umístěte ji na rošt trouby.		
15. Croissanty	0,2-0,4	Rošt trouby	3
	Použijte pečicí papír. Dejte croissanty jeden vedle druhého na rošt trouby.		
16. Holandský máslový koláč	0,5-0,7	Rošt trouby	2
	Vložte čerstvé těsto do 22 cm kulaté plechové pečicí formy. Postavte na rošt.		
17. Holandský podlouhý dort	0,7-0,8	Rošt trouby	3
	Vložte čerstvé těsto do obdélníkové plechové pečicí formy vhodné velikosti (o délce 25 cm). Postavte nádobu podélně vůči dvířkům na rošt trouby.		

## Chytré vaření

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
18. Muffiny	0,5-0,6	Rošt trouby	2
	Dejte těsto do plechové formy na muffiny, která se hodí pro 12 muffinů. Formu umístěte doprostřed roštu trouby.		
19. Oplachování kynutého těsta	0,3-0,6	Rošt trouby	3
	Připravte kynuté těsto pro pizzu, koláč nebo chléb. Vložte do velké kulaté žáruvzdorné nádoby a zakryjte potravinovou fólií.		
20. Piškotový dort	0,3-0,6	Rošt trouby	2
	Dejte 300 g, 400 g a 500 g těsta do kulaté černé plechové formy na pečení o průměru 18 cm, 24 cm, respektive 26 cm. Formu umístěte doprostřed roštu trouby.		
21. Bílý chléb	0,7-0,8	Rošt trouby	2
	Vložte čerstvé těsto do obdélníkové plechové pečicí formy vhodné velikosti (o délce 25 cm). Postavte nádobu podélně vůči dvířkům na rošt trouby.		
22. Jablkové listové těsto	0,3-0,5	Pečicí plech	2
	Použijte pečicí papír. Dejte 4 kusy jeden vedle druhého na pečicí plech.		
23. Rybí filety, 2 cm	0,3-0,6	Rošt trouby + Pečicí plech	5+2
	Marinujte rybí filety (2 cm) a umístěte jeden vedle druhého na rošt pece a pečicí plech. Obrátte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces.		

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
24. Steaky z lososa	0,3-0,6	Rošt trouby + Pečicí plech	5+2
	Marinujte steaky z lososa a umístěte jeden vedle druhého na rošt pece a pečicí plech. Obrátte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces.		
25. Krevety	0,3-0,4 0,4-0,5	Rošt trouby + Pečicí plech	5+2
	Rovnoměrně rozmístěte syrové krevety na rošt trouby a pečicí plech. Obrátte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces.		
26. Hovězí steak, tenký	0,3-0,6	Rošt trouby + Pečicí plech	5+2
	Umístěte hovězí steaky vedle sebe do středu roštu trouby a pečicího plechu. Obrátte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces.		
27. Jehněčí steaky	0,3-0,6	Rošt trouby + Pečicí plech	5+2
	Marinované jehněčí steaky. Umístěte jehněčí steaky na rošt trouby a pečicí plech. Obrátte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces.		

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
28. Čerstvá zelenina	0,3-0,4 0,5-0,6	Keramický plech	1
	Zeleninu zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 45 ml vody (3 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed keramického plechu. Vařte zakryté. Nechte od stát 2-3 minuty a po vaření zamíchejte.		
29. Oloupané brambory	0,5-0,6 0,7-0,8	Keramický plech	1
	Brambory zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 45-60 ml vody (3-4 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed keramického plechu. Nechte od stát 2-3 minuty a po vaření zamíchejte.		
30. Bílá rýže	0,3-0,4	Keramický plech	1
	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 mísu doprostřed keramického plechu. Vařte zakryté. Nechte od stát 5 minut a po vaření zamíchejte.		
31. Domácí pizza	0,6-1,0	Pečicí plech	1
	Umístěte pizzu na plech. Hmotnostní rozsahy zahrnují přílohu, jako jsou omáčky, zelenina, šunka a sýr.		

## Automatické rozmrazování

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rychlé rozmrazování. Tyto programy využívají pouze mikrovlnnou energii. Před rozmrazováním odstraňte veškerý obalový materiál. Maso, drůbež, ryby, chléb, koláč a ovoce položte na keramický talíř.

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň	Doba odstavení (min)
Maso	0,2-2,0	Keramický plech	1	10-30
	Okraje chraňte alobalem. Obratě pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.			
Drůbež	0,2-2,0	Keramický plech	1	10-30
	Konce stehen a křídla chraňte alobalem. Obratě pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.			
Ryby	0,2-2,0	Keramický plech	1	10-30
	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Obratě pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety.			

# Chytré vaření

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň	Doba odstavení (min)
Chléb nebo koláč	0,1-1,0	Keramický plech	1	5-10
	Na kus papírové utěrky položte chléb. Obráťte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces. Trouba pokračuje v provozu, dokud neotevřete dvířka, abyste pokrm obrátili. Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením.			
Ovoce	0,1-0,8	Keramický plech	1	5-10
	Rozprostřete ovoce rovnoměrně na keramický plech. Tento program je vhodný pro ovoce jako jsou maliny, lesní směs a tropické ovoce.			

## Rychlé vaření

Následující tabulka uvádí 4 automatické programy pro rychlou přípravu a opékání. Tabulka obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení. Tyto automatické programy obsahují speciální režimy přípravy, které byly vyvinuty pro vaše pohodlí.

Kus pokrmu	Hmotnost	Příslušenství	Úroveň police
Pečené rozpůlené brambory	400-600 g	Vložka na gril + keramický plech	3
	600-800 g		
Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je na rošt se stranou řezu ke grilu. Po přípravě nechte 2-3 minut odstát.			

Kus pokrmu	Hmotnost	Příslušenství	Úroveň police
Vepřová pečeně	0,8-1,0 kg	Vložka na gril + keramický plech	3
	Položte marinovanou vepřovou pečeně na rošt pro vložku na gril s keramickým plechem. Obráťte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces.		
Kuřecí kousky	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Vložka na gril + keramický plech	5
	Kousky chlazeného kuřete potřete olejem a kořením. Položte na vložku na gril s keramickým plechem, aby bylo otočeno kůží dolů. Obráťte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces. Po přípravě nechte 2 až 3 minut odstát.		
Celé kuře	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Vložka na gril + keramický plech	3
	Chlazené kuře potřete olejem a kořením. Položte tak, aby byla prsa otočena dolů ve středu držáku vložky na gril a keramický plech byl v úrovni police 3. Obráťte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces. Po přípravě nechte 5 minut odstát.		

※ Režim Rychlé 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.

## Ruční vaření

### Pokyny pro přípravu v mikrovlnné troubě

- V režimu mikrovlnné trouby nepoužívejte kovové nádoby. Nádoby s pokrmy vždy dávejte do dutiny.
- Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme pokrm zakrýt.
- Po dokončení vaření nechte jídlo usadit ve vlastní páře.

### Mražená zelenina

- Použijte nádobu z ohnivzdorného skla s víkem.
- Zeleninu zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření.
- Po přípravě přidejte koření.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Napájení (W)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Špenát	150	600	5-6	2-3
	Přidejte 15 ml (1 polévkovou 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.			
Zelené fazolky	300	600	7½-8½	2-3
	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody.			
Míchaná zelenina (Mrkev/Hrášek/Kukuřice)	300	600	7-8	2-3
	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.			
Míchaná zelenina (Po čínsku)	300	600	7½-8½	2-3
	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.			

### Čerstvá zelenina

- Použijte nádobu z ohnivzdorného skla s víkem.
- Přidejte 30-45 ml studené vody na každých 250 g.
- Zamíchejte jednou během vaření a jednou po skončení vaření.
- Po přípravě přidejte koření.
- Pro rychlejší vaření se doporučuje nakrájet na menší, rovnoměrné velikosti.
- Veškerou čerstvou zeleninu vařte při plném mikrovlnném výkonu (850 W).

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Brokolice	250	4-5	3
	500	5-6	
Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu.			
Růžičková kapusta	250	5-6	3
	500	7-8	
Přidejte 60-75 ml (4-5 polévkových lžic) vody.			
Mrkev	250	5-6	3
	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.		
Květák	250	5-6	3
	500	7-8	
Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu.			
Cuketa	250	3-4	3
	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.		
Lilek	250	3-4	3
	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžicí citrónové šťávy.		
Pórek	250	3-4	3
	Pórek nakrájejte na silné proužky.		



# Chytré vaření

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Žampióny	125	1-2	3
	250	2-3	
Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opeřete. Před podáváním scedte.			
Cibule	250	4-5	3
	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody.		
Papriky	250	4-5	3
	Papriku nakrájejte na malé plátky.		
Brambory	250	4-5	3
	500	7-8	
Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.			
Řepa	250	5-6	3
	Řepu nakrájejte na kostičky.		

## Rýže a těstoviny

Během vaření a po něm čas od času promíchejte.

Vařte odkryté a během usazování zavřete poklici. Poté vodu důkladně slijte.

- **Rýže:** Použijte velkou mísu s víkem ze žáruvzdorného skla, protože rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem.
- **Těstoviny:** Použijte velkou mísu ze žáruvzdorného skla.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Napájení (W)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (parboiled)	250	850	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
	375		18-20		Přidejte 750 ml studené vody.
Hnědá rýže (parboiled)	250	850	20-22	5	Přidejte 500 ml studené vody.
	375		22-24		Přidejte 750 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250	850	17-19	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250	850	18-20	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250	850	10-11	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

## Ohřev

- Neohřívajte potraviny veľkej veľkosti, ako jsou kusy masa, které se snadno převarí.
- Je bezpečnější ohřívát potraviny při nižších úrovních výkonu.
- Během vaření a po něm dobře promíchejte nebo obraťte.
- Buďte opatrní u tekutin nebo dětské stravy. Před vařením, během něj a po něm dobře promíchejte plastovou lžičkou nebo skleněnou míchací tyčinkou, abyste zabránili prudkému varu a opaření. Během doby odstavení ponechte pokrm uvnitř v mikrovlnné troubě. Umožněte delší dobu opakovaného ohřevu než u jiných druhů potravin.
- Doporučená doba odstavení po opakovaném ohřevu je 2-4 minuty. Podrobnosti viz následující tabulka.

Tekutiny a potraviny

Pokrm	Velikost porce	Napájení (W)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Nápoj	250 ml (1 hrnek)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 hrnky)		2-3	
	Nalijte do keramického šálku a ohřívajte nezakryté. Šálek umístěte do středu keramického plechu. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte.			
Polévka (Chlazená)	250 g	850	3-4	2-3
	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.			
Dušený pokrm (Chlazený)	350 g	600	5-6	2-3
	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.			
Těstoviny s omáčkou (Chlazené)	350 g	600	5-6	2-3
	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.			
Pokrm na talíři (Chlazený)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
	Pokrm tvořený 2 až 3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.			

## Dětská výživa a mléko

Pokrm	Velikost porce	Napájení (W)	Doba vaření (s)	Doba odstavení (min)
Dětská výživa (Zelenina + Maso)	190 g	600	30-40	2-3
	Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			
Dětská kaše (Vločky + Mléko + Ovoce)	190 g	600	20-30	2-3
	Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			
Kojenecké mléko	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
	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.			

## Rozmrazování

Zmrazené potraviny vložte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby bez krytu. Během rozmrazování otočte a po rozmrazení vypusťte tekutinu a odstraňte droby. Pro rychlejší rozmrazování nakrájejte potraviny na malé kousky a před rozmrazováním je zabalte do hliníkové fólie. Když se vnější povrch zmrazených potravin začne tavit, zastavte rozmrazování a nechte stát, jak je uvedeno v tabulce níže.

Neměňte výchozí úroveň výkonu (180 W) pro odmrazování.

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

# Chytré vaření

Pokrm		Hmotnost porce (g)	Doba rozmrazení (min)	Doba odstavení (min)
Maso	Mleté maso	250	6-7	15-30
	Vepřové steaky	500 250	8-12 7-8	
Mleté maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte.				
Drůbež	Kuřecí kousky	500 (2 ks)	12-14	15-60
	Celé kuře	1200	28-32	
Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celá kuřecí prsa stranou dolů na keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte.				
Ryby	Rybí filety	200	6-7	10-25
	Celá ryba	400	11-13	
Mraženou rybu položte doprostřed keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce filetů a ocas celé ryby zakryjte hliníkovou fólií. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte.				
Ovoce	Bobulovité ovoce	300	6-7	5-10
	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku o velkém průměru.			
Pečivo	Veky	2 ks	1-1½	5-20
	(každá o hmotnosti asi 50 g)	4 ks	2½-3	
	Toasty/sendviče	250 500	4-4½ 7-9	
Dalamánky uspořádejte do kruhu, případně chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na keramickou desku. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte.				

## Pokyny pro horkovzdušnou přípravu

### Konvekcce

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení. Při režimu Konvekcce doporučujeme troubu předeheat.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Hranatá forma na lískooříškový dort	160-170	Rošt trouby	2	60-70
Forma na citronový dort ve tvaru prstence nebo misky	150-160	Rošt trouby	2	50-60
Piškotový dort	150-160	Rošt trouby	2	25-35
Základ ovocného koláče	150-170	Rošt trouby	2	25-35
Plochý ovocný streusenský koláč (kynuté těsto)	150-170	Pečicí plech	3	30-40
Croissanty	170-180	Pečicí plech	2	10-15
Veky	180-190	Pečicí plech	2	10-15
Sušenky	160-180	Pečicí plech	3	10-20
Hranolky	200-220	Pečicí plech	3	15-20

### Horní ohřev + Konvekce

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení.

Při používání režimu Horní ohřev + Konvekce doporučujeme troubu předehřát.

Položte maso na rošt trouby, postupujte podle doporučení pro úroveň police v tabulce a použijte pečicí plech jako misku na olej na úrovni 2.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Hovězí pečeně (1 kg / středně propečená)	170-190	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	60-90
Vepřová plec / rolka (1 kg)	180-200	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	90-120
Jehněčí pečeně / jehněčí kýta (0,8 kg)	190-210	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	50-80
Celé kuře (1,2 kg)	200-220	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	50-70
Ryba jako celý pstruh (2 kusy / 0,5 kg)	180-200	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	30-40
Kachní prsa (0,3 kg)	180-200	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	25-35

### Dolní ohřev + Konvekce

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení.

Při používání režimu Dolní ohřev + Konvekce doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Domácí pizza	180-200	Pečicí plech	1	20-30
Chlazený předpečený quiche / koláč	180-200	Rošt trouby	2	10-15
Mražená samokynoucí pizza	180-200	Pečicí plech	2	15-20
Mražená pizza	180-200	Pečicí plech	2	15-25
Chlazená pizza	180-200	Pečicí plech	2	8-15
Jablkový koláč	160-180	Rošt trouby	1	60-70
Listové těsto, jablečná náplň	180-200	Pečicí plech	2	10-15

# Chytré vaření

## Pokyny pro grilování

### Velký gril

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro grilování.

Nastavte teplotu grilu na 220 °C, předehřívejte 5 minut.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Doba přípravy (1. strana) (min)	Doba přípravy (2. strana) (min)
Kebabové úlomky	Rošt trouby + Pečicí plech	5+2	8-10	6-8
Vepřové steaky	Rošt trouby + Pečicí plech	5+2	7-9	5-7
Párky	Rošt trouby	5+2	6-8	6-8
Kuřecí kousky	Rošt trouby + Pečicí plech	5+2	20-25	15-20
Steaky z lososa	Rošt trouby + Pečicí plech	5+2	8-12	6-10
Nakrájená zelenina	Pečicí plech	5	15-20	-
Toasty	Rošt trouby	5	2-3	1-2
Sýrové toasty	Rošt trouby	5	3-5	-

### Ventilátorový gril

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro grilování.

Nastavte teplotu grilu na 220 °C, předehřívejte 5 minut.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Párky	Rošt trouby	4	8-10
Americké brambory	Rošt trouby	4	20-25
Mražené hranolky	Pečicí plech	4	15-20
Mražené krokety	Pečicí plech	4	20-25
Mražené nugety	Pečicí plech	4	15-20
Steaky z lososa	Rošt trouby + Pečicí plech	4+2	15-20
Rybí filety	Rošt trouby + Pečicí plech	4+2	12-17
Celá ryba	Rošt trouby + Pečicí plech	4+2	15-20
Kuřecí kousky	Rošt trouby + Pečicí plech	4+2	30-40

### Pokyny pro kombinovanou přípravu

- V režimu mikrovlnné trouby nepoužívejte kovové nádoby. Nádoby s pokrmu vždy dávejte do dutiny.
- Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme pokrm zakrýt.
- Po dokončení vaření nechte jídlo usadit ve vlastní páře.

### Mikrovlnná trouba + Gril

Úroveň výkonu s teplotami a časy uvedenými v této tabulce použijte jako pokyny pro grilování. Předehřívání není zapotřebí.

Pokrm	Výkonový stupeň (W)	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba přípravy (1. strana) (min)	Doba přípravy (2. strana) (min)
Pečené brambory	600	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	10-15	-
Grilovaná rajčata	300	160-180	Keramický plech + vložka na gril	4	05-10	-
Zapékaná zelenina	450	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	10-20	-
Pečené ryby	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	04-08	04-06
Kuřecí kousky	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	10-15	10-15

### Mikrovlny + Konvekce

Úroveň výkonu s teplotami a časy uvedenými v této tabulce použijte jako pokyny pro grilování. Předehřívání není zapotřebí.

Pokrm	Výkonový stupeň (W)	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba přípravy (1. strana) (min)	Doba přípravy (2. strana) (min)
Celé kuře (1,2 kg)	450	180-200	Keramický plech + vložka na gril	3	25-30	15-25
Hovězí / Jehněčí pečeně (střední)	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	3	15-20	15-20
Mražené lasagne / Zapečené těstoviny	450	180-200	Keramický plech + vložka na gril	3	20-25	-
Zapékané brambory	450	180-200	Keramický plech + vložka na gril	3	10-15	-
Flan z čerstvého ovoce	100	160-180	Keramický plech	3	40-50	-

# Chytré vaření

## Mikrovlnná trouba + Pečení

Úroveň výkonu s teplotami a časy uvedenými v této tabulce použijte jako pokyny pro grilování.

Předehřívání není zapotřebí.

Pokrm	Výkonový stupeň (W)	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Kuřecí kousky	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	20-30
Americké brambory	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	15-20
Celá ryba	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	15-20
Rybí filety	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	10-15
Mražené nugety	450	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	10-15
Zmražené jarní rolky	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	05-10
Mražené rybí prsty	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	15-20

## Profesionální parák

Doba přípravy závisí na velikosti, tloušťce a typu pokrmu. Při vaření tenkých plátek nebo malých kousků v páře doporučujeme zkrátit čas. Při vaření tlustých plátek nebo velkých kousků v páře doporučujeme zkrátit čas. Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro vaření v páře.

Pokrm	Porce (g)	Studená voda (ml)	Napájení (W)	Čas (min)	Pokyny
Růžičky brokolice	400	500	850	12-18	Brokolici opláchněte a očistěte. Nakrájejte na podobně velké hlavičky. Hlavičky rovnoměrně umístěte na parní plech.
Mrkev	400	500	850	15-20	Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte na stejně velké plátky. Plátky rozmístěte na parním plechu.
Celý květák	600	500	850	20-25	Očistěte celý květák a položte na parní plech.
Kukuřičné klasy	400 (2 ks)	500	850	23-28	Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy. Položte kukuřičné klasy vedle sebe na parní plech.
Cuketa	400	500	850	15-20	Opláchněte cukety a nakrájejte na podobné plátky. Plátky rozmístěte rovnoměrně na parním plechu.
Mražená zeleninová směs	400	500	850	18-22	Zmraženou zeleninovou směs, např. brokolice, květák, krájená mrkev, (-18 °C) rovnoměrně rozmístěte na parním plechu.
Brambory (Malé)	500	500	850	25-30	Brambory opláchněte, očistěte a slupku propíchněte vidličkou. Celé brambory rovnoměrně rozmístěte po parním plechu.

Pokrm	Porce (g)	Studená voda (ml)	Napájení (W)	Čas (min)	Pokyny
Jablka	800 (8 jablek)	500	850	15-20	Jablka opláchněte a vykrájejte jádřince. Položte jablka svisle vedle sebe na parní plech.
Vejce	4-6 vajec	500	850	15-20	Propíchněte 4-6 čerstvých vajec (velikost M) a postavte je do malých dutin parního plechu. Po vaření v páře nechte 2-5 minut odstát zakryté.
Modré krevety	250 (5-6 ks)	500	850	10-15	Postříkejte modré krevety 1-2 polévkovými lžicemi citronové šťávy. Rovnoměrně umístěte na parní plech.
Rybí filety (Treska, Růžová ryba)	500 (2-3 ks)	500	850	15-20	Rybí filety postříkejte 1-2 polévkovými lžicemi citronové šťávy a přidejte bylinky a koření (např. rozmarýn). Filety rovnoměrně umístěte na parní plech.
Kuřecí prsa, obalovaná	400 (2 filety)	500	850	20-25	Kuřecí prsní řízky opláchněte a očistěte. Položte kuřecí prsní řízky svisle vedle sebe na parní plech.

#### POZNÁMKA

Jak čistit profesionální pařák.

- Profesionální pařák čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.
- Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.
- Profesionální pařák není vhodný k mytí v myčce.

#### Průvodce přirozenou konvekcí

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení.

Při používání režimu Přirozené konvekce ventilátorem doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Lasagne	200-220	Rošt trouby	3	20-25
Zapékaná zelenina	180-200	Rošt trouby	3	20-30
Zapékané brambory	180-200	Rošt trouby	3	40-60
Mražené bagety z pizzového těsta	160-180	Pečicí plech	3	10-15
Mramorový koláč	160-180	Rošt trouby	2	50-70
Podlouhlý dort	150-170	Rošt trouby	2	50-60
Muffiny	180-200	Rošt trouby	2	20-30
Sušenky	180-200	Pečicí plech	3	10-20

#### Pokyny pro intenzivní vaření

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení. Při používání intenzivního režimu (Horní + Dolní ohřev + Konvekce) doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Lasagne (2 kg)	180-200	Rošt trouby	2	20-30
Zapékaná zelenina (2 kg)	160-180	Rošt trouby	2	40-60
Zapékané brambory (2 kg)	160-180	Rošt trouby	2	60-90
Hovězí pečeně (2 kg)	160-180	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	60-90
Celá kachna (2 kg)	180-200	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	60-90
2 celá kuřata (každé 1,2 kg)	200-220	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	60-90



# Chytré vaření

## Pro pečení

Tento režim zahrnuje automatický ohřivací cyklus přes 200 °C.

Horní ohřev a horkovzdušný ventilátor pracují během procesu smažení masa. Po tomto stádiu se pokrm jemně vaří pomocí nízkoteplotní předvolby.

Tento proces probíhá za současného provozu horního a dolního ohřevu.

Tento proces je vhodný pro pečené maso, drůbež a ryby.

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (h)
Hovězí pečeně	80-100	Rošt trouby + Pečící plech	3+2	3:30-4:30
Vepřová pečeně	80-110	Rošt trouby + Pečící plech	3+2	3:30-4:00
Kachní prsa	80-100	Rošt trouby + Pečící plech	3+2	1:30-2:00
Hovězí plátek	80-110	Rošt trouby + Pečící plech	3+2	1:30-2:00
Vepřový plátek	80-110	Rošt trouby + Pečící plech	3+2	1:30-2:00

## Horkovzdušné pečení

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro horkovzdušné pečení.

Přehřívání není nutné.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Teplota (°C)	Doba vaření (min)
<b>Brambory</b>			
Mražené hranolky	500-1000	210-220	20-25
Mražené hranolky, kořeněné	500-1000	210-220	15-20
Mražené tatěrky	500-1000	210-220	15-20
Mražené hašé*	500-1000	210-220	15-20
Mražené americké brambory	500-1000	210-220	15-20
Domácí hranolky	500-1000	190-200	20-25
Domácí americké brambory*	500-1000	200-210	20-25
<b>Mražený</b>			
Mražené kuřecí nugety	300-500	210-220	15-20
Mražená kuřecí křídla*	500-1000	210-220	25-30
Zmražené cibulové kroužky	300-500	210-220	10-15
Mražené rybí prsty	300-500	210-220	15-20
Mražené kuřecí nudličky	500-1000	210-220	20-25
Mražené Churros	300-500	190-200	10-15
<b>Drůbež</b>			
Čerstvá kuřecí stehýnka*	500-1000	200-210	30-35
Čerstvá kuřecí křídla*	300-500	200-210	27-32
Kuřecí prsa, obalovaná*	300-500	200-210	25-30

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Teplota (°C)	Doba vaření (min)
<b>Zelenina</b>			
Obalovaný chřest	100-300	200	15-20
Obalované lilky	200-400	200	15-20
Obalované houby	100-300	200	15-20
Obalované cibule	100-300	200	15-20
Obalovaný květák	300-500	190-200	15-20
Směs obalované zeleniny	300-500	200	15-20

\* Po uplynutí 2/3 doby přípravy otočte.

#### POZNÁMKA

- Umístěte plech nebo papír na pečení nebo na mřížku pod horkovzdušný plech, abyste mohli zachytit odkapávající tuk. To pomůže omezit rozstříkování a kouř.
- Před použitím papíru na pečení zkontrolujte maximální povolenou teplotu pečicího papíru.
- Při vaření čerstvých nebo domácích potravin rozprostřete olej na větší plochu rovnoměrněji, jídlo tak bude křupavější.

#### Víceúrovňový ohřev (Speciální)

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení.

Při používání režimu Víceúrovňový ohřev doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Malé koláče	150-160	2 pečicí plechy	2+4	20-30
Minikoláčky	160-180	2 pečicí plechy	2+4	20-30
Croissanty	160-180	2 pečicí plechy	2+4	20-30
Listové těsto	180-200	2 pečicí plechy	2+4	30-40
Sušenky	170-190	2 pečicí plechy	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Rošt trouby + Pečicí plech	2+4	30-45
Mražené hranolky	180-200	2 pečicí plechy	2+4	30-50
Mražené nugety	180-200	2 pečicí plechy	2+4	20-30
Mražená pizza	200-220	Rošt trouby + Pečicí plech	2+4	20-30

# Chytré vaření

## Rychle a snadno

### Rozpouštění másla

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 850 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.

### Rozehrání 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 850 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 850 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 850 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 23 minut stát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

## Čištění

Pravidelně troubu čistíte, 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.

Pokud budou na vnějším povrchu otisky prstů, mastnota nebo skvrny (například na povrchu dvířek, rukojeti nebo displeji), očistěte je měkkou látkou namočenou v čističi na sklo nebo neutrálním saponátu a poté osušte měkkou, čistou, suchou látkou.

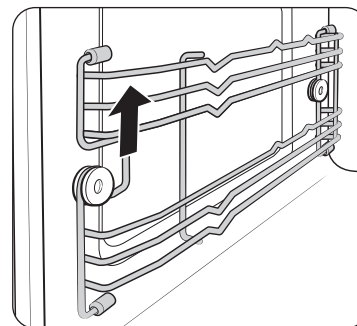
### Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

1. Do prázdné trouby vložte doprostřed otočného talíře hrnek zředěné citronové šťávy.
2. Troubu ohřívejte 10 minut na maximální teplotu v režimu trouby.
3. Po skončení tohoto cyklu počkejte, až trouba vychladne. Poté otevřete dvířka a vyčistěte vnitřní prostor trouby.

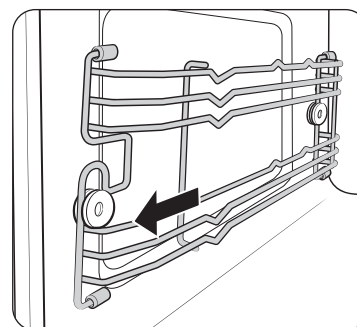
### **⚠ UPOZORNĚNÍ**

- 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.

### Boční vodicí lišty (pouze u příslušných modelů)



1. Zdvihnutím přední části vodicí lišty ji uvolníte z držáku.



2. Vyjmete ji vytažením lišty dopředu.
3. Stejným způsobem odstraňte druhou vodicí lištu.
4. Obě boční vodicí lišty vyčistěte.
5. Jakmile budete hotovi, přistupte k jejich montáži a postupujte v opačném pořadí podle kroků 1 a 2.

### **📖 POZNÁMKA**

Trouba funguje bez bočních vodicích lišt a roštů na svých místech.

# 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.

# 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 navržená 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.
	Volba displeje je vypnuto.	volba displeje je zapnuto. Je normální, že po zapnutí volby displeje zmizí na několik minut aktuální čas.

Problém	Příčina	Akce
Trouba nefunguje.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
	Bezpečnostní mechanismus otevírání 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 vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> .
Za provozu se vypne napájení.	Trouba vařila po velmi dlouhou dobu.	Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	Pokusili jste se spustit troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.	Vložte pokrm do trouby.
	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhradte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro troubu.
Není napájení trouby.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.

Problém	Příčina	Akce
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.
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. Změňte množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.

## Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Ohřev je slabý nebo pomalý.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce ohřevu.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.

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 může automaticky vypnout v případě, že dvířka zůstanou otevřená po dlouhou dobu. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko Zrušit.
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek trouby a zkontrolujte to znovu.
Při vaření se ozývá pípání.	Pokud používáte funkci automatického vaření nebo automatického rozmrazování, toto pípání značí, že nastal čas k obrácení pokrmu během jeho rozmrazování.	Obraťte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces.
Trouba není ve vodorovné poloze.	Trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování trouby na rovném a stabilním povrchu.

Problém	Příčina	Akce
Při vaření se objevují jiskry.	Při funkcích trouby/ rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.
Při připojení napájení se trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřena.	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 připraveném 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 připraveném 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 připraveném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Jas uvnitř trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závislého na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu trouby.

Problém	Příčina	Akce
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.
<b>Grilování</b>		
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.



## Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
<b>Trouba</b>		
Trouba nehřeje.	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
Během přehřívání 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.
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.

Problém	Příčina	Akce
Trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka trouby.	Pokud nevaříte pokrmy, které je nutné otáčet, neotvírejte často dvířka. Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky trouby a zkuste to znovu.
	Mřížka nebo jiné příslušenství nejsou správně vloženy.	Příslušenství vložte správným způsobem.
	Používá se chybný typ nebo rozměr nádobí.	Resetujte ovladače trouby nebo použijte vhodné nádobí s plochým dnem.

## Informační kódy

Pokud trouba nefunguje, budete možné potřebovat informační kód na displeji. Podívejte se do tabulky níže a vyzkoušejte uvedená doporučení.

Kód	Popis	Akce
C-20	Teplotní snímač je rozpojený.	Odpojte napájecí kabel ze zásuvky a poté se obraťte na místní servisní středisko společnosti Samsung.
	Teplotní snímač je zkratován.	
C-F0	Pokud mezi hlavním a dílčím MICOM neprobíhá žádná komunikace.	
C-F1	Dochází k tomu pouze v případě, že nefunguje čtení nebo zápis EEPROM.	
C-21	Tento kód se objevuje při vysoké teplotě trouby. V případě, že teplota překročí teplotní limit během provozu každého režimu. (Snímač zachytí oheň.)	Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, nechte dostatečně dlouhou dobu chladnout a mikrovlnnou troubu znovu spusťte.
C-F2	Vadná funkce dotykové klávesy.	Zastavte troubu a zkuste to znovu.
C-d0		Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, nechte dostatečně dlouhou dobu chladnout a tlačítko vyčistěte. (Prach, Voda) Když se objeví stejný problém, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

## Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

Napájení		230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie	Maximální výkon	2800 W
	Mikrovlnný režim	1650 W
	Grilování	2550 W
	Konvekce	2500 W
Výstupní výkon		100 W / 850 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	39,9 Kg
	Přeprava	48,8 Kg

\* Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti <G>.

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.

## UPOZORNĚNÍ

Ve všech zemích EU a ve Velké Británii smí být funkce 5 GHz WLAN v provozu pouze ve vnitřních prostorách.

	Kmitočtový rozsah	Výkon vysílače (max)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	20 dBm
	5250-5350 MHz	20 dBm
	5470-5725 MHz	20 dBm

## Prohlášení ohledně softwaru Open Source

Software obsažený v tomto produktu obsahuje software s otevřeným zdrojovým kódem. Můžete získat úplný příslušný zdrojový kód na dobu tří let po poslední dodávce tohoto výrobku, pokud se obrátíte na náš tým podpory prostřednictvím <http://opensource.samsung.com> (Použijte nabídku „Poptávka“).

Je rovněž možné získat úplný příslušný zdrojový kód na fyzickém nosiči, jako je CD-ROM; v takovém případě bude účtován minimální poplatek.

Následující adresa URL [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) vede k informacím o licenci open source souvisejícím s tímto produktem. Tato nabídka platí pro jakéhokoliv příjemce těchto informací.



Poznámka

---

Upozorňujeme, že záruka spoločnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštevy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávne 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)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>

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



# Mikrovlnná rúra

---

Používateľská príručka

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**

# Obsah

<b>Bezpečnostné pokyny</b>	<b>3</b>
Dôležité bezpečnostné pokyny	3
Všeobecná bezpečnosť	7
Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry	8
Obmedzená záruka	9
Definícia produktovej skupiny	9
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)	9
<b>Inštalácia</b>	<b>10</b>
Čo je súčasťou balenia	10
Pokyny na inštaláciu	11
Inštalácia do skrinky	11
<b>Skôr ako začnete</b>	<b>14</b>
Ovládací panel	14
Počiatkové nastavenia	14
Bočné rošty	15
O mikrovlnnej energii	16
Riad do mikrovlnnej rúry	16
<b>Prevádzka</b>	<b>18</b>
Režimy rúry	18
Režim mikrovlnného ohrevu	20
Špeciálne funkcie	22
Automatické varenie	23
Automatické rozmrazovanie	24
Rýchla príprava	24

Časovač	25
Čistenie	25
Nastavenia	26
Zamknúť	28
<b>Inteligentné varenie</b>	<b>28</b>
Automatické varenie	28
Automatické rozmrazovanie	31
Rýchla príprava	32
Manuálne varenie	33
Rýchlo a jednoducho	44
<b>Údržba</b>	<b>45</b>
Čistenie	45
Výmena (oprava)	46
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	46
<b>Riešenie problémov</b>	<b>46</b>
Kontrolné body	46
Informačné kódy	51
<b>Technické údaje</b>	<b>51</b>
<b>Príloha</b>	<b>52</b>
Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde	52

## 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 dotedy, 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.

---

**VAROVANIE:** Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelaj osoby kvôli vytváraným teplotám.

Počas používania je spotrebič horúci. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

Ak má tento spotrebič funkciu čistenia, počas podmienok čistenia sa povrchy môžu zahriať viac ako zvyčajne a deti by nemali byť v blízkosti. Funkcia čistenia závisí od modelu.

**VAROVANIE:** Prístupné časti môžu byť počas používania horúce. Malé deti by nemali byť v blízkosti.

Nepoužívajte veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

Parný čistič sa nesmie používať.

**VAROVANIE:** Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.

## Bezpečnostné pokyny

**VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sú počas používania horúce.

Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotkli výhrevných telies.

Deti mladšie ako 8 rokov by nemali byť v blízkosti, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

**UPOZORNENIE:** Na proces varenia je potrebné dohliadať.

Krátkodobý proces varenia musí byť pod neustálym dohľadom.

Počas prevádzky spotrebiča sa môžu dvierka alebo vonkajší povrch zahriať.

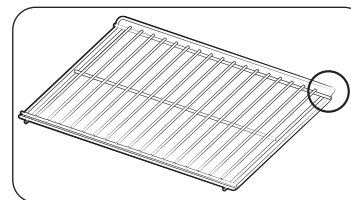
Počas prevádzky môže byť teplota prístupných povrchov vysoká.

Povrchy môžu byť počas používania horúce.

Spotrebiče nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pokiaľ nie sú pod dohľadom.

Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.



Umiestnite stranu roštu vyhnutú nahor dozadu, aby bola pri varení veľkých porcií zabezpečené dodatočná opora. (V závislosti od modelu)

## Všeobecná bezpečnosť

Akkoľvek 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 neinštalujte: 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 unikáť 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.

Napájaciú 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 napájaciú zástrčku, napájací kábel alebo uvoľnenú sieťovú zásuvku.

Pri poškodených napájacích zástrčkách alebo kábloch kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Na rúru nelejte ani priamo nesprejajte vodu.

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

Na rúru nesprejajte prchavé látky (napr. insekticídy).

V rúre neskladujte horľavé materiály. Budte opatrní pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu, pretože sa alkoholové výpary môžu dostať do kontaktu s horúcimi časťami.

Deti môžu naraziť do dvierok alebo si do nich zaseknúť prsty. Pri otváraní/zatváraní dvierok držte deti ďalej.

## Výstraha týkajúca sa mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyprsknutie vriacej tekutiny. Dávajte vždy pozor pri manipulácii s nádobou. Pred vytiahnutím nechajte nápoje odstáť aspoň 20 sekúnd. V prípade potreby počas ohrievania premiešajte. Vždy po zohriatí premiešajte.

V prípade obarenia postupujte podľa pokynov prvej pomoci:

1. Ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody.
2. Zakryte ho čistým suchým kusom látky.
3. Nepoužívajte žiadne krémy, oleje ani pleťové mlieka.

Aby ste zabránili poškodeniu plechu či podstavca, nekladajte ich do vody krátko po dovarení.

Nepoužívajte rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Mohlo by dôjsť k náhlemu prekypeniu horúceho oleja.

# Bezpečnostné pokyny

## Bezpečnostné opatrenia mikrovlnnej rúry

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

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 vajíčka so škrupinami ani vajíčka natvrdo. Predídete tak riziku výbuchu.

Nezohrievajte vzduchom utesnené ani vákuovo utesnené nádoby, orechy, paradajky atď.

Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.

Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky.

V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.

Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.

Nespúšťajte rúru, ak je prázdna. Rúra sa z bezpečnostných dôvodov na 30 minút automaticky vypne. Ak rúru uvediete do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.

Rúru nainštalujte do priestoru podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)

Dávajte pozor, keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry.

## Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

- Nezapínajte rúru s otvorenými dvierkami. Nemanipulujte s bezpečnostnými vnútornými uzamknutiami (západky dverí). Nevkladajte nič do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na tesniacich povrchoch. Dvierka a tesniace povrchy uchovávajte v čistote tak, že ich po každom použití rúry najskôr utriete vlhkou tkaninou a potom jemnou suchou tkaninou.
- Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Používať smiete len po oprave kvalifikovaným technikom.  
**Dôležité:** dvierka rúry treba správne zatvoriť. Dvierka nesmú byť ohnuté, pánty dvierok nesmú byť zlomené ani uvoľnené, tesnenie dvierok a tesniace povrchy nesmú byť poškodené.
- Všetky úpravy či opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik.

## Obmedzená záruka

Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetického poruchy, ak poškodenie zariadenia alebo príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

- Preliačené, poškrábané alebo odlomené dvierka, rukoväť, 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 obozretné.

Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte otázky alebo nejasnosti, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na adrese [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Túto rúru používajte len na ohrievanie jedla. Je určená iba na použitie v domácnosti. Nezohrievajte žiadny druh textilu či vankúše z vlákna. 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 vrátiť 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:

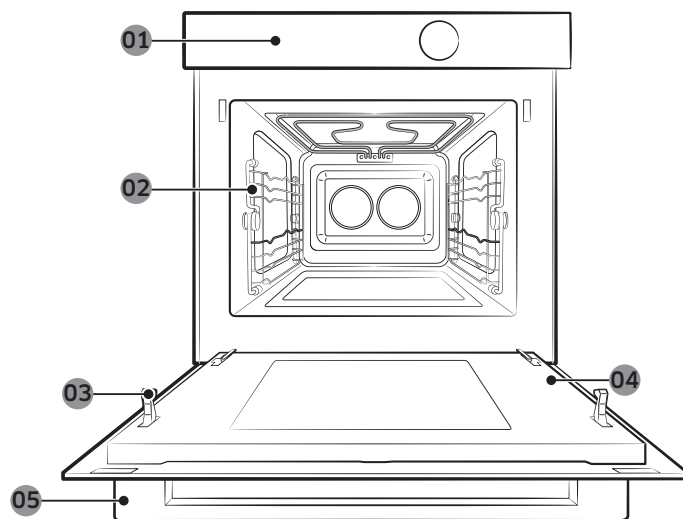
[www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# 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.

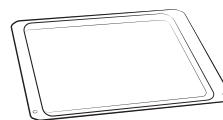
## Rúra v skratke



- |                   |                  |                             |
|-------------------|------------------|-----------------------------|
| 01 Ovládací panel | 02 Bočné rošty   | 03 Bezpečnostný zámok dverí |
| 04 Dvere          | 05 Rukoväť dverí |                             |

## Príslušenstvo

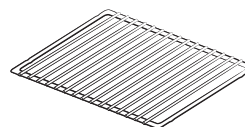
Rúra sa dodáva s rôznym príslušenstvom, ktoré vám pomôže pripraviť rôzne typy jedla.



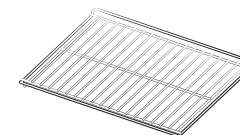
Keramický pekáč  
(Vhodný pre mikrovlnný režim.)



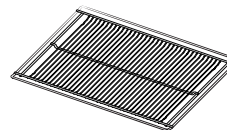
Plech na pečenie  
(Nepoužívajte pre mikrovlnný režim.)



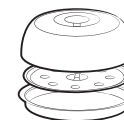
Drôtená vložka na pekáč  
(Užitočná pre rýchlu prípravu a režim grilovania.)



Rošt v rúre  
(Nepoužívajte pre mikrovlnný režim.)



Rošt na teplovzdušné fritovanie  
(Užitočný pre režim teplovzdušného fritovania.)



Súprava nádob na prípravu v pare „Pro Steamer“  
(Užitočná pre mikrovlnný režim na prípravu na pare.)



3 Skrutky (M4 L25)

## POZNÁMKA

Pozrite **Inteligentné varenie** na strane 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

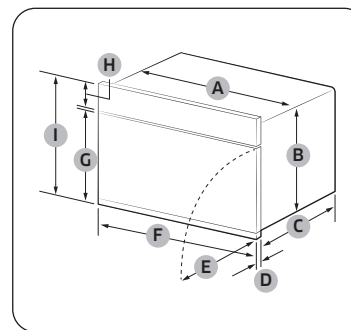
Elektrické napájanie v domácnosti, do ktorého je zariadenie pripojené, musí spĺňať požiadavky národných a miestnych predpisov.

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

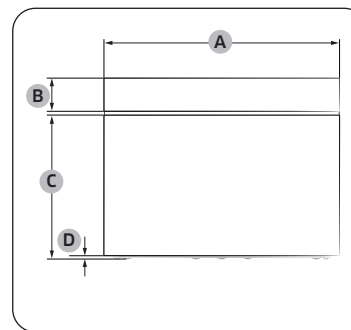
Kuchynské skrinky, ktoré sú v kontakte s rúrou, musia byť odolné voči teplu do 100 °C. Spoločnosť Samsung nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenie skriniek vplyvom tepla.

### 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		

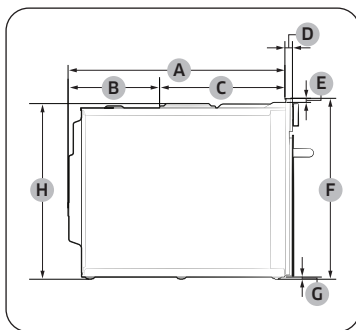


Rúra (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6

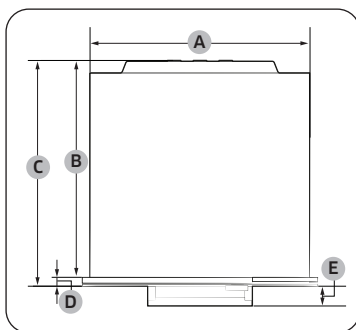


# Inštalácia



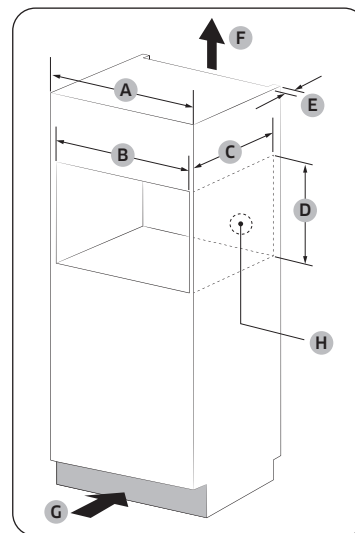
Rúra (mm)

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



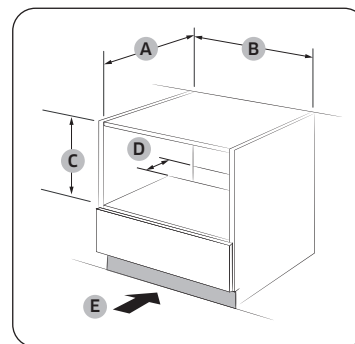
Rúra (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Vstavaná skrinka (mm)

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

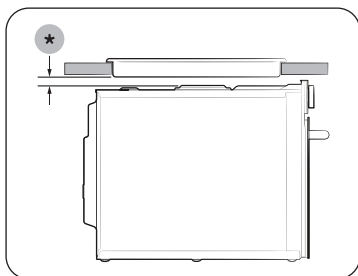


Skrinka pod umývadlom (mm)

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

## POZNÁMKA

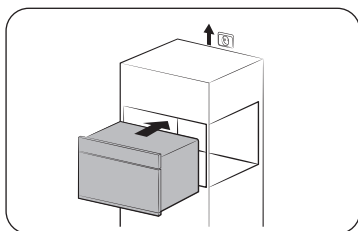
Minimálna požiadavka na výšku (C) je len pre samotnú inštaláciu rúry.



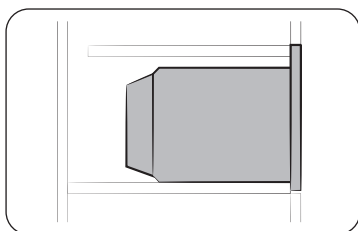
#### Inštalácia s varnou doskou

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

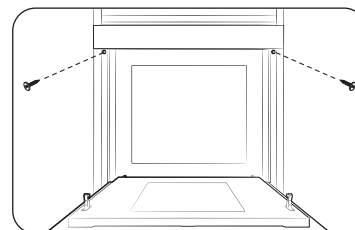
#### Montáž rúry



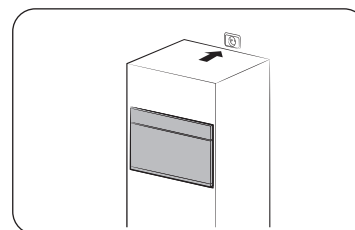
1. Zasuňte rúru čiastočne do otvoru. Pripojovací kábel priveďte k zdroju napájania.



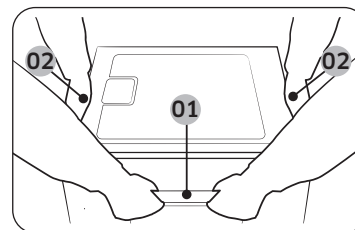
2. Zasuňte rúru úplne do otvoru.



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



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



Pri rozbalovaní výrobku držte spotrebič za 2 bočné rukoväte a rukoväť dverí.

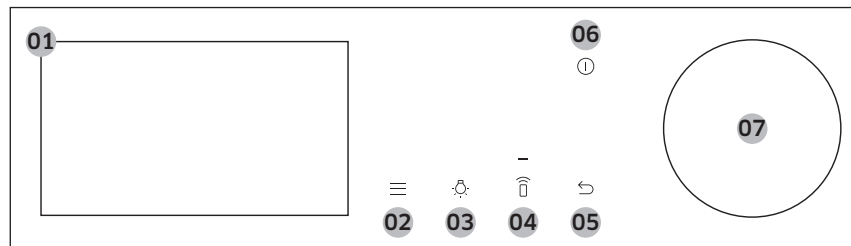
- 01 Rukoväť dverí
- 02 Bočná rukoväť

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.

# Skôr ako začnete

## Ovládací panel

Súčasťou ovládacieho panelu rúry je displej (nedotykový), otočný ovládač a dotykové tlačidlá na ovládanie rúry. Prosím, prečítajte si nasledovné informácie, aby ste sa naučili všetko potrebné o ovládacom paneli rúry.



01	Obrazovka	Zobrazí ponuku, informácie a priebeh prípravy jedla.
02	Možnosti	Klepnutím zobrazíte Zoznam možností.
03	Svetlo	Klepnutím zapnete alebo vypnete svetlo rúry.
04	Inteligentné ovládanie	Funkciu Inteligentné ovládanie zapnite alebo vypnite klepnutím. <b>POZNÁMKA</b> Pred použitím tejto funkcie je potrebné nastaviť Jednoduché pripojenie.
05	Späť	Klepnutím sa presuňte na predchádzajúcu stranu.
06	Napájanie	Klepnutím zapnete alebo vypnete obrazovku.
07	Volič	Otáčaním doľava a doprava sa môžete pohybovať v ponukách a zoznamoch. Položka bude podčiarknutá, aby ste videli, kde sa na obrazovke nachádzate. Stlačením vyberte podčiarknutú položku.

## Počiatkové nastavenia

Pri prvom zapnutí rúry sa zobrazí uvítacia strana s logom firmy Samsung. Postupujte podľa pokynov na displeji na dokončenie počiatkového nastavenia. Počiatkové nastavenia môžete neskôr zmeniť po prístupe na stranu Nastavenia.

1. Na uvítacej strane zvolte položku **Nastavenie zahájenia činnosti** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
2. Nastavte jazyk.
  - a. Zvolte jazyk a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - b. Zvolte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Odsúhlaste „**Náležitosti a podmienky**“ a „**Ochrana súkromia**“.
4. Pripojte vaše zariadenie k aplikácii SmartThings.
  - a. Na strane Zážitok z mob. pripojenia, zvolte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - b. Zoskenujte QR kód na displeji vašim smartfónom a pre dokončenie pripojenia postupujte podľa pokynov na displeji smartfónu smartfónu.
    - Ak si neželáte pokračovať týmto krokom, zvolte príkaz **Preskočiť** a potom stlačte **Otočný ovládač** kvôli prechodu na ďalší krok.
  - c. Po zobrazení hlásenia o úspešnom pripojení zvolte položku **OK** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

5. Nastavte časové pásmo.
  - a. Zvoľte vaše časové pásmo a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - b. Zvoľte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
6. Nastavenie dátumu.
  - a. Zvoľte deň, mesiac a rok. Po voľbe každej položky stlačte **Otočný ovládač**.
  - b. Zvoľte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

**POZNÁMKA**

Ak ste už pripojili vaše zariadenie k aplikácii SmartThings, preskočte tento krok.

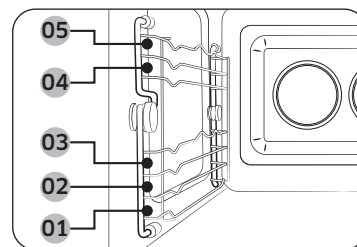
7. Zvoľte čas.
  - a. Nastavte hodinu a minútu. Po voľbe každej položky stlačte **Otočný ovládač**.
  - b. Zvoľte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

**POZNÁMKA**

Ak ste už pripojili vaše zariadenie k aplikácii SmartThings, preskočte tento krok.

8. Zvoľte **Hotovo** a potom dokončíte nastavenie stlačením **Otočného ovládača**.
  - Zobrazí sa návod na prvé použitie. Môžete zvoliť položku **NAUČTE SA VIAC** a potom stlačte **Otočný ovládač** kvôli zobrazeniu návodu alebo zvoľte **NESKÔR** a potom stlačte **Otočný ovládač** kvôli preskočeniu tohto kroku.

## Bočné rošty



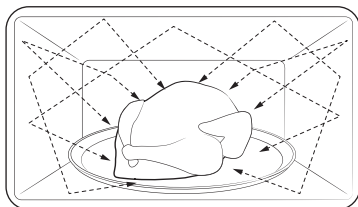
- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vnútri rúry.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry postupujte opatrne. Horúce jedlá alebo príslušenstvo môžu spôsobiť popáleniny.

01	Úroveň 1	Funkcia mikrovlnného ohrevu
02	Úroveň 2	Funkcia rúry
03	Úroveň 3	
04	Úroveň 4	
05	Úroveň 5	

# Skôr ako začnete

## 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

Prípravené 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.

## Riadi do mikrovlnnej rúry

Riadi používaný v mikrovlnnom režime musí umožňovať, aby mikrovlny prechádzali a prenikali potravinami. Kovy ako nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď odrážajú mikrovlny. Preto nepoužívajte riadi vyrobený z kovových materiálov. Riadi označený ako vhodný do mikrovlnnej rúry je vždy bezpečný na použitie. Ohľadom ďalších informácií o vhodných nádobách na prípravu jedál v mikrovlnnej rúre vychádzajte z nasledovného návodu.

### Požiadavky:

- Ploché dno a rovné boky
- Tesne priliehajúce veko
- Dobre vyvážená panvica s rukovätami, ktoré vážia menej ako hlavná panvica

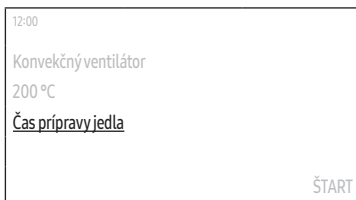
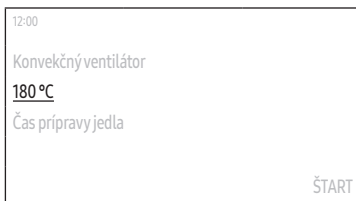
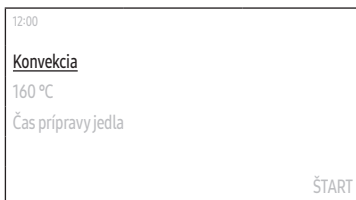
Materiál	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Popis
Hliníková fólia	△	Používajte na malé porcie, aby ste ich chránili pred nadmerným ohriatím. Ak je fólia blízko steny rúry alebo ak použijete nadmerné množstvo fólie, môže dôjsť k vzniku elektrického oblúka.
Podnos na schrumkavenie	○	Nepoužívajte na predhrievanie 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 páskami.
	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.

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 mastný papier		○	Používajte na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

○ : Vhodné do mikrovlnnej rúry    △ : Používajte opatrne    ✗ : Nebezpečná mikrovlnná rúra

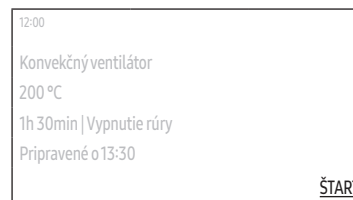
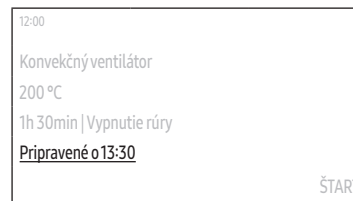
## Režimy rúry



1. Na hlavnej strane zvolte položku **Konvekcia** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
2. Zvoľte požadovaný režim prípravy a potom stlačte **Otočný ovládač**.  
(Ohľadom podrobnejších informácií o každom režime si pozrite časť „Popisy režimov rúry“ na strane 19.)
3. Nastavte požadovanú teplotu.
  - Prednastavená teplota a teplotný rozsah sa líšia v závislosti od režimu prípravy.
4. Zvoľte položku **Doba prípravy** a potom stlačte **Otočný ovládač** kvôli nastaveniu požadovanej doby prípravy.
  - Maximálna doba prípravy je 10 hodín.
5. Po nastavení doby prípravy zvolte možnosť, ktorú chcete spustiť na konci prípravy a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Môžete zvoliť položky **Vypnutie rúry**, **Udržiavanie teploty** alebo **Udržiavanie v teplom stave**.
  - Režim Veľké grilovanie nepodporuje možnosť **Udržiavanie v teplom stave**.

### POZNÁMKA

Ak zahájite prípravu bez nastavenia doby prípravy alebo nastavenia možnosti **Udržiavanie teploty**, musíte zastaviť rúru manuálne.



6. Zvoľte položku **Pripravené o** a potom stlačením **Otočného ovládača** nastavíte požadovaný čas ukončenia.
  - Keď nastavíte dobu prípravy, rúra zobrazí čas ukončenia prípravy (napr. **Pripravené o 13:30**).
7. Zvoľte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Ak nezmeníte čas ukončenia, rúra zahájí prípravu okamžite.
  - Ak zmeníte čas ukončenia, rúra automaticky upraví čas zahájenia činnosti tak, aby príprava skončila v nastavenom čase.

### POZNÁMKA

- Počas prípravy môžete zmeniť teplotu aj dobu prípravy.
- Počas prípravy zvolte položku **Pauza** a potom prerušte činnosť stlačením **Otočného ovládača**. Po prerušení prípravy môžete prípravu ukončiť alebo v nej môžete pokračovať.
  - Zvoľte položku **OK** a potom ukončíte prípravu stlačením **Otočného ovládača**.
  - Zvoľte položku **Pokračovať** a potom pokračujte v príprave stlačením **Otočného ovládača**.
- Po dokončení prípravy sa na displeji zobrazí **+5 min**.
  - Môžete zvoliť položku **+5 min** a potom stlačiť **Otočný ovládač** kvôli predĺženiu prípravy o ďalších 5 minút.

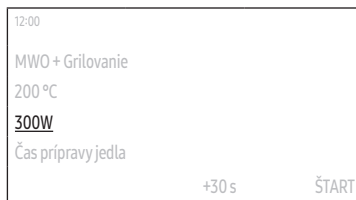
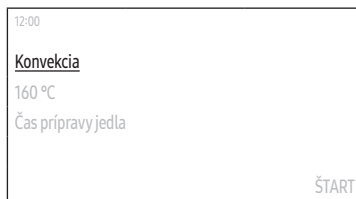
## Popisy režimov rúry

Režim	Teplotný rozsah (°C)	Prednastavená teplota (°C)
Konvekcia	40-250	160
	Zadný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Tento režim použijete na pečenie a opekanie na rôznych úrovniach súčasne.	
Konvekčný ventilátor	40-250	180
	Teplo sa generuje z horného a dolného ohrevného prvku s ventilátormi. Toto nastavenie je vhodné na pečenie a opekanie.	
Veľký gril	150-250	220
	Veľkoplošný gril vyžaruje teplo. Tento režim použijete na opečenie vrchnej časti jedla (napríklad mäsa, lasagni alebo zapekaných pokrmov).	
Gril s ventilátorom	40-250	180
	Dva horné ohrevné prvky generujú teplo, ktoré rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Tento režim použijete na grilovanie mäsa alebo rýb.	
Horný ohrev + Konvekcia	40-250	180
	Horný ohrevný článok vytvára teplo, ktoré rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Tento režim použijete na pečenie, ktoré vyžaduje vytvorenie chrumkavej vrchnej časti (napríklad pre mäso alebo lasagne).	

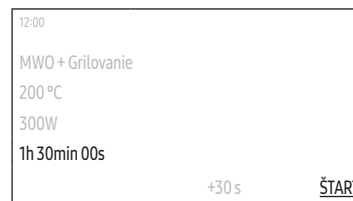
Režim	Teplotný rozsah (°C)	Prednastavená teplota (°C)
Dolný ohrev + Konvekcia	40-250	200
	Dolný ohrevný článok vytvára teplo, ktoré rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Tento režim použijete na pizzu, chlieb alebo múčniky.	
Intenzívna príprava	40-250	220
	Intenzívna príprava striedavo aktivuje všetky ohrevné články kvôli rovnomernej distribúcii tepla vo vnútri rúry. Tento režim použijete pre recepty s väčším množstvom surovín, vyžadujúce intenzívnu prípravu, ako napríklad veľké gratinované pokrmy alebo koláče.	
Predpečenie	80-200	160
	Predpečenie je aktivované ako automaticky cyklus predohrevu, až kým teplota v rúre nedosiahne 220 °C. Následne je do činnosti uvedený horný ohrevný článok a konvekčný ventilátor, na prudké opečenie jedál, ako napr. mäso. Po prudkom opečení bude mäso pripravované pri nízkych teplotách. Tento režim použijete na prípravu hovädzieho mäsa, hydiny alebo rýb.	
Teplovzdušné fritovanie	150-250	220
	Teplovzdušné fritovanie používa horúci vzduch na dosiahnutie chrumkavejších a zdravších mrazených alebo čerstvých potravín bez oleja alebo s menším množstvom oleja než bežné konvekčné režimy. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete tento režim s roštom na teplovzdušné fritovanie. Pri nastavení teploty, času a množstva postupujte podľa receptov alebo pokynov na obale.	



## Režim mikrovlnného ohrevu



1. Na hlavnej strane zvolte položku **Konvekcia** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
2. Zvoľte požadovaný režim prípravy a potom stlačte **Otočný ovládač**.  
(Ohľadom podrobnejších informácií o každom režime si pozrite časť „Popisy režimov mikrovlnnej rúry“ na strane 21.)
3. Nastavte požadovanú teplotu.
  - Režim MWO nevyžaduje nastavenie teploty.
  - Prednastavená teplota a teplotný rozsah sa líšia v závislosti od režimu prípravy.
4. Nastavte úroveň výkonu.
  - Prednastavená úroveň výkonu a úroveň výkonu sa môžu líšiť v závislosti od režimu prípravy.



5. Zvoľte položku **Doba prípravy** a potom stlačte **Otočný ovládač** kvôli nastaveniu požadovanej doby prípravy.
  - Maximálna doba prípravy je 1 hodina a 30 minút.
  - Môžete zvoliť položku **+30 s** a potom stlačením **Otočného ovládača** pridať 30 sekúnd pre prípravu jedla.
6. Zvoľte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Rúra začne okamžite piecť.

### POZNÁMKA

- Počas prípravy môžete zmeniť teplotu aj dobu prípravy.
- Počas prípravy zvolte položku **Pauza** a potom prerušte činnosť stlačením **Otočného ovládača**. Po prerušení prípravy môžete prípravu ukončiť alebo v nej môžete pokračovať.
  - Zvoľte položku **OK** a potom ukončíte prípravu stlačením **Otočného ovládača**.
  - Zvoľte položku **Pokračovať** a potom pokračujte v príprave stlačením **Otočného ovládača**.
- Po dokončení prípravy sa na displeji zobrazí položka **+30 s**. (**+30 s** sa nezobrazí, ak bola doba prípravy nastavená na hodnotu menšiu ako 5 sekúnd.)
  - Môžete zvoliť položku **+30 s** a potom stlačením **Otočného ovládača** predĺžiť prípravu o ďalších 30 sekúnd.

## Popisy režimov mikrovlnnej rúry

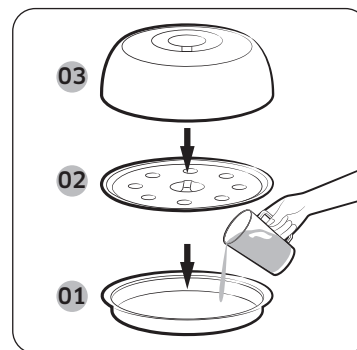
Režim	Teplota (°C) / Rozsah úrovne výkonu (W)	Prednastavená teplota (°C) / Úroveň výkonu (W)
MWO	- / 100-850	850
	Mikrovlnná energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo formu alebo farbu.	
MWO + Grilovanie	40-200 / 100-600	200 / 300
	Ohrevné prvky generujú teplo, ktoré sa posilňuje mikrovlnnou energiou.	
MWO + Konvekcia	40-200 / 100-600	180 / 300
	Ohrevné prvky generujú teplo a konvekčný ventilátor distribuuje vnútri rúry teplo, ktoré sa posilňuje mikrovlnnou energiou.	
MWO + Pečenie	40-200 / 100-600	180 / 300
	Tento režim kombinuje Gril s ventilátorom a mikrovlnnú rúru a tým skracuje dobu prípravy, a zároveň vytvára na jedle hnedý chrumkavý povrch.	

## Úroveň výkonu

Úroveň	Percento (%)	Výstupný výkon (W)	Popis
VYSOKÁ	100	850	Používa sa na ohrev kvapaliny.
VYSOKÁ NIŽŠIA	82	700	Používa sa na ohrievanie a varenie.
STREDNE VYSOKÁ	71	600	
STREDNÁ	53	450	Používa sa na prípravu mäsa a ohrievanie zeleniny.
STREDNE NÍZKA	35	300	
ROZMRAZOVANIE	21	180	Používa sa na rozmrazenie pred varením.
NÍZKA	12	100	Používa sa na rozmrazenie zeleniny.

## Použitie súpravy nádob na prípravu v pare „Pro Steamer“

So súpravou nádob na prípravu v pare „Pro Steamer“ môžete pripraviť vaše jedlo v pare s manuálnym ovládaním.

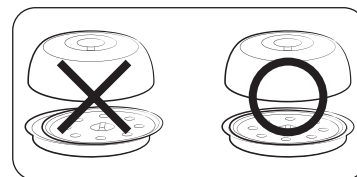


- 01 Tanier na paru / Tanier na vytvorenie chrumkavého povrchu
- 02 Parný plech
- 03 Veko z nehrdzavejúcej ocele

1. Nalejte 500 ml studenej vody do taniera na paru. Uložte parný plech na tanier na paru, na plech položte jedlo a zakryte ho vekom z nehrdzavejúcej ocele. Vložte súpravu „Pro Steamer“ do stredy vnútorného priestoru mikrovlnnej rúry.
2. Postupujte podľa krokov 2-4 v časti o mikrovlnnej rúre, týkajúce sa zvyšných nastavení prípravy jedla.
  - Ohľadom podrobnejších informácií vychádzajte z časti **Súprava nádob na prípravu v pare „Pro Steamer“** na strane 40.

### POZNÁMKA

Pred nechaním rúry bez dozoru si vždy skontrolujte nastavenia varenia.



### UPOZORNENIE

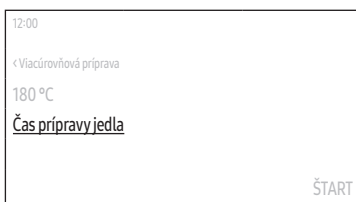
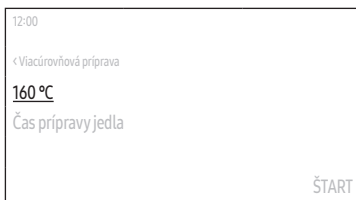
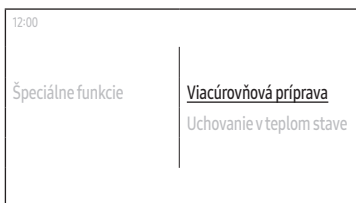
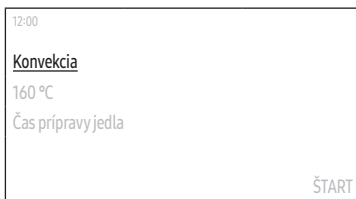
Uistite sa, že ste riadne zatvorili veko na súprave „Pro Steamer“, aby dosadlo na tanier na paru/tanier na vytvorenie chrumkavého povrchu. Ak veko nie je správne zatvorené, vajcia alebo gaštany môžu explodovať.

### UPOZORNENIE

- Nikdy nepoužívajte súpravu „Pro Steamer“, dodanú s týmto výrobkom, s iným výrobkom alebo modelom. Mohlo by to spôsobiť požiar alebo úplné zničenie výrobku.
- Nepoužívajte súpravu „Pro Steamer“ bez vody alebo jedla vo vnútri. Pri použití tejto súpravy „Pro Steamer“ nalejte pred použitím najmenej 500 ml vody. Ak by bolo množstvo vody menšie ako 500 ml, príprava jedla by bola neúplná a mohlo by dôjsť k požiaru alebo úplnému poškodeniu výrobku.
- Pri vyberaní súpravy „Pro Steamer“ zvnútra mikrovlnnej rúry po varení je potrebné postupovať opatrne, pretože bude veľmi horúca.

# Prevádzka

## Špeciálne funkcie

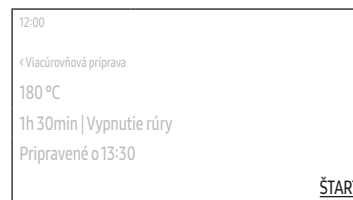
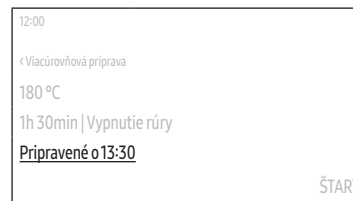


1. Na hlavnej strane zvolte položku **Konvekcia** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
2. Zvolte položku **Špeciálne funkcie** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

3. Zvolte požadovanú funkciu a potom stlačte **Otočný ovládač**. (Ohľadom podrobnejších informácií o každom režime si pozrite časť „Popis špeciálnych funkcií“ na strane 23.)

4. Nastavte požadovanú teplotu.
  - Prednastavená teplota a teplota sa líšia v závislosti od režimu prípravy.

5. Zvolte položku **Doba prípravy** a potom stlačte **Otočný ovládač** kvôli nastaveniu požadovanej doby prípravy.
  - Maximálna doba prípravy je 10 hodín.



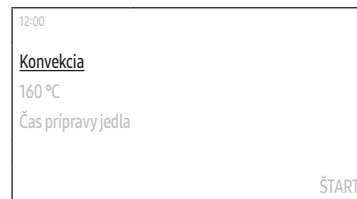
6. Zvolte položku **Pripravené o** a potom stlačením **Otočného ovládača** nastavíte požadovaný čas ukončenia.
  - Keď nastavíte dobu prípravy, rúra zobrazí čas ukončenia prípravy (napr. **Pripravené o 13:30**).
7. Zvolte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Ak nezmeníte čas ukončenia, rúra zahájí prípravu okamžite.
  - Ak zmeníte čas ukončenia, rúra automaticky upraví čas zahájenia činnosti tak, aby príprava skončila v nastavenom čase.

## Popis špeciálnych funkcií

Režim	Teplotný rozsah (°C)	Prednastavená teplota (°C)
Viacúrovňová príprava	40-250	160
	Tento režim používajte pri súčasnom použití viacerých úrovní.	
Uchovanie v teplom stave	60-100	60
	Túto funkciu používajte len na udržiavanie teploty práve uvarených potravín.	

## Automatické varenie

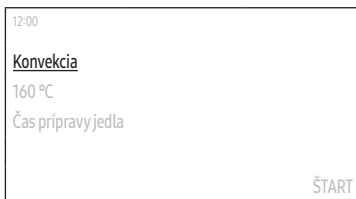
Rúra ponúka 31 programov automatickej prípravy. Využite túto funkciu, aby ste ušetrili čas alebo skrátili čas učenia. Doba prípravy, úroveň výkonu a teplota budú upravené v súlade so zvoleným programom.



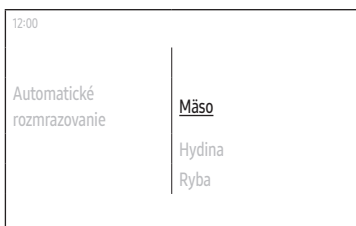
1. Na hlavnej strane zvolte položku **Konvekcia** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
2. Zvolte položku **Automatická príprava** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Zvolte požadovaný program a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Ohľadom podrobnejších informácií o každom režime si pozrite odsek „Automatické varenie“ v časti „Inteligentné varenie“ na strane 28.
4. Prečítajte si radu, zvolte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
5. Zvolte hmotnosť a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Dostupná hmotnosť sa líši v závislosti od zvoleného programu.
  - Tento krok nemusí byť aplikovaný na všetky programy.
6. Pripravte jedlo a príslušenstvo podľa pokynov na displeji, zvolte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
7. Zvolte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

## Automatické rozmrazovanie

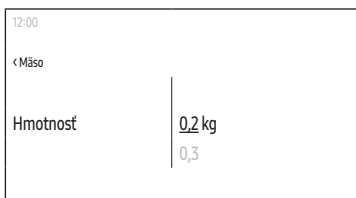
Rúra ponúka 5 programov automatického rozmrazovania. Využite výhody tejto funkcie na pohodlné rozmrazenie jedál. Doba prípravy, úroveň výkonu a teplota budú upravené v súlade so zvoleným programom.



1. Na hlavnej strane zvolte položku **Konvekcia** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
2. Zvolte položku **Automatické rozmrazovanie** a potom stlačte **Otočný ovládač**.



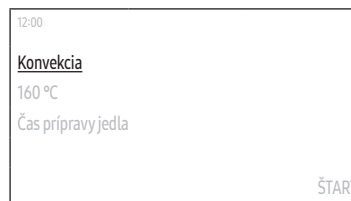
3. Zvolte požadovaný program a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Ohľadom podrobnejších informácií o každom režime si pozrite odsek „Automatické rozmrazovanie“ v časti „Inteligentné varenie“ na strane 31.



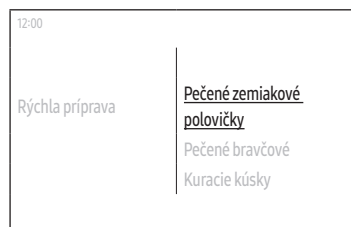
4. Zvolte hmotnosť a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Dostupná hmotnosť sa líši v závislosti od zvoleného programu.
5. Pripravte jedlo a príslušenstvo podľa pokynov na displeji, zvolte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
6. Zvolte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

## Rýchla príprava

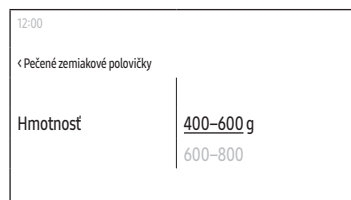
Rúra ponúka programy rýchlej prípravy. Využite výhody tejto funkcie na pohodlné rozmrazenie jedál. Doba prípravy, úroveň výkonu a teplota budú upravené v súlade so zvoleným programom.



1. Na hlavnej strane zvolte položku **Konvekcia** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
2. Zvolte položku **Rýchla príprava** a potom stlačte **Otočný ovládač**.




3. Zvolte požadovaný program a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Ohľadom podrobnejších informácií o každom režime si pozrite odsek „Rýchla príprava“ v časti „Inteligentné varenie“ na strane 32.
4. Prečítajte si radu, zvolte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.




5. Zvolte hmotnosť a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Dostupná hmotnosť sa líši v závislosti od zvoleného programu.
6. Pripravte jedlo a príslušenstvo podľa pokynov na displeji, zvolte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
7. Zvolte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

## Časovač



### Pridanie nového časovača

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte položku **Časovače** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Na strane Časovača zvoľte položku **+** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Ak pridávate časovač prvýkrát, tento krok preskočte.
4. Nastavenie času.


### Úprava existujúceho časovača

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte položku **Časovače** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Na strane Časovače zvoľte položku a potom stlačte **Otočný ovládač**.
4. Zmeňte dobu.

### Vymazanie časovača

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte položku **Časovače** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Na strane Časovača zvoľte položku  a potom stlačte **Otočný ovládač**.
4. Zvoľte príkaz **Vymazať** na pravej strane časovača, ktorý chcete vymazať, a potom stlačte **Otočný ovládač**.
5. Zvoľte položku **Hotovo** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

### Použitie časovača

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte položku **Časovače** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Zvoľte položku **ŠTART** na pravej strane časovača, ktorý chcete použiť, a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Po spustení časovača ho môžete pozastaviť alebo zrušiť.

### POZNÁMKA


Po uplynutí nastavenej doby sa zobrazí hlásenie „Čas uplynul.“ s príslušnou melódiou. Zvoľte položku **Hotovo** a potom zrušte hlásenie stlačením **Otočného ovládača**.

## Čistenie

### Čistenie parou

Táto funkcia je užitočná na čistenie ľahkých nečistôt parou.

Táto automatická funkcia šetrí váš čas, pretože nie je potrebné pravidelné manuálne čistenie.

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte položku **Čistenie** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Zvoľte položku **Čistenie parou** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
4. Postupujte podľa pokynov na displeji, zvoľte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
5. Zvoľte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

### VAROVANIE

Neotvárajte dverka pred ukončením cyklu. Voda vo vnútri rúry je veľmi horúca a môže spôsobiť popáleniny.


### POZNÁMKA

- Ak je rúra značne znečistená masťou, napríklad po pečení alebo grilovaní, odporúča sa pred aktiváciou čistenia parou odstrániť odolné nečistoty manuálne, s použitím čistiaceho prípravku.
- Po dokončení cyklu nechajte dverka rúry pootvorené. To umožní dokonalé vyschnutie vnútorného smaltovaného povrchu.
- 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.


# Prevádzka

## Odstránenie zápachu

Táto funkcia je užitočná na dezodoráciu rúry. Túto funkciu pravidelne používajte na odstránenie nepríjemného zápachu v rúre.

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte položku **Čistenie** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Zvoľte položku **Dezodorácia** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
4. Nastavenie času.
  - Môžete nastaviť dobu až do 15 minút.
5. Zvoľte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

## Nastavenia

Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli, zvoľte položku **Nastavenia** a potom stlačte **Otočný ovládač** kvôli zmene jednotlivých nastavení vašej rúry.

Podrobný popis nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Ponuka	Podponuka	Popis
Pripojenia	Wi-Fi	Môžete zapnúť alebo vypnúť Wi-Fi.
	Jednoduché pripojenie	Vašu rúru môžete pripojiť k serveru SmartThings prostredníctvom pripojenia Wi-Fi. Keď je rúra pripojená, môžete použiť aplikáciu SmartThings na kontrolu stavu rúry a/alebo jej ovládanie z mobilného zariadenia.
	Vzdialená správa	Zvoľte príkaz <b>Aktivovať</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> , čím umožníte zákazníckemu centru vzdialený prístup k vašej rúre na kontrolu interných informácií.

Ponuka	Podponuka	Popis
Displej	Jas	Umožňuje zmeniť jas displeja.
	Šetrič obrazovky	Umožňuje zapnúť alebo vypnúť šetrič obrazovky. <b>📖 POZNÁMKA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Šetrič obrazovky je funkcia, ktorá zobrazuje dátum a čas na vašom displeji potom, ako po určitú dobu v pohotovostnom režime nie je zaznamenaný žiadny vstup.</li> <li>Pre aktiváciu témy hodín a časového limitu zapnite funkciu Šetrič obrazovky.</li> </ul>
	Téma hodín	Umožňuje vám zvoliť tému zobrazenia hodín.
	Časový limit	Umožňuje nastaviť časový úsek pred zapnutím šetriča obrazovky. <b>📖 POZNÁMKA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spotreba energie sa môže zvýšiť v závislosti od nastavenia.</li> <li>Keď je nastavenie časového limitu nastavené na hodnotu „<b>Vždy zapnutý</b>“, jas LCD sa automaticky zmení na úroveň 2, ak po dobu 3 minút nebude vykonaný žiadny úkon.</li> </ul>

Ponuka	Podponuka	Popis
Dátum a čas	Automatická aktualizácia dátumu a času	Umožňuje vám zapnúť alebo vypnúť aktualizáciu času z internetu. Použitie tejto funkcie vyžaduje, aby ste boli pripojení na sieť Wi-Fi.
	Zvoľte časové pásmo	Umožňuje vám zvoliť časové pásmo. (Musíte zrušiť funkciu Automatická aktualizácia dátumu a času.)
	Nastavenie dátumu	Umožňuje vám manuálne nastaviť dátum. (Musíte zrušiť funkciu Automatická aktualizácia dátumu a času.)
	Nastavenie času	Umožňuje vám manuálne nastaviť čas. (Musíte zrušiť funkciu Automatická aktualizácia dátumu a času.)
	Zvoľte formát času	Formát času môžete nastaviť na 12-hodinový alebo 24-hodinový formát.
Jazyk		Môžete vybrať jazyk.
Objem		Umožňuje vám nastaviť hlasitosť rúry.
Pomocník	Riešenie problémov	Umožňuje vám skontrolovať návod na riešenie problémov.
	Návod na prvé použitie	Umožňuje vám skontrolovať jednoduché pokyny o základnom použití rúry.





## Prevádzka

Ponuka	Podponuka	Popis
Informácie o zariadení	Názov modelu	Umožňuje vám skontrolovať názov modelu rúry od našej firmy.
	Verzia softvéru	Umožňuje vám skontrolovať aktuálnu verziu firmvéru. Keď je k dispozícii nový software, v tejto ponuke sa zobrazí tlačidlo <b>Aktualizácia softvéru</b> .
	Právne informácie	Umožňuje vám skontrolovať právne informácie.

### Zamknúť

Umožňuje vám zamknúť ovládací panel pred nežiadúcou činnosťou.

- Pre aktiváciu funkcie **Zamknutie** sa dotknite tlačidla  na ovládacom paneli, zvolte funkciu **Zamknutie** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
- Pre deaktiváciu funkcie **Zamknutie** sa dotknite tlačidla  a dotýkajte sa ho, až kým sa nezobrazí hlásenie „Ovládanie je odomknuté.“

## Inteligentné varenie

### Automatické varenie

Nasledujúca tabuľka predstavuje 31 programov automatickej prípravy, vrátane opätovného ohrevu, varenia, opekania a pečenia. Obsahuje svoje množstvá, prestoje a príslušné odporúčania. Tieto programy obsahujú špeciálne režimy prípravy, ktoré boli vyvinuté, aby vám poskytli svoje výhody.

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
1. Nápoje	0,25 0,5	Keramický pekáč	1
	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	Keramický pekáč	1
	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	Keramický pekáč	1
	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 mrazené hotové jedlá, pozostávajúce z 3 zložiek (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). Po varení nechajte 3 minúty odstáť.		

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
4. Polievka	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický pekáč	1
	Vložte do hlbokého keramického taniera alebo misy a počas ohrevu nechajte zakryté plastovým vekom. Polievku umiestnite do stredu keramického pekáča. Po 2-3 min odstátia dobre premiešajte obsah.		
5. Dusené	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický pekáč	1
	Vložte do hlbokého keramického taniera alebo misy a počas ohrevu nechajte zakryté plastovým vekom. Polievku umiestnite do stredu keramického pekáča. Po 2-3 min odstátia dobre premiešajte obsah.		
6. Gratinovaná mrazená ryba	0,4-0,6	Grilovacia mriežka do pekáča + Keramický pekáč	3
	Mrazenú gratinovanú rybu vložte do vhodnej misy z ohňovzdorného skla alebo do keramickej nádoby. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť. Tento program je vhodný pre mrazené hotové jedlá, pozostávajúce z filé so zeleninou a omáčkou.		
7. Mrazené lasagne	0,4-0,6	Grilovacia mriežka do pekáča + Keramický pekáč	3
	Mrazené lasagne vložte do vhodnej misy z ohňovzdorného skla alebo na keramický tanier. Po prihriatí nechajte 2-3 minúty odstáť.		
8. Mrazené hranolčky do rúry	0,4-0,5	Plech na pečenie	3
	Mrazené hranolčky rozložte na kovový plech na pečenie.		
9. Mrazená pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Rošt v rúre	2
	Mrazenú pizzu uložte na rošt v rúre.		

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
10. Mrazené krokety	0,4-0,6	Plech na pečenie	3
	Mrazené zemiakové krokety rovnomerne rozložte na kovový plech na pečenie.		
11. Mrazená zelenina	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramický pekáč	1
	Zeleninu, ako napríklad brokolicu, nakrájanú mrkvu, ružičky karfiolu a hrach vložte do sklenenej misy s vekom. Pridajte 1-2 polievkové lyžice vody. Misku vložte do stredu keramického pekáča. Varte zakryté. Po príprave nechajte odstáť 2-3 minúty a potom premiešajte.		
12. Jablkový koláč	1,2-1,4	Rošt v rúre	1
	Jablkový koláč vložte do okrúhlej kovovej misy. Uložte ho na rošt v rúre. Rozsahy hmotnosti zahŕňajú jablká atď.		
13. Korpus na ovocný koláč	0,3-0,5	Rošt v rúre	3
	Šlahané cesto vložte do kovovej nádoby a uložte ju na rošt v rúre,		
14. Čokoládový koláčik brownie	0,5-0,7	Rošt v rúre	3
	Cesto vložte do vhodnej misy z ohňovzdorného skla alebo do keramickej nádoby a uložte na rošt v rúre.		
15. Croissanty	0,2-0,4	Rošt v rúre	3
	Použite papier na pečenie. Croissanty uložte jeden vedľa druhého na rošt v rúre.		
16. Holandský maslový koláč	0,5-0,7	Rošt v rúre	2
	Čerstvé cesto vložte do okrúhlej nádoby na pečenie s priemerom 22 cm. Uložte ho na rošt v rúre.		
17. Holandský bočníkový koláč	0,7-0,8	Rošt v rúre	3
	Čerstvé cesto vložte do vhodnej obdĺžnikovej kovovej nádoby na pečenie (dĺžka 25 cm). Nádobu umiestnite na rošt v rúre pozdĺž dvierok.		

## Inteligentné varenie

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
18. Mafiny	0,5-0,6	Rošt v rúre	2
	Cesto na mafiny vložte do kovovej formy na 12 mafinov. Formu uložte do stredu roštu v rúre.		
19. Kysnutie kysnutého cesta	0,3-0,6	Rošt v rúre	3
	Pripravte kysnuté cesto na pizzu, koláč alebo chlieb. Vložte ho do veľkej okrúhlej žiaruvzdornej a nádoby prikryte potravinárskou fóliou.		
20. Piškótový koláč	0,3-0,6	Rošt v rúre	2
	Cesto uložte do čiernej okrúhlej kovovej nádoby na pečenie s priemerom 18 cm (pre 300 g), 24 cm (pre 400 g) alebo 26 cm (pre 500 g). Formu uložte do stredu roštu v rúre.		
21. Biely chlieb	0,7-0,8	Rošt v rúre	2
	Čerstvé cesto vložte do vhodnej obdĺžnikovej kovovej nádoby na pečenie (dĺžka 25 cm). Nádobu umiestnite na rošt v rúre pozdĺž dvierok.		
22. Jablkový koláč z lístkového cesta	0,3-0,5	Plech na pečenie	2
	Použite papier na pečenie. Uložte 4 ks jeden vedľa druhého na plech na pečenie.		
23. Rybie filé, 2 cm	0,3-0,6	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2
	Rybie filé (2 cm) namarinujte a uložte jedno vedľa druhého na rošt v rúre a plech na pečenie. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> .		

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
24. Steak z lososa	0,3-0,6	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2
	Steaky z lososa namarinujte a uložte jeden vedľa druhého na rošt v rúre a na plech na pečenie. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> .		
25. Krevety	0,3-0,4 0,4-0,5	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2
	Uložte surového garnáta rovnomerne na rošt v rúre a plech na pečenie. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> .		
26. Hovädzí steak, tenký	0,3-0,6	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2
	Steaky z hovädzieho mäsa uložte jeden vedľa druhého na rošt v rúre a plech na pečenie. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> .		
27. Jahňacie rebierka	0,3-0,6	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2
	Jahňacie rebierka namarinujte. Uložte ich na rošt v rúre a plech na pečenie. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> .		

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
28. Čerstvá zelenina	0,3-0,4 0,5-0,6	Keramický pekáč	1
	Zeleninu po umytí, očistení a nakrájaní na približne rovnakú veľkosť odvážte. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 45 ml vody (3 polievkové lyžice). Misku vložte do stredu keramického pekáča. Varte zakryté. Po príprave nechajte odstáť 2-3 minúty a potom premiešajte.		
29. Ošúpané zemiaky	0,5-0,6 0,7-0,8	Keramický pekáč	1
	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. Misku vložte do stredu keramického pekáča. Po príprave nechajte odstáť 2-3 minúty a potom premiešajte.		
30. Biela ryža	0,3-0,4	Keramický pekáč	1
	Odvážte predvarenú ryžu a pridajte dvojitú množstvo studenej vody. Napríklad: keď varíte 0,3 kg ryže, pridajte 600 ml studenej vody. Použite sklenenú misku z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Misku vložte do stredu keramického pekáča. Varte zakryté. Po príprave nechajte odstáť 5 minút a potom premiešajte.		
31. Domáca pizza	0,6-1,0	Plech na pečenie	1
	Uložte pizzu na pekáč. Uvedené hmotnostné rozsahy zahŕňajú aj náplň, ako omáčka, zelenina, šunka a syr.		

## Automatické rozmrazovanie

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy automatického rozmrazovania, množstvá, doby odstátia a príslušné odporúčania. Tieto programy používajú výhradne mikrovlnnú energiu. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok obalový materiál. Mäso, hydinu, ryby, chlieb, koláč a ovocie umiestnite na keramický pekáč.

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas odstátia (min)
Mäso	0,2-2,0	Keramický pekáč	1	10-30
	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> . Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.			
Hydina	0,2-2,0	Keramický pekáč	1	10-30
	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> . Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kurata.			
Ryba	0,2-2,0	Keramický pekáč	1	10-30
	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> . Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé.			

# Inteligentné varenie

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas odstátia (min)
Chlieb/ Koláč	0,1-1,0	Keramický pekáč	1	5-10
	Chlieb umiestnite na kus papierovej utierky. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> . Rúra bude pokračovať v činnosti, kým neotvoríte dvierka kvôli obráteniu jedla. 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.			
Ovocie	0,1-0,8	Keramický pekáč	1	5-10
	Zmrazené ovocie rovnomerne rozložte na keramický pekáč. Tento program je vhodný pre ovocie, ako sú maliny, miešané bobulové ovocie a tropické ovocie.			

## Rýchla príprava

Nasledujúca tabuľka predstavuje 4 automatické programy na rýchlu prípravu a opekanie. Obsahuje svoje množstvá, prestoje a príslušné odporúčania.

Tieto programy obsahujú špeciálne režimy prípravy, ktoré boli vyvinuté, aby vám poskytli svoje výhody.

Položka jedla	Hmotnosť	Príslušenstvo	Úroveň v rúre
Pečené zemiakové polovičky	400-600 g	Grilovacia mriežka do pekáča + Keramický pekáč	3
	600-800 g		
Zemiaky nakrájajte na polovice. Uložte do kruhu na rošt odrezanou stranou obrátenou ku grilu. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.			

Položka jedla	Hmotnosť	Príslušenstvo	Úroveň v rúre
Pečené bravčové	0,8-1,0 kg	Grilovacia mriežka do pekáča + Keramický pekáč	3
Kuracie kúsky	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Grilovacia mriežka do pekáča + Keramický pekáč	5
Celé kurča	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Grilovacia mriežka do pekáča + Keramický pekáč	3

※ Režim rýchlej 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.

## Manuálne varenie

### Sprievodca varením v mikrovlnnej rúre

- Pri mikrovlnnom režime nepoužívajte kovové nádoby. Nádoby s jedlom vždy položte do vnútorného priestoru rúry.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúča jedlo zakryť.
- Po dokončení varenia nechajte jedlo postáť vo vlastnej pare.

### Mrazená zelenina

- Použite sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla s pokrievkou.
- Zeleninu premiešajte dvakrát počas varenia a jedenkrát po uvarení.
- Dochuťte po uvarení.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (min)	Čas odstátia (min)
Špenát	150	600	5-6	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			
Brokolica	300	600	8-9	2-3
	Pridajte 30 ml (2 PL) studenej vody.			
Hrach	300	600	7-8	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			
Zelené fazulky	300	600	7½-8½	2-3
	Pridajte 30 ml (2 PL) studenej vody.			
Miešaná zelenina (Mrkva/Hrach/Kukurica)	300	600	7-8	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			
Miešaná zelenina (Čínsky štýl)	300	600	7½-8½	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			

### Čerstvá zelenina

- Použite sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla s pokrievkou.
- Na každých 250 g pridajte 30-45 ml studenej vody.
- Premiešajte raz počas varenia a raz po uvarení.
- Dochuťte po uvarení.
- Na rýchlejšie uvarenie sa odporúča nakrájať na menšie, rovnomerné kúsky.
- Všetku čerstvú zeleninu varte pri plnom mikrovlnnom výkone (850 W).

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas prípravy jedla (min)	Čas odstátia (min)
Brokolica	250	4-5	3
	500	5-6	
Pripravte si rovnako veľké ružičky. Usporiadajte stonkami do stredu			
Ružičkový kel	250	5-6	3
	500	7-8	
Pridajte 60-75 ml (45 PL) vody.			
Mrkva	250	5-6	3
	Mrkvu nakrájajte na rovnako veľké kolieska.		
Karfiol	250	5-6	3
	500	7-8	
Pripravte si rovnako veľké ružičky. Veľké ružičky nakrájajte na polovice. Usporiadajte stonkami do stredu.			
Cuketa	250	3-4	3
	Cuketu nakrájajte na plátky. Pridajte 30 ml (2 PL) vody alebo kúsok masla. Varte do mäkka.		
Baklažán	250	3-4	3
	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.		
Pór	250	3-4	3
	Pór nakrájame na hrubé plátky.		

# Inteligentné varenie

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas prípravy jedla (min)	Čas odstátia (min)
Huby	125	1-2	3
	250	2-3	
Prípravte 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	4-5	3
	500	7-8	
Odvážte ošúpané zemiaky a nakrájajte ich na polovice alebo štvrtiny podobnej veľkosti.			
Kaleráb	250	5-6	3
	Kaleráb pokrájajte na malé kocky.		

## Ryža a cestoviny

Počas varenia a po ňom občas premiešajte.

Varte odkryté a počas odstátia zatvorte pokrievku. Potom vodu dôkladne scedte.

- **Ryža:** Použite veľkú sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla s pokrievkou vzhľadom na to, že objem ryže sa zdvojnásobí.
- **Cestoviny:** Použite veľkú sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (min)	Čas odstátia (min)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250	850	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375		18-20		Pridajte 750 ml studenej vody.
Hnedá ryža (predvarená)	250	850	20-22	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375		22-24		Pridajte 750 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250	850	17-19	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250	850	18-20	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250	850	10-11	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

## Prihrievanie

- Neprihrievajte veľké kusy jedla, ako sú kusy mäsa, ktoré sa ľahko prehrejú.
- Je bezpečnejšie prihrievať potraviny pri nižších úrovniach výkonu.
- Počas varenia a po ňom dôkladne premiešajte.
- Pri tekutinách alebo detskej strave buďte opatrní. Pred, počas a po varení dobre premiešajte plastovou lyžicou alebo sklenenou miešacou tyčinkou, aby ste zabránili prudkému vyvretiu a obareniu. Počas odstátia ich nechajte v rúre. Počítajte s dlhším časom ohrievania ako pri iných typoch potravín.
- Odporúčany čas odstátia po prihriatí je 2-4 minúty. Pozri nižšie uvedenú informačnú tabuľku.

## Tekutiny a jedlo

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (min)	Čas odstátia (min)
Nápoje	250 ml (1 hrnček)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 hrnčeky)		2-3	
	Nalejte do keramikého hrnčeka a prihrievajte nezakryté. Hrnček dajte do stredu keramikého pekáča. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte.			
Polievka (Chladená)	250 g	850	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	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	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	600	5-6	3
	450 g		6-7	
	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramicom tanieri. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.			

## Detská strava a mlieko

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (s)	Čas odstátia (min)
Detská strava (Zelenina + Mäso)	190 g	600	30-40	2-3
	Nalejte do keramikého hlbokého taniera. Varte zakryté. Po uplynutí času prípravy zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty. Pred podávaním dobre premiešajte a dôkladne skontrolujte teplotu.			
Detská kaša (Obilie + Mlieko + Ovocie)	190 g	600	20-30	2-3
	Nalejte do 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	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
	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.			

## Rozmrazovanie

Mrazené potraviny vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnnú rúru bez pokrievky. Počas rozmrazovania prevráťte a po rozmrazení z sceďte tekutinu a odstráňte droby. Ak chcete jedlo rozmraziť rýchlejšie, nakrájajte ho na malé kúsky a pred rozmrazovaním ho zabalte do hliníkovej fólie. Keď sa vonkajší povrch zmrazených potravín začne rozmrazovať, prerušte rozmrazovanie a nechajte odstáť podľa pokynov v tabuľke nižšie.

Nemeňte predvolenú úroveň výkonu (180 W) na rozmrazovanie.

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



# Inteligentné varenie

Jedlo		Veľkosť porcie (g)	Čas rozmrazovania (min)	Čas odstátia (min)
Mäso	Mleté mäso	250	6-7	15-30
	Bravčové rezne	500 250	8-12 7-8	
Mäso položte na plochý keramický tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času rozmrazovania prevrátte.				
Hydina	Kuracie kúsky	500 (2 ks)	12-14	15-60
	Celé kurča	1200	28-32	
Najprv položte kuracie kúsky kožou nadol, celé kuracie prsia bokom nadol na keramický tanier. Tenšie časti, ako sú krídla a konce, zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času rozmrazovania prevrátte.				
Ryba	Rybie filé	200	6-7	10-25
	Celé ryby	400	11-13	
Vložte mrazené ryby do stredu keramického taniera. Tenšie časti poukladajte pod hrubšie časti. Chráňte úzke konce filiet a chvost celých rýb hliníkovou fóliou. Po polovici času rozmrazovania prevrátte.				
Ovocie	Drobné ovocie	300	6-7	5-10
	Ovocie rozložte na plochú okrúhlu sklenenú misu s veľkým priemerom.			
Chlieb	Rožky	2 ks	1-1½	5-20
	(každý približne 50 g)	4 ks	2½-3	
	Toast/sendvič	250	4-4½	
		500	7-9	
Rožky umiestnite do kruhu alebo chleba horizontálne na kuchynský papier na keramický tanier. Po polovici času rozmrazovania prevrátte.				

## Sprievodca konvekciou

### Konvekcia

Používajte teploty a časy uvedené v tejto tabuľke ako rady pre pečenie. Odporúčame predhriať rúru v režime Konvekcia.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Torta s lieskovými orieškami, štvorcová forma	160-170	Rošt v rúre	2	60-70
Citronová torta, forma v tvare kruhu alebo misy	150-160	Rošt v rúre	2	50-60
Piškótový koláč	150-160	Rošt v rúre	2	25-35
Korpus pre ovocnú tortu	150-170	Rošt v rúre	2	25-35
Ovocný koláč s posýpkou (kysnuté cesto)	150-170	Plech na pečenie	3	30-40
Croissanty	170-180	Plech na pečenie	2	10-15
Pečivo	180-190	Plech na pečenie	2	10-15
Čajové pečivo	160-180	Plech na pečenie	3	10-20
Hranolky do rúry	200-220	Plech na pečenie	3	15-20

### Horný ohrev + Konvekcia

Používajte teploty a doby uvedené v tejto tabuľke ako rady pre pečenie.

Pri použití režimu Horný ohrev + Konvekcia odporúčame predhriať rúru.

Mäso umiestnite na rošt v rúre na úroveň odporúčanú v tabuľke a použite pritom pekáč na pečenie ako zbernú nádobu na olej na úrovni 2.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Hovädzí roast beef (1 kg / stredne prepečený)	170-190	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	60-90
Bravčové plece / závitok (1 kg)	180-200	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	90-120
Pečené jahňacie mäso / jahňacie stehno (0,8 kg)	190-210	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	50-80
Celé kurča (1,2 kg)	200-220	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	50-70
Celé pstruhy (2 ks / 0,5 kg)	180-200	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	30-40
Kačacie prsia (0,3 kg)	180-200	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	25-35

### Dolný ohrev + Konvekcia

Používajte teploty a časy uvedené v tejto tabuľke ako rady pre pečenie.

Pri použití režimu Dolný ohrev + Konvekcia odporúčame predhriať rúru.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Domáca pizza	180-200	Plech na pečenie	1	20-30
Chladený predpečený slaný koláč / Koláč	180-200	Rošt v rúre	2	10-15
Mrazená pizza	180-200	Plech na pečenie	2	15-20
Mrazená pizza	180-200	Plech na pečenie	2	15-25
Chladená pizza	180-200	Plech na pečenie	2	8-15
Jablkový koláč	160-180	Rošt v rúre	1	60-70
Lístkové cesto, jablková náplň	180-200	Plech na pečenie	2	10-15

# Inteligentné varenie

## Sprievodca grilovaním

### Veľký gril

Používajte teploty a doby uvedené v tejto tabuľke ako rady pre grilovanie.

Nastavte teplotu grilu na 220 °C, predhrievajte 5 minút.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (1. strana) (min)	Čas prípravy jedla (2. strana) (min)
Kebab na ražni	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2	8-10	6-8
Bravčové rezne	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2	7-9	5-7
Klobásky	Rošt v rúre	5+2	6-8	6-8
Kuracie kúsky	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2	20-25	15-20
Steak z lososa	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2	8-12	6-10
Zelenina na plátky	Plech na pečenie	5	15-20	-
Hrianky	Rošt v rúre	5	2-3	1-2
Syrové hrianky	Rošt v rúre	5	3-5	-

### Gril s ventilátorom

Používajte teploty a doby uvedené v tejto tabuľke ako rady pre grilovanie.

Nastavte teplotu grilu na 220 °C, predhrievajte 5 minút.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Klobásky	Rošt v rúre	4	8-10
Zemiakové klíny	Rošt v rúre	4	20-25
Mrazené hranolčky do rúry	Plech na pečenie	4	15-20
Mrazené krokety	Plech na pečenie	4	20-25
Mrazené nugetky	Plech na pečenie	4	15-20
Steak z lososa	Rošt v rúre + Plech na pečenie	4+2	15-20
Rybíe filé	Rošt v rúre + Plech na pečenie	4+2	12-17
Celé ryby	Rošt v rúre + Plech na pečenie	4+2	15-20
Kuracie kúsky	Rošt v rúre + Plech na pečenie	4+2	30-40

### Sprievodca kombinovanou prípravou

- Pri mikrovlnnom režime nepoužívajte kovové nádoby. Nádoby s jedlom vždy položte do vnútorného priestoru rúry.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúča jedlo zakryť.
- Po dokončení varenia nechajte jedlo postáť vo vlastnej pare.

### Mikrovlnný ohrev + Grilovanie

Používajte úrovne výkonu s teplotami a doby uvedené v tejto tabuľke ako rady pre prípravu. Predohrev nie je potrebný.

Jedlo	Úroveň výkonu (W)	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (1. strana) (min)	Čas prípravy jedla (2. strana) (min)
Zapekané zemiaky	600	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	10-15	-
Grilované paradajky	300	160-180	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	05-10	-
Zapekaná zelenina	450	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	10-20	-
Pečené ryby	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	04-08	04-06
Kuracie kúsky	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	10-15	10-15

### Mikrovlnný ohrev + Konvekcia

Používajte úrovne výkonu s teplotami a doby uvedené v tejto tabuľke ako rady pre prípravu. Predohrev nie je potrebný.

Jedlo	Úroveň výkonu (W)	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (1. strana) (min)	Čas prípravy jedla (2. strana) (min)
Celé kurča (1,2 kg)	450	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	3	25-30	15-25
Pečené hovädzie / Jahňacie (stredne prepečené)	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	3	15-20	15-20
Mrazené lasagne / Zapekané cestoviny	450	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	3	20-25	-
Zapekané zemiaky	450	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	3	10-15	-
Torta s čerstvým ovocím	100	160-180	Keramický pekáč	3	40-50	-

# Inteligentné varenie

## Mikrovlnná rúra + Opekanie

Používajte úrovne výkonu s teplotami a doby uvedené v tejto tabuľke ako rady pre prípravu.

Predohrev nie je potrebný.

Jedlo	Úroveň výkonu (W)	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Kuracie kúsky	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	20-30
Zemiakové klíny	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	15-20
Celé ryby	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	15-20
Rybie filé	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	10-15
Mrazené nugetky	450	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	10-15
Mrazené jarné zeleninové závitky	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	05-10
Mrazené rybie prsty	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	15-20

## Súprava nádob na prípravu v pare „Pro Steamer“

Doba prípravy závisí na veľkosti, hrúbke a druhu jedla. Pri úprave tenkých plátkov alebo malých kúskov jedla v pare odporúčame znížiť uvedené doby. Pri úprave hrubých plátkov alebo veľkých kúskov jedla v pare môžete uvedené doby predĺžiť. Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako pomôcku pre prípravu jedla v pare.

Jedlo	Porcia (g)	Studená voda (ml)	Výkon (W)	Doba (min)	Pokyny
Kvetky brokolice	400	500	850	12-18	Brokolicu opláchnite a očistite. Nakrájajte na rovnako veľké ružičky. Ružičky uložte rovnomerne na parný plech.
Mrkva	400	500	850	15-20	Mrkvu opláchnite a očistite a nakrájajte na rovnaké plátky. Plátky rozložte na parný plech.
Karfiol vcelku	600	500	850	20-25	Celý karfiol očistite a uložte ho na parný plech.
Kukurica na špajdli	400 (2 ks)	500	850	23-28	Šúľky kukurice opláchnite a očistite. Šúľky uložte jeden vedľa druhého na parný plech.
Cuketa	400	500	850	15-20	Cukety opláchnite a nakrájajte na podobné plátky. Plátky rovnomerne rozložte na parný plech.
Mrazená miešaná zelenina	400	500	850	18-22	Mrazenú miešanú zeleninu (-18 °C), napr. brokolicu, karfiol, plátky mrky rovnomerne rozložte na parný plech.
Zemiaky (Malé)	500	500	850	25-30	Zemiaky opláchnite a očistite, prepichnete šupku vidličkou. Celé zemiaky rovnomerne rozložte na parný pekáč.

Jedlo	Porcia (g)	Studená voda (ml)	Výkon (W)	Doba (min)	Pokyny
Jablká	800 (8 jablák)	500	850	15-20	Jablká opláchnite a povykrajajte. Umiestnite ich na stojato, jedno vedľa druhého, na parný plech.
Vajcia	4-6 vajec	500	850	15-20	Prepichnete 4-5 čerstvých vajec (veľkosť M) a uložte ich do malých priestorov parného plechu. Po príprave v pare ich nechajte odstáť zakryté po dobu 2-5 minút.
Modré krevety	250 (5-6 ks)	500	850	10-15	Pokropte modré krevety 1-2 polievkovými lyžicami citrónovej šťavy. Uložte rovnomerne na parný plech.
Rybie filé (Treska, oceánsky ostriež)	500 (2-3 ks)	500	850	15-20	Polejte rybie filé 1-2 polievkovými lyžicami citrónovej šťavy a pridajte bylinky a koreniny (napr. rozmarín). Filé uložte rovnomerne na parný plech.
Filé z kuracích prs	400 (2 filé)	500	850	20-25	Filé z kuracích prs opláchnite a očistite. Umiestnite ich vedľa seba na parný plech.

#### POZNÁMKA

Čistenie súpravy „Pro Steamer“.

- Súpravu „Pro Steamer“ očistite teplou vodou a čistiacim prípravkom a opláchnite čistou vodou.
- Nepoužívajte kefku ani tvrdú špongiu, inak by sa poškodila vrchná vrstva.
- Súprava „Pro Steamer“ nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

#### Návod na použitie konvekčného ventilátora

Používajte teploty a časy uvedené v tejto tabuľke ako rady pre pečenie. Odporúčame predhriať rúru v režime Konvekčný ventilátor.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Lasagne	200-220	Rošt v rúre	3	20-25
Zapekaná zelenina	180-200	Rošt v rúre	3	20-30
Zapekané zemiaky	180-200	Rošt v rúre	3	40-60
Mrazená pizzové bagety	160-180	Plech na pečenie	3	10-15
Mramorový koláč	160-180	Rošt v rúre	2	50-70
Bochníkový koláč	150-170	Rošt v rúre	2	50-60
Mafiny	180-200	Rošt v rúre	2	20-30
Čajové pečivo	180-200	Plech na pečenie	3	10-20

#### Návod na použitie kombinovanej prípravy

Používajte teploty a doby uvedené v tejto tabuľke ako rady pre pečenie. Pri použití Intenzívneho režimu (Horný ohrev + Dolný ohrev + Konvekcia) odporúčame predhriať rúru.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Lasagne (2 kg)	180-200	Rošt v rúre	2	20-30
Zapekaná zelenina (2 kg)	160-180	Rošt v rúre	2	40-60
Zapekané zemiaky (2 kg)	160-180	Rošt v rúre	2	60-90
Roast beef (2 kg)	160-180	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	60-90
Celá kačka (2 kg)	180-200	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	60-90
2 celé kurčatá (každé 1,2 kg)	200-220	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	60-90

# Inteligentné varenie

## Predpečenie

Tento režim zahŕňa cyklus automatického ohrevu na teplotu nad 200 °C. Počas procesu opalovania mäsa je v činnosti horný ohrevný článok a konvenčný ventilátor. Po tejto fáze je jedlo pripravované mierne pri nízkej predvolenej teplote. Tento proces prebieha pri ohreve horného a dolného ohrevného článku. Tento režim je vhodný na opekanie mäsa, hydiny a rýb. Používajte teploty a doby uvedené v tejto tabuľke ako rady pre pečenie.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (h)
Pečené hovädzie	80-100	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	3:30-4:30
Pečené bravčové	80-110	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	3:30-4:00
Kačacie prsia	80-100	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	1:30-2:00
Hovädzí plátok	80-110	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	1:30-2:00
Bravčový plátok	80-110	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	1:30-2:00

## Teplovzdušné fritovanie

Používajte teploty a časy uvedené v tejto tabuľke ako rady pre teplovzdušné fritovanie. Predhrievanie nie je potrebné.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Teplota (°C)	Čas prípravy jedla (min)
<b>Zemiaky</b>			
Mrazené hranolčky do rúry	500-1000	210-220	20-25
Mrazené hranolčky do rúry, ochutené	500-1000	210-220	15-20
Mrazené zemiakové krokety	500-1000	210-220	15-20
Mrazené Hash Brown*	500-1000	210-220	15-20
Mrazené zemiakové klíny	500-1000	210-220	15-20
Domáce hranolčky do rúry	500-1000	190-200	20-25
Domáce zemiakové klíny*	500-1000	200-210	20-25
<b>Zmrazená</b>			
Mrazené kuracie nugetky	300-500	210-220	15-20
Mrazené kuracie krídelká*	500-1000	210-220	25-30
Mrazené cibuľové krúžky	300-500	210-220	10-15
Mrazené rybie prsty	300-500	210-220	15-20
Mrazené kuracie prúžky	500-1000	210-220	20-25
Mrazené Churros	300-500	190-200	10-15
<b>Hydina</b>			
Čerstvé dolné stehná*	500-1000	200-210	30-35
Čerstvé kuracie krídelká*	300-500	200-210	27-32
Kuracie prsia, obalované*	300-500	200-210	25-30

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Teplota (°C)	Čas prípravy jedla (min)
<b>Zelenina</b>			
Špargľa, obaľované	100-300	200	15-20
Baklažán, obaľovaný	200-400	200	15-20
Huby, obaľované	100-300	200	15-20
Cibuľa, obaľovaná	100-300	200	15-20
Karfiol, obaľovaný	300-500	190-200	15-20
Zeleninový mix, obaľovaný	300-500	200	15-20

\* Obráťte po 2/3 času pečenia.

#### POZNÁMKA

- Na mriežku pod plech na teplovzdušné fritovanie položte plech na pečenie alebo podnos na zachytávanie prípadných kvapiek. Pomôže to znížiť znečistenie a dym.
- Pred použitím plechu na pečenie skontrolujte maximálnu povolenú teplotu plechu na pečenie.
- Pri príprave čerstvých alebo domácich potravín olej rovnomernejšie rozotrite na väčšiu plochu, čím sa jedlo lepšie opečie.

#### Viacúrovňová príprava (Špeciálny režim)

Používajte teploty a časy uvedené v tejto tabuľke ako rady pre pečenie. V režime viacúrovňovej prípravy odporúčame predhriať rúru.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Malé koláče	150-160	2 plechy na pečenie	2+4	20-30
Mini koláče	160-180	2 plechy na pečenie	2+4	20-30
Croissanty	160-180	2 plechy na pečenie	2+4	20-30
Lístkové cesto	180-200	2 plechy na pečenie	2+4	30-40
Čajové pečivo	170-190	2 plechy na pečenie	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Rošt v rúre + Plech na pečenie	2+4	30-45
Mrazené hranolčeky do rúry	180-200	2 plechy na pečenie	2+4	30-50
Mrazené nugetky	180-200	2 plechy na pečenie	2+4	20-30
Mrazená pizza	200-220	Rošt v rúre + Plech na pečenie	2+4	20-30



# Inteligentné varenie

## Rýchlo a jednoducho

### Roztopenie masla

Vložte 50 g masla do malej hlbkej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30–40 sekúnd s použitím 850 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) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z ohňovzdorného skla 3½ až 4½ minúty pri 850 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 850 W. Počas varenia niekoľkokrát premiešajte. Naplňte priamo do malých zaváraninových pohárov so skrutkovacími viečkami. Nechajte odstáť na viečkach 5 minút.

### Varenie pudingu

Pudingový prášok zmiešajte s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre premiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty pri výkone 850 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!

## Čistenie

Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok (len pri príslušných modeloch).

Ak sa dvierka neotvárajú či nezatvárajú ľahko, skontrolujte najprv, či sa na tesnení dvierok nenahromadili nečistoty. Na čistenie vnútornej aj vonkajšej strany rúry použite jemnú handričku namočenú v mydlovej vode. Opláchnite a poutierajte dosucha.

Ak sa na vonkajšej strane nachádzajú otlaky prstov, masnota alebo škvvrny (napríklad na povrchu dvierok, rukoväti alebo na displeji) očistite ich suchou handrou s čistiacim prípravkom na sklo alebo s neutrálnym čistiacim prípravkom, a potom utrite do sucha čistou, suchou a mäkkou handrou.

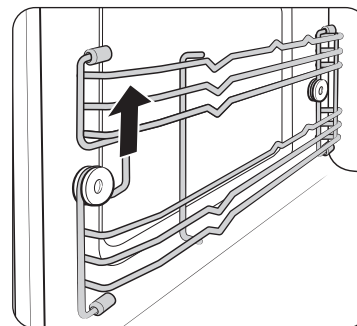
### Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra rúry

1. Vyprázdňte rúru a položte do stredu vnútorného priestoru pohár so zriedenou citrónovou šťavou.
2. Nechajte rúru ohriať na 10 minút pri maximálnej teplote rúry.
3. Po ukončení cyklu počkajte, kým rúra vychladne. Potom otvorte dvierka a vyčistite varnú komoru.

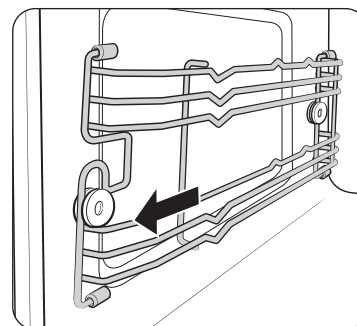
### **⚠ UPOZORNENIE**

- 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.

### Bočné rošty (len pre príslušné modely)



1. Zdvihnite prednú časť roštu nahor a uvoľnite ju z držiaka.



2. Potiahnite rošt dopredu a odložte ho.
3. Rovnakým spôsobom odložte rošt na druhej strane.
4. Očistite obidva bočné rošty.
5. Po dokončení ich nasadte späť podľa vyššie uvedených krokov 1 a 2, ale v opačnom poradí.

### **📖 POZNÁMKA**

Rúra funguje bez bočných roštov a roštov v určenej polohe.

# 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.

# 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.
	Možnosť na displeji je zhasnutá.	Zapnite možnosť na displeji. Je úplne bežné, že aktuálny čas po rozsvietení možnosti na displeji na pár minút zmizne.

Problém	Príčina	Riešenie
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 obrátení jedla zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> .
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 prírodné výstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštaláčnej príručke výrobcu.
	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.

Problém	Príčina	Riešenie
Počas používania počuť strieľanie a rúra nefunguje.	Tento zvuk môže spôsobiť varenie utesneného jedla alebo použitie nádoby s krytom.	Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože by mohli počas varenia z dôvodu rozpätia jedla vybuchnúť.
Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú prírodné výstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštaláčnej príručke výrobcu.
	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.

## Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Zohrievanie je slabé alebo pomalé.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšíte 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. Zmenšíte 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. Zmenšíte množstvo jedla a spustíte funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Vnútorne svetlo je stmernené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Ak dvierka zostanú dlhšie otvorené, vnútorné osvetlenie môže automaticky zhasnúť. Zatvorte a opäť otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo Zrušiť.
	Vnútorne svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro rúry a skontrolujte znovu.
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Automatická príprava alebo Automatické rozmrazovanie, zvuk pípnutia upozorňuje, že nastal čas obrátiť jedlo.	Po zobrazení prekryvného okna prevráťte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> .
Rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.

Problém	Príčina	Riešenie
Počas varenia vznikajú iskry.	Počas zapnutia rúry/funkcie rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.
Po pripojení napájania sa rúra okamžite zapne.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte znovu.
Z rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo zásuvka nie sú správne uzemnené.	Skontrolujte, či sú napájanie a zásuvka správne uzemnené.
Kvapká voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Z dvierok uniká para.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
V rúre zostala voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
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.

Problém	Príčina	Riešenie
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapne.	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.
<b>Grilovanie</b>		
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.

## Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra		
Rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejde o poruchu, a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2- až 3-krát, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
Pri používaní rúry cítiť spálený zápach alebo zápach plastu.	Používa sa plastový riad alebo riad na varenie, ktorý nie je odolný voči teplu.	Použite sklenený riad na varenie vhodný pre vysoké teploty.
Zvnútra rúry vychádza zápach.	Zvyšky jedla alebo plastu sa roztavili a prilepili sa vnútri.	Použite parnú funkciu a potom utrite vnútro suchou handrou. Môžete dnu vložiť plátok citróna a spustiť rúru, aby sa zápach odstránil rýchlejšie.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra nevarí správne.	Dvierka rúry sa počas varenia často otvárajú.	Dvierka neotvárajte často, pokiaľ nepripravujete pokrmy, ktoré je potrebné otáčať. Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne a to môže ovplyvniť výsledok varenia.
	Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte ovládacie prvky rúry správne a opakujte pokus.
	Gril alebo iné príslušenstvo nie sú správne vložené.	Príslušenstvo vložte správne.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu na varenie.	Znovu nastavte ovládacie prvky rúry alebo použite vhodný kuchynský riad s plochým dnom.

## Informačné kódy

Ak rúra nepracuje, na displeji sa môže zobraziť informačný kód. Pozrite si nižšie uvedenú tabuľku a vyskúšajte návrhy.

Kód	Popis	Riešenie
C-20	Snímač teploty je otvorený.	
	Snímač teploty je skratovaný.	
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-21	Tento kód sa zobrazí, keď je teplota rúry vysoká. V prípade, že teplota počas prevádzky každého režimu stúpne nad hraničnú teplotu. (Vnímané ako požiar.)	Odpojte napájací kábel, aby sa mikrovlnná rúra dostatočne vychladila, a znovu ju spustite.
C-F2		Zastavte činnosť rúry a potom pokus zopakujte.
C-d0	Dotykové tlačidlo je nefunkčné.	Odpojte napájací kábel, aby sa mikrovlnná rúra dostatočne vychladila, a vyčistite tlačidlo. (Prach, Voda) Ak sa vyskytne rovnaký problém, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

## Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Zdroj napájania		230 V ~ 50 Hz
Príkon	Maximálny výkon	2800 W
	Mikrovlnný ohrev	1650 W
	Grilovanie	2550 W
	Konvekcia	2500 W
Výstupný výkon		100 W / 850 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	39,9 Kg
	Prepravná	48,8 Kg

\* Tento výrobok obsahuje zdroj svetla triedy energetickej účinnosti <G>.

Celková spotreba energie v pohotovostnom režime (W) (Porty všetkých sietí sú v stave „zap.“)		1,9 W
Časové obdobie pre správu napájania (min)		20 min
Wi-Fi	Spotreba energie v pohotovostnom režime (W)	1,9 W
	Časové obdobie pre správu napájania (min)	20 min
Režim vypnutia	Príkon	0,5 W
	Časové obdobie pre správu napájania (min)	30 min

Údaje stanovené podľa normy EN 50564 a nariadenia (ES) č. 1275/2008.



## POZNÁMKA

Spoločnosť Samsung týmto vyhlasuje, že toto rádiové zariadenie je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ a príslušnými zákonnými požiadavkami v Spojenom kráľovstve. Úplné znenie vyhlásenia o zhode EÚ a vyhlásenia o zhode Spojeného kráľovstva je k dispozícii na tejto internetovej adrese: Oficiálne vyhlásenie o zhode možno nájsť na adrese <http://www.samsung.com>. Prejdite na položku Podpora > Vyhľadať podporu výrobku a zadajte názov modelu.

## UPOZORNENIE

Funkcia 5GHz WLAN tohto zariadenia môže byť používaná len v interiéri v krajinách EÚ a v UK.

	Frekvenčný rozsah	Výkon vysielača (Max.)
Wi-Fi	2400–2484 MHz	20 dBm
	5150–5250 MHz	20 dBm
	5250–5350 MHz	20 dBm
	5470–5725 MHz	20 dBm

## Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde

Softvér, ktorý je súčasťou tohto produktu, obsahuje softvér s otvoreným zdrojovým kódom. Môžete získať kompletný odpovedajúci zdrojový kód na dobu troch rokov od posledného doručenia tohto výrobku, ak sa obrátite na náš tím podpory prostredníctvom internetovej stránky <http://opensource.samsung.com> (Prosím, použite ponuku „Inquiry“.)

Je tiež možné získať kompletný odpovedajúci zdrojový kód na fyzickom nosiči, ako napr. na CD-ROM; v takom prípade bude požadovaný minimálny poplatok.

Nasledujúca URL adresa [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) odkazuje na informácie o licenciách s otvoreným zdrojovým kódom súvisiace s týmto produktom. Táto ponuka platí pre všetkých, ktorí dostanú túto informáciu.



Poznámky

---

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

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



# Microwave Oven

---

User manual

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**

# Contents

<b>Safety instructions</b>	<b>3</b>
Important safety instructions	3
General safety	7
Microwave operation precautions	8
Limited warranty	9
Product group definition	9
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	9
<b>Installation</b>	<b>10</b>
What's included	10
Installation instructions	11
Install in the cabinet	11
<b>Before you start</b>	<b>14</b>
Control panel	14
Initial settings	14
Side racks	15
About microwave energy	16
Cookware for microwave	16
<b>Operations</b>	<b>18</b>
Oven modes	18
Microwave modes	20
Special Function	22
Auto Cook	23
Auto Defrost	24
Speed Cook	24

Timer	25
Cleaning	25
Settings	26
Lock	28
<b>Cooking Smart</b>	<b>28</b>
Auto Cook	28
Auto Defrost	31
Speed Cook	32
Manual cooking	33
Quick & Easy	44
<b>Maintenance</b>	<b>45</b>
Cleaning	45
Replacement (repair)	46
Care against an extended period of disuse	46
<b>Troubleshooting</b>	<b>46</b>
Checkpoints	46
Information codes	51
<b>Technical specifications</b>	<b>51</b>
<b>Appendix</b>	<b>52</b>
Open Source Announcement	52

# 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 disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If supply cord without plug is installed on the appliance, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.



---

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

---

**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. The cleaning function depends on the model.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



## Safety instructions

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

**CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

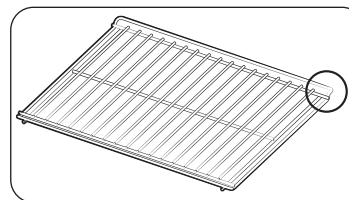
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.



Please put the bent up frame side to the back, in order to support the reposition when cooking big loads. (Depending on model)

---

## General safety

---

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.  
Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.  
Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.  
Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.  
This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.  
Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.  
If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.  
Do not touch the power cord with wet hands.  
While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.  
Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.  
Do not apply excessive pressure or impact to the oven.  
Do not place the oven over fragile objects.  
Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.  
Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.  
Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.  
Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.  
Do not pour or directly spray water onto the oven.  
Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.  
Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.  
Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol. Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

---

## Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

# Safety instructions

---

## Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

## Microwave operation precautions

---

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.  
**Important:** the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

## Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at [www.samsung.com](http://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.

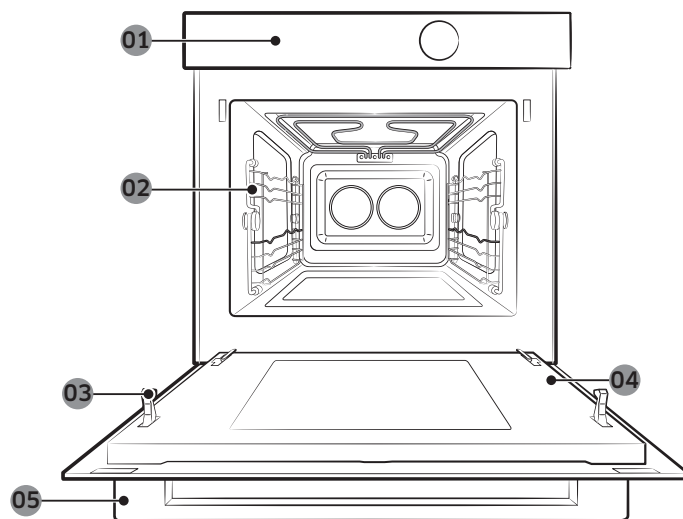
For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# Installation

## What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

## Oven at a glance



01 Control panel

02 Side racks

03 Safety door lock

04 Door

05 Door handle

## Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



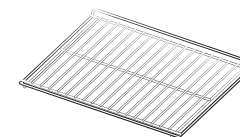
Ceramic tray  
(Useful for microwave mode.)



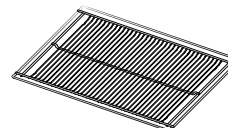
Baking tray  
(Do not use for microwave mode.)



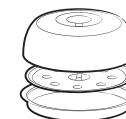
Wire tray insert  
(Useful for speed menu and grill mode.)



Oven rack  
(Do not use for microwave mode.)



Air fry rack  
(Useful for air fry mode.)



Pro Steamer  
(Useful for microwave mode for steam cooking.)



3 Screws (M4 L25)

## NOTE

See the **Cooking Smart** on page 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

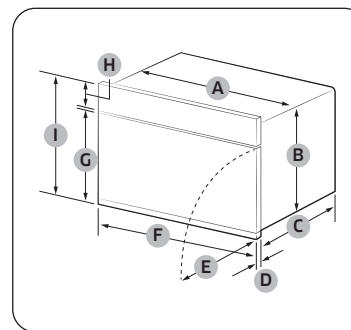
The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

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

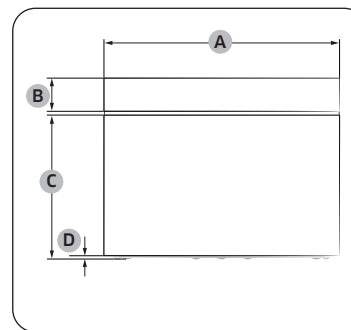
Kitchen cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 °C. Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

### 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		

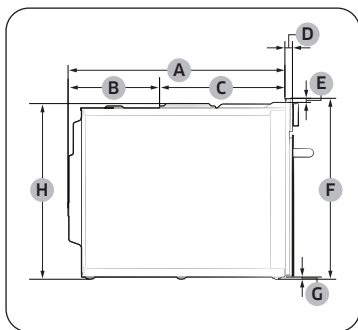


Oven (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6

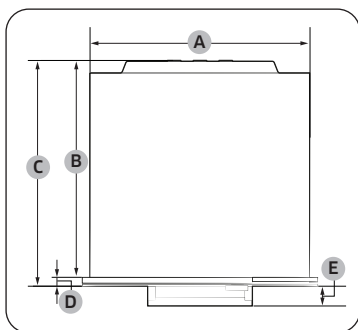
# Installation

Installation



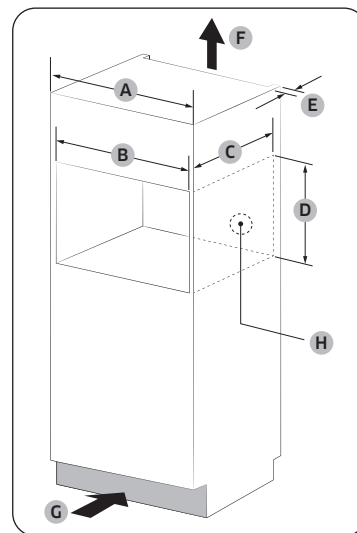
Oven (mm)

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



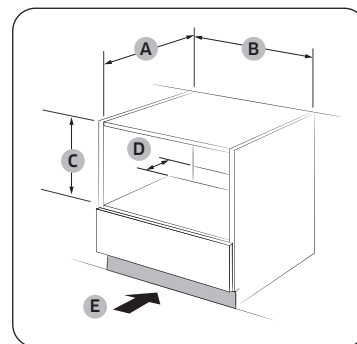
Oven (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Built-in cabinet (mm)

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

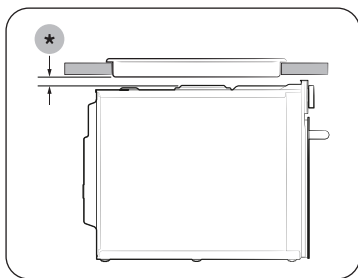


Under-sink cabinet (mm)

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

**NOTE**

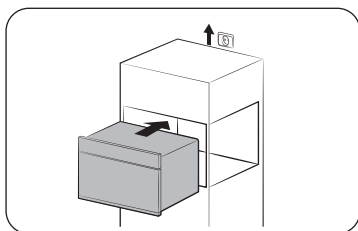
Minimum height requirement (C) is for oven installation alone.



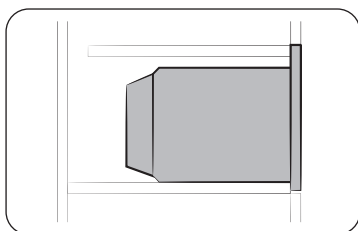
### Installing with a hob

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

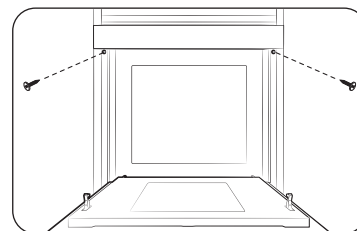
### Mounting the oven



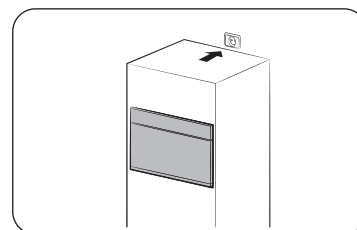
1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.



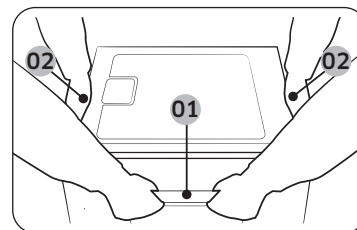
2. Slide the oven completely into the recess.



3. Fasten the oven using the two screws (4 x 25 mm) provided.



4. Make the electrical connection. Check that the appliance works.



Be sure to hold the appliance with 2 side handles and door handle when unpacking the product.

- 01 Door handle
- 02 Side handle

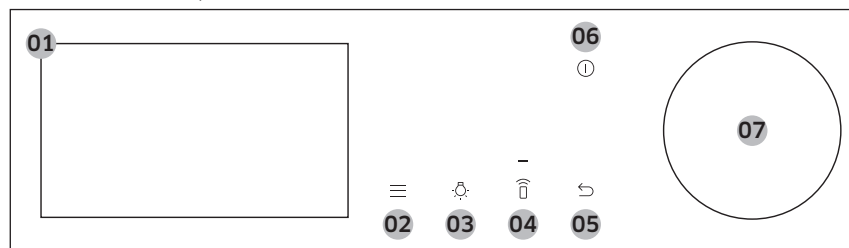
After the installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside of the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.



# Before you start

## Control panel

The oven's control panel features a display (non-touch), dial knob and touch buttons to control the oven. Please read the following information to learn about the oven's control panel.



01	Screen	Displays the menu, information, and cooking progress.
02	Options	Tap to see the Options list.
03	Light	Tap to turn the oven light on or off.
04	Smart Control	Tap to turn the Smart Control function on or off. <b>NOTE</b> Easy Connection should be set prior to use this function.
05	Back	Tap to move to the previous screen.
06	Power	Tap to turn the screen on or off.
07	Dial Knob	Turn left and right to navigate through the menus and lists. An item will be underlined to show you where you are on the screen. Press to select the underlined item.

## Initial settings

When you turn on the oven for the first time, the Welcome screen appears with the Samsung logo. Follow the on-screen instructions to complete the initial settings. You can change the initial settings later by accessing the Settings screen.

1. On the welcome screen, select **Start setup**, and then press the **Dial Knob**.
2. Set the language.
  - a. Select the language, and then press the **Dial Knob**.
  - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
3. Agree with the "Terms and Conditions" and "Privacy Policy".
4. Connect your appliance to the SmartThings app.
  - a. On the Mobile Experience screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
  - b. Scan the QR code on the screen with your smartphone and follow the onscreen instruction on your phone to complete the connection.
    - If you do not wish to proceed this step, select **Skip**, and then press the **Dial Knob** to proceed next step.
  - c. Once you get the message that you are successfully connected, select **OK**, and then press the **Dial Knob**.

5. Set the time zone.
  - a. Select your time zone, and then press the **Dial Knob**.
  - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Set the date.
  - a. Select the day, month, and year. Press the **Dial Knob** after selecting each item.
  - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.

**NOTE**

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app.

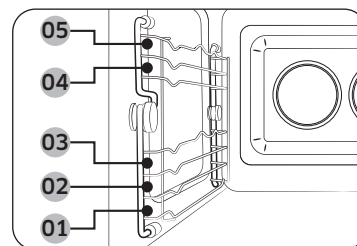
7. Select the time.
  - a. Set the hour and minute. Press the **Dial Knob** after selecting each item.
  - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.

**NOTE**

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app.

8. Select **Done**, and then press the **Dial Knob** to complete the setting.
  - Guide for first use screen appears. You can select **LEARN MORE**, and then press the **Dial Knob** to see the guide or select **LATER**, and then press the **Dial Knob** to skip this step.

## Side racks



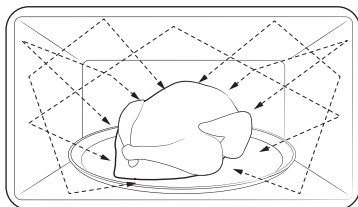
- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

<b>01</b>	Level 1	Microwave function
<b>02</b>	Level 2	Oven function
<b>03</b>	Level 3	
<b>04</b>	Level 4	
<b>05</b>	Level 5	

# Before you start

## About microwave energy

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



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

### NOTE

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

## Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum 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 guide.

### 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.

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.

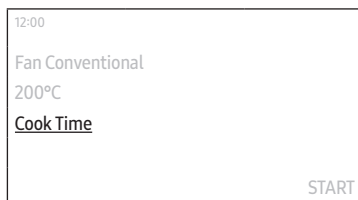
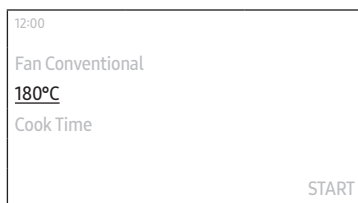
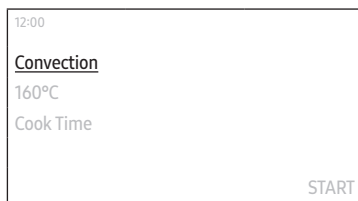
○ : Microwave safe

△ : Use caution

✗ : Microwave unsafe

# Operations

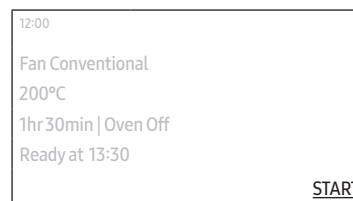
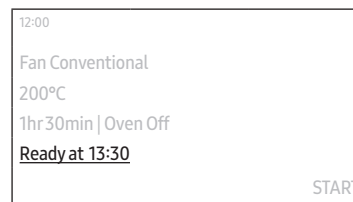
## Oven modes



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**.  
(For detailed information of each mode, see “Oven mode descriptions” section on page 19.)
3. Set the desired temperature.
  - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.
4. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
  - Maximum cooking time is 10 hours.
5. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.
  - You can select **Oven Off, Keep Temp.**, or **Keep Warm**.
  - The Large Grill mode does not support the **Keep Warm** option.

### NOTE

If you start cooking without setting the cooking time or set **Keep Temp.** for option, you must stop the oven manually.



6. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
  - When you set the cooking time, the oven displays the time the cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
  - If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
  - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end the cooking at the set time.

### NOTE

- You can change the temperature and cooking time during cooking.
- During cooking, select **Pause**, and then press the **Dial Knob** to pause. Once you pause cooking, you can either end or continue cooking.
  - Select **OK**, and then press the **Dial Knob** to end cooking.
  - Select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to continue cooking.
- When cooking is complete, **+5 mins** appears on the screen.
  - You can select **+5 mins**, and then press the **Dial Knob** to extend the cooking for 5 more minutes.

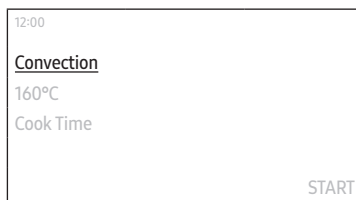
## Oven mode descriptions

Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Convection	40-250	160
	The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.	
Fan Conventional	40-250	180
	The heat is generated from the top and bottom heating elements with fans. This setting is suitable for baking and roasting.	
Large Grill	150-250	220
	The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).	
Fan Grill	40-250	180
	Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.	
Top Heat + Convection	40-250	180
	The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).	

Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Bottom Heat + Convection	40-250	200
	The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.	
Intensive Cook	40-250	220
	Intensive cook activates all heating elements alternately to distribute heat evenly inside the oven. Use this mode for large recipes, such as large gratins or pies.	
Pro-Roasting	80-200	160
	Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.	
Air Fry	150-250	220
	Air Fry uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without, or less oil, than normal convection modes. For best results, use this mode on a Air fry tray. Follow recipe or package directions for set temperature, time and quantity.	

# Operations

## Microwave modes



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**.  
(For detailed information of each mode, see "Microwave mode descriptions" section on page 21.)
3. Set the desired temperature.
  - MWO mode does not require temperature setting.
  - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.
4. Set the power level.
  - The default power level and the power level range differ depending on the cook mode.



5. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
  - Maximum cooking time is 1 hour and 30 minutes.
  - You can select **+30 secs**, and then press the **Dial Knob** to add 30 seconds of cooking time.
6. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
  - The oven starts cooking immediately.

### NOTE

- You can change the temperature and cooking time during cooking.
- During cooking, select **Pause**, and then press the **Dial Knob** to pause. Once you pause cooking, you can either end or continue cooking.
  - Select **OK**, and then press the **Dial Knob** to end cooking.
  - Select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to continue cooking.
- When cooking is complete, **+30 secs** appears on the screen. (**+30 secs** does not appear if the cook time was set to less than 5 seconds.)
  - You can select **+30 secs**, and then press the **Dial Knob** to extend the cooking for 30 more seconds.

## Microwave mode descriptions

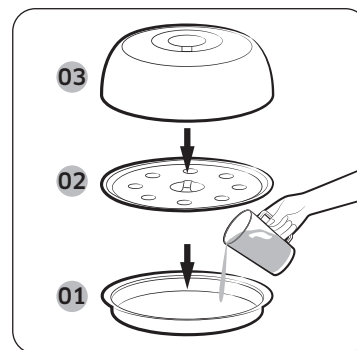
Mode	Temperature (°C) / Power level (W) range	Default temperature (°C) / Power level (W)
MWO	- / 100-850	850
	The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.	
MWO + Grill	40-200 / 100-600	200 / 300
	The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.	
MWO + Convection	40-200 / 100-600	180 / 300
	The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.	
MWO + Roast	40-200 / 100-600	180 / 300
	This mode combines Fan grill and microwave and is, therefore, reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.	

## Power level

Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	850	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	82	700	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	71	600	
MEDIUM	53	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	35	300	
DEFROST	21	180	Use to defrost before cooking.
LOW	12	100	Use to defrost vegetables.

## To use Pro Steamer

You can manually steam cook your food using Pro Steamer.

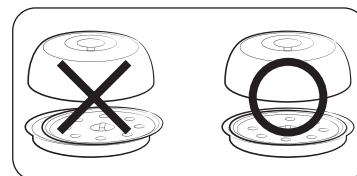


- 01 Steam plate / Crusty plate
- 02 Steam tray
- 03 Stainless steel lid

1. Pour 500 ml of cold water into the steam plate. Put the steam tray on the steam plate, add food on the tray, and then close the stainless steel lid. Put Pro Steamer in the centre of the cavity.
2. Follow the steps 2-4 in the Microwave section for the rest of the cook settings.
  - For detailed cooking instructions, refer to the **Pro Steamer** on page 40.

### NOTE

Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.



### CAUTION

Make sure you close the lid onto the Pro steamer so that it fits into the steam plate/crusty plate. The eggs or the chestnuts may explode if the lid is not closed properly.

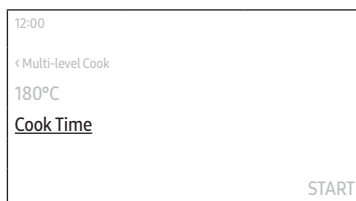
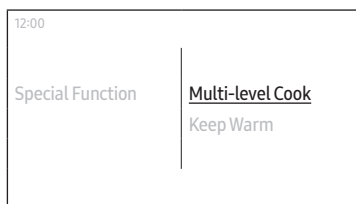
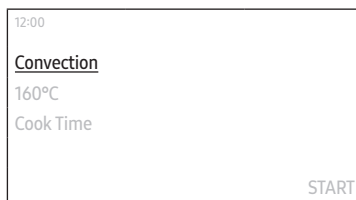
### CAUTION

- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.

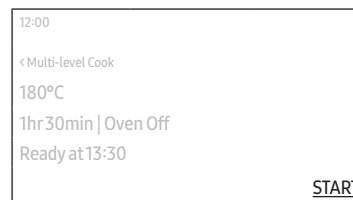
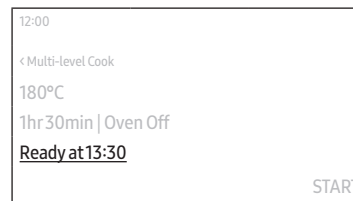


# Operations

## Special Function



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Special Function**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select the desired function, and then press the **Dial Knob**.  
(For detailed information of each function, see “**Special Function descriptions**” section on page 23.)
4. Set the desired temperature.
  - The default temperature and the temperature differ depending on the cook mode.
5. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
  - Maximum cooking time is 10 hours.



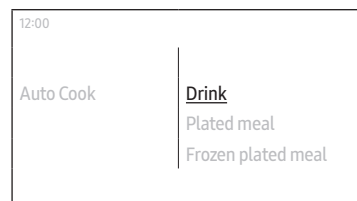
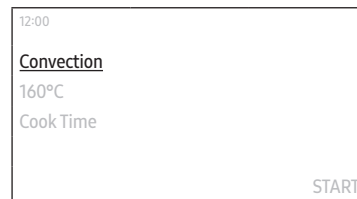
6. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
  - When you set the cooking time, the oven displays the time the cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
  - If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
  - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end the cooking at the set time.

## Special Function descriptions

Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Multi-level Cook	40-250	160
	Use this for cooking with two multi-levels at the same time.	
Keep Warm	60-100	60
	Use this only for keeping foods warm that has just been cooked.	

## Auto Cook

The oven offers 31 Auto Cook programmes. Take advantage of this feature to save your time or shorten your learning curve. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.

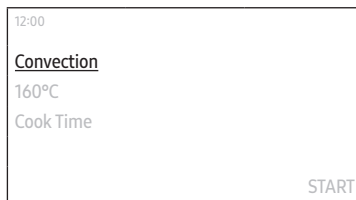


1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Auto Cook**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
  - For detailed information of each programme, see "Auto Cook" in "Cooking Smart" section on page 28.
4. Read the tip, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Select the weight, and then press the **Dial Knob**.
  - Available weight differs depending on the selected programme.
  - This step may not apply to some programmes.
6. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

# Operations

## Auto Defrost

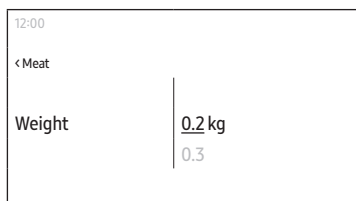
The oven offers 5 Auto Defrost programmes. Take advantage of this feature to conveniently defrost items. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Auto Defrost**, and then press the **Dial Knob**.



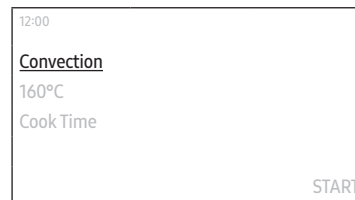
3. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
  - For detailed information of each programme, see “Auto Defrost” in “Cooking Smart” section on page 31.



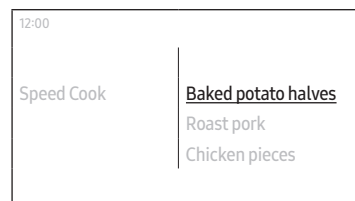
4. Select the weight, and then press the **Dial Knob**.
  - Available weight differs depending on the selected programme.
5. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

## Speed Cook

The oven offers Speed Cook programmes. Take advantage of this feature to conveniently defrost items. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Speed Cook**, and then press the **Dial Knob**.




3. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
  - For detailed information of each programme, see “Speed Cook” in “Cooking Smart” section on page 32.




4. Read the tip, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Select the weight, and then press the **Dial Knob**.
  - Available weight differs depending on the selected programme.
6. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

## Timer



### Adding the new timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select **+**, and then press the **Dial Knob**.
  - Skip this step if you are adding the timer for the first time.
4. Set the time.


### Editing the existing timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select the Timer you want to edit, and then press the **Dial Knob**.
4. Change the time.

### Deleting the timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select , and then press the **Dial Knob**.
4. Select **Delete** on the right side of the Timer you want to delete, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **Done**, and then press the **Dial Knob**.

### Using the timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **START** on the right side of the Timer you want to use, and then press the **Dial Knob**.
  - Once you start the timer, you can pause or cancel the timer.

### NOTE


When the time has elapsed to a set point, a message of “**Time is up.**” appears with a melody. Select **OK**, and then press the **Dial Knob** to dismiss the message.

## Cleaning

### Steam Clean

This is useful for cleaning light soiling with steam.

This automatic function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Steam Clean**, and then press the **Dial Knob**.
4. Follow the instruction on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

### 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

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soil manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- While the oven is hot inside, auto cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.


# Operations

## Deodorisation

This is useful for deodorizing the oven. Use this function regularly to remove any unpleasant odor in your oven.



1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Deodorisation**, and then press the **Dial Knob**.
4. Set the time.
  - You can set up to 15 minutes.
5. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

## Settings

Touch the  button on the control panel, select **Settings**, and then press the **Dial Knob** to change various settings for your oven.

Please refer to the following table for detailed descriptions.

Menu	Submenu	Description
Connections	Wi-Fi	You can turn the Wi-Fi on or off.
	Easy Connection	You can connect the oven to the SmartThings server via a Wi-Fi connection. When the oven is connected, you can use the SmartThings app to check the status of the oven and/or control it from a mobile device.
	Remote management	Select <b>Activate</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to allow the Call Centre to access your oven remotely to check internal information.

Menu	Submenu	Description
Display	Brightness	You can change the brightness of the display screen.
	Screen saver	You can turn the screen saver on or off.   <b>NOTE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>The Screen saver is a function that displays the date and time on your screen if there is no input for a certain time in standby status.</li> <li>Turn on Screen saver to activate Clock theme and Timeout.</li> </ul>
	Clock theme	You can select the clock theme.
	Timeout	You can set the length of time before the screen saver turns on.   <b>NOTE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Energy consumption may increase depending on your setting.</li> <li>When the timeout setting is set to "<b>Always on</b>", the brightness of the LCD automatically changes to level 2 if there is no action for 3 minutes.</li> </ul>



Menu	Submenu	Description
Date & time	Automatic date and time	You can turn on or turn off to update time from the Internet. You must be connected to the Wi-Fi network.
	Select time zone	You can select the time zone. (You must disable Automatic date and time.)
	Set date	You can manually set a date. (You must disable Automatic date and time.)
	Set time	You can manually set time. (You must disable Automatic date and time.)
	Select time format	You can select the time format from 12-hour or 24-hour format.
Language		You can select a language.
Volume		You can adjust the volume of the oven.
Help	Troubleshooting	You can check the troubleshooting.
	Guide for first use	You can check the simple instructions on basic use of the oven.

## Operations

Menu	Submenu	Description
About device	Model name	You can check the model name of our oven.
	SW version	You can check the current version of the firmware. When you have new software available, <b>SW update</b> button will appear on this menu.
	Legal information	You can check the legal information.

### Lock

You can lock the control panel to prevent any unintended operation.

- To activate the **Lock** function, touch the  button on the control panel, select **Lock**, and then press the **Dial Knob**.
- To deactivate the **Lock** function, touch and hold the  button until you see the 'Control is unlocked.' message.

## Cooking Smart

### Auto Cook

The following table presents 31 Auto programmes including reheating, cooking, roasting and baking. It contains its quantities, standing times, and appropriate recommendations. These auto programmes contain special cook modes, which have been developed for your convenience.

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
1. Drink	0.25 0.5	Ceramic tray	1
	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 instructions for reheating liquids).		
2. Plated meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.		
3. Frozen plated meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	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.		

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
4. Soup	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of ceramic tray. Stir carefully before and after 2-3 min standing.		
5. Stew	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of ceramic tray. Stir carefully before and after 2-3 min standing.		
6. Frozen fish gratin	0.4-0.6	Grill insert + Ceramic tray	3
	Put frozen fish gratin in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After cooking stand for 2-3 minutes. This programme is suitable for frozen ready products consisting of fillets topped with vegetables and sauce.		
7. Frozen lasagne	0.4-0.6	Grill insert + Ceramic tray	3
	Put frozen lasagne in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After reheating let stand for 2-3 minutes.		
8. Frozen oven chips	0.4-0.5	Baking tray	3
	Distribute frozen oven chips on metal baking tray.		
9. Frozen pizza	0.3-0.4 0.4-0.5	Oven rack	2
	Put frozen pizza on oven rack.		

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
10. Frozen croquettes	0.4-0.6	Baking tray	3
	Put frozen potato croquettes evenly on metal baking tray.		
11. Frozen vegetables	0.3-0.4 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	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 of ceramic tray. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.		
12. Apple pie	1.2-1.4	Oven rack	1
	Put apple pie into a round metal dish. Put on the oven rack. The weight ranges include apple and so on.		
13. Base for fruit pie	0.3-0.5	Oven rack	3
	Put batter into metal base dish on the oven rack.		
14. Brownies	0.5-0.7	Oven rack	3
	Put dough into a round glass pyrex and ceramic dish on the oven rack.		
15. Croissants	0.2-0.4	Oven rack	3
	Use baking paper. Put croissants side by side on the oven rack.		
16. Dutch butter pie	0.5-0.7	Oven rack	2
	Put fresh dough into a 22 cm round metal baking dish. Put on the rack.		
17. Dutch loaf cake	0.7-0.8	Oven rack	3
	Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.		



# Cooking Smart

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
18. Muffins	0.5-0.6	Oven rack	2
	Put muffin dough into metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish in the middle of oven rack.		
19. Rising yeast dough	0.3-0.6	Oven rack	3
	Prepare yeast dough for pizza, cake or bread. Put into a large round heat-resistant dish and cover with cling film.		
20. Sponge cake	0.3-0.6	Oven rack	2
	Put 300 g dough into 18 cm, 400 g into 24 cm and 500 g into 26 cm diameter round black metal baking dish. Set dish in the middle of oven rack.		
21. White bread	0.7-0.8	Oven rack	2
	Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.		
22. Apple puff pastry	0.3-0.5	Baking tray	2
	Use baking paper. Put 4 pcs side by side on the baking tray.		
23. Fish fillet, 2 cm	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5+2
	Marinate fish fillet (2 cm) and put side by side on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process.		

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
24. Salmon steak	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5+2
	Marinate salmon steaks and put side by side on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process.		
25. Prawns	0.3-0.4 0.4-0.5	Oven rack + Baking tray	5+2
	Put the raw prawn on oven rack and baking tray evenly. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process.		
26. Beef steak, thin	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5+2
	Put beef steaks side by side in the middle of oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process.		
27. Lamb chops	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5+2
	Marinate lamb chops. Put lamp chops on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process.		

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
28. Fresh vegetables	0.3-0.4 0.5-0.6	Ceramic tray	1
	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 of ceramic tray. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.		
29. Peeled potato	0.5-0.6 0.7-0.8	Ceramic tray	1
	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 of ceramic tray. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.		
30. White rice	0.3-0.4	Ceramic tray	1
	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 of ceramic tray. Cook covered. Stand 5 minutes and stir after cooking.		
31. Homemade pizza	0.6-1.0	Baking tray	1
	Put pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese.		

## Auto Defrost

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. These programmes use microwave energy only. Remove all packaging material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread, cake, and fruit on the ceramic tray.

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level	Standing time (min.)
Meat	0.2-2.0	Ceramic tray	1	10-30
	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.			
Poultry	0.2-2.0	Ceramic tray	1	10-30
	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.			
Fish	0.2-2.0	Ceramic tray	1	10-30
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.			

# Cooking Smart

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level	Standing time (min.)
Bread/ Cake	0.1-1.0	Ceramic tray	1	5-10
	Put bread on a piece of paper towel. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process. Oven keeps operating until you open the door to turn the food over. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.			
Fruit	0.1-0.8	Ceramic tray	1	5-10
	Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits.			

## Speed Cook

The following table presents 4 auto programmes for speed cooking and roasting. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. These auto programmes contain special cook modes, which have been developed for your convenience.

Food item	Weight	Accessory	Shelf level
Baked potato halves	400-600 g	Grill insert + Ceramic tray	3
	600-800 g		
Cut potatoes into halves. Put them in the rack with the cut side to the grill. After cooking let stand for 2-3 minutes.			

Food item	Weight	Accessory	Shelf level
Roast pork	0.8-1.0 kg	Grill insert + Ceramic tray	3
	Put marinated roast pork on grill insert rack with ceramic tray. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process.		
Chicken pieces	0.5-0.7 kg 1.0-1.2 kg	Grill insert + Ceramic tray	5
	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put on grill insert with ceramic tray with the skin-side down. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process. After cooking let stand for 2-3 minutes.		
Whole chicken	1.0-1.1 kg 1.2-1.3 kg	Grill insert + Ceramic tray	3
	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of grill insert rack with ceramic tray in shelf level 3. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process. After cooking let stand for 5 minutes.		

※ The Speed 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.

## Manual cooking

### Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the cavity.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

### Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-6	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green Beans	300	600	7½-8½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½-8½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

### Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (850 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre			
Brussels sprouts	250	5-6	3
	500	7-8	
Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) of water.			
Carrots	250	5-6	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250	5-6	3
	500	7-8	
Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.			
Courgettes	250	3-4	3
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250	3-4	3
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250	3-4	3
	Cut leeks into thick slices.		

# Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Mushrooms	125	1-2	3
	250	2-3	
Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.			
Onions	250	4-5	3
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250	4-5	3
	500	7-8	
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.		
Turnip cabbage	250	5-6	3
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

## Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- **Rice:** Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- **Pasta:** Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	850	17-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	850	20-22	5	Add 500 ml of cold water.
	375		22-24		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	850	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	850	18-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	850	10-11	5	Add 1000 ml of hot water.

## Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

### Liquids and food

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drink	250 ml (1 mug)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 mugs)		2-3	
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	850	3-4	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (Chilled)	350 g	600	5-6	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Pasta with sauce (Chilled)	350 g	600	5-6	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Plated meal (Chilled)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film.				

## Baby foods & milk

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (sec.)	Standing time (min.)
Baby Food (Vegetable + Meat)	190 g	600	30-40	2-3
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600	20-30	2-3
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby Milk	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
Stir or Shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, Shake well and check the temperature carefully.				

## Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.

Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Place food on ceramic tray, and then insert ceramic tray in level 1.

# Cooking Smart

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250	6-7	15-30
	Pork steaks	500	8-12	
Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.				
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
First, put chicken pieces skin-side down, whole chicken breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.				
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.				
Fruit	Berries	300	6-7	5-10
	Spread fruit on a flat, round glass dish with a large diameter.			
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	1-1½	5-20
		4 pcs	2½-3	
	Toast/sandwich	250	4-4½	
		500	7-9	
Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.				

## Convection guide

### Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Convection mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Hazelnut cake square mould	160-170	Oven rack	2	60-70
Lemon cake ring-shaped or bowl mould	150-160	Oven rack	2	50-60
Sponge cake	150-160	Oven rack	2	25-35
Fruit flan base	150-170	Oven rack	2	25-35
Flat streusel fruit cake (yeast dough)	150-170	Baking tray	3	30-40
Croissants	170-180	Baking tray	2	10-15
Bread rolls	180-190	Baking tray	2	10-15
Cookies	160-180	Baking tray	3	10-20
Oven chips	200-220	Baking tray	3	15-20

### Top Heat + Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.

We recommend to preheat the oven using Top Heat + Convection mode.

Put meat on oven rack, follow shelf level advice in the table and use baking tray as oil pan on level 2.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Beef roast beef (1 kg / medium)	170-190	Oven rack + Baking tray	3+2	60-90
Pork shoulder joint / Roll (1 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3+2	90-120
Lamb roast lamb / Leg of lamb (0.8 kg)	190-210	Oven rack + Baking tray	3+2	50-80
Chicken whole chicken (1.2 kg)	200-220	Oven rack + Baking tray	3+2	50-70
Fish whole trouts (2 pcs / 0.5 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3+2	30-40
Duck breast (0.3 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3+2	25-35

### Bottom Heat + Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

We recommend to preheat the oven with Bottom Heat + Convection mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Homemade pizza	180-200	Baking tray	1	20-30
Chilled pre-baked quiche / Pie	180-200	Oven rack	2	10-15
Frozen self rising pizza	180-200	Baking tray	2	15-20
Frozen pizza	180-200	Baking tray	2	15-25
Chilled pizza	180-200	Baking tray	2	8-15
Apple pie	160-180	Oven rack	1	60-70
Puff pastry, apple filling	180-200	Baking tray	2	10-15



# Cooking Smart

## Grilling guide

### Large Grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.  
Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food	Accessory	Level	Cooking time 1st side (min.)	Cooking time 2nd side (min.)
Kebab spits	Oven rack + Baking tray	5+2	8-10	6-8
Pork steaks	Oven rack + Baking tray	5+2	7-9	5-7
Sausages	Oven rack	5+2	6-8	6-8
Chicken pieces	Oven rack + Baking tray	5+2	20-25	15-20
Salmon steaks	Oven rack + Baking tray	5+2	8-12	6-10
Sliced vegetables	Baking tray	5	15-20	-
Toast	Oven rack	5	2-3	1-2
Cheese toasts	Oven rack	5	3-5	-

### Fan Grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.  
Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Sausages	Oven rack	4	8-10
Potato wedges	Oven rack	4	20-25
Frozen oven chips	Baking tray	4	15-20
Frozen croquettes	Baking tray	4	20-25
Frozen nuggets	Baking tray	4	15-20
Salmon steak	Oven rack + Baking tray	4+2	15-20
Fish fillet	Oven rack + Baking tray	4+2	12-17
Whole fish	Oven rack + Baking tray	4+2	15-20
Chicken pieces	Oven rack + Baking tray	4+2	30-40

### Combination cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the cavity.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

### Microwave + Grill

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time 1st side (min.)	Cooking time 2nd side (min.)
Baked potatoes	600	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	10-15	-
Grilled tomatoes	300	160-180	Ceramic tray+ Grill insert	4	05-10	-
Vegetable gratin	450	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	10-20	-
Roast fish	300	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	04-08	04-06
Chicken pieces	300	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	10-15	10-15

### Microwave + Convection

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time 1st side (min.)	Cooking time 2nd side (min.)
Whole chicken (1.2 kg)	450	180-200	Ceramic tray + Grill insert	3	25-30	15-25
Roast beef / Lamb (Medium)	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	3	15-20	15-20
Frozen lasagne / Pasta gratin	450	180-200	Ceramic tray + Grill insert	3	20-25	-
Potato gratin	450	180-200	Ceramic tray + Grill insert	3	10-15	-
Fresh fruit flan	100	160-180	Ceramic tray	3	40-50	-

# Cooking Smart

## Microwave + Roast

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Chicken pieces	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	20-30
Potato wedges	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	15-20
Whole fish	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	15-20
Fish fillet	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	10-15
Frozen nuggets	450	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	10-15
Frozen spring rolls	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	05-10
Frozen fish finger	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	15-20

## Pro Steamer

The cooking time depends on size, thickness and type of food. When steaming thin slices or small pieces we recommend to reduce the time. When steaming thick slices or big sized pieces of food you can add time. Use the power levels and times in this table as a guide lines for steam cooking.

Food	portion (g)	Cold water (ml)	Power (W)	Time (min)	Instruction
Broccoli florets	400	500	850	12-18	Rinse and clean broccoli. Cut into similar sized florets. Put florets evenly on steam tray.
Carrots	400	500	850	15-20	Rinse and clean carrots and cut into even slices. Distribute slices on steam tray.
Cauliflower whole	600	500	850	20-25	Clean whole cauliflower and set on steam tray.
Corn on the cob	400 (2 pcs)	500	850	23-28	Rinse and clean corn on the cobs. Put corn on the cobs side by side on steam tray.
Courgettes	400	500	850	15-20	Rinse courgettes and cut them into similar slices. Distribute evenly on steam tray.
Frozen mixed vegetables	400	500	850	18-22	Distribute frozen mixed vegetables (-18 °C) e.g. broccoli, cauliflower, sliced carrots evenly on steam tray.
Potatoes (Small)	500	500	850	25-30	Rinse and clean potatoes and pierce skin with a fork. Set whole potatoes evenly on steam tray.

Food	portion (g)	Cold water (ml)	Power (W)	Time (min)	Instruction
Apples	800 (8 apples)	500	850	15-20	Rinse and core apples. Put apples upright side by side on steam tray.
Eggs	4-6 eggs	500	850	15-20	Pierce 4-6 fresh eggs (size M) and set them in the small cavities of steam tray. After steaming keep standing covered for 2-5 minutes.
Blue prawns	250 (5-6 pcs)	500	850	10-15	Sprinkle blue prawns with 1-2 tablespoons lemon juice. Put them evenly on steam tray.
Fish fillets (Cod fish, Rose-fish)	500 (2-3 pcs)	500	850	15-20	Sprinkle fish fillets with 1-2 tablespoons lemon juice and add herbs and spices (e.g. rosemary). Put fillets evenly on steam tray.
Chicken breast fillets	400 (2 fillets)	500	850	20-25	Rinse and clean the chicken breast fillets. Put chicken breast fillets side by side on steam tray.

#### NOTE

How to clean the Pro Steamer.

- Clean the Pro Steamer with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- The Pro Steamer is not dishwasher-safe.

#### Fan Conventional guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Fan Conventional mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Lasagne	200-220	Oven rack	3	20-25
Vegetables gratin	180-200	Oven rack	3	20-30
Potato gratin	180-200	Oven rack	3	40-60
Frozen pizza baguettes	160-180	Baking tray	3	10-15
Marble cake	160-180	Oven rack	2	50-70
Loaf cake	150-170	Oven rack	2	50-60
Muffins	180-200	Oven rack	2	20-30
Cookies	180-200	Baking tray	3	10-20

#### Intensive Cook guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting. We recommend to preheat the oven with Intensive (Top + Bottom + Convection) mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Lasagne (2 kg)	180-200	Oven rack	2	20-30
Vegetables gratin (2 kg)	160-180	Oven rack	2	40-60
Potato gratin (2 kg)	160-180	Oven rack	2	60-90
Roast beef (2 kg)	160-180	Oven rack + Baking tray	3+2	60-90
Whole duck (2 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3+2	60-90
2 Whole chicken (1.2 kg each)	200-220	Oven rack + Baking tray	3+2	60-90

# Cooking Smart

## Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle over 200 °C. The top heater and the convection fan is operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection.

This process is done while the top and the bottom heaters are operating.

This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish.

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (hrs.)
Roast beef	80-100	Oven rack + Baking tray	3+2	3:30-4:30
Roast pork	80-110	Oven rack + Baking tray	3+2	3:30-4:00
Duck breast	80-100	Oven rack + Baking tray	3+2	1:30-2:00
Fillet of beef	80-110	Oven rack + Baking tray	3+2	1:30-2:00
Pork fillet	80-110	Oven rack + Baking tray	3+2	1:30-2:00

## Air Fry

Use temperatures and times in this table as guidelines for air frying.

No preheating is required.

Food	Serving size(g)	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
<b>Potatoes</b>			
Frozen Oven Chips	500-1000	210-220	20-25
Frozen Oven Chips, Seasoned	500-1000	210-220	15-20
Frozen Tater Tots	500-1000	210-220	15-20
Frozen Hash Brown*	500-1000	210-220	15-20
Frozen Potato Wedges	500-1000	210-220	15-20
Homemade Oven Chips	500-1000	190-200	20-25
Homemade Potato Wedges*	500-1000	200-210	20-25
<b>Frozen</b>			
Frozen Chicken Nuggets	300-500	210-220	15-20
Frozen Chicken Wings*	500-1000	210-220	25-30
Frozen Onion Rings	300-500	210-220	10-15
Frozen Fish Fingers	300-500	210-220	15-20
Frozen Chicken Strips	500-1000	210-220	20-25
Frozen Churros	300-500	190-200	10-15
<b>Poultry</b>			
Fresh Drumsticks*	500-1000	200-210	30-35
Fresh Chicken Wings*	300-500	200-210	27-32
Chicken Breasts, Breaded*	300-500	200-210	25-30

Food	Serving size(g)	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
<b>Vegetables</b>			
Asparagus, Breaded	100-300	200	15-20
Egg Plants, Breaded	200-400	200	15-20
Mushroom, Breaded	100-300	200	15-20
Onions, Breaded	100-300	200	15-20
Cauliflowers, Breaded	300-500	190-200	15-20
Vegetable Mix, Breaded	300-500	200	15-20

\* Turnover after 2/3 of the cooking time.

 **NOTE**

- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air fry tray for getting any drippings. This will help to reduce splatter and smoke.
- Before using a baking sheet, check the maximum allowable temperature of baking sheet.
- For cooking fresh or homemade foods, spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.

**Multi-level Cook (Special)**

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Multi-level Cook mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Small cakes	150-160	2 baking trays	2+4	20-30
Mini pies	160-180	2 baking trays	2+4	20-30
Croissants	160-180	2 baking trays	2+4	20-30
Puff pastry	180-200	2 baking trays	2+4	30-40
Cookies	170-190	2 baking trays	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Oven rack + Baking Tray	2+4	30-45
Frozen oven chips	180-200	2 baking trays	2+4	30-50
Frozen nuggets	180-200	2 baking trays	2+4	20-30
Frozen pizza	200-220	Oven rack + Baking Tray	2+4	20-30

# Cooking Smart

---

## Quick & Easy

---

### Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 850 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 850 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 850 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 850 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!

# Maintenance

## Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door and 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.

If there are fingerprints, grease, or stains on the exterior (such as the door surface, handle, or display), clean with a soft cloth with a glass cleaner or neutral detergent, and then wipe dry with a soft, clean, dry cloth.

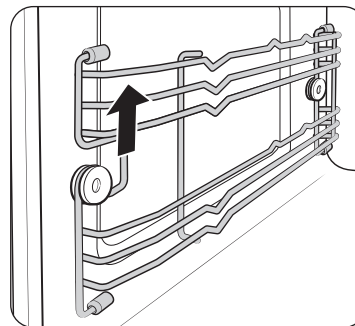
### To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

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 maximum temperature of oven mode.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

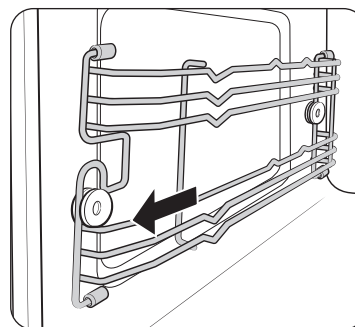
### ⚠ CAUTION

- 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.

### Side racks (applicable models only)



1. Lift up the front of the rack to release it from the holder.



2. Pull the rack forward to remove it.
3. Remove the other side rack in the same way.
4. Clean both side racks.
5. When done, follow steps 1 to 2 in reverse order to assemble them.

### 📖 NOTE

The oven operates without the side racks and racks in position.



# 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.

# 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
<b>General</b>		
<b>The buttons cannot be pressed properly.</b>	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.
<b>The time is not displayed.</b>	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The display option is off.	Turn the display option on. It is normal for the current time to disappear a few minutes after the display option has been turned on.

Problem	Cause	Action
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 the food over, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> .
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.

Problem	Cause	Action
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

# Troubleshooting

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

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 door stays open for a long time. Close and reopen the door or press the Cancel 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 or Auto Defrost function is used, this beeping sound means it is time to turn the food over during thawing.	Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.

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

Problem	Cause	Action
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.
<b>Grill</b>		
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.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
<b>Oven</b>		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the Steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

## Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
C-F1	Only occurs when EEPROM Read or Write is not working.	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
C-F2	The touch key is malfunction.	Stop the oven and then try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

## Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	2800 W
	Microwave	1650 W
	Grill	2550 W
	Convection	2500 W
Output Power		100 W / 850 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	39.9 Kg
	Shipping	48.8 Kg

\* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

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.

# Appendix

## 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.

## CAUTION

The 5 GHz WLAN function of this equipment may only be operated indoors in all EU countries and in the UK.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	20 dBm
	5250-5350 MHz	20 dBm
	5470-5725 MHz	20 dBm

## Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by contacting our support team via <http://opensource.samsung.com> (Please use the “Inquiry” menu.)

It is also possible to obtain the complete corresponding source code in a physical medium such as a CD-ROM; a minimal charge will be required.

The following URL [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) leads to the open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.



**Memo**

---



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

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



# Mikrowellengerät

---

Benutzerhandbuch

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**

# Inhalt

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>3</b>	Timer	25
Wichtige Sicherheitshinweise	3	Reinigung	25
Allgemeine Sicherheitshinweise	7	Einstellungen	26
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	8	Bedienfeldsperre	28
Eingeschränkte Garantie	9	<b>Intelligentes Garen</b>	<b>28</b>
Produktklassifizierung	9	Automatisches Garen	28
Korrekte Entsorgung von Altgeräten	9	Automatisches Auftauen	31
<b>Aufstellen des Geräts</b>	<b>10</b>	Schnelles Garen	32
Lieferumfang	10	Manuelles Garen	33
Einbauanleitung	11	Praktische Tipps	44
Einbau in einen Küchenschrank	11	<b>Wartung</b>	<b>45</b>
<b>Vor der ersten Verwendung</b>	<b>14</b>	Reinigung	45
Bedienfeld	14	Austausch (Reparatur)	46
Anfangseinstellungen	14	Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	46
Seitenständer	15	<b>Problembeseitigung</b>	<b>46</b>
Informationen zur Mikrowellen-Energie	16	Prüfstellen	46
Mikrowellene geeignetes Geschirr	16	Informationscodes	51
<b>Bedienung</b>	<b>18</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>51</b>
Backofenmodi	18	<b>Anhang</b>	<b>52</b>
Mikrowellenmodi	20	Open Source-Erklärung	52
Sonderfunktion	22		
Automatisches Garen	23		
Automatisches Auftauen	24		
Schnelles Garen	24		

# 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.

---

**WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als normalerweise üblich werden. Daher sollten Kinder ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion hängt vom jeweiligen Modell ab.

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

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

**WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.



## Sicherheitshinweise

**WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.

Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.

Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.

**VORSICHT:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

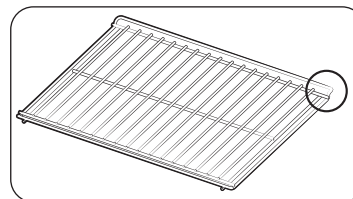
Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden. Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

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

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

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.



Bitte legen Sie die hochgeklappte Rahmenseite nach hinten um, um die Ruheposition beim Kochen großer Mengen zu unterstützen. (Hängt vom jeweiligen Modell ab)

## Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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

Stellen Sie das Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder 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.

## Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Entnehmen Sie das Behältnis daher stets mit äußerster Vorsicht. Lassen Sie Getränke nach dem Erhitzen immer mindestens 20 Sekunden lang ruhen, ehe Sie sie servieren. Rühren Sie bei Bedarf während des Erhitzens um. Rühren Sie immer nach dem Erhitzen um.

Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden Erste-Hilfe-Anweisungen:

1. Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
2. Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
3. Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.

Geben Sie Bleche oder Roste niemals unmittelbar nach der Verwendung im Gerät in Wasser, da sie andernfalls beschädigt werden könnten.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen des heißen Fetts oder Öls kommen.



# Sicherheitshinweise

## Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

Verwenden Sie ausschließlich mikrowellene geeignete 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:

- Gerätertüren, 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](http://www.samsung.com).

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

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

## Produktklassifizierung

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

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

## Korrekte Entsorgung von Altgeräten



### (Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altkumulatoren, 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 herstellersistenspezifische 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.

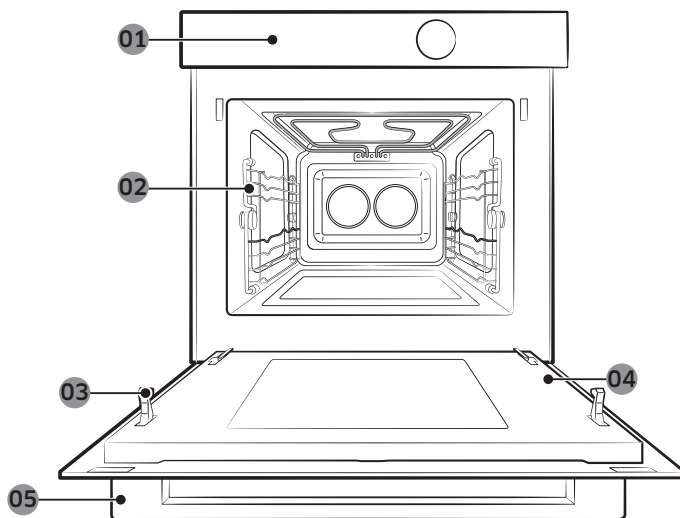
Informationen über die Umweltverpflichtungen und produktspezifischen gesetzlichen Verpflichtungen von Samsung, z. B. REACH, WEEE, Batterien, finden Sie unter: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# Aufstellen des Geräts

## Lieferumfang

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

## Überblick über das Gerät



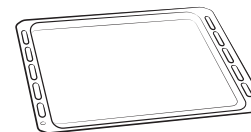
- |    |            |    |                     |    |                 |
|----|------------|----|---------------------|----|-----------------|
| 01 | Bedienfeld | 02 | Seitenständer       | 03 | Türverriegelung |
| 04 | Gerätetür  | 05 | Griff der Gerätetür |    |                 |

## Zubehör

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



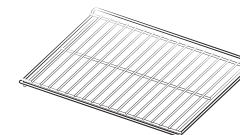
Keramikeinsatz  
(Für den Mikrowellenmodus geeignet.)



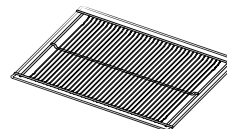
Backblech  
(Nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.)



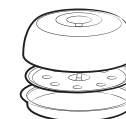
Gitterrosteinsatz  
(Für das Schnellgarprogramm und den Grillmodus geeignet.)



Einhängegitter  
(Nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.)



Heißluftfrittiergestell  
(Nützlich für den Heißluftfrittiermodus.)



Pro Steamer  
(Für den Mikrowellenmodus zum Dampfgaren geeignet.)



3 Schrauben (M4 L25)

## HINWEIS

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

## Einbauanleitung

### Allgemeine technische Informationen

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

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

### Entsorgung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung kann recycelt werden.

Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:

- 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.

### Elektrischer Anschluß

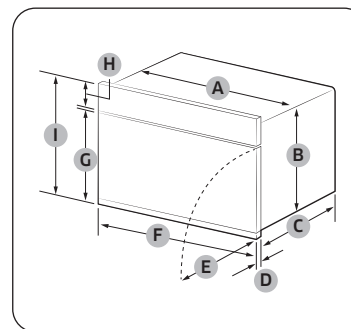
Das Hausnetz, an welches das Gerät angeschlossen ist, muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.

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

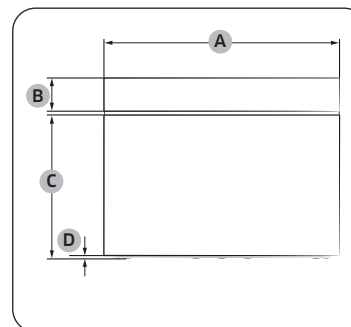
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

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



Gerät (mm)

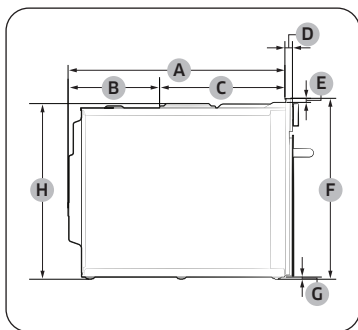
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Gerät (mm)

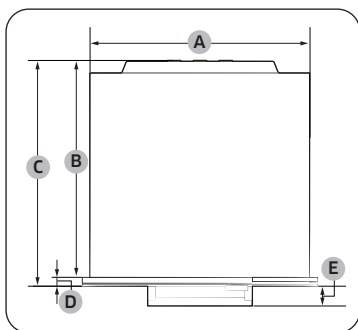
A	595
B	85
C	360
D	6

# Aufstellen des Geräts



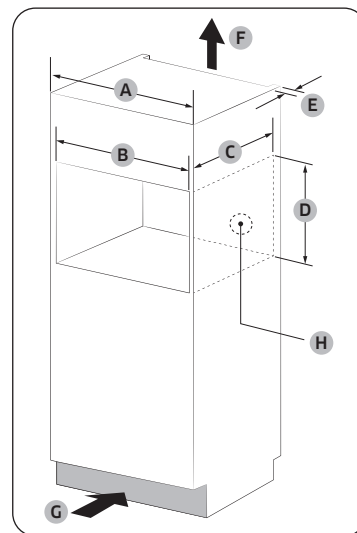
Gerät (mm)

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



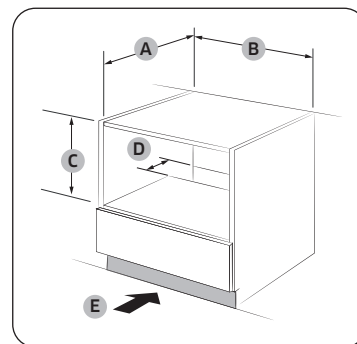
Gerät (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Einbauschränk (mm)

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

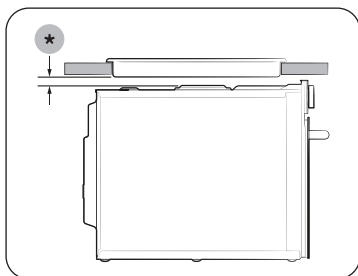


Unterbauschränk (mm)

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

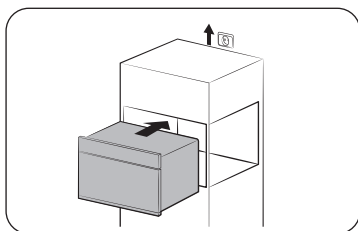
## HINWEIS

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

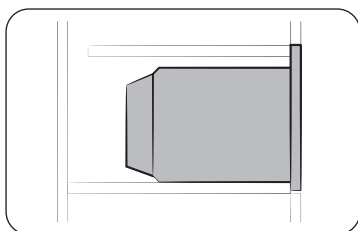


Installieren mit Kochfeld  
Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf (\*), ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren.

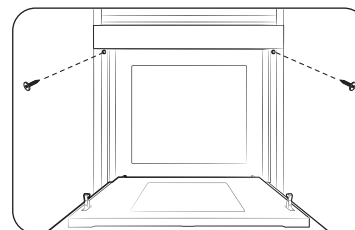
### Einbauen des Geräts



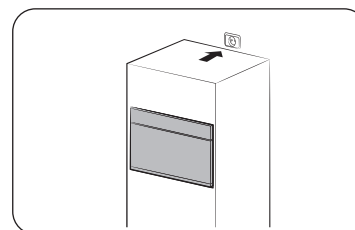
1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.



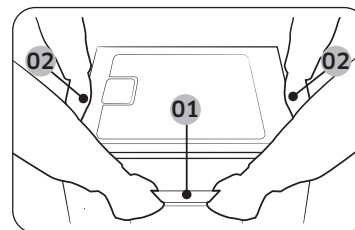
2. Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.



3. Befestigen Sie das Gerät mit den beiden im Lieferumfang enthaltenen Schrauben (4 x 25 mm).



4. Stellen Sie den Stromanschluss her. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.



01 Griff der Gerätetür  
02 Seitlicher Griff

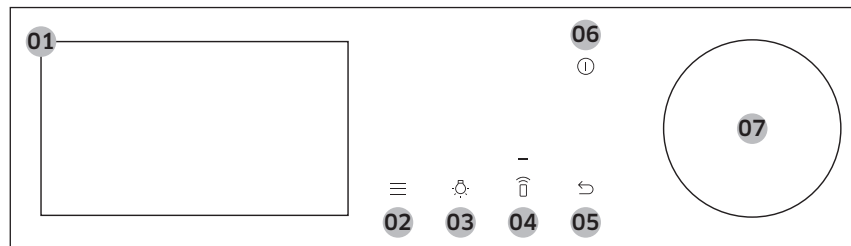
Halten Sie das Gerät beim Herausnehmen aus der Verpackung an den 2 Griffen seitlich am Gerät sowie dem Griff der Gerätetür auf der Vorderseite.

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

# Vor der ersten Verwendung

## Bedienfeld

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über ein Display (ohne Touch-Funktion), einen Einstellknopf und Sensortasten zur Steuerung des Backofens. Bitte lesen Sie die folgenden Informationen, um sich über das Bedienfeld des Backofens zu informieren.



01	Display	Zeigt Informationen zum Gericht und zum Garfortschritt an.
02	Optionen	Tippen Sie hier, um die Optionsliste anzuzeigen.
03	Beleuchtung	Hier tippen, um die Beleuchtung ein- bzw. auszuschalten.
04	Smart Control	Hier tippen, um die Smart Control-Funktion ein- bzw. auszuschalten. <b>HINWEIS</b> „Einfache Verbindung“ sollte vor der Verwendung dieser Funktion eingestellt werden.
05	Zurück	Hier tippen, um zum vorherigen Bildschirm zu gelangen.
06	Leistung	Hier tippen, um den Bildschirm ein- bzw. auszuschalten.
07	Einstellknopf	Drehen Sie den Knopf nach links und rechts, um durch die Menüs und Listen zu navigieren. Der jeweilige Menüpunkt wird unterstrichen, um Ihnen zu zeigen, wo Sie sich auf dem Bildschirm befinden. Den unterstrichenen Menüpunkt können Sie durch Drücken auswählen.

## Anfangseinstellungen

Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal einschalten, erscheint der Begrüßungsbildschirm mit dem Samsung-Logo. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um die Anfangseinstellungen vorzunehmen. Sie können die Anfangseinstellungen später ändern, indem Sie den Bildschirm Einstellungen aufrufen.

1. Wählen Sie auf dem Begrüßungsbildschirm **Mit der Einrichtung beginnen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Stellen Sie die Sprache ein.
  - a. Wählen Sie die Sprache aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
  - b. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Akzeptieren Sie die **„Allgemeinen Geschäftsbedingungen“** und die **„Datenschutzbestimmungen“**.
4. Verbinden Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App.
  - a. Wählen Sie auf dem Bildschirm Mobile Erfahrung die Option **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
  - b. Scannen Sie den QR-Code auf dem Bildschirm mit Ihrem Smartphone und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm Ihres Telefons, um die Verbindung herzustellen.
    - Wenn Sie diesen Schritt nicht durchführen möchten, wählen Sie **Überspringen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um zum nächsten Schritt zu gelangen.
  - c. Sobald Sie die Meldung erhalten, dass die Verbindung erfolgreich hergestellt wurde, wählen Sie **OK** und drücken dann den **Einstellknopf**.

5. Stellen Sie die Zeitzone ein.
  - a. Wählen Sie Ihre Zeitzone aus und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
  - b. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
6. Stellen Sie das Datum ein.
  - a. Wählen Sie den Tag, den Monat und das Jahr aus. Drücken Sie den **Einstellknopf**, nachdem Sie die einzelnen Menüpunkte ausgewählt haben.
  - b. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

**HINWEIS**

Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App verbunden haben.

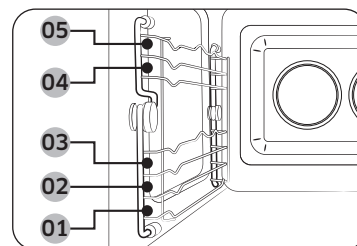
7. Wählen Sie die Uhrzeit.
  - a. Stellen Sie die Stunde und die Minute ein. Drücken Sie den **Einstellknopf**, nachdem Sie die einzelnen Menüpunkte ausgewählt haben.
  - b. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

**HINWEIS**

Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App verbunden haben.

8. Wählen Sie **Fertig**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die Einstellung abzuschließen.
  - Der Bildschirm „Leitfaden für die erste Verwendung“ wird angezeigt. Sie können **ERFAHREN SIE MEHR** auswählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um die Anleitung zu sehen, oder **SPÄTER** auswählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um diesen Schritt zu überspringen.

## Seitenständer



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

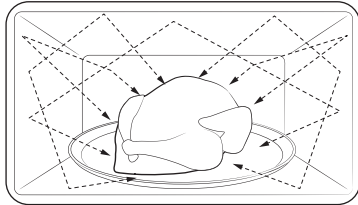
<b>01</b>	Einschub 1	Mikrowellenfunktion
<b>02</b>	Einschub 2	Betriebsart
<b>03</b>	Einschub 3	
<b>04</b>	Einschub 4	
<b>05</b>	Einschub 5	



# Vor der ersten Verwendung

## Informationen zur Mikrowellen-Energie

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



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

### HINWEIS

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

## Mikrowellengeeignetes Geschirr

Das im Mikrowellenmodus verwendete Geschirr muss mikrowellendurchlässig sein, so dass die Mikrowellen in die Lebensmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus oder mit Metall. Als mikrowellengeeignet gekennzeichnetes Geschirr ist immer eine sichere Wahl. Weitere Informationen über geeignetes Kochgeschirr finden Sie im folgenden Leitfaden.

### 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.

	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

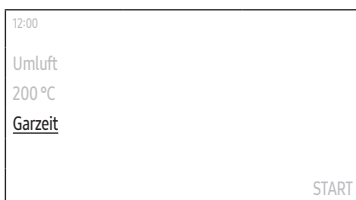
## Backofenmodi



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie den gewünschten Garmodus und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. (Ausführliche Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie im Abschnitt „Beschreibungen der Backofenmodi“ auf Seite 19.)



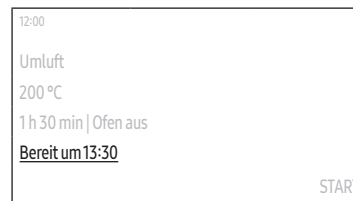
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
  - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich sind je nach Garmodus unterschiedlich.



4. Wählen Sie **Garzeit**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
  - Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.
5. Wählen Sie nach dem Einstellen der Garzeit die Option, die am Ende des Garvorgangs ausgeführt werden soll, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
  - Sie können **Ofen aus, Temperatur halten** oder **Warmhalten** wählen.
  - Der Modus „Großer Grill“ unterstützt nicht die Option **Warmhalten**.

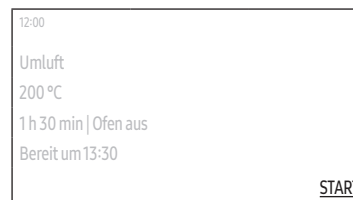
### HINWEIS

Wenn Sie den Garvorgang starten, ohne die Garzeit einzustellen oder die Option **Temperatur halten** zu wählen, müssen Sie das Gerät manuell stoppen.



6. Wählen Sie **Bereit um**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.

- Wenn Sie die Garzeit einstellen, zeigt der Backofen die Zeit an, zu der der Garvorgang endet. (Beispiel: **Bereit um 13:30**)



7. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

- Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Backofen sofort mit dem Garen.
- Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Backofen automatisch die Startzeit an, um den Garvorgang zur eingestellten Zeit zu beenden.

### HINWEIS

- Sie können die Temperatur und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Wählen Sie während des Garvorgangs die Option **Pause**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Vorgang zu unterbrechen. Einen einmal unterbrochenen Garvorgang können Sie entweder beenden oder fortsetzen.
  - Wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang zu beenden.
  - Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, wird auf dem Bildschirm **+5 Min** angezeigt.
  - Sie können **+5 Min** wählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um die Garzeit um weitere 5 Minuten zu verlängern.

## Beschreibungen der Backofenmodi

Modus	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Heißluft	40-250	160
	Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.	
Umluft	40-250	180
	Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt und mit Lüftern verteilt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.	
Großer Grill	150-250	220
	Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).	
Heißluftgrill	40-250	180
	Die durch die beiden oberen Heizelemente erzeugte Wärme wird mit dem Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch oder Fisch.	
Oberhitze + Heißluft	40-250	180
	Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Braten, die eine knusprige Oberfläche erfordern (z. B. Fleisch oder Lasagne).	

Modus	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Unterhitze + Heißluft	40-250	200
	Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Pizza, Brot oder Kuchen.	
Intensives Garen	40-250	220
	Beim Intensiven Garen werden alle Heizelemente abwechselnd aktiviert, um die Hitze gleichmäßig im Backofen zu verteilen. Verwenden Sie diesen Modus für aufwendige Rezepte, wie z. B. große Aufläufe oder Torten.	
Anbraten	80-200	160
	Anbraten führt einen automatischen Vorheizzyklus durch, bis die Ofentemperatur 220 °C erreicht. Dann beginnen das obere Heizelement und der Heißluftventilator mit dem Anbraten von Speisen wie Fleisch. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei niedrigen Temperaturen gegart. Dieser Modus eignet sich für Rindfleisch, Geflügel oder Fisch.	
Heißluftfrittieren	150-250	220
	Beim Heißluftfrittiermodus wird Heißluft verwendet, um knusprigere und gesündere gefrorene oder frische Lebensmittel ohne oder mit weniger Öl als beim normalen Heißluftbetrieb zu erhalten. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie diesen Modus zusammen mit einem Heißluftfrittierblech verwenden. Befolgen Sie die Rezept- bzw. Packungsanweisungen bezüglich Temperatur, Zeit und Menge.	

## Mikrowellenmodi



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie den gewünschten Garmodus und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. (Ausführliche Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie im Abschnitt „Beschreibungen der Mikrowellenmodi“ auf Seite 21.)
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
  - Der Mikrowellenherd-Modus erfordert keine Temperatureinstellung.
  - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich sind je nach Garmodus unterschiedlich.
4. Stellen Sie die Leistungsstufe ein.
  - Standard-Leistungsstufe und Leistungsstufenbereich sind je nach Garmodus unterschiedlich.



5. Wählen Sie **Garzeit**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
  - Die maximale Garzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.
  - Sie können **+30 Sek.** auswählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.
6. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
  - Das Gerät startet umgehend den Garvorgang.

### HINWEIS

- Sie können die Temperatur und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Wählen Sie während des Garvorgangs die Option **Pause**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Vorgang zu unterbrechen. Einen einmal unterbrochenen Garvorgang können Sie entweder beenden oder fortsetzen.
  - Wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang zu beenden.
  - Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, wird auf dem Bildschirm **+30 Sek.** angezeigt. (**+30 Sek.** wird nicht angezeigt, wenn die Garzeit auf weniger als 5 Sekunden eingestellt wurde.)
  - Sie können **+30 Sek.** wählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um die Garzeit um weitere 30 Sekunden zu verlängern.

## Beschreibungen der Mikrowellenmodi

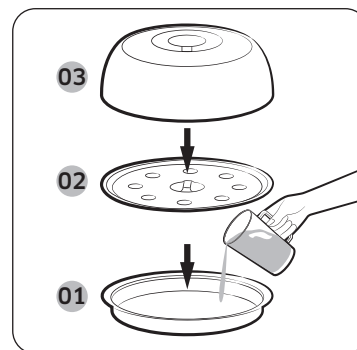
Modus	Bereich für Temperatur (°C) / Leistung (W)	Standardtemperatur (°C) / Leistungsstufe (W)
Mikrowellenherd	- / 100-850	850
	Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.	
Mikrowellenherd + Grill	40-200 / 100-600	200/300
	Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.	
Mikrowellenherd + Heißluft	40-200 / 100-600	180/300
	Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt und durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.	
Mikrowellenherd + Braten	40-200 / 100-600	180/300
	Dieser Modus kombiniert Heißluftgrill und Mikrowelle und verkürzt somit die Garzeit, während die Speisen eine braune und knusprige Außenseite erhalten.	

## Leistungsstufe

Einschubhöhe	Prozentsatz (%)	Geräteleistung (W)	Beschreibung
HOCH	100	850	Hiermit können Sie Flüssigkeit erhitzen.
HOCH REDUZIERT	82	700	Hiermit können Sie erhitzen und garen.
MITTELHOCH	71	600	
MITTEL	53	450	Hiermit können Sie Fleisch und Gemüse garen und aufwärmen.
MITTEL REDUZIERT	35	300	
AUFTAUEN	21	180	Hiermit können Sie Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.
LOW	12	100	Hiermit können Sie Gemüse auftauen.

## So verwenden Sie Pro Steamer

Sie können Ihre Speisen mittels Pro Steamer manuell dampfgaren.

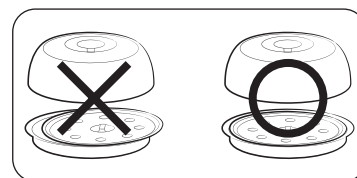


- 01 Dämpfeinsatz / Backunterlage
- 02 Dampfschale
- 03 Edelstahldeckel

1. Gießen Sie 500 ml kaltes Wasser in den Dämpfeinsatz. Setzen Sie die Dampfschale auf den Dämpfeinsatz, geben Sie die Speisen in die Schale und schließen Sie dann den Edelstahldeckel. Stellen Sie den Pro Steamer in die Mitte des Garraums.
2. Für die weiteren Gareinstellungen befolgen Sie die Schritte 2-4 im Abschnitt „Mikrowelle“.
  - Ausführliche Anweisungen zum Garen finden Sie im Abschnitt **Pro Steamer** auf Seite 40.

### HINWEIS

Überprüfen Sie stets die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.



### VORSICHT

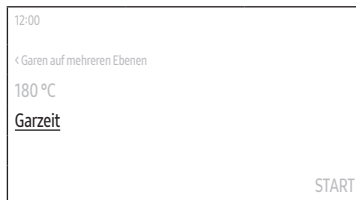
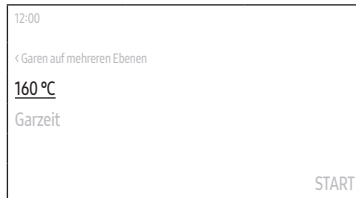
Achten Sie darauf, dass Sie den Deckel des Pro Steamer so schließen, dass er in Dämpfeinsatz/ Backunterlage passt. Die Eier oder Maronen können explodieren, wenn der Deckel nicht richtig geschlossen ist.

### VORSICHT

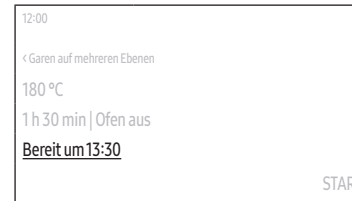
- Verwenden Sie diesen Pro Steamer niemals mit einem anderen Produkt oder Modell. Dadurch könnte sonst ein Brand oder eine schwerwiegende Beschädigung des Produkts verursacht werden.
- Verwenden Sie den Pro Steamer nicht ohne Wasser oder Lebensmittel im Inneren. Wenn Sie den Pro Steamer verwenden, sollten Sie vor dem Gebrauch mindestens 500 ml Wasser einfüllen. Wenn die Wassermenge weniger als 500 ml beträgt, kann es zu einem unvollständigen Garvorgang, zu einem Brand oder zu schwerwiegenden Schäden am Produkt kommen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Behälter nach dem Garen aus dem Inneren des Pro Steamers nehmen, da er sehr heiß ist.

# Bedienung

## Sonderfunktion



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie **Sonderfunktion** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie die gewünschte Funktion und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. (Ausführliche Informationen zu den einzelnen Funktionen finden Sie im Abschnitt „Beschreibungen der Sonderfunktionen“ auf Seite 23.)
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
  - Die Standardtemperatur und die eigentliche Temperatur sind je nach Garmodus unterschiedlich.
5. Wählen Sie **Garzeit**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
  - Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.



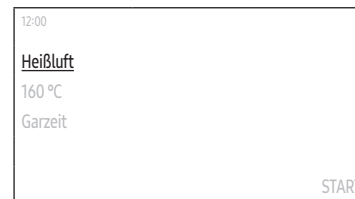
6. Wählen Sie **Bereit um**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
  - Wenn Sie die Garzeit einstellen, zeigt der Backofen die Zeit an, zu der der Garvorgang endet. (Beispiel: **Bereit um 13:30**)
7. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
  - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Backofen sofort mit dem Garen.
  - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Backofen automatisch die Startzeit an, um den Garvorgang zur eingestellten Zeit zu beenden.

## Beschreibungen der Sonderfunktionen

Modus	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Garen auf mehreren Ebenen	40-250	160
	Verwenden Sie diese Funktion, um gleichzeitig auf zwei Ebenen zu garen.	
Warmhalten	60-100	60
	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.	

## Automatisches Garen

Der Backofen bietet 31 Programme zum automatischen Garen. Mithilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Garzeit, Leistungsstufe und Temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch eingestellt.



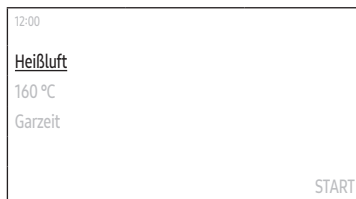
1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie **Automatisches Garen** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
  - Ausführliche Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Automatisches Garen“ im Abschnitt „Intelligentes Garen“ auf Seite 28.
4. Lesen Sie den Tipp, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
  - Das verfügbare Gewicht ist je nach gewähltem Programm unterschiedlich.
  - Dieser Schritt entfällt möglicherweise bei einigen Programmen.
6. Bereiten Sie die Speisen und das Zubehör gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu bzw. vor, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
7. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.



# Bedienung

## Automatisches Auftauen

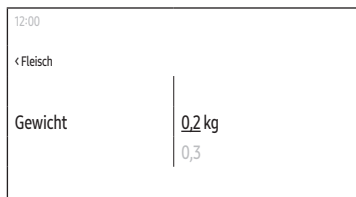
Der Backofen bietet 5 Programme zum automatischen Auftauen. Nutzen Sie diese Funktion zum bequemen Auftauen von Lebensmitteln. Garzeit, Leistungsstufe und Temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch eingestellt.



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie **Automatisches Auftauen** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.



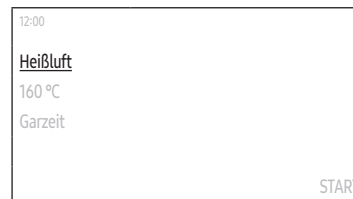
3. Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
  - Ausführliche Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Automatisches Auftauen“ im Abschnitt „Intelligentes Garen“ auf Seite 31.



4. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
  - Das verfügbare Gewicht ist je nach gewähltem Programm unterschiedlich.
5. Bereiten Sie die Speisen und das Zubehör gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu bzw. vor, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
6. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

## Schnelles Garen

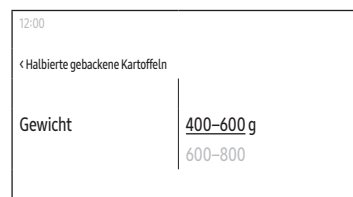
Der Backofen bietet Schnellgarprogramme. Nutzen Sie diese Funktion zum bequemen Auftauen von Lebensmitteln. Garzeit, Leistungsstufe und Temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch eingestellt.



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie **Schnelles Garen** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.




3. Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
  - Ausführliche Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Schnelles Garen“ im Abschnitt „Intelligentes Garen“ auf Seite 32.




4. Lesen Sie den Tipp, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
  - Das verfügbare Gewicht ist je nach gewähltem Programm unterschiedlich.
6. Bereiten Sie die Speisen und das Zubehör gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu bzw. vor, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
7. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

## Timer



### Hinzufügen eines neuen Timers

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf dem Bildschirm Timer die Option **+**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
  - Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie den Timer zum ersten Mal hinzufügen.
4. Stellen Sie die Zeit ein.


### Bearbeiten des vorhandenen Timers

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf dem Bildschirm Timer den zu bearbeitenden Timer, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Ändern Sie die Zeit.

### Löschen des Timers

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf dem Bildschirm Timer die Option , und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Wählen Sie auf der rechten Seite des Timers, den Sie löschen möchten, die Option **Löschen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Wählen Sie **Fertig** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

### Verwenden des Timers

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf der rechten Seite des Timers, den Sie verwenden möchten, die Option **START** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
  - Einen einmal gestarteten Timer können Sie anhalten oder abbrechen.

### HINWEIS


Wenn die Zeit bis zu einem vorgegebenen Punkt verstrichen ist, erscheint die Meldung „**Die Zeit ist abgelaufen**“ und eine Melodie wird abgespielt. Wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die Meldung zu quittieren.

## Reinigung

### Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.

Diese automatische Funktion spart Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung nicht mehr erforderlich ist.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie **Dampfreinigung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

### WARNUNG

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


### HINWEIS

- Wenn der Backofen stark mit Fett verschmutzt ist, z. B. nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, hartnäckige Verschmutzungen manuell mit einem Reinigungsmittel zu entfernen, bevor Sie die Dampfreinigung aktivieren.
- Lassen Sie die Backofentür nach Beendigung des Zyklus einen Spalt offen. Dies ist notwendig, damit die innere Emailleoberfläche gründlich trocknen kann.
- Solange der Backofen innen heiß ist, wird die automatische Reinigung nicht aktiviert. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie es 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.


# Bedienung

## Geruchsbeseitigung

Dies ist nützlich, um den Ofen von Geruch zu befreien. Verwenden Sie diese Funktion regelmäßig, um unangenehme Gerüche aus Ihrem Backofen zu entfernen.



1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie **Geruchsneutralisierung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
  - Sie können bis zu 15 Minuten einstellen.
5. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

## Einstellungen

Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, wählen Sie **Einstellungen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um verschiedene Einstellungen für Ihren Backofen zu ändern.

Detaillierte Beschreibungen entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Anschlüsse	WLAN	Hiermit schalten Sie WLAN ein bzw. aus.
	Einfache Verbindung	Sie können den Backofen über eine WLAN-Verbindung mit dem SmartThings-Server verbinden. Wenn der Backofen verbunden ist, können Sie die SmartThings-App verwenden, um den Status des Backofens zu überprüfen und/oder ihn von einem mobilen Gerät aus zu steuern.
	Remote-Management	Wählen Sie <b>Aktivieren</b> und drücken Sie dann den <b>Einstellknopf</b> , um dem Callcenter den Fernzugriff auf Ihren Backofen zu ermöglichen, damit interne Informationen des Backofens überprüft werden können.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Display	Helligkeit	Sie können die Helligkeit des Displays ändern.
	Bildschirmschoner	Sie können den Bildschirmschoner ein- bzw. ausschalten.   <b>HINWEIS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Bildschirmschoner ist eine Funktion, die das Datum und die Uhrzeit auf dem Bildschirm anzeigt, wenn im Standby-Status eine bestimmte Zeit lang keine Eingabe erfolgt.</li> <li>Schalten Sie den Bildschirmschoner ein, um das Uhrmotiv und den Timeout zu aktivieren.</li> </ul>
	Uhrmotiv	Sie können das Uhrmotiv auswählen.
	Zeitüberschreitung	Sie können die Zeitspanne festlegen, nach der sich der Bildschirmschoner einschaltet.   <b>HINWEIS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Energieverbrauch kann je nach Einstellung steigen.</li> <li>Wenn die Timeout-Einstellung auf „Immer eingeschaltet“ eingestellt ist, wechselt die Helligkeit des LCD-Bildschirms automatisch auf Stufe 2, wenn 3 Minuten lang keine Tastenbetätigung erfolgt ist.</li> </ul>



Menü	Untermenü	Beschreibung
Datum und Uhrzeit	Automatisches Datum und Uhrzeit	Sie können die Aktualisierung der Uhrzeit über das Internet ein- bzw. ausschalten. Sie müssen mit dem WLAN-Netzwerk verbunden sein.
	Zeitzone auswählen	Sie können die Zeitzone auswählen. (Sie müssen die Funktion „Automatisches Datum und Uhrzeit“ deaktivieren).
	Datum einstellen	Sie können das Datum manuell einstellen. (Sie müssen die Funktion „Automatisches Datum und Uhrzeit“ deaktivieren).
	Uhrzeit einstellen	Sie können die Uhrzeit manuell einstellen. (Sie müssen die Funktion „Automatisches Datum und Uhrzeit“ deaktivieren).
	Zeitanzeigeformat auswählen	Sie können das Zeitanzeigeformat zwischen 12- und 24-Stunden-Format wählen.
Sprache		Sie können eine Sprache auswählen.
Fassungsvermögen		Sie können das Fassungsvermögen des Ofens einstellen.
Hilfe	Problembefhebung	Sie können die Hinweise zur Fehlerbehebung als Referenz verwenden.
	Leitfaden für die erste Verwendung	Sie können die einfachen Anweisungen zur grundlegenden Verwendung des Backofens zu Hilfe nehmen.

# Bedienung

Menü	Untermenü	Beschreibung
Über das Gerät	Modellbezeichnung	Hier können Sie die Modellbezeichnung unseres Backofens überprüfen.
	SW-Version	Hier können Sie die aktuelle Version der Firmware überprüfen. Wenn eine neue Software verfügbar ist, erscheint in diesem Menü die Schaltfläche <b>SW-Aktualisierung</b> .
	Rechtliche Informationen	Sie können die rechtlichen Informationen einsehen.

## Bedienfeldsperre

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Bedienung zu verhindern.

- Um die **Bedienfeldsperre** zu aktivieren, berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, wählen **Bedienfeldsperre** und drücken dann den **Einstellknopf**.
- Um die **Bedienfeldsperre** zu deaktivieren, berühren Sie die Taste  und halten sie gedrückt, bis Sie die Meldung „Bedienelement ist entriegelt.“ sehen.

# Intelligentes Garen

## Automatisches Garen

Die folgende Tabelle enthält 31 Automatikprogramme, darunter Aufwärmen, Kochen, Braten und Backen. Sie enthält die Mengen, die Standzeiten und die entsprechenden Empfehlungen. Diese Automatikprogramme enthalten spezielle Garmodi, die für mehr Komfort entwickelt wurden.

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1. Getränke	0,25 0,5	Keramikeinsatz	1
	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	Keramikeinsatz	1
	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen lassen.		
3. Tiefgefrorene Fertiggerichte	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	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.		

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
4. Suppe	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Suppe in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2 bis 3 Minuten vorsichtig umrühren.		
5. Eintöpfe	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Suppe in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2 bis 3 Minuten vorsichtig umrühren.		
6. Gefrorene Fischgratins	0,4-0,6	Grilleinsatz + Keramikeinsatz	3
	Das tiefgefrorene Fischgratin in eine geeignete ofenfeste Glas- oder Keramikschüssel geben. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen. Dieses Programm eignet sich für tiefgekühlte Fertigprodukte, die aus Filets mit Gemüse und Sauce bestehen.		
7. Tiefkühl lasagne	0,4-0,6	Grilleinsatz + Keramikeinsatz	3
	Die tiefgefrorene Lasagne in eine geeignete ofenfeste Glas- oder Keramikschüssel geben. Nach dem Erhitzen für 2-3 Minuten ruhen lassen.		
8. Tiefgefrorene Pommes Frites	0,4-0,5	Backblech	3
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen.		
9. Tiefkühlpizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Einhängegitter	2
	Tiefkühlpizza auf das Eihängegitter legen.		

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
10. Tiefgefrorene Kroketten	0,4-0,6	Backblech	3
	Gefrorene Kartoffelkroketten gleichmäßig auf ein Metallblech legen.		
11. Tiefgefrorenes Gemüse	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	Das tiefgefrorene Gemüse, wie z. B. Brokkoli, Möhrenstücke, Blumenkohlrischen und Erbsen, in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 1-2 EL Wasser hinzugeben. Schüssel in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
12. Apfeltorte	1,2-1,4	Einhängegitter	1
	Den gedeckten Apfelkuchen in eine runde Metallform geben. Auf das Eihängegitter stellen. Bei den Gewichtsbereichen ist der Belag (Apfel usw.) bereits eingerechnet.		
13. Boden für Obstkuchen	0,3-0,5	Einhängegitter	3
	Den Teig in eine Auflaufform mit Metallboden geben und auf das Eihängegitter stellen.		
14. Brownies	0,5-0,7	Einhängegitter	3
	Den Teig in eine runde Pyrex-/Keramikform geben und auf das Eihängegitter stellen.		
15. Croissants	0,2-0,4	Einhängegitter	3
	Verwenden Sie Backpapier. Die Croissants nebeneinander auf das Eihängegitter legen.		
16. Holländischer Butterkuchen	0,5-0,7	Einhängegitter	2
	Frischen Teig in eine runde Metallauflaufform (22 cm) geben. Auf das Gitter stellen.		
17. Sandkuchen	0,7-0,8	Einhängegitter	3
	Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Die Form längs zur Tür auf das Eihängegitter stellen.		

# Intelligentes Garen

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
18. Muffins	0,5-0,6	Einhängegitter	2
	Den Muffinteig in eine Muffinform aus Metall geben, die für 12 Muffins geeignet ist. Die Form in die Mitte des Eihängegitters stellen.		
19. Gehenlassen von Hefeteig	0,3-0,6	Einhängegitter	3
	Hefeteig für Pizza, Kuchen oder Brot zubereiten. In eine große runde, hitzebeständige Form geben und mit Frischhaltefolie abdecken.		
20. Biskuitkuchen	0,3-0,6	Einhängegitter	2
	300 g Teig in eine runde schwarze Metallbackform mit 18 cm Durchmesser geben. Bei 400 g muss der Durchmesser 24 cm und bei 500 g 26 cm betragen. Die Form in die Mitte des Eihängegitters stellen.		
21. Weißbrot	0,7-0,8	Einhängegitter	2
	Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Die Form längs zur Tür auf das Eihängegitter stellen.		
22. Apfel-Blätterteiggebäck	0,3-0,5	Backblech	2
	Verwenden Sie Backpapier. 4 Stk. nebeneinander auf das Backblech legen.		
23. Fischfilet, 2 cm	0,3-0,6	Einhängegitter + Backblech	5+2
	Fischfilets (2 cm) marinieren und nebeneinander auf das Eihängegitter bzw. Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie <b>OK</b> und drücken Sie dann den <b>Einstellknopf</b> . Wählen Sie dann <b>Weiter</b> und drücken Sie den <b>Einstellknopf</b> , um den Vorgang fortzusetzen.		

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
24. Lachssteak	0,3-0,6	Einhängegitter + Backblech	5+2
	Lachssteaks marinieren und nebeneinander auf das Eihängegitter und Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie <b>OK</b> und drücken Sie dann den <b>Einstellknopf</b> . Wählen Sie dann <b>Weiter</b> und drücken Sie den <b>Einstellknopf</b> , um den Vorgang fortzusetzen.		
25. Crevetten	0,3-0,4 0,4-0,5	Einhängegitter + Backblech	5+2
	Die rohe Garnele gleichmäßig auf das Eihängegitter und das Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie <b>OK</b> und drücken Sie dann den <b>Einstellknopf</b> . Wählen Sie dann <b>Weiter</b> und drücken Sie den <b>Einstellknopf</b> , um den Vorgang fortzusetzen.		
26. Beefsteak, dünn	0,3-0,6	Einhängegitter + Backblech	5+2
	Die Rindersteaks nebeneinander auf die Mitte des Eihängegitters und des Backblechs legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie <b>OK</b> und drücken Sie dann den <b>Einstellknopf</b> . Wählen Sie dann <b>Weiter</b> und drücken Sie den <b>Einstellknopf</b> , um den Vorgang fortzusetzen.		
27. Lammkoteletts	0,3-0,6	Einhängegitter + Backblech	5+2
	Lammkoteletts marinieren. Lammkoteletts auf das Eihängegitter und das Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie <b>OK</b> und drücken Sie dann den <b>Einstellknopf</b> . Wählen Sie dann <b>Weiter</b> und drücken Sie den <b>Einstellknopf</b> , um den Vorgang fortzusetzen.		

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
28. Frisches Gemüse	0,3-0,4 0,5-0,6	Keramikeinsatz	1
	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. Schüssel in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
29. Geschälte Kartoffel	0,5-0,6 0,7-0,8	Keramikeinsatz	1
	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. Schüssel in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
30. Weißer Reis	0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
	Weißen Reis (parboiled) abwiegen und die doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Beispiel: Für 0,3 kg Reis 600 ml kaltes Wasser hinzugeben. In eine geeignete ofeneste Glasschlüssel mit Deckel geben. Schüssel in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 5 Minuten lang ruhen lassen.		
31. Selbstgemachte Pizza	0,6-1,0	Backblech	1
	Pizza auf das Blech geben. Zu den Gewichtsbereichen gehören die Beläge wie Soße, Gemüse, Schinken und Käse.		

## Automatisches Auftauen

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme für das automatische Auftauen, die Mengen, die Standzeiten und die entsprechenden Empfehlungen aufgeführt. Diese Programme verwenden ausschließlich Mikrowellenenergie. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und Obst auf den Keramikeinsatz.

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe	Ruhezeit (Min.)
Fleisch	0,2-2,0	Keramikeinsatz	1	10-30
	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie <b>OK</b> und drücken Sie dann den <b>Einstellknopf</b> . Wählen Sie dann <b>Weiter</b> und drücken Sie den <b>Einstellknopf</b> , um den Vorgang fortzusetzen. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.			
Geflügel	0,2-2,0	Keramikeinsatz	1	10-30
	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie <b>OK</b> und drücken Sie dann den <b>Einstellknopf</b> . Wählen Sie dann <b>Weiter</b> und drücken Sie den <b>Einstellknopf</b> , um den Vorgang fortzusetzen. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.			
Fisch	0,2-2,0	Keramikeinsatz	1	10-30
	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie <b>OK</b> und drücken Sie dann den <b>Einstellknopf</b> . Wählen Sie dann <b>Weiter</b> und drücken Sie den <b>Einstellknopf</b> , um den Vorgang fortzusetzen. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.			



# Intelligentes Garen

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe	Ruhezeit (Min.)
Brot/ Kuchen	0,1-1,0	Keramikeinsatz	1	5-10
	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie <b>OK</b> und drücken Sie dann den <b>Einstellknopf</b> . Wählen Sie dann <b>Weiter</b> und drücken Sie den <b>Einstellknopf</b> , um den Vorgang fortzusetzen. Der Backofen läuft weiter, bis Sie die Gerätetür öffnen, um die Speisen zu wenden. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Brot, in Scheiben oder ganz, sowie für Brötchen und Baguettes. Brötchen im Kreis anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Hefekuchen, Keksen, Käsekuchen und Blätterteig. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur.			
Obst	0,1-0,8	Keramikeinsatz	1	5-10
	Das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Keramikeinsatz verteilen. Dieses Programm eignet sich für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beerenfrüchte und Tropenfrüchte.			

## Schnelles Garen

In der folgenden Tabelle sind 4 Automatikprogramme für Schnelles Garen und Braten aufgeführt. Sie enthält die Mengen, die Standzeiten und die entsprechenden Empfehlungen. Diese Automatikprogramme enthalten spezielle Garmodi, die für mehr Komfort entwickelt wurden.

Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschubebene
Halbierte gebackene Kartoffeln	400-600 g	Grilleinsatz + Keramikeinsatz	3
	600-800 g		
Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten auf den Rost legen. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschubebene
Schweinebraten	0,8-1,0 kg	Grilleinsatz + Keramikeinsatz	3
	Den marinierten Schweinebraten auf den Grilleinsatz legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie <b>OK</b> und drücken Sie dann den <b>Einstellknopf</b> . Wählen Sie dann <b>Weiter</b> und drücken Sie den <b>Einstellknopf</b> , um den Vorgang fortzusetzen.		
Hähnchenteile	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Grilleinsatz + Keramikeinsatz	5
	Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Haut nach unten auf den Grilleinsatz legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie <b>OK</b> und drücken Sie dann den <b>Einstellknopf</b> . Wählen Sie dann <b>Weiter</b> und drücken Sie den <b>Einstellknopf</b> , um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Ganzes Hähnchen	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Grilleinsatz + Keramikeinsatz	3
	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten mittig auf den Grilleinsatz legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie <b>OK</b> und drücken Sie dann den <b>Einstellknopf</b> . Wählen Sie dann <b>Weiter</b> und drücken Sie den <b>Einstellknopf</b> , um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 5 Minuten lang ruhen lassen.		

※ Der Modus „Schnelles Garen“ verwendet Mikrowellenenergie zum Erhitzen von Speisen. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

## Manuelles Garen

### Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

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

### Tiefgefrorenes Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Gemüse zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Nach dem Garen würzen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Spinat	150	600	5-6	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Brokkoli	300	600	8-9	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Erbsen	300	600	7-8	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Grüne Bohnen	300	600	7½-8½	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Gemischtes Gemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7-8	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Gemischtes Gemüse (Chinesisch)	300	600	7½-8½	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			

### Frisches Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Für jeweils 250 g 30-45 ml kaltem Wasser hinzufügen.
- Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Nach dem Garen würzen.
- Kleinere Stücke gleicher Größe werden schneller gar als große.
- Frisches Gemüse immer mit voller Mikrowellenleistung (850 W) garen.

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

# Intelligentes Garen

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Pilze	125	1-2	3
	250	2-3	
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	4-5	3
	500	7-8	
Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.			
Kohlrabi	250	5-6	3
	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.		

## Reis und Pasta

Während und nach dem Garen von Zeit zu Zeit umrühren.

Ohne Deckel garen, während der Ruhezeit jedoch abdecken. Anschließend Wasser gründlich abtropfen lassen.

- **Reis:** Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel, der ausreichend groß für den Reis ist (der sein Volumen beim Garen verdoppelt).
- **Nudeln:** In einen großen ofenfesten Behälter geben.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250	850	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		18-20		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250	850	20-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		22-24		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	850	17-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Körnermischung (Reis + Getreide)	250	850	18-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	850	10-11	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.

## Aufwärmen

- Wärmen Sie große Portionen (z. B. Keulen von Tieren) nicht auf, da sie leicht übergaren.
- Es ist sicherer, Lebensmittel mit niedriger Leistung aufzuwärmen.
- Während und nach dem Garen umrühren oder wenden.
- Vorsicht bei Flüssigkeiten und Babynahrung. Vor, während und nach dem Garen gut mit einem Plastiklöffel oder Rührstab umrühren, um die Entstehung großer Dampfblasen und eventuelle Verbrühungen zu vermeiden. Lassen Sie diese Lebensmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Länger als andere Lebensmittel aufwärmen.
- Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten. Siehe nachfolgende Tabelle.

Flüssigkeiten und feste Lebensmittel

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Getränke	250 ml (1 Becher)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 Becher)		2-3	
In eine Keramiktasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.				
Suppe (Gekühlt)	250 g	850	3-4	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Eintopf (Gekühlt)	350 g	600	5-6	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Nudeln mit Sauce (Gekühlt)	350 g	600	5-6	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Tellergericht (Gekühlt)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.				

## Babynahrung und Milch

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (Sekunden)	Ruhezeit (Min.)
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	30-40	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600	20-30	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babymilch	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Ohne Deckel erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.				

## Auftauen

Geben Sie tiefgekühlte Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter ohne Deckel. Beim Auftauen wenden, Flüssigkeit abgießen und Innereien nach dem Auftauen entfernen. Zum schnelleren Auftauen schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke und wickeln sie vor dem Auftauen in Alufolie ein. Wenn die Außenseite der tiefgekühlten Lebensmittel zu schmelzen beginnt, beenden Sie das Auftauen und lassen Sie die Lebensmittel gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle ruhen.

Ändern Sie beim Auftauen nicht die Standardleistung (180 W).

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

# Intelligentes Garen

Gericht		Portionsgröße (g)	Auftauzeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)
Fleisch	Hackfleisch	250	6-7	15-30
	Schweinesteaks	500	8-12	
Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Die schmalen Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.		250	7-8	
Geflügel	Hähnchenteile	500 (2 Stk.)	12-14	15-60
	Ganzes Hähnchen	1200	28-32	
Zunächst die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten bzw. das ganze Hähnchen mit der Brust nach unten auf einen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.				
Fisch	Fischfilets	200	6-7	10-25
	Ganzer Fisch	400	11-13	
Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.				
Obst	Beeren	300	6-7	5-10
	Das Obst auf einem flachen runden Glatteller mit großem Durchmesser verteilen.			
Brot	Brötchen	2 Stk.	1-1½	5-20
	(je ca. 50g)	4 Stk.	2½-3	
	Toast/Sandwich	250	4-4½	
		500	7-9	
Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.				

## Hinweise und Empfehlungen zum Heißluftbetrieb

### Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, den Backofen im Heißluftbetrieb vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Haselnusskuchen, Kastenform	160-170	Einhängegitter	2	60-70
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	150-160	Einhängegitter	2	50-60
Biskuitkuchen	150-160	Einhängegitter	2	25-35
Obstkuchenboden	150-170	Einhängegitter	2	25-35
Flacher Obststreuselkuchen (Hefeteig)	150-170	Backblech	3	30-40
Croissants	170-180	Backblech	2	10-15
Brötchen	180-190	Backblech	2	10-15
Kekse	160-180	Backblech	3	10-20
Backofen-Pommes	200-220	Backblech	3	15-20

### Oberhitze + Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten.

Es wird empfohlen, den Backofen im Modus „Oberhitze + Heißluft“ vorzuheizen.

Legen Sie das Fleisch auf das Einhängegitter, beachten Sie die Angaben zur Einschubebene in der Tabelle und verwenden Sie das Backblech als Fettpfanne auf Stufe 2.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Rinderbraten (1 kg / medium)	170-190	Einhängegitter + Backblech	3+2	60-90
Schweineschulterbraten/ rolle (1 kg)	180-200	Einhängegitter + Backblech	3+2	90-120
Lammbraten / Lammkeule (0,8 kg)	190-210	Einhängegitter + Backblech	3+2	50-80
Hähnchen, ganz (1,2 kg)	200-220	Einhängegitter + Backblech	3+2	50-70
Ganze Forelle (2 St./0,5 kg)	180-200	Einhängegitter + Backblech	3+2	30-40
Entenbrust (0,3 kg)	180-200	Einhängegitter + Backblech	3+2	25-35

### Unterhitze + Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen.

Es wird empfohlen, den Backofen im Modus „Unterhitze + Heißluft“ vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Selbstgemachte Pizza	180-200	Backblech	1	20-30
Gekühlte vorgebackene Quiche/Pastete	180-200	Einhängegitter	2	10-15
Tiefgefrorene Roheigpizza	180-200	Backblech	2	15-20
Tiefkühlpizza	180-200	Backblech	2	15-25
Gekühlte Pizza	180-200	Backblech	2	8-15
Apfeltorte	160-180	Einhängegitter	1	60-70
Blätterteigstücke mit Apfelfüllung	180-200	Backblech	2	10-15

# Intelligentes Garen

## Hinweise und Empfehlungen zum Grillbetrieb

### Großer Grill

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

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

### Heißluftgrill

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Bratwurst	Einhängegitter	4	8-10
Kartoffelecken	Einhängegitter	4	20-25
Tiefgefrorene Pommes Frites	Backblech	4	15-20
Tiefgefrorene Krokette	Backblech	4	20-25
Tiefgefrorene Nuggets	Backblech	4	15-20
Lachssteak	Einhängegitter + Backblech	4+2	15-20
Fischfilet	Einhängegitter + Backblech	4+2	12-17
Ganzer Fisch	Einhängegitter + Backblech	4+2	15-20
Hähnchenteile	Einhängegitter + Backblech	4+2	30-40

### Hinweise zum Kombigaren

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

### Mikrowelle + Grill

Die Leistungsstufen sowie die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Garen. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit 1. Seite (in Min.)	Garzeit 2. Seite (in Min.)
Ofenkartoffeln	600	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	10-15	-
Gegrillte Tomaten	300	160-180	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	05-10	-
Gemüsegratin	450	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	10-20	-
Bratfisch	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	04-08	04-06
Hähnchenteile	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	10-15	10-15

### Mikrowelle + Heißluft

Die Leistungsstufen sowie die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Garen. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit 1. Seite (in Min.)	Garzeit 2. Seite (in Min.)
Hähnchen, ganz (1,2 kg)	450	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	3	25-30	15-25
Rind/Lamm (Medium)	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	3	15-20	15-20
Lasagne/ Nudelgratin, tiefgefroren	450	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	3	20-25	-
Kartoffelgratin	450	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	3	10-15	-
Obstkuchen mit frischem Obst	100	160-180	Keramikeinsatz	3	40-50	-



# Intelligentes Garen

## Mikrowelle + Bräunen

Die Leistungsstufen sowie die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Garen. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Hähnchenteile	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	20-30
Kartoffelecken	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	15-20
Ganzer Fisch	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	15-20
Fischfilet	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	10-15
Tiefgefrorene Nuggets	450	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	10-15
Gefrorene Frühlingsrollen	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	05-10
Gefrorene Fischstäbchen	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	15-20

## Pro Steamer

Die Garzeit hängt von Größe, Dicke und Art der Lebensmittel ab. Wenn Sie dünne Scheiben oder kleine Stücke dämpfen, empfehlen wir, die Zeit zu verkürzen. Beim Dämpfen von dicken Scheiben oder großen Stücken von Lebensmitteln können Sie die Zeit verlängern. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Dampfgaren.

Gericht	Portion (g)	Kaltes Wasser (ml)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Anleitung
Broccoliröschen	400	500	850	12-18	Brokkoli abspülen und reinigen. In ungefähr gleich große Röschen schneiden. Die Röschen gleichmäßig auf der Dampfschale verteilen.
Möhren	400	500	850	15-20	Die Karotten waschen, putzen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Scheiben auf der Dampfschale verteilen.
Blumenkohl, ganz	600	500	850	20-25	Blumenkohl im Ganzen putzen und auf eine Dampfschale legen.
Maiskolben	400 (2 Stk.)	500	850	23-28	Maiskolben abspülen und reinigen. Maiskolben nebeneinander auf die Dampfschale legen.
Zucchini	400	500	850	15-20	Zucchini abspülen und in gleich große Scheiben schneiden. Die Scheiben gleichmäßig auf der Dampfschale verteilen.
Gefrorenes Mischgemüse	400	500	850	18-22	Das gefrorene Mischgemüse (-18 °C), z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Karottenscheiben, gleichmäßig auf der Dampfschale verteilen.
Kartoffeln (Klein)	500	500	850	25-30	Die Kartoffeln abspülen und putzen und die Schale mit einer Gabel einstechen. Ganze Kartoffeln gleichmäßig auf der Dampfschale verteilen.

Gericht	Portion (g)	Kaltes Wasser (ml)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Anleitung
Äpfel	800 (8 Äpfel)	500	850	15-20	Äpfel abspülen und entkernen. Äpfel aufrecht nebeneinander auf die Dampfschale legen.
Eier	4-6 Eier	500	850	15-20	4-6 frische Eier (Größe M) anstechen und in die kleinen Vertiefungen der Dampfschale legen. Nach dem Dämpfen 2-5 Minuten zugedeckt stehen lassen.
Blaue Garnelen	250 (5-6 Stück)	500	850	10-15	Die blauen Garnelen mit 1-2 EL Zitronensaft beträufeln. Gleichmäßig auf der Dampfschale verteilen.
Fischfilets (Kabeljau, Rotbarsch)	500 (2-3 Stück)	500	850	15-20	Fischfilets mit 1-2 EL Zitronensaft beträufeln sowie Kräuter und Gewürze (z. B. Rosmarin) hinzufügen. Filets gleichmäßig auf der Dampfschale verteilen.
Hähnchenbrustfilets	400 (2 Filets)	500	850	20-25	Die Hähnchenbrustfilets abspülen und säubern. Die Hähnchenbrustfilets nebeneinander auf die Dampfschale legen.

### HINWEIS

So reinigen Sie den Pro Steamer:

- Reinigen Sie den Pro Steamer mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie ihn mit sauberem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine Bürste oder einen harten Schwamm, da sonst die oberste Schicht beschädigt wird.
- Der Pro Steamer ist nicht spülmaschinenfest.

### Umluft-Leitfaden

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, den Herd mit „Umluft“ vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Lasagne	200-220	Einhängegitter	3	20-25
Gemüsegratin	180-200	Einhängegitter	3	20-30
Kartoffelgratin	180-200	Einhängegitter	3	40-60
Gefrorene Pizzabaguettes	160-180	Backblech	3	10-15
Marmorkuchen	160-180	Einhängegitter	2	50-70
Kastenkuchen	150-170	Einhängegitter	2	50-60
Muffins	180-200	Einhängegitter	2	20-30
Kekse	180-200	Backblech	3	10-20

### Hinweise zum intensiven Garen

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten. Es wird empfohlen, den Backofen im Modus „Intensives Garen“ (Oberhitze + Unterhitze + Heißluft) vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Lasagne (2 kg)	180-200	Einhängegitter	2	20-30
Gemüsegratin (2 kg)	160-180	Einhängegitter	2	40-60
Kartoffelgratin (2 kg)	160-180	Einhängegitter	2	60-90
Roastbeef (2 kg)	160-180	Einhängegitter + Backblech	3+2	60-90
Ente, ganz (2 kg)	180-200	Einhängegitter + Backblech	3+2	60-90
2 ganze Hähnchen (je 1,2 kg)	200-220	Einhängegitter + Backblech	3+2	60-90

# Intelligentes Garen

## Anbraten

Dieser Modus beinhaltet einen automatischen Aufheizzyklus über 200 °C. Während des Anbratens des Fleisches sind die Oberhitze und der Heißluftventilator in Betrieb. Nach dieser Phase werden die Speisen durch die niedrige Temperatur der Vorwahl schonend gegart.

Dieser Vorgang wird durchgeführt, während Ober- und Unterhitze in Betrieb sind.

Dieser Modus eignet sich für gebratenes Fleisch, Geflügel und Fisch.

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Std.)
Roastbeef	80-100	Einhängegitter + Backblech	3+2	3:30-4:30
Schweinebraten	80-110	Einhängegitter + Backblech	3+2	3:30-4:00
Entenbrust	80-100	Einhängegitter + Backblech	3+2	1:30-2:00
Rinderfilet	80-110	Einhängegitter + Backblech	3+2	1:30-2:00
Schweinefilet	80-110	Einhängegitter + Backblech	3+2	1:30-2:00

## Heißluftfrittieren

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Heißluftfrittieren. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gericht	Portionsgröße (g)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
<b>Kartoffeln</b>			
Tiefgefrorene Pommes Frites	500-1000	210-220	20-25
Tiefgefrorene Pommes Frites, gewürzt	500-1000	210-220	15-20
Tiefgefrorene Kartoffelkroketten	500-1000	210-220	15-20
Tiefgefrorene Rösti-Ecken*	500-1000	210-220	15-20
Tiefgefrorene Kartoffelspalten	500-1000	210-220	15-20
Selbstgemachte Backofen-Pommes	500-1000	190-200	20-25
Selbstgemachte Kartoffelspalten*	500-1000	200-210	20-25
<b>Tiefgekühlt</b>			
Gefrorene Hühnernuggets	300-500	210-220	15-20
Gefrorene Hühnerflügel*	500-1000	210-220	25-30
Gefrorene Zwiebelringe	300-500	210-220	10-15
Gefrorene Fischstäbchen	300-500	210-220	15-20
Gefrorene Hühnchenstreifen	500-1000	210-220	20-25
Gefrorene Churros	300-500	190-200	10-15
<b>Geflügel</b>			
Frische Hähnchenschenkel*	500-1000	200-210	30-35
Frische Hühnerflügel*	300-500	200-210	27-32
Hühnerbrust, paniert*	300-500	200-210	25-30

Gericht	Portionsgröße (g)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
<b>Gemüse</b>			
Spargel, paniert	100-300	200	15-20
Auberginen, paniert	200-400	200	15-20
Pilze, paniert	100-300	200	15-20
Zwiebeln, paniert	100-300	200	15-20
Blumenkohl, paniert	300-500	190-200	15-20
Gemüsemischung, paniert	300-500	200	15-20

\* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

#### HINWEIS

- Legen Sie ein Backblech oder ein Tablett auf den Rost unter dem Heißluftfrittierblech, um das Bratfett aufzufangen. So lassen sich Spritzer und Rauch vermeiden.
- Prüfen Sie vor der Verwendung eines Backblechs die maximal zulässige Temperatur des Backblechs.
- Beim Garen von frischen oder selbst zubereiteten Speisen wird das Öl gleichmäßiger auf einer größeren Fläche verteilt, wodurch die Speisen besser knusprig werden.

#### Garen auf mehreren Ebenen (Besonderheit)

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, den Backofen im Modus „Garen auf mehreren Ebenen“ vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Kleingebäck	150-160	2 Backbleche	2+4	20-30
Mini-Kuchen	160-180	2 Backbleche	2+4	20-30
Croissants	160-180	2 Backbleche	2+4	20-30
Blätterteiggebäck	180-200	2 Backbleche	2+4	30-40
Kekse	170-190	2 Backbleche	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Einhängegitter + Backblech	2+4	30-45
Tiefgefrorene Pommes Frites	180-200	2 Backbleche	2+4	30-50
Tiefgefrorene Nuggets	180-200	2 Backbleche	2+4	20-30
Tiefkühlpizza	200-220	Einhängegitter + Backblech	2+4	20-30

# Intelligentes Garen

---

## Praktische Tipps

---

### Butter zerlassen

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 850 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 850 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 850 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 850 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!

# 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 Türdichtung (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.

Wenn sich Fingerabdrücke, Fett oder Flecken auf der Außenseite befinden (z. B. auf der Oberfläche der Tür, dem Griff oder dem Display), reinigen Sie diese mit einem weichen Tuch und einem Glasreiniger oder einem neutralen Reinigungsmittel, und wischen Sie sie anschließend mit einem weichen, sauberen und trockenen Tuch ab.

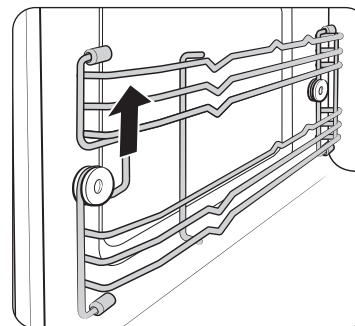
### So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

1. Stellen Sie eine Tasse verdünnten Zitronensaft mittig in den leeren Garraum des Geräts.
2. Heizen Sie den Backofen 10 Minuten lang bei maximaler Temperatur im Backofenmodus auf.
3. Warten Sie anschließend, bis das Gerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Gerätetür und reinigen Sie den Garraum.

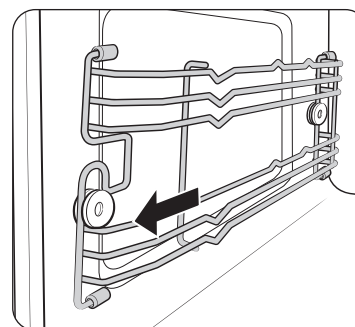
### VORSICHT

- 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.

### Seitenständer (nur bei bestimmten Modellen)



1. Heben Sie die Vorderseite des Gestells an, um es aus der Halterung zu lösen.



2. Ziehen Sie das Gestell nach vorne, um es zu entfernen.
3. Entfernen Sie den anderen Seitenständer auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitenständer.
5. Führen Sie anschließend die Schritte 1 bis 2 in umgekehrter Reihenfolge aus, um die Teile wieder zusammenzubauen.

### HINWEIS

Der Backofen funktioniert auch ohne angebrachte Seitenständer und Einschübe.

# 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 Inneren des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

# 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.
	Die Anzeigeoption ist ausgeschaltet.	Schalten Sie die Anzeigeoption ein. Es ist normal, dass die aktuelle Uhrzeit einige Minuten nach dem Einschalten der Anzeigeoption verschwindet.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Wählen Sie nach dem Wenden der Speisen <b>Weiter</b> und drücken Sie dann den <b>Einstellknopf</b> .
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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
	Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
	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.



# Problembhebung

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1-2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Innenbeleuchtung kann sich automatisch ausschalten, wenn die Gerätetür für längere Zeit geöffnet bleibt. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste „Abbrechen“.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Funktionen „Automatisches Garen“ oder „Automatisches Auftauen“ ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen aufgefordert wird.	Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie <b>OK</b> und drücken Sie dann den <b>Einstellknopf</b> . Wählen Sie dann <b>Weiter</b> und drücken Sie den <b>Einstellknopf</b> , um den Vorgang fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagrecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
Wasser tritt aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Dampf entweicht aus der Gerätetür.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Es ist noch Wasser im Gerät.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 5 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Durch Drücken der Taste „+30 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.
<b>Grill</b>		
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.

# Problembhebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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 Geschirrtteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garergebnisse des Geräts sind unzureichend.	Die Tür des Geräts wird im Betrieb häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Tür nicht häufig, es sei denn, Sie kochen etwas, das gewendet werden muss. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen des Geräts programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen des Geräts und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Setzen Sie die Einstellungen des Geräts zurück oder verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit flachem Boden.

## Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird in der Anzeige ein Informationscode ausgegeben. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Beschreibung	Abhilfemaßnahme
C-20	Der Temperatursensor ist offen.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
	Der Temperatursensor ist kurzgeschlossen.	
C-F0	Keine Kommunikation zwischen Haupt- und Unter-MICOM.	
C-F1	Tritt nur auf, wenn das Lesen und Schreiben beim EEPROM nicht funktioniert.	
C-21	Dieser Code wird angezeigt, wenn die Temperatur im Innern des Geräts zu hoch ist. Tritt auf, wenn die Temperatur den für den aktuellen Modus zulässigen Höchstwert überschreitet. (Feuer ermittelt)	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und schalten Sie es dann wieder ein.
C-F2		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.

<b>Eingangsspannung und Frequenz</b>		230 V ~ 50 Hz
<b>Leistungsaufnahme</b>	<b>Maximale Leistung</b>	2800 W
	<b>Mikrowelle</b>	1650 W
	<b>Grill</b>	2550 W
	<b>Heißluft</b>	2500 W
<b>Ausgangsleistung</b>		100 W / 850 W (IEC-705)
<b>Betriebsfrequenz</b>		2450 MHz
<b>Magnetron</b>		OM75P (21)
<b>Kühlungsverfahren</b>		Motor des Kühlventilators
<b>Abmessungen (B x H x T)</b>	<b>Hauptgerät</b>	595 x 456 x 570 mm
	<b>Eingebaut</b>	560 x 446 x 549 mm
<b>Fassungsvermögen</b>		50 Liter
<b>Gewicht</b>	<b>Netto</b>	39,9 Kg
	<b>Verpackungsgewicht</b>	48,8 Kg

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

<b>Gesamtleistungsaufnahme im Standby (W)</b> (Alle Netzwerkanschlüsse sind „Ein“)		1,9 W
<b>Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)</b>		20 Min.
<b>WLAN</b>	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	20 Min.
<b>Aus-Zustand</b>	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.

## VORSICHT

Die 5-GHz-WLAN-Funktion dieses Geräts darf in allen EU-Ländern und in Großbritannien lediglich in Innenräumen betrieben werden.

WLAN	Frequenzbereich	Leistung des Senders (max.)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	20 dBm
	5250-5350 MHz	20 dBm
	5470-5725 MHz	20 dBm

## Open Source-Erklärung

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open Source-Code. Sie können den kompletten zugehörigen Quellcode für einen Zeitraum von drei Jahren nach der letzten Auslieferung dieses Produkts erhalten, indem Sie unser Support-Team über <http://opensource.samsung.com> kontaktieren (bitte benutzen Sie das Menü „Anfrage“).

Es ist auch möglich, den vollständigen entsprechenden Quellcode auf einem physischen Datenträger wie einer CD-ROM zu erhalten; dafür fällt eine Mindestgebühr an.

Unter der URL [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) finden Sie die Open Source-Lizenzinformationen in Bezug auf dieses Produkt. Dieses Angebot gilt für alle, die diese Informationen erhalten haben.



## Notizen

---

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

## FRAGEN ODER HINWEISE?

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

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



# Forno a microonde

---

Manuale dell'utente

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**



# Sommario

<b>Istruzioni di sicurezza</b>	<b>3</b>
Istruzioni di sicurezza importanti	3
Misure di sicurezza	7
Precauzioni per l'uso delle microonde	8
Garanzia limitata	9
Definizione di gruppo di prodotti	9
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	9
<b>Installazione</b>	<b>10</b>
Contenuto della confezione	10
Istruzioni di installazione	11
Installazione in una armadiatura	11
<b>Prima di iniziare</b>	<b>14</b>
Pannello di controllo	14
Impostazioni iniziali	14
Griglie laterali	15
Informazioni sull'energia a microonde	16
Stoviglie per cottura a microonde	16
<b>Operazioni</b>	<b>18</b>
Modalità del forno	18
Modalità Microonde	20
Funzione speciale	22
Cottura automatica	23
Scongelamento automatico	24
Cottura veloce	24

Timer	25
Pulizia	25
Impostazioni	26
Blocco	28
<b>Cucinare facile</b>	<b>28</b>
Cottura automatica	28
Scongelamento automatico	31
Cottura veloce	32
Cottura manuale	33
Facile e veloce	44
<b>Manutenzione</b>	<b>45</b>
Pulizia	45
Sostituzione (riparazione)	46
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	46
<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>46</b>
Checkpoint	46
Codici informativi	51
<b>Specifiche tecniche</b>	<b>51</b>
<b>Appendice</b>	<b>52</b>
Dichiarazione Open Source	52

## 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 cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili può portare a lesioni o a un principio d'incendio.

Qualora si noti l'emissione di fumo, spegnere o scollegare il prodotto e tenere chiuso lo sportello in modo da estinguere eventuali fiamme.

Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura eruttiva ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore.

Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.

## Istruzioni di sicurezza

---

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.

Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.

Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo.

L'apparecchio è progettato unicamente per essere incassato.

L'apparecchio non deve essere collocato in un armadio.

I recipienti metallici per cibi o bevande non sono idonei all'uso in forni a microonde.

Prestare attenzione a non spostare il piatto girevole nell'estrarre i contenitori dall'apparecchio. (Solo modelli con piatto girevole)

Non pulire l'apparecchio usando un pulitore a vapore.

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

L'apparecchio non è progettato per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

L'apparecchio non è progettato per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di un'adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.

Deve essere consentito lo scollegamento dell'apparecchio dall'alimentazione dopo l'installazione. Lo scollegamento può essere ottenuto tenendo la presa elettrica accessibile o incorporando un interruttore nel cablaggio fissato in conformità alle norme di cablaggio.

Se sull'apparecchio è installato un cavo di alimentazione sprovvisto di spina, è necessario prevedere dei dispositivi di scollegamento sul cablaggio fisso secondo le normative di cablaggio previste.

---

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli.

Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile.

Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per circa 10 minuti collocando all'interno un recipiente d'acqua.

Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza autorizzata.

---

**AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

L'elettrodomestico si scalda durante l'utilizzo. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Se questo apparecchio dispone di una funzione di pulizia, durante la modalità pulizia, le superfici potrebbero riscaldarsi in modo anomalo; tenere i bambini lontano dall'apparecchio. La funzione di pulizia dipende dal modello.

**AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Non usare un pulitore a vapore.

**AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

## Istruzioni di sicurezza

**AVVERTENZA:** Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso.

Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**ATTENZIONE:** Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.

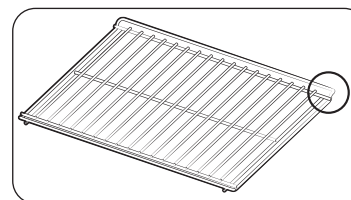
La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.

I prodotti non sono progettati per essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.

Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.



Posizionare il lato del telaio piegato verso il retro, in modo da supportare la posizione di riposo durante la cottura di grandi carichi. (A seconda del modello)

---

## Misure di sicurezza

---

Eventuali modifiche o riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

Non riscaldare cibi o liquidi chiusi ermeticamente in recipienti mediante la funzione microonde.

Per pulire il forno non utilizzare benzene, diluenti, alcool o pulitori a vapore o ad alta pressione.

Non installare il forno: vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; luoghi esposti ad umidità, grasso, polvere o alla luce solare diretta o all'acqua; o laddove siano possibili fughe di gas o sopra superfici irregolari.

Il forno deve prevedere una messa a terra conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.

Usare regolarmente un panno morbido per rimuovere eventuali residui o sporczia 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.

---

## Avvertenza microonde

Il riscaldamento mediante microonde delle bevande può comportare una ebollizione ritardata; prestare attenzione durante la gestione dei recipienti. Lasciare sempre riposare le bevande per almeno 20 secondi prima di maneggiarle. Se necessario, mescolare durante il riscaldamento. Dopo il riscaldamento mescolare sempre.

In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di Primo soccorso:

1. Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
2. Coprire con un panno pulito e asciutto.
3. Non applicare creme, olio o lozioni.

Al fine di evitare di danneggiare il vassoio o la griglia, non mettere il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo la cottura.

Non utilizzare il forno per friggere in quanto la temperatura dell'olio non è controllabile. Ciò può portare ad una improvvisa fuoriuscita di olio bollente.

# Istruzioni di sicurezza

## Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

Usare solo utensili idonei alla cottura a microonde. Non usare contenitori metallici, spiedi o posate argentate o placcate in oro, ecc.

Sciogliere eventuali nodi al cavo di alimentazione. Può innescarsi un arco elettrico.

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

Usare tempi di utilizzo brevi per piccole quantità di cibo al fine di prevenire eventuali surriscaldamenti o bruciaciure.

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 buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.

Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di dubbi o domande rivolgersi al centro assistenza Samsung di zona o visitare il sito [www.samsung.com](http://www.samsung.com) per reperire le informazioni necessarie.

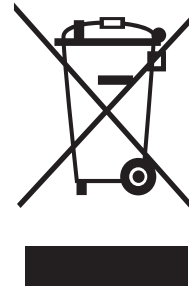
Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. E' stato progettato solo per un uso domestico. Non riscaldare tessuti o cuscini riempiti con chicchi. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del forno.

Al fine di evitare un deterioramento della superficie del forno e conseguenti situazioni pericolose, mantenere sempre il forno pulito e ben conservato.

## Definizione di gruppo di prodotti

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettro erosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco. Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

## Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.

L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m<sup>2</sup> 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/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

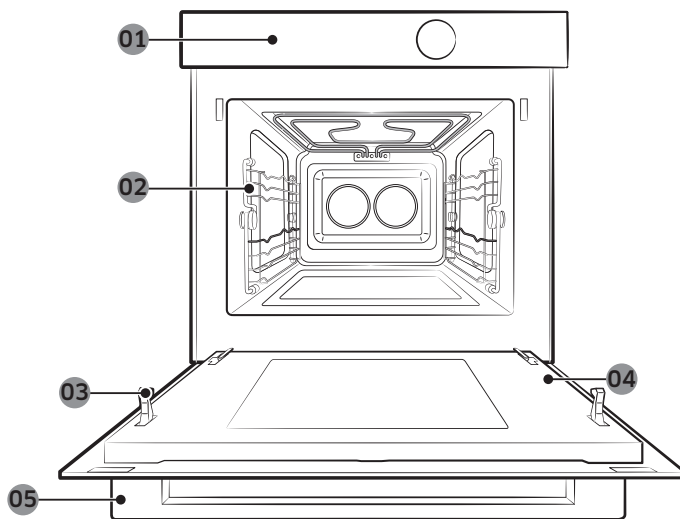


# Installazione

## Contenuto della confezione

Assicurarsi che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nella confezione. In caso di problemi con il forno o con gli accessori, contattare un Centro di assistenza autorizzato o un rivenditore Samsung.

## Panoramica del forno



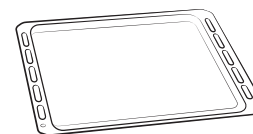
- |                          |                             |  |
|--------------------------|-----------------------------|--|
| 01 Pannello di controllo | 02 Griglie laterali         | 03 Blocco di sicurezza dello sportello |
| 04 Sportello             | 05 Maniglia dello sportello |  |

## Accessori

Il forno ha in dotazione diversi accessori che aiutano nella preparazione di diverse tipologie di cibi.



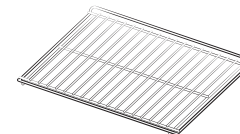
Vassoio in ceramica  
(Utile per modalità Microonde.)



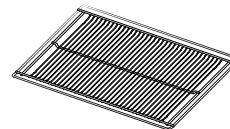
Teglia da forno  
(Non usare per modalità Microonde.)



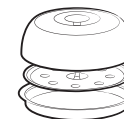
Inserto griglia  
(Utile per il menu rapido e la modalità Grill.)



Griglia del forno  
(Non usare per modalità Microonde.)



Griglia per Air Fry  
(Utile per la modalità Air Fry.)



Vaporiera Pro  
(Utile per modalità Microonde per cottura a vapore.)



3 Viti (M4 L25)

## NOTA

Vedere **Cucinare facile** a pagina 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 dell'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.

### Collegamento elettrico

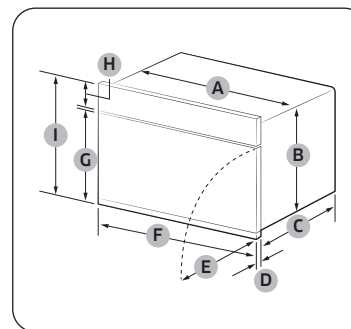
La rete domestica alla quale è collegato l'apparecchio deve essere conforme alle normative nazionali e locali.

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

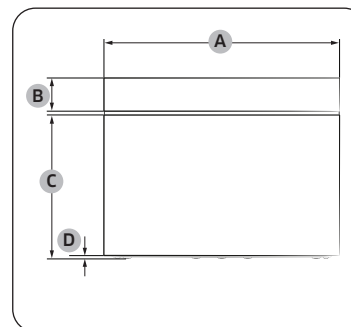
Le armadiature da cucina a contatto con il forno devono essere resistenti ad un calore fino a 100 °C. Samsung non assumerà alcuna responsabilità in caso di danni provocati dal calore ad armadiature.

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



Forno (mm)

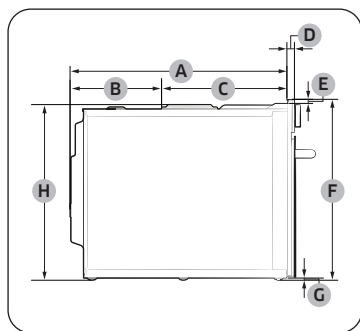
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Forno (mm)

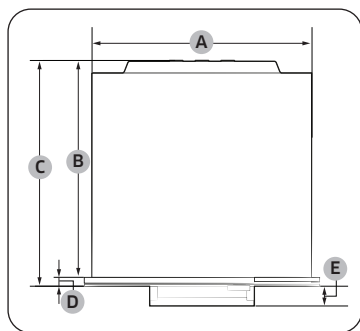
A	595
B	85
C	360
D	6

# Installazione



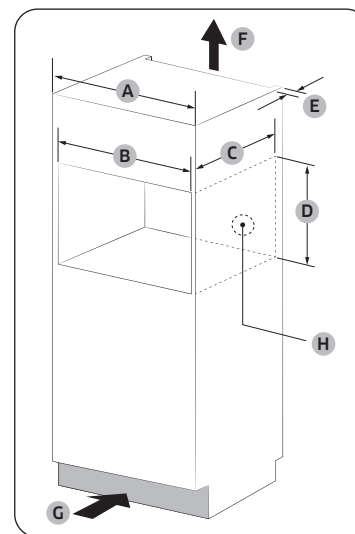
Forno (mm)

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



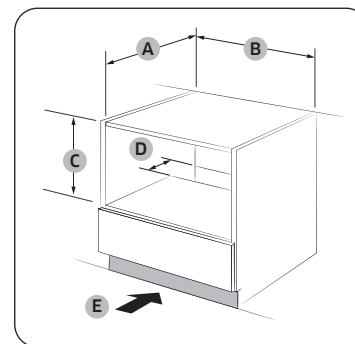
Forno (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Struttura a incasso (mm)

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

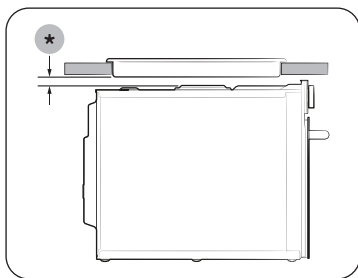


Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

## NOTA

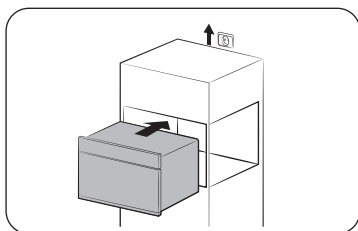
L'altezza minima richiesta (C) si riferisce ad una installazione libera del forno.



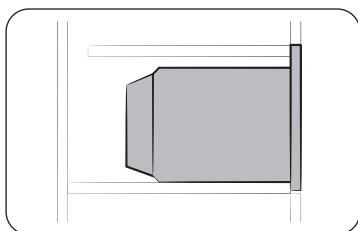
### Installazione con un piano cottura

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

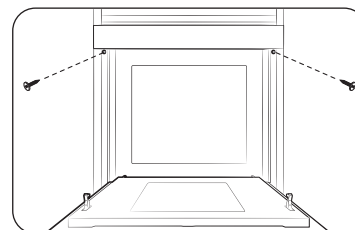
### Montaggio del forno



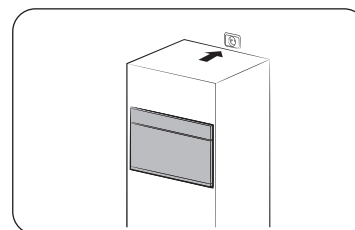
1. Far scorrere il forno parzialmente nell'incasso. Portare i cavi di connessione alla presa di corrente.



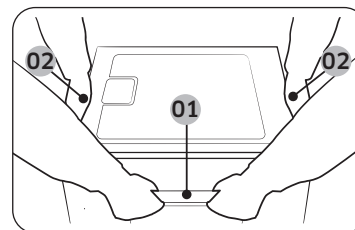
2. Far scorrere il forno completamente nell'incasso.



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



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



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

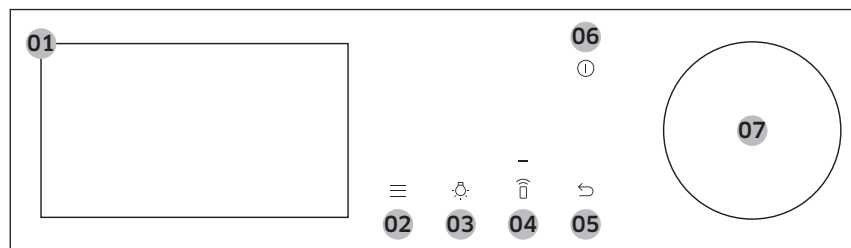
- 01 Maniglia dello sportello
- 02 Maniglia laterale

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva e gli altri materiali di imballaggio, ed estrarre gli accessori in dotazione dall'interno del forno. Per estrarre il forno dalla struttura, prima togliere corrente al forno, quindi rimuovere le due viti su ambo i lati del forno.

# Prima di iniziare

## Pannello di controllo

Il pannello di controllo del forno è dotato di display (non touch), manopola di selezione e tasti touch per controllare il forno. Leggere le seguenti informazioni per conoscere il pannello di controllo del forno.



<b>01</b> Schermata	Visualizza il menu, le informazioni e lo stato di cottura.
<b>02</b> Opzioni	Premere per visualizzare l'elenco Opzioni.
<b>03</b> Luce	Premere per accendere e spegnere la luce interna del forno.
<b>04</b> Smart Control	Premere per attivare o disattivare la funzione. <b>NOTA</b> Deve essere impostata prima di poter essere utilizzata.
<b>05</b> Indietro	Premere per passare alla schermata precedente.
<b>06</b> Potenza	Premere per attivare o disattivare lo schermo.
<b>07</b> Manopola di selezione	Ruotare a sinistra e a destra per passare tra i menu e gli elenchi. Viene sottolineato un elemento per mostrare il punto in cui ci si trova sullo schermo. Premere per selezionare l'elemento sottolineato.

## Impostazioni iniziali

Attivando il forno la prima volta, verrà visualizzata la schermata di Benvenuto con il logo Samsung. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo per completare le impostazioni iniziali. È possibile modificare le impostazioni iniziali accedendo alla schermata Impostazioni.

1. Nella schermata di benvenuto, selezionare **Avvia configurazione**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
2. Impostare la lingua.
  - a. Selezionare la lingua, quindi premere la **Manopola di selezione**.
  - b. Selezionare **Avanti**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
3. Accettare "**Termini e condizioni**" e "**Informativa sulla privacy**".
4. Collegare il dispositivo alla app SmartThings.
  - a. Nella schermata Mobile Experience (Esperienza mobile), selezionare **Avanti**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
  - b. Eseguire la scansione del codice QR sullo schermo con il proprio smartphone e seguire le informazioni visualizzate sul proprio telefono per completare la connessione.
    - Se non si desidera procedere con questo passaggio, selezionare **Salta**, quindi premere la **Manopola di selezione** per procedere al passaggio successivo.
  - c. Una volta ricevuto il messaggio di connessione riuscita, selezionare **OK** e premere la **Manopola di selezione**.

5. Impostare il fuso orario.
  - a. Selezionare il fuso orario, quindi premere la **Manopola di selezione**.
  - b. Selezionare **Avanti**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
6. Impostare la data.
  - a. Selezionare il giorno, il mese e l'anno. Premere la **Manopola di selezione** dopo aver selezionato ogni elemento.
  - b. Selezionare **Avanti**, quindi premere la **Manopola di selezione**.

**NOTA**

Saltare questo passaggio qualora si sia già effettuata la connessione del proprio dispositivo alla app SmartThings.

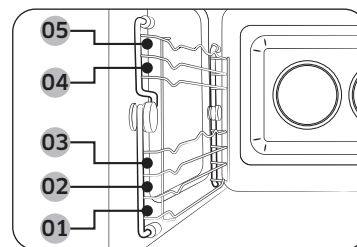
7. Selezionare il tempo.
  - a. Impostare le ore ed i minuti. Premere la **Manopola di selezione** dopo aver selezionato ogni elemento.
  - b. Selezionare **Avanti**, quindi premere la **Manopola di selezione**.

**NOTA**

Saltare questo passaggio qualora si sia già effettuata la connessione del proprio dispositivo alla app SmartThings.

8. Selezionare **Fine**, quindi premere la **Manopola di selezione** per completare l'impostazione.
  - Verrà visualizzata la schermata della guida al primo utilizzo. È possibile selezionare **ULTERIORI INFORMAZIONI**, quindi premere la **Manopola di selezione** per visualizzare la guida o selezionare **PIÙ TARDI**, quindi premere la **Manopola di selezione** per saltare questo passaggio.

## Griglie laterali



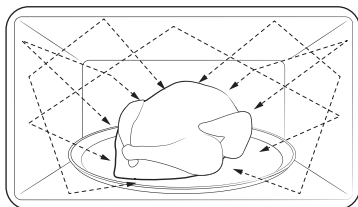
- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.

01	Livello 1	Funzione Microonde
02	Livello 2	Funzione Forno
03	Livello 3	
04	Livello 4	
05	Livello 5	

# Prima di iniziare

## Informazioni sull'energia a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. Il forno utilizza un magnetron costruito per generare microonde usate per cucinare o riscaldare il cibo senza deformarlo o scolorirlo.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sul piatto girevole. Questo è il motivo per il quale il cibo viene cotto uniformemente.
2. Le microonde vengono assorbite dai cibi fino ad una profondità di circa 2,5 cm. Quindi, le microonde si propagano all'interno dei cibi con il proseguimento della cottura.
3. Il tempo di cottura dipende dalle seguenti condizioni dei cibi.
  - Quantità e densità
  - Contenuto di umidità
  - Temperatura iniziale (specie se congelato)

### **NOTA**

Il cibo cotto trattiene il calore all'interno una volta terminata la cottura. Questo è il motivo per il quale è necessario rispettare i tempi indicati in questo manuale così da garantire una cottura uniforme fino all'interno.

## Stoviglie per cottura a microonde

Le stoviglie usate per la modalità Microonde devono permettere alle microonde di penetrare all'interno dei cibi. I metalli come l'acciaio inossidabile, l'alluminio ed il rame riflettono le microonde. Pertanto, non usare stoviglie fatte in metallo. Le stoviglie contrassegnate microwave-safe sono sempre sicure per l'uso. Per maggiori informazioni sulle stoviglie adeguate, fare riferimento alla seguente guida.

### Requisiti:

- Fondo piatto e lati dritti
- Coperchio a chiusura ermetica
- Padelle ben bilanciate con manici che pesano di meno rispetto al corpo della padella

Materiali	Adatti per microonde	Descrizione
Fogli di alluminio	△	Usare un piccola porzione per prevenire una cottura eccessiva. Qualora si avvicini un foglio di alluminio vicino al forno o si usi una quantità eccessiva di alluminio è possibile provocare delle scintille.
Piatto doratore	○	Non usare per preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese o terracotta	○	Porcellana, vasellame, terracotta smaltata e bone china sono solitamente idonei, a meno che non siano decorati in metallo.
Piatti usa e getta in cartone-poliestere	○	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.

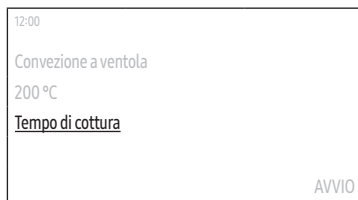
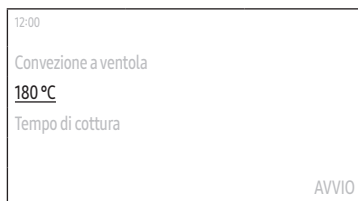
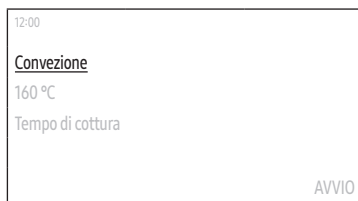
Materiali		Adatti per microonde	Descrizione
Confezioni per fast-food	Contenitori in polistirene	○	Il surriscaldamento può far sciogliere il polistirene.
	Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Possono incendiarsi.
	Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Possono innescare un arco elettrico
Materiali in vetro	Pirofile per forno	○	Microwave-safe a meno che siano decorati con finiture in metallo.
	Bicchieri di vetro pregiato	○	Il cristallo può rompersi o creparsi a causa del rapido riscaldamento.
	Barattoli in vetro	○	Idonei solo per riscaldare. Svitare il manico prima di iniziare la cottura.
Metallo	Piatti	✗	Possono innescare un arco elettrico o un incendio.
	Sacchetti per congelare con fascette metalliche	✗	
Carta	Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	○	Usare per cuocere per breve tempo. Assorbono l'umidità in eccesso.
	Carta riciclata	✗	Provocano l'innesco di un arco elettrico.

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 adatti per microonde



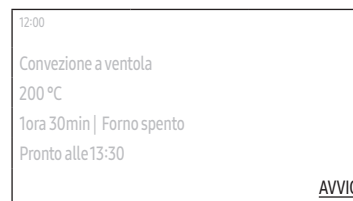
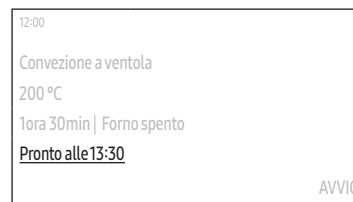
## Modalità del forno



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
2. Selezionare la modalità di cottura desiderata, quindi premere la **Manopola di selezione**. (Per maggiori informazioni su ciascuna modalità, vedere la sezione "Descrizione della modalità Forno" a pagina 19.)
3. Impostare la temperatura desiderata.
  - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.
4. Selezionare **Tempo di cottura**, quindi premere la **Manopola di selezione** per impostare il tempo di cottura desiderato.
  - Il tempo di cottura massimo è di 10 ore.
5. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione desiderata da eseguire al termine della cottura, quindi premere la **Manopola di selezione**.
  - È possibile selezionare **Forno spento**, **Mantieni temp.** o **Mantieni caldo**.
  - La modalità Large Grill (Grill grande) non supporta l'opzione **Mantieni caldo**.

### **NOTA**

Iniziando la cottura senza impostare il tempo di cottura o **Mantieni temp.** per l'opzione, sarà necessario interrompere il funzionamento del forno manualmente.



6. Selezionare **Pronto alle**, quindi premere la **Manopola di selezione** per impostare il tempo di fine desiderato.
  - Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario di fine cottura previsto. (Es. **Pronto alle 13:30**)
7. Selezionare **AVVIO**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
  - Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
  - Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.

### **NOTA**

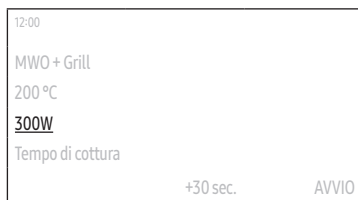
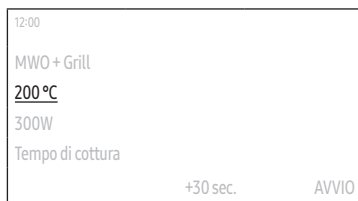
- Durante la cottura è possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura.
- Durante la cottura, selezionare **Pausa**, quindi premere la **Manopola di selezione** per interrompere. Una volta interrotta la cottura, è possibile terminare o continuare la cottura.
  - Selezionare **OK**, quindi premere la **Manopola di selezione** per terminare la cottura.
  - Selezionare **Continua**, quindi premere la **Manopola di selezione** per continuare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo viene visualizzato **+5 min.**.
  - È possibile selezionare **+5 min.**, quindi premere la **Manopola di selezione** per prolungare la cottura di 5 minuti.

### Descrizione della modalità Forno

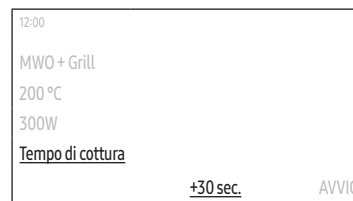
Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)
Convezione	40-250	160
	L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.	
Convezione a ventola	40-250	180
	Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore con ventole. Questa modalità è adatta per cuocere e dorare.	
Grill grande	150-250	220
	Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin).	
Grill ventilato)	40-250	180
	I due elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per grigliare carne o pesce.	
Riscaldamento superiore + Convezione	40-250	180
	L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne).	

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)
Riscaldamento inferiore + Convezione	40-250	200
	L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.	
Cottura intensa	40-250	220
	Cottura intensa attiva tutti gli elementi riscaldanti alternativamente per distribuire uniformemente il calore all'interno del forno. Utilizzare questa modalità per ricette di grandi dimensioni, come gratin o torte di grandi dimensioni.	
Rosolatura	80-200	160
	Rosolatura esegue un ciclo di pre-riscaldamento automatico fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 220°C. Quindi l'elemento riscaldante superiore e la ventola iniziano a scottare i cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce.	
Air Fry	150-250	220
	Air Fry utilizza l'aria calda per cibi congelati o freschi più croccanti e sani senza o con meno olio rispetto alle normali modalità di convezione. Per ottenere i migliori risultati, utilizzare questa modalità su una teglia per Air Fry. Seguire le indicazioni della ricetta o della confezione per impostare la temperatura, il tempo e la quantità.	

## Modalità Microonde



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
2. Selezionare la modalità di cottura desiderata, quindi premere la **Manopola di selezione**. (Per maggiori informazioni su ciascuna modalità, vedere la sezione "Descrizione della modalità Microonde" a pagina 21.)
3. Impostare la temperatura desiderata.
  - La modalità MWO non richiede l'impostazione della temperatura.
  - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.
4. Impostare il livello di potenza.
  - Il livello di potenza predefinito e l'intervallo del livello di potenza variano a seconda della modalità di cottura.



5. Selezionare **Tempo di cottura**, quindi premere la **Manopola di selezione** per impostare il tempo di cottura desiderato.
  - Il tempo di cottura massimo è di 1 ora e 30 minuti.
  - È possibile selezionare **+30 sec.**, quindi premere la **Manopola di selezione** per aggiungere 30 secondi di tempo di cottura.
6. Selezionare **AVVIO**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
  - Il forno avvia immediatamente la cottura.

### NOTA

- Durante la cottura è possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura.
- Durante la cottura, selezionare **Pausa**, quindi premere la **Manopola di selezione** per interrompere. Una volta interrotta la cottura, è possibile terminare o continuare la cottura.
  - Selezionare **OK**, quindi premere la **Manopola di selezione** per terminare la cottura.
  - Selezionare **Continua**, quindi premere la **Manopola di selezione** per continuare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo viene visualizzato **+30 sec.** (**+30 sec.** non viene visualizzato se il tempo di cottura è su un'impostazione inferiore a 5 secondi)
  - È possibile selezionare **+30 sec.**, quindi premere la **Manopola di selezione** per prolungare la cottura di 30 secondi.

## Descrizione della modalità Microonde

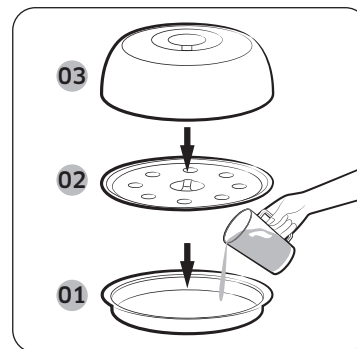
Modalità	Intervallo temperatura (°C) / Livello potenza (W)	Temperatura predefinita (°C) / Livello potenza (W)
MWO	- / 100-850	850
	L'energia a microonde permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza modificarne la forma o il colore.	
MWO + Grill	40-200 / 100-600	200 / 300
	Gli elementi riscaldanti generano calore, che viene rafforzato dall'energia a microonde.	
MWO + Convezione	40-200 / 100-600	180 / 300
	Gli elementi riscaldanti generano calore e la ventola distribuisce il calore all'interno del forno, rafforzato dall'energia a microonde.	
MWO + Cottura arrosto	40-200 / 100-600	180 / 300
	Questa modalità combina Grill ventilato e Microonde e riduce quindi il tempo di cottura conferendo al cibo una superficie dorata e croccante.	

## Livello di potenza

Livello	Percentuale (%)	Potenza (W)	Descrizione
ALTO	100	850	Usare per riscaldare i liquidi.
ALTO BASSO	82	700	Usare per riscaldare e cuocere.
MEDIO ALTO	71	600	
MEDIO	53	450	Usare per cuocere carne e riscaldare verdure.
MEDIO BASSO	35	300	
SCONGELAMENTO	21	180	Usare per scongelare prima di cuocere.
BASSO	12	100	Usare per scongelare verdure.

## Per utilizzare Vaporiera Pro

È possibile cuocere al vapore manualmente il cibo utilizzando Vaporiera Pro.

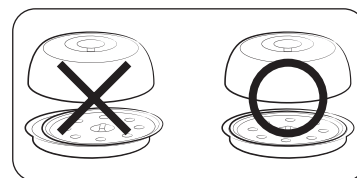


- 01 Piatto per cottura a vapore / piatto doratore
- 02 Teglia per la cottura a vapore
- 03 Coperchio in acciaio inox

1. Versare 500 ml di acqua fredda nel piatto per cottura a vapore. Mettere la teglia sul piatto per cottura a vapore, aggiungere il cibo sulla teglia, quindi chiudere il coperchio in acciaio inox. Collocare Vaporiera Pro al centro della cavità.
2. Seguire i passaggi 2-4 nella sezione Microonde per il resto delle impostazioni di cottura.
  - Per ulteriori istruzioni per la cottura, fare riferimento a **Vaporiera Pro** a pagina 40.

### NOTA

Controllare sempre le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.



### ATTENZIONE

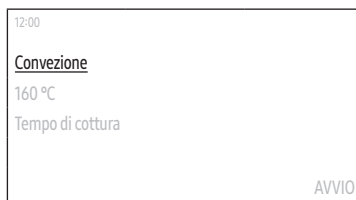
Assicurarsi di chiudere il coperchio della Vaporiera Pro in modo che si adatti al piatto per cottura a vapore/piatto doratore. Le uova o le castagne potrebbero esplodere se il coperchio non è ben chiuso.

### ATTENZIONE

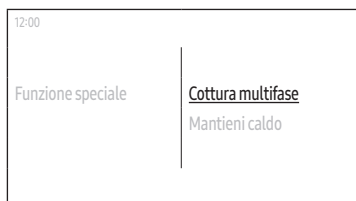
- Non utilizzare mai questa Vaporiera Pro con un prodotto o modello diverso. Potrebbe causare un incendio o danni mortali al prodotto.
- Non utilizzare Vaporiera Pro senza acqua o cibo all'interno. Quando si usa questa Vaporiera Pro, versare almeno 500 ml di acqua prima dell'uso. Se la quantità di acqua è inferiore a 500 ml, potrebbe causare una cottura incompleta oppure un incendio o danni mortali al prodotto.
- È necessario prestare attenzione quando si rimuove il contenitore dall'interno della Vaporiera Pro dopo la cottura, poiché sarà molto caldo.

# Operazioni

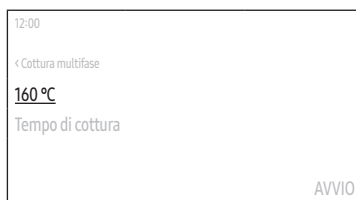
## Funzione speciale



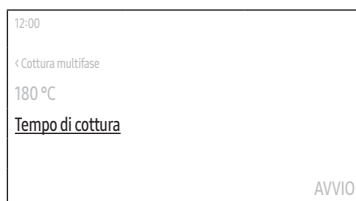
1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
2. Selezionare **Funzione speciale**, quindi premere la **Manopola di selezione**.



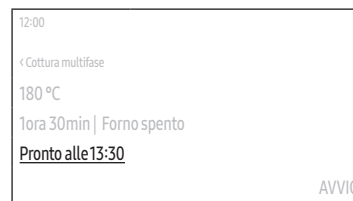
3. Selezionare la funzione desiderata, quindi premere la **Manopola di selezione**. (Per maggiori informazioni su ciascuna funzione, vedere la sezione "Descrizione di Funzione speciale" a pagina 23.)



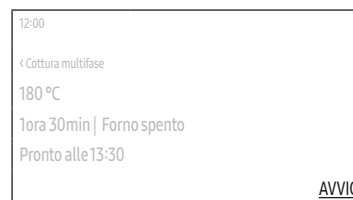
4. Impostare la temperatura desiderata.
  - La temperatura preimpostata e la temperatura impostabile dipendono dalla modalità di cottura.



5. Selezionare **Tempo di cottura**, quindi premere la **Manopola di selezione** per impostare il tempo di cottura desiderato.
  - Il tempo di cottura massimo è di 10 ore.



6. Selezionare **Pronto alle**, quindi premere la **Manopola di selezione** per impostare il tempo di fine desiderato.
  - Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario di fine cottura previsto. (Es. **Pronto alle 13:30**)



7. Selezionare **AVVIO**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
  - Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
  - Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.

## Descrizione di Funzione speciale

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)
Cottura multifase	40-250	160
	Usare per due cotture multifase contemporaneamente.	
Mantieni caldo	60-100	60
	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.	

## Cottura automatica

Il forno dispone di 31 programmi. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo, la potenza e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base al programma selezionato.

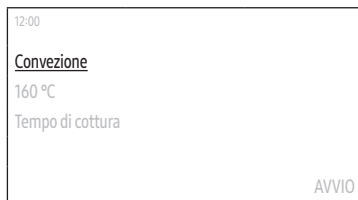


1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
2. Selezionare **Cottura automatica**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
3. Selezionare il programma desiderato, quindi premere la **Manopola di selezione**.
  - Per maggiori informazioni su ciascun programma, vedere "Cottura automatica" nella sezione "Cucinare facile" a pagina 28.
4. Leggere il suggerimento, selezionare **Avanti**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
5. Selezionare il peso, quindi premere la **Manopola di selezione**.
  - Il peso disponibile varia in base al programma selezionato.
  - Questo passaggio potrebbe non essere applicabile ad alcuni programmi.
6. Preparare il cibo e gli accessori come indicato dalle istruzioni visualizzate sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
7. Selezionare **AVVIO**, quindi premere la **Manopola di selezione**.

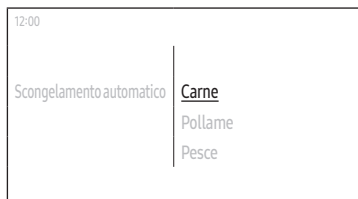
# Operazioni

## Scongelamento automatico

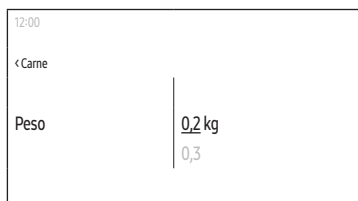
Il forno dispone di 5 programmi Scongelamento automatico. Utilizzare questa funzione per scongelare comodamente gli alimenti. Il tempo, la potenza e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base al programma selezionato.



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
2. Selezionare **Scongelamento automatico**, quindi premere la **Manopola di selezione**.



3. Selezionare il programma desiderato, quindi premere la **Manopola di selezione**.
  - Per maggiori informazioni su ciascun programma, vedere "Scongelamento automatico" nella sezione "Cucinare facile" a pagina 31.



4. Selezionare il peso, quindi premere la **Manopola di selezione**.
  - Il peso disponibile varia in base al programma selezionato.
5. Preparare il cibo e gli accessori come indicato dalle istruzioni visualizzate sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
6. Selezionare **AVVIO**, quindi premere la **Manopola di selezione**.

## Cottura veloce

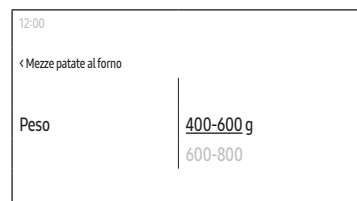
Il forno dispone di programmi Cottura veloce. Utilizzare questa funzione per scongelare comodamente gli alimenti. Il tempo, la potenza e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base al programma selezionato.



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
2. Selezionare **Cottura veloce**, quindi premere la **Manopola di selezione**.




3. Selezionare il programma desiderato, quindi premere la **Manopola di selezione**.
  - Per maggiori informazioni su ciascun programma, vedere "Cottura veloce" nella sezione "Cucinare facile" a pagina 32.
4. Leggere il suggerimento, selezionare **Avanti**, quindi premere la **Manopola di selezione**.




5. Selezionare il peso, quindi premere la **Manopola di selezione**.
  - Il peso disponibile varia in base al programma selezionato.
6. Preparare il cibo e gli accessori come indicato dalle istruzioni visualizzate sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
7. Selezionare **AVVIO**, quindi premere la **Manopola di selezione**.

## Timer



### Aggiunta del nuovo timer

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
3. Nella schermata Timer, selezionare **+**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
  - Saltare questo passaggio se si aggiunge il timer per la prima volta.
4. Impostazione dell'ora.


### Modificare di un timer esistente

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
3. Nella schermata Timer, selezionare il timer da modificare, quindi premere la **Manopola di selezione**.
4. Modificare l'orario.

### Eliminazione del timer

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
3. Nella schermata Timer, selezionare , quindi premere la **Manopola di selezione**.
4. Selezionare **Elimina** sul lato destro del timer da eliminare, quindi premere la **Manopola di selezione**.
5. Selezionare **Fine**, quindi premere la **Manopola di selezione**.

### Uso del timer

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
3. Selezionare **AVVIO** sul lato destro del timer da usare, quindi premere la **Manopola di selezione**.
  - Una volta avviato il timer, è possibile interrompere o annullare il timer.

### NOTA


Una volta trascorso il tempo secondo quanto impostato, verrà visualizzato il messaggio **"Tempo scaduto."** ed emessa una melodia. Selezionare **OK**, quindi premere la **Manopola di selezione** per eliminare il messaggio.

## Pulizia

### Pulizia a vapore

Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.

Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di effettuare una pulizia manuale.

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
3. Selezionare **Pulizia a vapore**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
4. Osservare le istruzioni visualizzate sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
5. Selezionare **AVVIO**, quindi premere la **Manopola di selezione**.

### AVVERTENZA

Non aprire lo sportello prima della fine del programma. L'acqua contenuta all'interno è bollente e può provocare ustioni.

### NOTA


- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo un arrosto o una grigliata, si consiglia di rimuovere manualmente lo sporco difficile usando una soluzione idonea prima di attivare la pulizia a vapore.
- Al termine del processo di pulizia lasciare lo sportello del forno aperto. Ciò permetterà alla superficie smaltata del forno di asciugarsi completamente.
- 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.




# Operazioni

## Deodorizzazione

Questo è utile per deodorare il forno. Usare questa funzione regolarmente per eliminare eventuali odori sgradevoli dal forno.



1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
3. Selezionare **Deodorizzazione**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
4. Impostazione dell'ora.
  - È possibile impostare un massimo di 15 minuti.
5. Selezionare **AVVIO**, quindi premere la **Manopola di selezione**.

## Impostazioni

Premere il tasto  sul pannello di controllo, selezionare **Impostazioni**, quindi premere la **Manopola di selezione** per modificare varie impostazioni del forno.

Per maggiori informazioni vedere la tabella che segue.

Menu	Sottomenu	Descrizione
Connessioni	Wi-Fi	Per attivare o disattivare il Wi-Fi
	Connessione rapida	È possibile collegare il forno al server SmartThings mediante una connessione Wi-Fi. Una volta collegato il forno, è possibile usare la app SmartThings per verificare lo stato del forno e/o controllarlo da un dispositivo mobile.
	Gestione remota	Selezionare <b>Attiva</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> per permettere ad un Call Centre di accedere da remoto al forno e controllarne le informazioni interne.

Menu	Sottomenu	Descrizione
Display	Luminosità	Premere per modificare la luminosità del display.
	Salvaschermo	<p>Premere per attivare o disattivare lo screen saver.</p> <p> <b>NOTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salvaschermo è una funzione che visualizza la data e l'ora sullo schermo qualora non vengano intraprese operazioni entro un lasso di tempo di inattività stabilito.</li> <li>Attivare Salvaschermo per attivare Tema orologio e Timeout.</li> </ul>
	Tema orologio	Per selezionare il tema orologio.
	Timeout	<p>Per impostare il tempo che deve trascorrere prima della attivazione dello screen saver.</p> <p> <b>NOTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il consumo di energia può aumentare a seconda dell'impostazione.</li> <li>Quando il timeout è impostato a <b>"Sempre acceso"</b>, la luminosità del display LCD passa automaticamente a livello 2 qualora non vengano intraprese azioni per 3 minuti.</li> </ul>



Menu	Sottomenu	Descrizione
Data e ora	Data e ora automatiche	È possibile attivare o disattivare questa funzione per aggiornare manualmente l'orario tramite Internet. Per farlo è necessario essere collegati ad una rete Wi-Fi.
	Seleziona fuso orario	Per selezionare il fuso orario. (È necessario disattivare Data e ora automatiche)
	Imposta data	Per impostare manualmente una data. (È necessario disattivare Data e ora automatiche)
	Imposta ora	Per impostare manualmente l'orario. (È necessario disattivare Data e ora automatiche)
	Seleziona formato ora	Per impostare il formato dell'orario da 12-ore a 24-ore.
Lingua		Per impostare una lingua.
Volume		Per regolare il volume del forno.
Guida	Risoluzione dei problemi	Per verificare la risoluzione dei problemi.
	Guida per il primo uso	Per controllare le istruzioni semplici per un uso base delle funzionalità del forno.

## Operazioni

Menu	Sottomenu	Descrizione
Info sul dispositivo	Nome modello	Per controllare il nome del modello del forno posseduto.
	Versione software	Per controllare la versione del firmware del forno posseduto. Una volta reso disponibile il nuovo software, in questo menu comparirà il tasto <b>Aggiorna SW.</b>
	Informazioni legali	Per controllare le informazioni legali.

### Blocco

È possibile bloccare il pannello di controllo così da impedire eventuali azionamenti accidentali.

- Per attivare la funzione **Blocco**, premere il tasto  sul pannello di controllo, selezionare **Blocco**, quindi premere la **Manopola di selezione**.
- Per disattivare la funzione **Blocco**, tenere premuto il tasto  per visualizzare il messaggio "Il comando è sbloccato."

## Cucinare facile

### Cottura automatica

La tabella seguente illustra 31 programmi automatici per riscaldare, cuocere, arrostitire e preparare dolci. La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli adeguati. Questi programmi automatici contengono modalità di cottura speciali, sviluppati per comodità.

Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
1. Bevanda	0,25 0,5	Vassoio in ceramica	1
	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 nell'estrarre le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per il riscaldamento dei liquidi).		
2. Piatto unico	0,3-0,4 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola trasparente per microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Dopo la cottura, lasciare riposare 3 minuti.		
3. Piatto unico surgelato	0,3-0,4 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
	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 pronti congelati composti da 3 alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Dopo la cottura, lasciare riposare 3 minuti.		

Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
4. Zuppa	0,2-0,3 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
	Versare in un piatto fondo in ceramica o una ciotola e coprire con pellicola di plastica durante il riscaldamento. Collocare la zuppa al centro del vassoio in ceramica. Mescolare con cura dopo averlo lasciato riposare per 2-3 min.		
5. Stufato	0,2-0,3 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
	Versare in un piatto fondo in ceramica o una ciotola e coprire con pellicola di plastica durante il riscaldamento. Collocare la zuppa al centro del vassoio in ceramica. Mescolare con cura dopo averlo lasciato riposare per 2-3 min.		
6. Gratin di pesce surgelato	0,4-0,6	Inserto grill + Vassoio in ceramica	3
	Disporre il gratin di pesce surgelato in un piatto in Pyrex o in ceramica adeguato. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. Questo programma è adatto per prodotti pronti surgelati composti da filetti conditi con verdure e salsa.		
7. Lasagne surgelate	0,4-0,6	Inserto grill + Vassoio in ceramica	3
	Disporre le lasagne surgelate in un piatto in Pyrex o in ceramica adeguato. Al termine del preriscaldamento, lasciare riposare 2-3 minuti.		
8. Patatine surgelate al forno	0,4-0,5	Teglia da forno	3
	Distribuire le patatine al forno surgelate sulla teglia da forno di metallo.		
9. Pizza congelata	0,3-0,4 0,4-0,5	Griglia del forno	2
	Disporre la pizza congelata sulla griglia del forno.		

Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
10. Crocchette surgelate	0,4-0,6	Teglia da forno	3
	Disporre le crocchette di patate congelate in modo uniforme sulla teglia da forno in metallo.		
11. Verdure congelate	0,3-0,4 0,4-0,5	Vassoio in ceramica	1
	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. Collocare il recipiente al centro del vassoio in ceramica. Cuocere coperto. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare.		
12. Torta di mele	1,2-1,4	Griglia del forno	1
	Disporre la torta di mele in una teglia rotonda di metallo. Disporla sulla griglia del forno. Gli intervalli di pesi includono mela e così via.		
13. Base per torta di frutta	0,3-0,5	Griglia del forno	3
	Disporre l'impasto nella teglia base in metallo sulla griglia del forno.		
14. Brownie	0,5-0,7	Griglia del forno	3
	Disporre l'impasto su un piatto in Pyrex o in ceramica rotondo sulla griglia del forno.		
15. Croissant	0,2-0,4	Griglia del forno	3
	Usare carta da forno. Disporre i croissant uno accanto all'altro sulla griglia del forno.		
16. Torta di burro olandese	0,5-0,7	Griglia del forno	2
	Disporre l'impasto fresco in una teglia da forno rotonda in metallo da 22 cm. Disporlo sulla griglia.		
17. Plum cake olandese	0,7-0,8	Griglia del forno	3
	Disporre l'impasto fresco in una teglia rettangolare di metallo di dimensioni adeguate (lunghezza 25 cm). Disporre la teglia nel senso della lunghezza sullo sportello della griglia del forno.		

## Cucinare facile

Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
18. Muffin	0,5-0,6	Griglia del forno	2
	Disporre l'impasto per muffin su un'apposita teglia in metallo, adatta per 12 muffin. Posizionare la teglia al centro della griglia del forno.		
19. Lievitazione dell'impasto	0,3-0,6	Griglia del forno	3
	Preparare l'impasto lievitato per pizza, torta o pane. Disporre in una teglia rotonda di grandi dimensioni resistente al calore e coprire con pellicola.		
20. Pan di spagna	0,3-0,6	Griglia del forno	2
	Disporre 300 g di impasto in 18 cm, 400 g in 24 cm e 500 g in una teglia da forno rotonda in metallo nero del diametro di 26 cm. Posizionare la teglia al centro della griglia del forno.		
21. Pane bianco	0,7-0,8	Griglia del forno	2
	Disporre l'impasto fresco in una teglia rettangolare di metallo di dimensioni adeguate (lunghezza 25 cm). Disporre la teglia nel senso della lunghezza sullo sportello della griglia del forno.		
22. Pasta sfoglia con le mele	0,3-0,5	Teglia da forno	2
	Usare carta da forno. Disporre 4 pezzi uno accanto all'altro sulla teglia da forno.		
23. Filetti di pesce, 2 cm	0,3-0,6	Griglia del forno + Teglia da forno	5+2
	Marinare il filetto di pesce (2 cm) e disporli uno accanto all'altro su griglia del forno e teglia da forno. Girare il cibo quando appare la notifica, selezionare <b>OK</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> . Successivamente, selezionare <b>Continua</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> per riprendere la procedura.		

Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
24. Tranci di salmone	0,3-0,6	Griglia del forno + Teglia da forno	5+2
	Marinare i tranci di salmone e disporli uno accanto all'altro su griglia del forno e teglia da forno. Girare il cibo quando appare la notifica, selezionare <b>OK</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> . Successivamente, selezionare <b>Continua</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> per riprendere la procedura.		
25. Gamberi	0,3-0,4 0,4-0,5	Griglia del forno + Teglia da forno	5+2
	Disporre i gamberi crudi su griglia del forno e teglia da forno in modo uniforme. Girare il cibo quando appare la notifica, selezionare <b>OK</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> . Successivamente, selezionare <b>Continua</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> per riprendere la procedura.		
26. Bistecca di manzo, fine	0,3-0,6	Griglia del forno + Teglia da forno	5+2
	Disporre le bistecche di manzo una accanto all'altra al centro di griglia del forno e teglia da forno. Girare il cibo quando appare la notifica, selezionare <b>OK</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> . Successivamente, selezionare <b>Continua</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> per riprendere la procedura.		
27. Costolette di agnello	0,3-0,6	Griglia del forno + Teglia da forno	5+2
	Marinare le costolette di agnello. Disporre le costolette di agnello su griglia del forno e teglia da forno. Girare il cibo quando appare la notifica, selezionare <b>OK</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> . Successivamente, selezionare <b>Continua</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> per riprendere la procedura.		

Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello
28. Verdure fresche	0,3-0,4 0,5-0,6	Vassoio in ceramica	1
	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). Collocare il recipiente al centro del vassoio in ceramica. Cuocere coperto. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare.		
29. Patata sbucciata	0,5-0,6 0,7-0,8	Vassoio in ceramica	1
	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. Collocare il recipiente al centro del vassoio in ceramica. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-3 minuti e mescolare.		
30. Riso in bianco	0,3-0,4	Vassoio in ceramica	1
	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. Collocare il recipiente al centro del vassoio in ceramica. Cuocere coperto. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti e mescolare.		
31. Pizza fatta in casa	0,6-1,0	Teglia da forno	1
	Disporre la pizza sulla teglia. Gli intervalli di pesi includono la guarnizione come la salsa, le verdure, il prosciutto e la mozzarella.		

## Scongelamento automatico

Le tabelle seguenti illustrano i vari programmi Scongelamento automatico, con quantità, tempi di riposo e consigli vari. Questi programmi usano solo energia a microonde. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Disporre carne, pollame, pesce, pane, dolci e frutta sul vassoio in ceramica.

Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello	Tempo di riposo (min.)
Carne	0,2-2,0	Vassoio in ceramica	1	10-30
	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare il cibo quando appare la notifica, selezionare <b>OK</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> . Successivamente, selezionare <b>Continua</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> per riprendere la procedura. Questa programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche di manzo, costine, carne macinata.			
Pollame	0,2-2,0	Vassoio in ceramica	1	10-30
	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il cibo quando appare la notifica, selezionare <b>OK</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> . Successivamente, selezionare <b>Continua</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> per riprendere la procedura. Questo programma è idoneo per cuocere l'intero pollo così come per cuocere le porzioni di pollo.			
Pesce	0,2-2,0	Vassoio in ceramica	1	10-30
	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il cibo quando appare la notifica, selezionare <b>OK</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> . Successivamente, selezionare <b>Continua</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> per riprendere la procedura. Questo programma è idoneo per cuocere un pesce intero così come per cuocere filetti di pesce.			

## Cucinare facile

Alimento	Dimensione della porzione (kg)	Accessori	Livello	Tempo di riposo (min.)
Pane/Dolci	0,1-1,0	Vassoio in ceramica	1	5-10
	Disporre il pane su un pezzo di carta assorbente. Girare il cibo quando appare la notifica, selezionare <b>OK</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> . Successivamente, selezionare <b>Continua</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> per riprendere la procedura. Il forno continua a funzionare finché non si apre lo sportello per girare il cibo. 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.			
Frutta	0,1-0,8	Vassoio in ceramica	1	5-10
	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.			

### Cottura veloce

La tabella seguente illustra 4 programmi automatici per la cottura veloce e arrostire.

La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli adeguati.

Questi programmi automatici contengono modalità di cottura speciali, sviluppati per comodità.

Alimento	Peso	Accessori	Ripiano
Mezze patate al forno	400-600 g	Inserito grill + Vassoio in ceramica	3
	600-800 g		
Tagliare le patate a metà. Disporle sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.			

Alimento	Peso	Accessori	Ripiano
Maiale arrosto	0,8-1,0 kg	Inserito grill + Vassoio in ceramica	3
	Disporre il maiale arrosto marinato nell'inserito grill con il vassoio in ceramica. Girare il cibo quando appare la notifica, selezionare <b>OK</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> . Successivamente, selezionare <b>Continua</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> per riprendere la procedura.		
Pezzi di pollo	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Inserito grill + Vassoio in ceramica	5
	Spennellare i pezzi di pollo congelato con olio e spezie. Disporlo sull'inserito grill con il vassoio in ceramica con il lato pelle rivolto verso il basso. Girare il cibo quando appare la notifica, selezionare <b>OK</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> . Successivamente, selezionare <b>Continua</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> per riprendere la procedura. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.		
Pollo intero	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Inserito grill + Vassoio in ceramica	3
	Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Disporre con il lato del petto rivolto verso il basso, al centro dell'inserito grill con il vassoio in ceramica nel ripiano 3. Girare il cibo quando appare la notifica, selezionare <b>OK</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> . Successivamente, selezionare <b>Continua</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> per riprendere la procedura. Al termine della cottura, lasciare riposare 5 minuti.		

※ La modalità Cottura veloce 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.

## Cottura manuale

### Guida alla cottura a microonde

- Non utilizzare contenitori in metallo in modalità Microonde. Collocare sempre i contenitori per alimenti sulla cavità.
- Si consiglia di coprire il cibo per ottenere risultati ottimali.
- Al termine della cottura, lasciare riposare il cibo nel proprio vapore.

### Verdure congelate

- Utilizzare un contenitore in Pyrex con coperchio.
- Mescolare due volte le verdure durante la cottura e una volta al termine.
- Condirle dopo la cottura.

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Spinaci	150	600	5-6	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.			
Piselli	300	600	7-8	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			
Fagiolini	300	600	7½-8½	2-3
	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.			
Verdure miste (Carote/Piselli/Mais)	300	600	7-8	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			
Verdure miste (Alla cinese)	300	600	7½-8½	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			

### Verdure fresche

- Utilizzare un contenitore in Pyrex con coperchio.
- Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda ogni 250 g.
- Mescolare una volta durante la cottura e una volta al termine.
- Condirle dopo la cottura.
- Per una cottura più veloce, si consiglia di tagliare in porzioni più piccole e uniformi.
- Cuocere tutte le verdure fresche utilizzando la massima potenza del microonde (850 W).

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Broccoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro			
Cavoletti di Bruxelles	250	5-6	3
	500	7-8	
Aggiungere 60-75 ml d'acqua (4-5 cucchiai).			
Carote	250	5-6	3
	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.		
Cavolfiore	250	5-6	3
	500	7-8	
Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.			
Zucchine	250	3-4	3
	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.		
Melanzane	250	3-4	3
	Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.		
Porri	250	3-4	3
	Tagliare i porri a fette spesse.		



## Cucinare facile

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Funghi	125	1-2	3
	250	2-3	
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	4-5	3
	500	7-8	
	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.		
Cavolo rapa	250	5-6	3
	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.		

### Riso e pasta

Mescolare periodicamente durante e dopo la cottura.

Cuocere senza coperchio e chiudere il coperchio mentre vengono lasciate riposare. Quindi, scolare bene l'acqua.

- **Riso:** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio in modo che il riso raddoppi il suo volume.
- **Pasta:** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex.

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso in bianco (parboiled)	250	850	17-18	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
	375		18-20		Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250	850	20-22	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
	375		22-24		Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto (riso + riso selvaggio)	250	850	17-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Cereali misti (riso + cereali)	250	850	18-20	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250	850	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

## Riscaldamento

- Non riscaldare grandi quantità di cibo come parti intere di carne, in quanto tendono a cuocersi eccessivamente.
- È più sicuro riscaldare il cibo a bassi livelli di potenza.
- Mescolare bene o girare durante e dopo la cottura.
- Prestare attenzione ai liquidi o agli alimenti per bambini. Mescolare bene prima, durante e dopo la cottura con un cucchiaino di plastica o un bastoncino di vetro per evitare l'ebollizione e le scottature. Tenerli nel forno durante la fase di riposo. Consentire un tempo di riscaldamento più lungo rispetto ad altri tipi di alimenti.
- Il tempo di riposo consigliato dopo un riscaldamento è di 2-4 minuti. Vedere la tabella di seguito per riferimento.

### Liquidi e cibo

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Bevanda	250 ml (1 tazza)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 tazze)		2-3	
	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	850	3-4	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.			
Stufato (Congelato)	350 g	600	5-6	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.			
Pasta al sugo (Congelata)	350 g	600	5-6	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.			
Piatto unico (Congelati)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
	Disporre il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde.			

## Alimenti per bambini e latte

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo di cottura (sec.)	Tempo di riposo (min.)
Omogeneizzato o cibo per bambini (Verdure + Carne)	190 g	600	30-40	2-3
	Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.			
Pappe per bambini (Cereali + Latte + Frutta)	190 g	600	20-30	2-3
	Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.			
Latte per bambini	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro del piatto girevole. Cuocere senza coperchio. Scuotere bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, scuotere bene e controllare accuratamente la temperatura.			

## Scongelamento

Disporre il cibo congelato in un contenitore adatto per microonde senza coperchio. Girare durante lo scongelamento, drenare eventuali liquidi e rimuovere eventuali frattaglie dopo lo scongelamento. Per uno scongelamento più rapido, tagliare il cibo in piccole porzioni e avvolgerle con un foglio di alluminio prima di scongelarle. Quando la superficie esterna degli alimenti congelati inizia a sciogliersi, arrestare lo scongelamento e lasciar riposare come indicato nella tabella di seguito.

Non modificare il livello di potenza predefinito (180 W) per lo scongelamento. Posizionare il cibo sul vassoio in ceramica, quindi inserire il vassoio sul ripiano 1.

# Cucinare facile

Alimento		Dimensione della porzione (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)
Carne	Carne macinata	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Braciole di maiale	250	7-8	
Collocare la carne su un piatto piano di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.				
Pollame	Pezzi di pollo	500 (2 pezzi)	12-14	15-60
	Pollo intero	1200	28-32	
Per primo inserire i pezzi di pollo con il lato pelle rivolto verso il basso, il pollo intero con il petto rivolto verso il basso sul piatto in ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.				
Pesce	Filetti di pesce	200	6-7	10-25
	Pesce intero	400	11-13	
Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Avvolgere le estremità e la coda del pesce intero con alluminio. Girare a metà scongelamento.				
Frutta	Bacche	300	6-7	5-10
	Disporre la frutta su un piatto di vetro tondo (con un diametro piuttosto grande).			
Pane	Panini	2 pezzi	1-1½	5-20
		4 pezzi	2½-3	
	Toast/sandwich	250	4-4½	
		500	7-9	
Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto in ceramica. Girare a metà scongelamento.				

## Guida a Convezione

### Convezione

Utilizzare temperature e tempi in questa tabella come linee guida per la cottura.

Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Convezione.

Alimento	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (min.)
Stampo quadrato per torta di nocciole	160-170	Griglia del forno	2	60-70
Stampo a forma di ciambella o recipiente per torta al limone	150-160	Griglia del forno	2	50-60
Pan di spagna	150-160	Griglia del forno	2	25-35
Base flan alla frutta	150-170	Griglia del forno	2	25-35
Streusel cake alla frutta (impasto lievitato)	150-170	Teglia da forno	3	30-40
Croissant	170-180	Teglia da forno	2	10-15
Panini	180-190	Teglia da forno	2	10-15
Biscotti	160-180	Teglia da forno	3	10-20
Patatine al forno	200-220	Teglia da forno	3	15-20

### Riscaldamento superiore + Convezione

Utilizzare temperature e tempi in questa tabella come linee guida per arrostitire.

Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Riscaldamento superiore + Convezione.

Disporre la carne sulla griglia del forno, seguire i consigli relativi al ripiano nella tabella e utilizzare la teglia da forno come padella sul ripiano 2.

Alimento	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (min.)
Roast beef (1 kg / medio)	170-190	Griglia del forno + Teglia da forno	3+2	60-90
Spalla di maiale / Involtino (1 kg)	180-200	Griglia del forno + Teglia da forno	3+2	90-120
Arrosto di agnello / Cosciotto di agnello (0,8 kg)	190-210	Griglia del forno + Teglia da forno	3+2	50-80
Pollo intero (1,2 kg)	200-220	Griglia del forno + Teglia da forno	3+2	50-70
Trote intere (2 pezzi / 0,5 kg)	180-200	Griglia del forno + Teglia da forno	3+2	30-40
Petto d'anatra (0,3 kg)	180-200	Griglia del forno + Teglia da forno	3+2	25-35

### Riscaldamento inferiore + Convezione

Utilizzare temperature e tempi in questa tabella come linee guida per la cottura.

Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Riscaldamento inferiore + Convezione.

Alimento	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (min.)
Pizza fatta in casa	180-200	Teglia da forno	1	20-30
Quiche / Torta precotta congelata	180-200	Griglia del forno	2	10-15
Pizza autolievitante congelata	180-200	Teglia da forno	2	15-20
Pizza congelata	180-200	Teglia da forno	2	15-25
Pizza congelata	180-200	Teglia da forno	2	8-15
Torta di mele	160-180	Griglia del forno	1	60-70
Pasta sfoglia, ripiena di mele	180-200	Teglia da forno	2	10-15

# Cucinare facile

## Guida alla grigliatura

### Grill grande

Utilizzare temperature e tempi in questa tabella come linee guida per grigliare. Impostare una temperatura del grill di 220°C, preriscaldare per 5 minuti.

Alimento	Accessori	Livello	Tempo di cottura (1° lato) (min.)	Tempo di cottura (2° lato) (min.)
Spiedini di kebab	Griglia del forno + Teglia da forno	5+2	8-10	6-8
Braciole di maiale	Griglia del forno + Teglia da forno	5+2	7-9	5-7
Salsicce	Griglia del forno	5+2	6-8	6-8
Pezzi di pollo	Griglia del forno + Teglia da forno	5+2	20-25	15-20
Tranci di salmone	Griglia del forno + Teglia da forno	5+2	8-12	6-10
Verdure affettate	Teglia da forno	5	15-20	-
Toast	Griglia del forno	5	2-3	1-2
Toast al formaggio	Griglia del forno	5	3-5	-

### Grill ventilato

Utilizzare temperature e tempi in questa tabella come linee guida per grigliare. Impostare una temperatura del grill di 220°C, preriscaldare per 5 minuti.

Alimento	Accessori	Livello	Tempo di cottura (min.)
Salsicce	Griglia del forno	4	8-10
Patate a spicchi	Griglia del forno	4	20-25
Patatine surgelate al forno	Teglia da forno	4	15-20
Crocchette surgelate	Teglia da forno	4	20-25
Bocconcini di pollo congelati	Teglia da forno	4	15-20
Tranci di salmone	Griglia del forno + Teglia da forno	4+2	15-20
Filetti di pesce	Griglia del forno + Teglia da forno	4+2	12-17
Pesce intero	Griglia del forno + Teglia da forno	4+2	15-20
Pezzi di pollo	Griglia del forno + Teglia da forno	4+2	30-40

### Guida alla cottura combinata

- Non utilizzare contenitori in metallo in modalità Microonde. Collocare sempre i contenitori per alimenti sulla cavità.
- Si consiglia di coprire il cibo per ottenere risultati ottimali.
- Al termine della cottura, lasciare riposare il cibo nel proprio vapore.

### Microonde + Grill

Utilizzare un livello di potenza con temperature e tempi in questa tabella come linee guida per cuocere. Non è necessario preriscaldarlo.

Alimento	Livello di potenza (W)	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (1° lato) (min.)	Tempo di cottura (2° lato) (min.)
Patate al forno	600	180-200	Vassoio in ceramica + Insetto grill	4	10-15	-
Pomodori grigliati	300	160-180	Vassoio in ceramica + Insetto grill	4	05-10	-
Verdure gratinate	450	180-200	Vassoio in ceramica + Insetto grill	4	10-20	-
Pesce arrosto	300	180-200	Vassoio in ceramica + Insetto grill	4	04-08	04-06
Pezzi di pollo	300	180-200	Vassoio in ceramica + Insetto grill	4	10-15	10-15

### Microonde + Ventilazione

Utilizzare un livello di potenza con temperature e tempi in questa tabella come linee guida per cuocere. Non è necessario preriscaldarlo.

Alimento	Livello di potenza (W)	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (1° lato) (min.)	Tempo di cottura (2° lato) (min.)
Pollo intero (1,2 kg)	450	180-200	Vassoio in ceramica + Insetto grill	3	25-30	15-25
Roast beef / Agnello (Medio)	300	180-200	Vassoio in ceramica + Insetto grill	3	15-20	15-20
Lasagne surgelate / Gratin di pasta	450	180-200	Vassoio in ceramica + Insetto grill	3	20-25	-
Gratin di patate	450	180-200	Vassoio in ceramica + Insetto grill	3	10-15	-
Flan di frutta fresca	100	160-180	Vassoio in ceramica	3	40-50	-

# Cucinare facile

## Microonde + Cottura arrosto

Utilizzare un livello di potenza con temperature e tempi in questa tabella come linee guida per cuocere. Non è necessario preriscaldarlo.

Alimento	Livello di potenza (W)	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (min.)
Pezzi di pollo	300	180-200	Vassoio in ceramica + Inserto grill	4	20-30
Patate a spicchi	300	180-200	Vassoio in ceramica + Inserto grill	4	15-20
Pesce intero	300	180-200	Vassoio in ceramica + Inserto grill	4	15-20
Filetti di pesce	300	180-200	Vassoio in ceramica + Inserto grill	4	10-15
Bocconcini di pollo congelati	450	180-200	Vassoio in ceramica + Inserto grill	4	10-15
Involtini primavera congelati	300	180-200	Vassoio in ceramica + Inserto grill	4	05-10
Bastoncini di pesce surgelati	300	180-200	Vassoio in ceramica + Inserto grill	4	15-20

## Vaporiera Pro

Il tempo di cottura dipende da dimensioni, spessore e tipo di cibo. Quando si cuociono a vapore fette sottili o piccoli pezzi, si consiglia di ridurre i tempi. Quando si cuociono a vapore fette grosse o pezzi di cibo di grandi dimensioni, è possibile aggiungere tempo. Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella come linee guida alla cottura a vapore.

Alimento	Porzione (g)	Acqua fredda (ml)	Potenza (W)	Tempo (min)	Istruzioni
Fiori di broccoli	400	500	850	12-18	Sciacquare e pulire i broccoli. Suddividere in fiori di simile grandezza. Disporre i fiori in modo uniforme sulla teglia per la cottura a vapore.
Carote	400	500	850	15-20	Sciacquare e pulire le carote e tagliarle a rondelle della stessa dimensione. Distribuire le rondelle sulla teglia per la cottura a vapore.
Cavolfiore intero	600	500	850	20-25	Pulire il cavolfiore intero e disporlo sulla teglia per la cottura a vapore.
Pannocchie di granoturco	400 (2 pezzi)	500	850	23-28	Sciacquare e pulire le pannocchie di granoturco. Disporre le pannocchie di granoturco una accanto all'altra sulla teglia per la cottura a vapore.
Zucchine	400	500	850	15-20	Sciacquare le zucchine e tagliare in fette simili. Distribuirle in modo uniforme sulla teglia per la cottura a vapore.
Verdure miste congelate	400	500	850	18-22	Distribuire le verdure miste surgelate (-18°C) ad es. broccoli, cavolfiori, carote affettate in modo uniforme sulla teglia per la cottura a vapore.
Patate (Piccole)	500	500	850	25-30	Sciacquare e pulire le patate e forare la pelle con una forchetta. Disporre le patate intere in modo uniforme sulla teglia per la cottura a vapore.

Alimento	Porzione (g)	Acqua fredda (ml)	Potenza (W)	Tempo (min)	Istruzioni
Mele	800 (8 mele)	500	850	15-20	Sciogliere e togliere il torsolo alle mele. Disporre le mele in verticale una accanto all'altra sulla teglia per la cottura a vapore.
Uova	4-6 uova	500	850	15-20	Forare 4-6 uova fresche (M) e sistemarle nelle piccole cavità della teglia per la cottura a vapore. Al termine della cottura a vapore, lasciarle riposare in verticale per 2-5 minuti.
Gambi blu	250 g (5-6 pezzi)	500	850	10-15	Cospargere i gamberi blu con 1-2 cucchiaini di succo di limone. Disporli in modo uniforme sulla teglia per la cottura a vapore.
Filetti di pesce (Merluzzo, scorfano)	500 g (2-3 pezzi)	500	850	15-20	Cospargere i filetti di pesce con 1-2 cucchiaini di succo di limone e aggiungere erbe e spezie (es. rosmarino). Disporre i filetti in modo uniforme sulla teglia per la cottura a vapore.
Filetti di petto di pollo	400 (2 filetti)	500	850	20-25	Sciogliere e pulire i filetti di petto di pollo. Disporre i filetti di petto di pollo uno accanto all'altro sulla teglia per la cottura a vapore.

#### **NOTA**

Come pulire Vaporiera Pro.

- Pulire Vaporiera Pro con acqua calda e detersivo e risciacquare con acqua pulita.
- Non utilizzare una spazzola o una spugna dura, altrimenti lo strato superiore si danneggia.
- Vaporiera Pro non è lavabile in lavastoviglie.

#### **Guida a Convezione a ventola**

Utilizzare temperature e tempi in questa tabella come linee guida per la cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Convezione a ventola.

Alimento	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (min.)
Lasagne	200-220	Griglia del forno	3	20-25
Verdure gratinate	180-200	Griglia del forno	3	20-30
Gratin di patate	180-200	Griglia del forno	3	40-60
Baguette di pizza congelate	160-180	Teglia da forno	3	10-15
Torta marmorizzata	160-180	Griglia del forno	2	50-70
Plum cake	150-170	Griglia del forno	2	50-60
Muffin	180-200	Griglia del forno	2	20-30
Biscotti	180-200	Teglia da forno	3	10-20

#### **Guida a Cottura intensa**

Utilizzare temperature e tempi in questa tabella come linee guida per arrostitire. Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Intensa (Superiore + Inferiore + Convezione).

Alimento	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (min.)
Lasagne (2 kg)	180-200	Griglia del forno	2	20-30
Verdure gratinate (2 kg)	160-180	Griglia del forno	2	40-60
Patate gratinate (2 kg)	160-180	Griglia del forno	2	60-90
Roast beef (2 kg)	160-180	Griglia del forno + Teglia da forno	3+2	60-90
Anatra intera (2 kg)	180-200	Griglia del forno + Teglia da forno	3+2	60-90
2 polli interi (1,2 kg ciascuno)	200-220	Griglia del forno + Teglia da forno	3+2	60-90



# Cucinare facile

## Rosolatura

Questa modalità include un ciclo di riscaldamento automatico oltre i 200°C. Il riscaldatore superiore e la ventola sono in funzione durante il processo di scottatura della carne. Dopo questa fase il cibo viene cotto delicatamente alla bassa temperatura pre-selezionata. Questo processo viene eseguito con il funzionamento delle resistenze superiore e inferiore. Questa modalità è idonea per arrostire carni, pollame e pesce. Utilizzare temperature e tempi in questa tabella come linee guida per arrostire.

Alimento	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (ore)
Roast beef	80-100	Griglia del forno + Teglia da forno	3+2	3:30-4:30
Maiale arrosto	80-110	Griglia del forno + Teglia da forno	3+2	3:30-4:00
Petto d'anatra	80-100	Griglia del forno + Teglia da forno	3+2	01:30-2:00
Filetto di manzo	80-110	Griglia del forno + Teglia da forno	3+2	01:30-2:00
Filetto di maiale	80-110	Griglia del forno + Teglia da forno	3+2	01:30-2:00

## Air Fry

Utilizzare temperature e tempi in questa tabella come linee guida per la Air Fry. Non è necessario preriscaldare.

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
<b>Patate</b>			
Patatine surgelate al forno	500-1000	210-220	20-25
Patatine surgelate al forno, condire	500-1000	210-220	15-20
Crocchette di patate surgelate	500-1000	210-220	15-20
Frittelle di patate surgelate*	500-1000	210-220	15-20
Spicchi di patate surgelati	500-1000	210-220	15-20
Patatine al forno fatte in casa	500-1000	190-200	20-25
Spicchi di patate fatti in casa*	500-1000	200-210	20-25
<b>Congelato</b>			
Bocconcini di pollo congelati	300-500	210-220	15-20
Alette di pollo congelate*	500-1000	210-220	25-30
Anelli di cipolla congelati	300-500	210-220	10-15
Bastoncini di pesce surgelati	300-500	210-220	15-20
Filetti di pollo congelati	500-1000	210-220	20-25
Churros congelati	300-500	190-200	10-15
<b>Pollame</b>			
Cosce fresche*	500-1000	200-210	30-35
Alette di pollo fresche*	300-500	200-210	27-32
Petti di pollo, impanati*	300-500	200-210	25-30

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
<b>Verdura</b>			
Asparagi, impanati	100-300	200	15-20
Melanzane, impanate	200-400	200	15-20
Funghi, impanati	100-300	200	15-20
Cipolle, impanate	100-300	200	15-20
Cavolfiori, impanati	300-500	190-200	15-20
Verdure miste, impanate	300-500	200	15-20

\* Girare dopo 2/3 della cottura.

#### **NOTA**

- Posizionare una teglia da forno o un vassoio sulla griglia sotto la teglia per Air Fry per contenere il sugo di cottura. Ciò contribuisce a ridurre gli schizzi e il fumo.
- Prima di utilizzare una teglia da forno, controllare la temperatura massima consentita della teglia.
- Per cucinare cibi freschi o fatti in casa, distribuire l'olio su un'area più ampia in modo più uniforme per rendere più croccante il cibo.

#### **Cottura multifase (Speciale)**

Utilizzare temperature e tempi in questa tabella come linee guida per la cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Cottura multifase.

Alimento	Temp. (°C)	Accessori	Livello	Tempo di cottura (min.)
Torte piccole	150-160	2 teglie da forno	2+4	20-30
Mini torte	160-180	2 teglie da forno	2+4	20-30
Croissant	160-180	2 teglie da forno	2+4	20-30
Pasta sfoglia	180-200	2 teglie da forno	2+4	30-40
Biscotti	170-190	2 teglie da forno	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Griglia del forno + Teglia da forno	2+4	30-45
Patatine surgelate al forno	180-200	2 teglie da forno	2+4	30-50
Bocconcini di pollo congelati	180-200	2 teglie da forno	2+4	20-30
Pizza congelata	200-220	Griglia del forno + Teglia da forno	2+4	20-30

# Cucinare facile

---

## Facile e veloce

---

### Burro fuso

Inserire 50 g di burro su un piattino profondo in vetro. Coprire con un coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 850 W fino a quando il burro si è sciolto.

### Cioccolato fuso

Inserire 100 g di cioccolato su un piattino profondo in vetro. Riscaldare per 3-5 minuti a 450W fino a quando il cioccolato si è sciolto. Mescolare una o due volte mentre viene fuso. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

### Fondere il miele cristallizzato

Inserire 20 g di miele cristallizzato su un piattino profondo in vetro. Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

### Per fondere la gelatina

Immergere i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda. Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex. Riscaldare per 1 minuto a 300 W. Mescolare una volta sciolta.

### Cuocere la glassa (per torte e dolci)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere senza coperchio in un recipiente in vetro per 3½-4½ minuti a 850 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 850 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 850 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!

# Manutenzione

## Pulizia

Pulire il forno a microonde regolarmente in modo da prevenire l'accumulo di sporizia sopra lo stesso o al suo interno. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni (solo per modelli applicabili).

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.

In presenza di impronte digitali, grasso, o sporco sulla parte esterna (superficie dello sportello, maniglia o display), pulire con un panno soffice ed un detergente per vetro o neutro, quindi asciugare con un panno soffice, pulito ed asciutto.

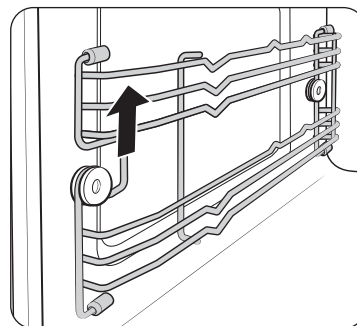
### Per rimuovere eventuale sporizia ed i conseguenti cattivi odori dall'interno del forno a microonde

1. A forno a microonde vuoto, posizionare una tazza di succo di limone diluito al centro della cavità.
2. Riscaldare il forno per 10 minuti alla massima temperatura della modalità del forno.
3. Al termine della procedura, attendere che il forno a microonde si raffreddi. Quindi, aprire lo sportello e pulire il vano cottura.

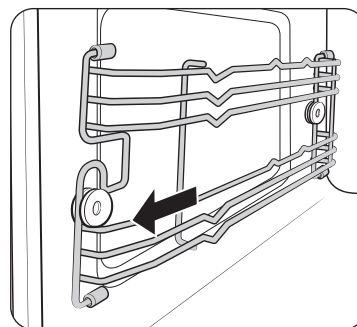
### ⚠ ATTENZIONE

- 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.

### Griglie laterali (solo per modelli applicabili)



1. Sollevare la parte anteriore della griglia per sganciarla dal supporto.



2. Tirare la griglia in avanti per rimuoverla.
3. Rimuovere l'altra griglia laterale allo stesso modo.
4. Pulire entrambe le griglie.
5. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 in ordine inverso per montarle.

### 📖 NOTA

Il forno è in grado di funzionare senza le griglie ed i binari laterali montati.

## 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.

## 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
<b>Generale</b>		
<b>Non è possibile azionare correttamente i tasti.</b>	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.
<b>L'orario non viene visualizzato.</b>	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	L'opzione del display è disattivata.	Attivare l'opzione del display. È normale che l'orario attuale scompaia alcuni minuti dopo l'attivazione dell'opzione del display.

Problema	Causa	Azione
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 il cibo, selezionare <b>Continua</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> .
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno a microonde ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno a microonde si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di azionare il forno a microonde a vuoto.	Inserire del cibo nel forno a microonde.
	Non c'è sufficiente spazio di ventilazione per il forno a microonde.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno a microonde sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Destinare una sola presa elettrica per il collegamento del forno a microonde.
Il forno non è alimentato.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.

Problema	Causa	Azione
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.
L'esterno del forno a microonde è troppo caldo durante il funzionamento.	Non c'è sufficiente spazio di ventilazione per il forno a microonde.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno a microonde sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sopra il forno a microonde.	Rimuovere tutti gli oggetti da sopra il forno a microonde.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno a microonde.	Pulire il forno a microonde quindi aprire lo sportello.
Il forno a microonde non riscalda.	Il forno a microonde potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Il riscaldamento è debole o lento.	Il forno a microonde potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di riscaldamento non funziona.	Il forno a microonde potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.

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 interna potrebbe spegnersi automaticamente quando lo sportello rimane aperto a lungo. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto Annulla.
	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 o Scongelamento automatico, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Girare il cibo quando appare la notifica, selezionare <b>OK</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> . Successivamente, selezionare <b>Continua</b> , quindi premere la <b>Manopola di selezione</b> per riprendere la procedura.
Il forno a microonde non è livellato.	Il forno a microonde è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno a microonde sia installato su una superficie piana e stabile.

Problema	Causa	Azione
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongellare 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 ricontrrollare.
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.
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.

Problema	Causa	Azione
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 sec. si aziona il forno.	Ciò accade quando il forno non funziona.	Il forno a microonde è progettato per funzionare premendo il tasto +30 sec. se non in funzione.
<b>Grill</b>		
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.



## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
<b>Forno</b>		
Il forno a microonde non riscalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno a microonde è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Questo non indica un malfunzionamento, ed azionando il forno a microonde 2-3 volte, questo dovrebbe cessare.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno a microonde e rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno a microonde.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.
All'interno del forno a microonde si avverte cattivo odore.	Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno.	Utilizzare la funzione vapore quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori posizionare all'interno del forno a microonde delle fette di limone.

Problema	Causa	Azione
<b>Il forno a microonde non cuoce correttamente.</b>	Durante la cottura lo sportello del forno a microonde viene aperto spesso.	Non aprire frequentemente lo sportello del forno a meno che non sia necessario girare gli alimenti in cottura. Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno a microonde non sono impostati correttamente.	Impostare correttamente i controlli del forno a microonde e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	È stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Reimpostare i controlli del forno o usare stoviglie idonee don tasti piatti.

## Codici informativi

Se il forno non funziona, sul display potrebbe essere visualizzato un codice di errore. Verificare la tabella sotto e provare i suggerimenti.

Codice	Descrizione	Azione
C-20	Il sensore di temperatura è aperto.	Scollegare il cavo di alimentazione del forno e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
	Il sensore di temperatura è in corto.	
C-F0	Non esiste comunicazione tra la scheda MICOM principale e quella secondaria.	
C-F1	Si verifica quando le operazioni di Lettura o Scrittura della EEPROM non funzionano.	
C-21	Questo codice appare quando la temperatura del forno è alta. Nel caso in cui la temperatura superi la temperatura limite durante il funzionamento di ciascuna modalità. (Fuoco rilevato.)	Scollegare la spina dalla presa di corrente per lasciarlo raffreddare a sufficienza e riavviare il forno a microonde.
C-F2		Arrestare il forno e riprovare.
C-d0	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.

## Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche di progettazione e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Sorgente di alimentazione		230 V ~ 50 Hz
Consumo energetico	Potenza massima	2800 W
	Microonde	1650 W
	Grill	2550 W
	Convezione	2500 W
Potenza emessa		100 W / 850 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	39,9 Kg
	Spedizione	48,8 Kg

\* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>.

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.

# Appendice

## 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.

## ATTENZIONE

La funzione WLAN 5 GHz di questa apparecchiatura può essere utilizzata solo in interno in tutti i paesi della UE e nel Regno Unito.

	Gamma frequenze	Potenza di trasmissione (Max)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	20 dBm
	5250-5350 MHz	20 dBm
	5470-5725 MHz	20 dBm

## Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source. È possibile ottenere il codice sorgente completo corrispondente per un periodo di tre anni dopo l'ultima spedizione di questo prodotto contattando il nostro team di assistenza tramite <http://opensource.samsung.com> (Utilizzare il menu "Richiesta info").

È anche possibile ottenere il codice sorgente corrispondente su un supporto fisico come un CD-ROM; per tale richiesta è previsto un addebito minimo.

Il seguente URL [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) porta alle informazioni sulla licenza open source relativa a questo prodotto. Questa offerta è valida per chiunque riceva questa informazione.



## Promemoria

---

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

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



# Horno microondas

---

Manual del usuario

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**

# Tabla de contenidos

<b>Instrucciones de seguridad</b>	<b>3</b>
Instrucciones importantes de seguridad	3
Seguridad general	7
Precauciones para el funcionamiento del microondas	8
Garantía limitada	9
Definición del grupo del producto	9
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	9
<b>Instalación</b>	<b>10</b>
Qué se incluye	10
Instrucciones de instalación	11
Instalación en el armario	11
<b>Antes de empezar</b>	<b>14</b>
Panel de control	14
Ajustes iniciales	14
Estantes laterales	15
Sobre la energía de las microondas	16
Utensilios de cocina para microondas	16
<b>Operaciones</b>	<b>18</b>
Modos del horno	18
Modo microondas	20
Funciones especiales	22
Cocción automática	23
Descongelación automática	24
Cocción rápida	24

Temporizador	25
Limpieza	25
Ajustes	26
Bloqueo	28
<b>Cocción inteligente</b>	<b>28</b>
Cocción automática	28
Descongelación automática	31
Cocción rápida	32
Cocción manual	33
Rápido y fácil	44
<b>Mantenimiento</b>	<b>45</b>
Limpieza	45
Sustitución (reparación)	46
Cuidados para períodos largos de no utilización	46
<b>Solución de problemas</b>	<b>46</b>
Puntos de comprobación	46
Códigos de información	51
<b>Especificaciones técnicas</b>	<b>51</b>
<b>Anexo</b>	<b>52</b>
Anuncio de código abierto	52

## 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.

---

**ADVERTENCIA:** Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños solo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

Si este aparato tiene función de limpieza, durante la limpieza, las superficies pueden calentarse más de lo normal y los niños deben mantenerse alejados. La función de limpieza depende del modelo.

**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.

No utilice un limpiador con vaporizador.

**ADVERTENCIA:** Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

## Instrucciones de seguridad

**ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso.

Evite tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

**PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento.

La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

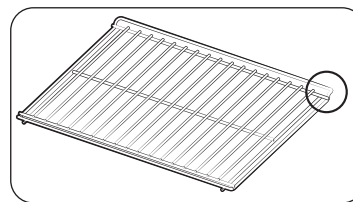
La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



Coloque la parte del bastidor doblada hacia atrás, para apoyar la posición de reposo cuando cocine grandes cargas. (Dependiendo del modelo)

## Seguridad general

Todas las modificaciones o reparaciones debe llevarlas a cabo únicamente el personal cualificado. No caliente alimentos ni líquidos en recipientes cerrados para la función microondas.

No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiadores con vaporizador o a alta presión para limpiar el horno.

No instale el horno: cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en lugares con humedad, aceite o polvo, o expuestos a la luz directa del sol o al agua; donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.

Este horno debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.

Use regularmente un paño seco para eliminar cualquier sustancia extraña de los terminales y contactos del enchufe.

No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima. Si hay una fuga de gas (propano, LP, etc.), ventile inmediatamente. No toque el cable de alimentación.

No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.

Mientras el horno está funcionando, no lo apague desenchufando el cable de alimentación.

No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si entra alguna sustancia extraña en el horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

No aplique una fuerza excesiva sobre el horno ni permita que reciba impactos.

No coloque el horno encima de objetos frágiles.

Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente coinciden con las especificaciones del producto.

Enchufe firmemente el cable de alimentación en la toma de pared. No utilice adaptadores de enchufes múltiples, cables alargadores ni transformadores eléctricos.

No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico. Asegúrese de que el cable está entre objetos o detrás del horno.

No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de pared que esté floja.

Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

No vierta ni rocíe agua directamente en el horno.

No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta.

No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre el horno.

No almacene materiales inflamables en el horno. Los vapores del alcohol pueden entrar en contacto con las partes calientes del horno; tenga cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol.

Los niños pueden tropezar o pillarse los dedos con la puerta. Cuando abra y cierre la puerta, mantenga a los niños alejados.

## Advertencia para el microondas

El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso; tenga cuidado al manejar el recipiente. Deje reposar las bebidas al menos 20 segundos antes de tocarlas. Si es necesario, remueva cuando se están calentando. Remueva siempre después de calentar.

En caso de quemaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:

1. Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
2. Cúbrala con una gasa seca y limpia.
3. No aplique cremas, aceites ni lociones.

No sumerja la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría dañarlas.

No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del aceite caliente.

# Instrucciones de seguridad

## Precauciones para el horno microondas

Utilice solo utensilios aptos para microondas. No utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, etc.

Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.

No utilice el horno para secar papeles ni tejidos.

Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir que se sobrecalienten o se quemen.

Mantenga el cable de alimentación y el enchufe alejados del agua y las fuentes de calor.

No caliente huevos con cáscara ni huevos cocidos, ya que podrían explotar. No caliente recipientes herméticos o sellados al vacío, nueces, tomates, etc.

No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Hay riesgo de incendio. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.

Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato.

Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.

Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.

No ponga en marcha el horno si está vacío. El horno se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior del horno para absorber la energía microondas si el horno se pone en marcha accidentalmente.

Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)

Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.

## Precauciones para el funcionamiento del microondas

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

- No ponga en marcha el horno con la puerta abierta. No altere los bloqueos de seguridad (pestillos de la puerta). No introduzca nada en los orificios de los bloqueos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre. Mantenga limpias la puerta y las superficies de cierre de la puerta pasando primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.
- No utilice el horno si está estropeado. No lo ponga en funcionamiento hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado.  
**Importante:** la puerta del horno debe cerrar correctamente. La puerta no debe estar curvada; las bisagras de la puerta no deben estar rotas ni flojas; los cierres de la puerta y las superficies de cierre no deben estar dañados.
- Todos los ajustes y reparaciones debe realizarlos un técnico cualificado.

## Garantía limitada

Samsung le cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o por la reparación de un desperfecto superficial si el daño a la unidad o al accesorio ha sido causado por el usuario.

Elementos que cubre esta estipulación:

- Puerta, tiradores, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

Utilice este horno solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este horno.

Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con un centro de servicio Samsung local o solicitar ayuda e información en línea en [www.samsung.com](http://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.

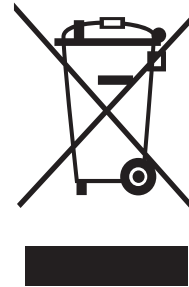
Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

## 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:

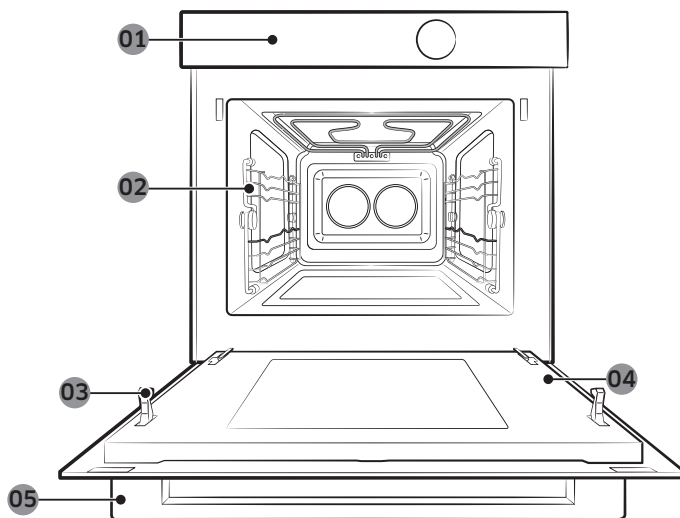
[www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# Instalación

## Qué se incluye

Asegúrese de que todas las piezas y accesorios están incluidos en el paquete del producto. Si tiene algún problema con el horno o los accesorios, póngase en contacto con un centro de atención al cliente de Samsung o con el distribuidor.

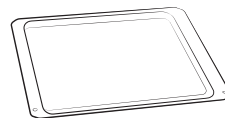
## El horno de un vistazo



- |    |                  |    |                      |    |                                  |
|----|------------------|----|----------------------|----|----------------------------------|
| 01 | Panel de control | 02 | Estantes laterales   | 03 | Cierre de seguridad de la puerta |
| 04 | Puerta           | 05 | Tirador de la puerta |    |                                  |

## Accesorios

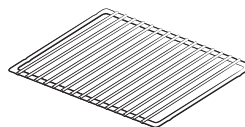
El horno viene con diferentes accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de alimentos.



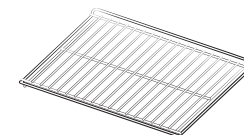
Bandeja de cerámica  
(Útil para el modo microondas.)



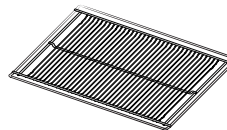
Bandeja para hornear  
(No utilizar para el modo microondas.)



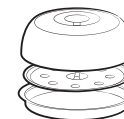
Bandeja metálica  
(Útil para el menú rápido y el modo parrilla.)



Rejilla del horno  
(No utilizar para el modo microondas.)



Rejilla para freír al aire  
(Útil para el modo de freír al aire.)



Vaporera  
(Útil para el modo microondas para cocinar al vapor.)



3 Tornillos (M4 L25)

## NOTA

Consulte **Cocción inteligente** en la página 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

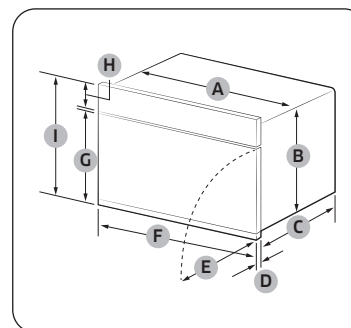
La red eléctrica de la casa a la que se conecta el aparato debe cumplir con las regulaciones nacionales y locales.

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

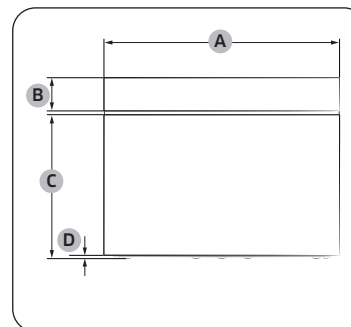
Los armarios de la cocina que estén en contacto con el horno deben ser resistentes al calor hasta 100 °C. Samsung no se responsabiliza de los daños producidos en los armarios a causa del calor.

### 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		

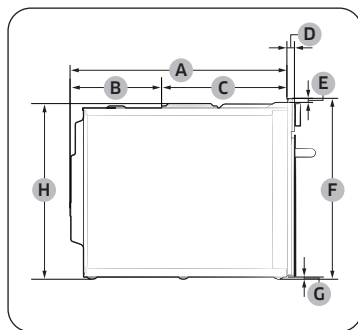


Horno (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6

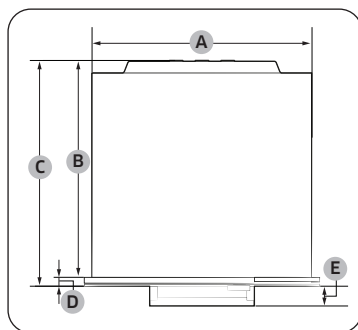


# Instalación



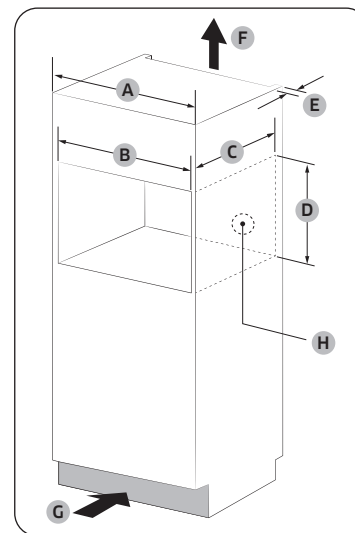
Horno (mm)

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



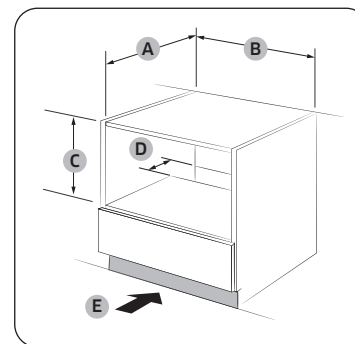
Horno (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Armario empotrado (mm)

A	600
B	Mín. 564-568
C	Mín. 550
D	Mín. 446 / Máx. 450
E	Mín. 50
F	200 cm <sup>2</sup>
G	200 cm <sup>2</sup>
H	Espacio para la toma de corriente (Agujero de 30 Ø)

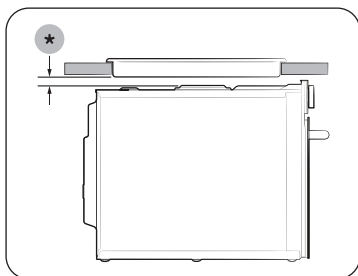


Armario bajo el fregadero (mm)

A	Mín. 550
B	Mín. 564 / Máx. 568
C	Mín. 446 / Máx. 450
D	50
E	200 cm <sup>2</sup>

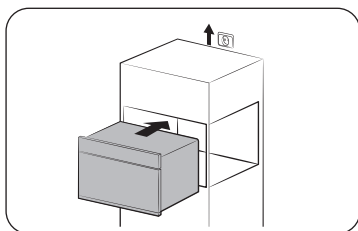
## NOTA

La altura mínima requerida (C) es solo para la instalación del horno.

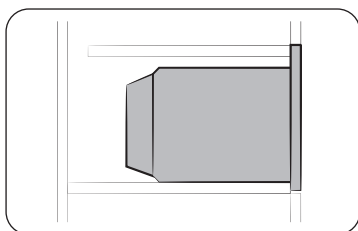


Instalación con una placa de cocción  
Para instalar una placa de cocción sobre el horno, compruebe en la guía de instalación de la placa de cocción el espacio necesario para la instalación (\*).

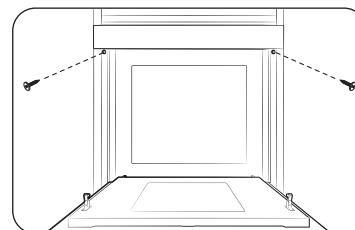
### Montaje del horno



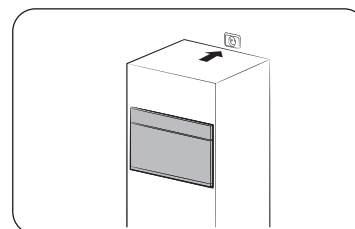
1. Deslice el horno parcialmente en el espacio de montaje. Lleve el cable de conexión a la fuente de alimentación.



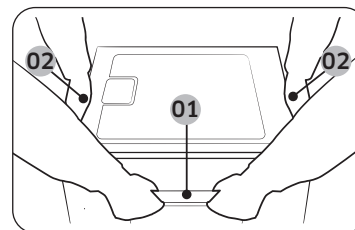
2. Introduzca el horno completamente en el espacio de montaje.



3. Fije el horno con los dos tornillos (4 x 25 mm) suministrados.



4. Haga la conexión eléctrica. Compruebe que el aparato funciona.



Asegúrese de sujetar el aparato con las dos manijas laterales y la manija de la puerta al desembalar el producto.

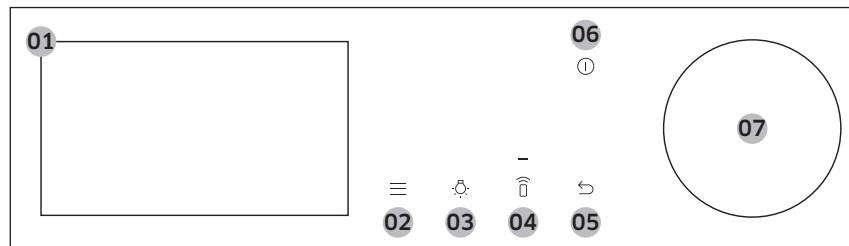
- 01 Tirador de la puerta
- 02 Manija lateral

Una vez finalizada la instalación, retire la película protectora, la cinta adhesiva y el resto del material de embalaje, y saque los accesorios suministrados del interior del horno. Para sacar el horno del mueble, desconecte primero la alimentación del horno y retire los 2 tornillos de ambos lados del horno.

# Antes de empezar

## Panel de control

El panel de control del horno cuenta con una pantalla (que no es táctil), una Perilla del dial y botones táctiles para controlar el horno. Lea la siguiente información para saber más sobre el panel de control del horno.



01	Pantalla	Muestra el menú, la información y el progreso de la cocción.
02	Opciones	Pulse para ver la lista de opciones.
03	Luz	Pulse para encender o apagar la luz del horno.
04	Control inteligente	Pulse para activar o desactivar la función de Control Inteligente (Smart Control). <b>NOTA</b> Antes de utilizar esta función, debe configurarse Conexión fácil (Easy Connection).
05	Volver	Pulse para ir a la pantalla anterior.
06	Potencia	Pulse para encender o apagar la pantalla.
07	Perilla del dial	Gire a la izquierda y a la derecha para navegar por los menús y las listas. Un elemento aparecerá subrayado para mostrarle en qué parte de la pantalla se encuentra. Pulse para seleccionar el elemento subrayado.

## Ajustes iniciales

Al encender el horno por primera vez, aparece la pantalla de bienvenida con el logotipo de Samsung. Siga las instrucciones de la pantalla para completar los ajustes iniciales. Puede cambiar los ajustes iniciales más adelante en la pantalla Ajustes.

1. En la pantalla de bienvenida, seleccione **Iniciar programación** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Defina el idioma.
  - a. Seleccione el idioma y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
  - b. Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Acepte las **"Condiciones"** y la **"Política de privacidad"**.
4. Conecte su aparato a la aplicación SmartThings.
  - a. En la pantalla Experiencia móvil, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
  - b. Lea el código QR de la pantalla con su smartphone y siga las instrucciones de la pantalla de su teléfono para completar la conexión.
    - Si no desea realizar este paso, seleccione **Omitir** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para continuar con el siguiente.
  - c. Cuando reciba el mensaje de que la conexión se realizó correctamente, seleccione **OK** y pulse la **Perilla del dial**.

5. Defina la zona horaria.
  - a. Seleccione su zona horaria y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
  - b. Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
6. Para ajustar la fecha.
  - a. Seleccione el día, el mes y el año. Pulse la **Perilla del dial** tras seleccionar cada elemento.
  - b. Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

**NOTA**

Omita este paso si ya ha conectado su aparato a la aplicación SmartThings.

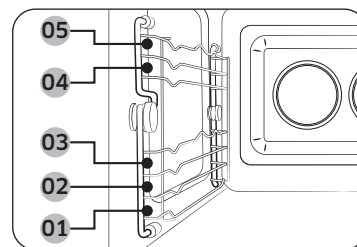
7. Seleccione la hora.
  - a. Defina la hora y los minutos. Pulse la **Perilla del dial** tras seleccionar cada elemento.
  - b. Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

**NOTA**

Omita este paso si ya ha conectado su aparato a la aplicación SmartThings.

8. Seleccione **Hecho** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para completar el ajuste.
  - Aparece la pantalla de guía para el primer uso. Puede seleccionar **SABER MÁS** y, luego, pulsar la **Perilla del dial** para ver la guía, o bien seleccionar **LUEGO** y pulsar la **Perilla del dial** para omitir este paso.

## Estantes laterales



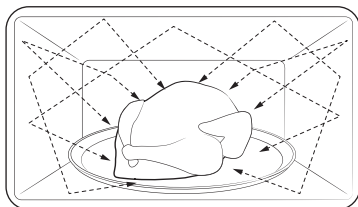
- Coloque el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios y/o accesorios del horno. Los alimentos o accesorios calientes pueden causar quemaduras.

01	Nivel 1	Función microondas
02	Nivel 2	Función del horno
03	Nivel 3	
04	Nivel 4	
05	Nivel 5	

# Antes de empezar

## 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. Pulse para encender o apagar la luz del horno.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen uniformemente a través del sistema de distribución girante. Por ello, los alimentos se cocinan de manera uniforme.
2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de unos 2,5 cm. A continuación, las microondas se disipan en el interior de los alimentos mientras continúa la cocción.
3. El tiempo de cocción se ve afectado por las siguientes condiciones de los alimentos.
  - Cantidad y densidad
  - Contenido de humedad
  - Temperatura inicial (especialmente, cuando está congelado)

### **NOTA**

El alimento cocinado mantiene el calor en su núcleo una vez finalizada la cocción. Por ello, debe respetar el tiempo de reposo especificado en este manual, que garantiza una cocción uniforme hasta el núcleo.

## Utensilios de cocina para microondas

Los utensilios de cocina utilizados para el modo microondas deben permitir que las microondas pasen y penetren en los alimentos. Los metales como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre reflejan las microondas. Por lo tanto, no utilice utensilios de cocina fabricados con materiales metálicos. Los utensilios de cocina marcados como aptos para microondas son siempre seguros para su uso. Para obtener información adicional sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la guía siguiente.

### Requisitos:

- Fondo plano y lados rectos
- Tapa bien ajustada
- Olla bien equilibrada con manijas que pesen menos que la olla principal

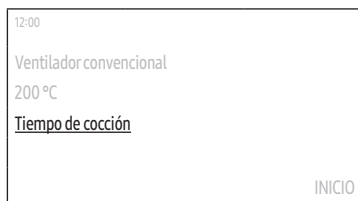
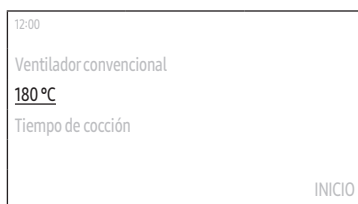
Material	Seguro para microondas	Descripción
Papel de aluminio	△	Utilícelo para una porción pequeña para evitar que se cocine demasiado. Pueden producirse arcos si la lámina está cerca de la pared del horno o si se utiliza una cantidad excesiva de lámina.
Placa tostadora	○	No lo utilice para precalentar 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.

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    ✗ : Inseguro para microondas

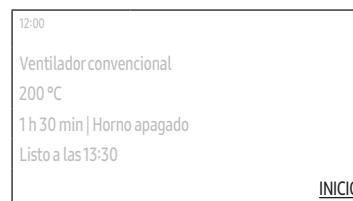
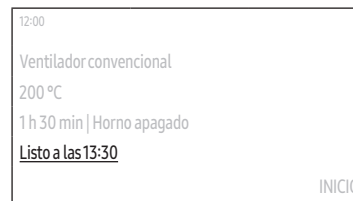
## Modos del horno



1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione el modo de cocción deseado y, luego, pulse la **Perilla del dial**.  
(Para obtener información detallada sobre cada modo, consulte la sección "Descripciones de los modos del horno" en la página 19).
3. Ajuste la temperatura deseada.
  - La temperatura predeterminada y el intervalo de temperatura difieren en función del modo de cocción.
4. Seleccione **Tiempo de cocción** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de cocción que desee.
  - El tiempo de cocción máximo es 10 horas.
5. Tras ajustar el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee poner en marcha al finalizar la cocción y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
  - Puede seleccionar **Horno apagado**, **Mantener temp.** o **Mantener caliente**.
  - El modo Parrilla grande no es compatible con la opción **Mantener caliente**.

### **NOTA**

Si empieza a cocinar sin definir el tiempo de cocción ni definir la opción **Mantener temp.**, debe detener el funcionamiento del horno manualmente.



6. Seleccione **Listo a las** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar la hora de finalización que desee.
  - Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (P. ej., **Listo a las 13:30**)
7. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
  - Si no cambió la hora de finalización, el horno comienza a cocinar de inmediato.
  - Si cambió la hora de finalización, el horno ajustará la hora de inicio automáticamente para terminar la cocción a la hora definida.

### **NOTA**

- Es posible cambiar la temperatura y el tiempo de cocción durante la cocción.
- Durante la cocción, seleccione **Pausa** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para pausar. Cuando pause la cocción, puede finalizar la cocción o continuar con ella.
  - Seleccione **OK** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para finalizar la cocción.
  - Seleccione **Continuar** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para continuar con la cocción.
- Una vez finalizada la cocción, aparece **+5 min** en la pantalla.
  - Seleccione **+5 min** y, luego, pulse la **Perilla del dial** si desea prolongar la cocción otros 5 minutos.

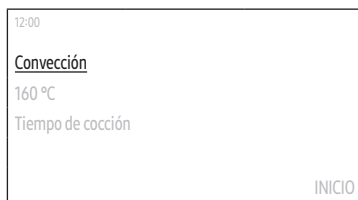
### Descripciones de los modos del horno

Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura predeterminada (°C)
Convección	40-250	160
	La resistencia trasera genera calor, que es distribuido uniformemente por el ventilador de convección. Utilice este modo para hornear y asar en diferentes niveles al mismo tiempo.	
Ventilador convencional	40-250	180
	El calor se genera desde las resistencias superior e inferior con ventiladores. Este ajuste es adecuado para hornear y asar.	
Parrilla grande	150-250	220
	La parrilla de gran superficie emite calor. Utilice este modo para dorar la parte superior de los alimentos (por ejemplo, carne, lasaña o gratinado).	
Parrilla con ventilador	40-250	180
	Las dos resistencias superiores generan calor, que es distribuido por el ventilador. Utilice este modo para asar carne o pescado.	
Calor superior + Convección	40-250	180
	El elemento calefactor superior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para el asado que requiera una capa superior crujiente (por ejemplo, carne o lasaña).	

Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura predeterminada (°C)
Calor inferior + Convección	40-250	200
	El elemento calefactor inferior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para pizza, pan o pasteles.	
Cocción intensiva	40-250	220
	La cocción intensiva activa todas las resistencias de forma alternativa para distribuir el calor uniformemente dentro del horno. Use este modo para preparaciones grandes, como gratinados o tartas grandes.	
Asado Pro	80-200	160
	El Asado Pro pone en marcha un ciclo de precalentamiento automático hasta que la temperatura del horno alcanza 220 °C. Luego, la resistencia superior y el ventilador de convección empiezan a funcionar para dorar alimentos como, por ejemplo, carne. Tras el sellado, la carne se cocinará a baja temperatura. Use este modo para ternera, aves o pescado.	
Freír al aire	150-250	220
	La Air fryer utiliza aire caliente para obtener alimentos congelados o frescos más crujientes y saludables sin, o con menos aceite, que los modos de convección normales. Para obtener los mejores resultados, utilice este modo en una bandeja de freír al aire. Siga las instrucciones de la receta o del paquete para ajustar la temperatura, el tiempo y la cantidad.	



## Modo microondas



1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione el modo de cocción deseado y, luego, pulse la **Perilla del dial**.  
(Para obtener información detallada sobre cada modo, consulte la sección "Descripciones de los modos del microondas" en la página 21).
3. Ajuste la temperatura deseada.
  - El modo MWO no requiere ningún ajuste de temperatura.
  - La temperatura predeterminada y el intervalo de temperatura difieren en función del modo de cocción.
4. Defina el nivel de potencia.
  - El nivel de potencia predeterminado y el intervalo del nivel de potencia difieren en función del modo de cocción.



5. Seleccione **Tiempo de cocción** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de cocción que desee.
  - El tiempo de cocción máximo es 1 hora y 30 minutos.
  - Seleccione **+30 seg** y, luego, pulse la **Perilla del dial** si desea prolongar el tiempo de cocción otros 30 segundos.
6. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
  - El horno comienza a cocer de inmediato.

### NOTA

- Es posible cambiar la temperatura y el tiempo de cocción durante la cocción.
- Durante la cocción, seleccione **Pausa** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para pausar. Cuando pause la cocción, puede finalizar la cocción o continuar con ella.
  - Seleccione **OK** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para finalizar la cocción.
  - Seleccione **Continuar** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para continuar con la cocción.
- Una vez finalizada la cocción, aparece **+30 seg** en la pantalla. (**+30 seg** no aparece si el tiempo de cocción se ajustó a menos de 5 segundos).
  - Seleccione **+30 seg** y, luego, pulse la **Perilla del dial** si desea prolongar la cocción otros 30 segundos.

## Descripciones de los modos del microondas

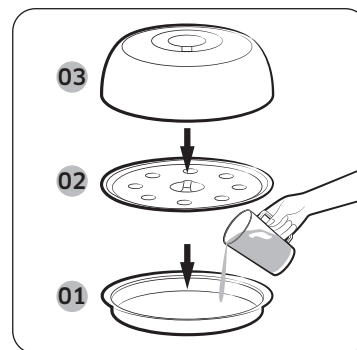
Modo	Intervalos de temperatura (°C) / nivel de potencia (W)	Temperatura (°C) / Nivel de potencia (W) predeterminados
MWO	- / 100-850	850
	La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.	
MWO + Parrilla	40-200 / 100-600	200 / 300
	Las resistencias generan calor, que es reforzado por la energía de las microondas.	
MWO + Convección	40-200 / 100-600	180 / 300
	Las resistencias generan calor y el ventilador de convección distribuye el calor en el interior del horno, que se ve reforzado por la energía de las microondas.	
MWO + Asado	40-200 / 100-600	180 / 300
	Este modo combina la parrilla con ventilador y el microondas, reduciendo así el tiempo de cocción mientras proporciona a los alimentos una superficie dorada y crujiente.	

## Nivel de potencia

Nivel	Porcentaje (%)	Potencia de salida (W)	Descripción
ALTO	100	850	Utilícelo para calentar líquidos.
ALTO BAJO	82	700	Utilícelo para calentar y cocinar.
MEDIO ALTO	71	600	
MEDIO	53	450	Utilícelo para cocinar carne y calentar verduras.
MEDIO BAJO	35	300	
DESCONGELAR	21	180	Utilícelo para descongelar antes de cocinar.
BAJO	12	100	Utilícelo para descongelar verduras.

## Uso de la vaporera

Puede cocinar al vapor manualmente los alimentos con la vaporera.

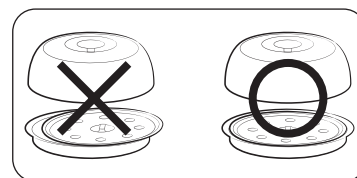


- 01 Placa para el vapor / Placa tostadora
- 02 Bandeja de vapor
- 03 Tapa de acero inoxidable

1. Vierta 500 ml de agua fría en la placa para el vapor. Coloque la bandeja de vapor sobre la placa para el vapor, coloque alimentos sobre la bandeja y cierre con la tapa de acero inoxidable. Coloque la vaporera en el centro de la cavidad.
2. Siga los pasos 2-4 de la sección del microondas para ver el resto de ajustes de cocción.
  - Para obtener instrucciones de cocción detalladas, consulte **Vaporera** en la página 40.

### NOTA

Compruebe siempre los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando sin supervisión.



### PRECAUCIÓN

Asegúrese de cerrar la tapa sobre la vaporera de tal forma que se acople a la placa para el vapor/placa tostadora. Los huevos o las castañas pueden explotar si la tapa no se cierra correctamente.

### PRECAUCIÓN

- No utilice nunca esta vaporera con un producto o modelo diferente. Puede incendiarse o causar daños irreversibles en el producto.
- No use la vaporera sin agua o comida en el interior. Cuando utilice esta vaporera, vierta en ella al menos 500 ml de agua antes de utilizarla. Si la cantidad de agua es inferior a 500 ml, puede que no se cocine el alimento, o que se provoque un incendio o daños irreversibles en el producto.
- Tenga cuidado al sacar el contenido de la vaporera tras la cocción ya que estará muy caliente.

# Operaciones

## Funciones especiales



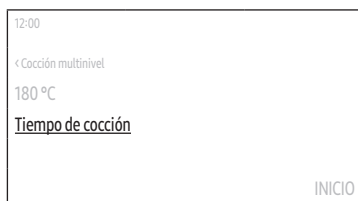
1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione **Funciones especiales** y pulse la **Perilla del dial**.



3. Seleccione la función que desee y pulse la **Perilla del dial**.  
(Para obtener información detallada sobre cada función, consulte la sección "Descripciones de las funciones especiales" en la página 23).



4. Ajuste la temperatura deseada.
  - La temperatura predeterminada y la temperatura difieren en función del modo de cocción.

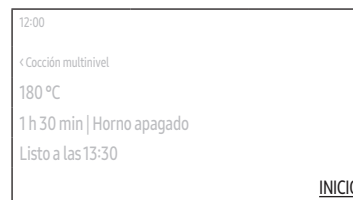


5. Seleccione **Tiempo de cocción** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de cocción que desee.
  - El tiempo de cocción máximo es 10 horas.



6. Seleccione **Listo a las** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar la hora de finalización que desee.

- Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (P. ej., **Listo a las 13:30**)



7. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

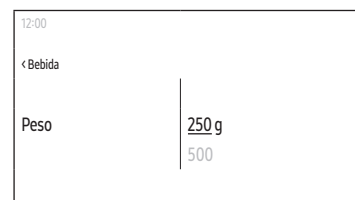
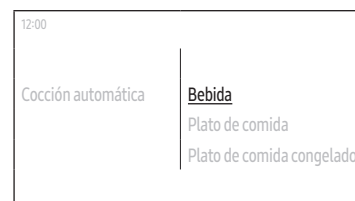
- Si no cambió la hora de finalización, el horno comienza a cocinar de inmediato.
- Si cambió la hora de finalización, el horno ajustará la hora de inicio automáticamente para terminar la cocción a la hora definida.

## Descripciones de las funciones especiales

Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura predeterminada (°C)
Cocción multinivel	40-250	160
	Úselo para cocinar con dos multiniveles al mismo tiempo.	
Mantener caliente	60-100	60
	Utilícelo solo para mantener calientes los alimentos que acaban de ser cocinados.	

## Cocción automática

El horno ofrece 31 programas de cocción automática. Aproveche esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción, el nivel de potencia y la temperatura se ajustarán según el programa seleccionado.

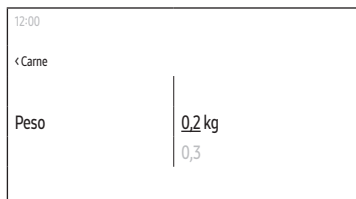


1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione **Cocción automática** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione el programa que desee y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
  - Para obtener información detallada sobre cada programa, consulte "Cocción automática" en la sección "Cocción inteligente" en la página 28.
4. Lea el consejo, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
5. Seleccione el peso y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
  - El peso disponible difiere en función del programa seleccionado.
  - Es posible que este paso no se aplique en algunos programas.
6. Prepare los alimentos y los accesorios como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
7. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

# Operaciones

## Descongelación automática

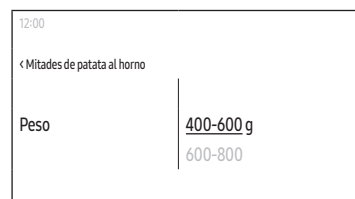
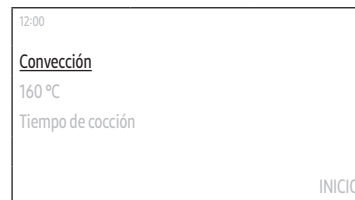
El horno ofrece 5 programas de descongelación automática. Aproveche esta característica para descongelar alimentos cómodamente. El tiempo de cocción, el nivel de potencia y la temperatura se ajustarán según el programa seleccionado.



1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione **Descongelación automática** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione el programa que desee y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
  - Para obtener información detallada sobre cada programa, consulte "Descongelación automática" en la sección "Cocción inteligente" en la página 31.
4. Seleccione el peso y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
  - El peso disponible difiere en función del programa seleccionado.
5. Prepare los alimentos y los accesorios como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
6. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

## Cocción rápida


El horno ofrece programas de cocción rápida. Aproveche esta característica para descongelar alimentos cómodamente. El tiempo de cocción, el nivel de potencia y la temperatura se ajustarán según el programa seleccionado.




1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione **Cocción rápida** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione el programa que desee y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
  - Para obtener información detallada sobre cada programa, consulte "Cocción rápida" en la sección "Cocción inteligente" en la página 32.
4. Lea el consejo, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
5. Seleccione el peso y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
  - El peso disponible difiere en función del programa seleccionado.
6. Prepare los alimentos y los accesorios como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
7. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

## Temporizador



### Añadir el nuevo temporizador

1. Toque el botón  en el panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione **+** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
  - Omite este paso si añade el temporizador por primera vez.
4. Configuración de la hora.


### Editar el temporizador existente

1. Toque el botón  en el panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione el temporizador que desee editar y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Cambie la hora.

### Eliminar el temporizador

1. Toque el botón  en el panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione  y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Seleccione **Eliminar** en el lado derecho del temporizador que desee eliminar y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
5. Seleccione **Hecho** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

### Usar el temporizador

1. Toque el botón  en el panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione **INICIO** en el lado derecho del temporizador que desee utilizar y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
  - Una vez iniciado el temporizador, puede pausarlo o cancelarlo.

### NOTA


Cuando el tiempo ha llegado hasta un momento determinado, aparece el mensaje **"Tiempo terminado"** con una melodía. Seleccione **OK** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ignorar el mensaje.

## Limpieza

### Limpieza a vapor

Resulta útil para limpiar la suciedad ligera con vapor.

Esta función automática le ahorra tiempo, puesto que ya no se requiere ninguna limpieza manual periódica.

1. Toque el botón  en el panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione **Limpieza a vapor** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
5. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

### 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

- Si el horno está muy sucio de grasa, por ejemplo, tras asar o gratinar, se recomienda eliminar la suciedad persistente manualmente con un producto de limpieza antes de activar la limpieza a vapor.
- Deje entreabierta la puerta del horno cuando se complete el ciclo para que la superficie de esmalte interior se seque por completo.
- 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.

# Operaciones

## Desodorización

Resulta útil para desodorizar el horno. Utilice esta función regularmente para eliminar cualquier olor desagradable en su horno.



1. Toque el botón  en el panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione **Desodorización** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Configuración de la hora.
  - Puede ajustar hasta 15 minutos.
5. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

## Ajustes

Toque el botón  en el panel de control, seleccione **Ajustes** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para cambiar varios ajustes del horno.

Consulte la siguiente tabla para obtener descripciones detalladas.

Menú	Submenú	Descripción
Conexiones	Wi-Fi	Puede activar o desactivar el Wi-Fi.
	Conexión sencilla	Es posible conectar el horno al servidor de SmartThings mediante una conexión Wi-Fi. Con el horno conectado, puede utilizar la aplicación SmartThings para ver el estado del horno o controlarlo desde un dispositivo móvil.
	Gestión remota	Seleccione <b>Activar</b> y, luego, pulse la <b>Perilla del dial</b> para que el Centro de llamadas pueda acceder al horno de forma remota y verificar la información interna.

Menú	Submenú	Descripción
Pantalla	Brillo	Es posible cambiar el brillo de la pantalla de visualización.
	Salvapantallas	<p>Puede activar o desactivar el salvapantallas.</p> <p> <b>NOTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El salvapantallas es una función que muestra la fecha y la hora en la pantalla si no hay información de una hora concreta en el estado en espera.</li> <li>Active el salvapantallas para activar el tema del reloj y el tiempo de espera.</li> </ul>
	Tema del reloj	Es posible seleccionar el tema del reloj.
	Tiempo de espera	<p>Puede definir la duración del tiempo antes de que se active el salvapantallas.</p> <p> <b>NOTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El consumo de energía puede aumentar en función de la configuración.</li> <li>Cuando el ajuste de tiempo de espera se define como <b>“Siempre encendido”</b>, el brillo de la LCD cambia automáticamente al nivel 2 si no se realiza ninguna acción durante 3 minutos.</li> </ul>

Menú	Submenú	Descripción
Fecha y hora	Fecha y hora automáticas	Se puede activar o desactivar para actualizar la hora desde Internet. Es necesario conectarse a la red Wi-Fi.
	Seleccionar zona horaria	Es posible seleccionar la zona horaria. (Debe deshabilitar la Fecha y hora automáticas).
	Ajuste la fecha	Es posible definir la fecha manualmente. (Debe deshabilitar la Fecha y hora automáticas).
	Ajustar el tiempo	Es posible definir la hora manualmente. (Debe deshabilitar la Fecha y hora automáticas).
	Seleccionar formato de hora	Puede seleccionar el formato de la hora a 12 o 24 horas.
Idioma		Puede seleccionar un idioma.
Volumen		Puede ajustar el volumen del horno.
Ayuda	Solución de problemas	Revise la solución de problemas.
	Guía para el primero uso	Si lo desea, consulte las instrucciones sencillas sobre el uso básico del horno.





## Operaciones

Menú	Submenú	Descripción
Acerca del dispositivo	Nombre del modelo	Compruebe el nombre del modelo de nuestro horno.
	Versión de software	Compruebe la versión actual del firmware. Cuando haya una nueva versión de software disponible, el botón <b>Actualización SW</b> aparecerá en este menú.
	Información legal	Revise la información legal.

### Bloqueo

Es posible bloquear el panel de control para evitar cualquier funcionamiento indeseado.

- Para activar la función **Bloqueo**, toque el botón  del panel de control, seleccione **Bloqueo** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
- Para desactivar la función **Bloqueo**, mantenga pulsado el botón  hasta que vea el mensaje "Control desbloqueado".

## Cocción inteligente

### Cocción automática

En la siguiente tabla se muestran 31 programas automáticos que incluyen recalentamiento, cocción, asado y horneado. Contiene las cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Estos programas automáticos contienen modos de cocción especiales, desarrollados para su comodidad.

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
1. Bebida	0,25 0,5	Bandeja de cerámica	1
	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	Bandeja de cerámica	1
	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Después de la cocción, deje reposar 3 minutos.		
3. Plato de comida congelado	0,3-0,4 0,4-0,5	Bandeja de cerámica	1
	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.		

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
4. Sopa	0,2-0,3 0,4-0,5	Bandeja de cerámica	1
	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 de la bandeja de cerámica. Remueva con cuidado antes y después de 2-3 minutos de reposo.		
5. Guiso	0,2-0,3 0,4-0,5	Bandeja de cerámica	1
	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 de la bandeja de cerámica. Remueva con cuidado antes y después de 2-3 minutos de reposo.		
6. Gratinado de pescado congelado	0,4-0,6	Accesorio de parrilla + Bandeja de cerámica	3
	Ponga el gratinado de pescado congelado en una fuente de cristal Pyrex o cerámica adecuada. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos. Este programa es apto para productos preparados congelados que consistan en filetes cubiertos por verduras y salsa.		
7. Lasaña congelada	0,4-0,6	Accesorio de parrilla + Bandeja de cerámica	3
	Ponga la lasaña congelada en una fuente de cristal pyrex o cerámica adecuada. Después de recalentar, deje reposar durante 2-3 minutos.		
8. Patatas panadera congeladas	0,4-0,5	Bandeja para hornear	3
	Distribuya las patatas panaderas congeladas en una bandeja metálica para hornear.		
9. Pizza congelada	0,3-0,4 0,4-0,5	Rejilla del horno	2
	Ponga la pizza congelada en la rejilla del horno.		

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
10. Croquetas congeladas	0,4-0,6	Bandeja para hornear	3
	Ponga las croquetas de patata congeladas uniformemente sobre la bandeja metálica para hornear.		
11. Verduras congeladas	0,3-0,4 0,4-0,5	Bandeja de cerámica	1
	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 de la bandeja de cerámica. Deje cocer tapado. Deje reposar 2-3 minutos y remueva después de la cocción.		
12. Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla del horno	1
	Ponga la tarta de manzana en una fuente metálica redonda. Colóquela en la rejilla del horno. Los rangos de peso incluyen la manzana, etc.		
13. Base para tarta de frutas	0,3-0,5	Rejilla del horno	3
	Ponga la mezcla en la base metálica de la rejilla del horno.		
14. Brownie	0,5-0,7	Rejilla del horno	3
	Ponga la masa en una fuente redonda de cristal Pyrex o cerámica sobre la rejilla del horno.		
15. Croissants	0,2-0,4	Rejilla del horno	3
	Use papel de hornear. Coloque los croissants uno junto a otro sobre la rejilla del horno.		
16. Pastel de mantequilla holandés	0,5-0,7	Rejilla del horno	2
	Ponga la masa fresca en una fuente de horno metálica redonda de 22 cm. Colóquela en la rejilla.		
17. Pastel de pan holandés	0,7-0,8	Rejilla del horno	3
	Ponga la masa fresca en una fuente de horno metálica rectangular de tamaño adecuado (longitud 25 cm). Ponga la fuente a lo largo de la puerta en la rejilla del horno.		

# Cocción inteligente

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
18. Magdalenas	0,5-0,6	Rejilla del horno	2
	Coloque la masa para magdalenas en un molde para 12 magdalenas. Coloque el recipiente en el centro de la rejilla del horno.		
19. Hacer subir la masa de levadura	0,3-0,6	Rejilla del horno	3
	Prepare masa de levadura para pizza, pastel o pan. Coloque en una fuente grande, redonda y resistente al calor y cubra con film transparente.		
20. Bizcocho	0,3-0,6	Rejilla del horno	2
	Coloque 300 g de masa en una fuente de horno metálica, negra y redonda con un diámetro de 18 cm, 400 g en una de 24 cm y 500 g en una de 26 cm. Coloque el recipiente en el centro de la rejilla del horno.		
21. Pan blanco	0,7-0,8	Rejilla del horno	2
	Ponga la masa fresca en una fuente de horno metálica rectangular de tamaño adecuado (longitud 25 cm). Ponga la fuente a lo largo de la puerta en la rejilla del horno.		
22. Pastel de hojaldre de manzana	0,3-0,5	Bandeja para hornear	2
	Use papel de hornear. Coloque 4 unidades una junto a otra sobre la bandeja para hornear.		
23. Filetes de pescado, 2 cm	0,3-0,6	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2
	Marine los filetes de pescado (2 cm) y colóquelos uno junto a otro en la bandeja para hornear sobre la rejilla del horno. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione <b>OK</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> . Luego, seleccione <b>Continuar</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> para reanudar el proceso.		

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
24. Filetes de salmón	0,3-0,6	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2
	Marine los filetes de salmón y colóquelos uno junto a otro en la bandeja para hornear sobre la rejilla del horno. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione <b>OK</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> . Luego, seleccione <b>Continuar</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> para reanudar el proceso.		
25. Langostinos	0,3-0,4 0,4-0,5	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2
	Coloque los langostinos crudos sobre la bandeja para hornear uniformemente y coloque esta sobre la rejilla del horno. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione <b>OK</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> . Luego, seleccione <b>Continuar</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> para reanudar el proceso.		
26. Bistec, fino	0,3-0,6	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2
	Coloque los bistecs uno junto al otro en el centro de la bandeja para hornear y esta sobre la rejilla del horno. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione <b>OK</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> . Luego, seleccione <b>Continuar</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> para reanudar el proceso.		
27. Chuletas de cordero	0,3-0,6	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2
	Marine las chuletas de cordero. Coloque las chuletas de cordero sobre la bandeja para hornear y coloque esta sobre la rejilla del horno. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione <b>OK</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> . Luego, seleccione <b>Continuar</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> para reanudar el proceso.		

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
28. Verduras frescas	0,3-0,4 0,5-0,6	Bandeja de cerámica	1
	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 de la bandeja de cerámica. Deje cocer tapado. Deje reposar 2-3 minutos y remueva después de la cocción.		
29. Patatas peladas	0,5-0,6 0,7-0,8	Bandeja de cerámica	1
	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 de la bandeja de cerámica. Deje reposar 2-3 minutos y remueva después de la cocción.		
30. Arroz blanco	0,3-0,4	Bandeja de cerámica	1
	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 de la bandeja de cerámica. Deje cocer tapado. Deje reposar 5 minutos y remueva después de la cocción.		
31. Pizza casera	0,6-1,0	Bandeja para hornear	1
	Coloque la pizza en la bandeja. El peso oscila en función de los ingredientes: salsa, verduras, jamón o queso.		

## Descongelación automática

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Estos programas tan solo utilizan energía de las microondas. Retire todo el material de embalaje antes de descongelar la comida. Coloque carne, aves, pescado, pan, pasteles y fruta sobre la bandeja de cerámica.

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel	Tiempo reposo (min.)
Carne	0,2-2,0	Bandeja de cerámica	1	10-30
	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione <b>OK</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> . Luego, seleccione <b>Continuar</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> para reanudar el proceso. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada.			
Aves	0,2-2,0	Bandeja de cerámica	1	10-30
	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione <b>OK</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> . Luego, seleccione <b>Continuar</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> para reanudar el proceso. Este programa es adecuado tanto para un pollo entero como en porciones.			
Pescado	0,2-2,0	Bandeja de cerámica	1	10-30
	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione <b>OK</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> . Luego, seleccione <b>Continuar</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> para reanudar el proceso. Este programa es adecuado para pescados enteros y para filetes de pescado.			

# Cocción inteligente

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel	Tiempo reposo (min.)
Pan/ Pasteles	0,1-1,0	Bandeja de cerámica	1	5-10
	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione <b>OK</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> . Luego, seleccione <b>Continuar</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> para reanudar el proceso. El horno seguirá funcionando hasta que abra la puerta para dar la vuelta a los alimentos. 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.			
Fruta	0,1-0,8	Bandeja de cerámica	1	5-10
	Distribuya la fruta congelada uniformemente en la bandeja de cerámica. Este programa es adecuado para frutas como frambuesas, bayas mixtas y frutas tropicales.			

## Cocción rápida

En la siguiente tabla se muestran 4 programas automáticos para la cocción rápida y asar. Contiene las cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Estos programas automáticos contienen modos de cocción especiales, desarrollados para su comodidad.

Tipo de alimento	Peso	Accesorio	Nivel de altura
Mitades de patata al horno	400-600 g	Accesorio de parrilla + Bandeja de cerámica	3
	600-800 g		
Corte las patatas en mitades. Coloque sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.			

Tipo de alimento	Peso	Accesorio	Nivel de altura
Cerdo asado	0,8-1,0 kg	Accesorio de parrilla + Bandeja de cerámica	3
	Ponga el cerdo asado marinado sobre la bandeja de cerámica y esta sobre el accesorio de parrilla. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione <b>OK</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> . Luego, seleccione <b>Continuar</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> para reanudar el proceso.		
Trozos de pollo	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Accesorio de parrilla + Bandeja de cerámica	5
	Unte los trozos de pollo enfriados con aceite y especias. Ponga en la bandeja de cerámica y esta sobre el accesorio de parrilla con el lado de la piel hacia abajo. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione <b>OK</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> . Luego, seleccione <b>Continuar</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> para reanudar el proceso. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.		
Pollo entero	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Accesorio de parrilla + Bandeja de cerámica	3
	Unte el pollo refrigerado con aceite y especias. Ponga la pechuga hacia abajo, en el centro de la bandeja de cerámica y esta sobre el accesorio de parrilla en la tercera altura. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione <b>OK</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> . Luego, seleccione <b>Continuar</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> para reanudar el proceso. Después de la cocción, deje reposar durante 5 minutos.		

※ El modo Cocción rápida 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.

## Cocción manual

### Guía de cocción en microondas

- No utilice recipientes metálicos en el modo microondas. Coloque siempre los recipientes de alimentos en la cavidad.
- Se recomienda cubrir los alimentos para obtener mejores resultados.
- Una vez finalizada la cocción, deje que los alimentos se asienten en su propio vapor.

### Verduras congeladas

- Utilice un recipiente de cristal Pyrex con tapa.
- Remueva las verduras dos veces durante la cocción y una vez después de terminar.
- Añada el condimento después de la cocción.

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo reposo (min.)
Espinacas	150	600	5-6	2-3
	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.			
Brócoli	300	600	8-9	2-3
	Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.			
Guisantes	300	600	7-8	2-3
	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.			
Judías verdes	300	600	7½-8½	2-3
	Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.			
Verduras mezcladas (Zanahorias/Guisantes/Maíz)	300	600	7-8	2-3
	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.			
Verduras mezcladas (Estilo chino)	300	600	7½-8½	2-3
	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.			

### Verduras frescas

- Utilice un recipiente de cristal Pyrex con tapa.
- Añada 30-45 ml de agua fría por cada 250 g.
- Revuelva una vez durante la cocción y una vez después de terminar.
- Añada el condimento después de la cocción.
- Para una cocción más rápida, se recomienda cortar en tamaños más pequeños y uniformes.
- Cocine todas las verduras frescas utilizando la máxima potencia del microondas (850 W).

Alimentos	Tamaño ración (g)	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo reposo (min.)
Brócoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro			
Coles de Bruselas	250	5-6	3
	500	7-8	
Añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua.			
Zanahorias	250	5-6	3
	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.		
Coliflor	250	5-6	3
	500	7-8	
Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro.			
Calabacines	250	3-4	3
	Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos.		
Berenjenas	250	3-4	3
	Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón.		
Puerros	250	3-4	3
	Corte los puerros en trozos gruesos.		

# Cocción inteligente

Alimentos	Tamaño ración (g)	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo reposo (min.)
Setas	125	1-2	3
	250	2-3	
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.		
Pimientos	250	4-5	3
	Corte el pimiento en rodajas pequeñas.		
Patatas	250	4-5	3
	500	7-8	
Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar.			
Nabos	250	5-6	3
	Corte los nabos en dados pequeños.		

## Arroz y pasta

Remover de vez en cuando durante y después de la cocción.

Cocine sin tapar y cierre la tapa durante el asentamiento. A continuación, escurra bien el agua.

- **Arroz:** Utilice un recipiente de cristal Pyrex grande con tapa para evitar que el arroz doble su volumen.
- **Pasta:** Utilice un recipiente de cristal Pyrex grande.

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (vaporizado)	250	850	17-18	5	Añada 500 ml de agua fría.
	375		18-20		Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (vaporizado)	250	850	20-22	5	Añada 500 ml de agua fría.
	375		22-24		Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250	850	17-19	5	Añada 500 ml de agua fría.
Maíz mezclado (arroz + cereales)	250	850	18-20	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250	850	10-11	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

## Recalentamiento

- No recaliente alimentos de gran tamaño, como los trozos de carne, que se cocinan fácilmente en exceso.
- Es más seguro recalentar los alimentos a niveles de potencia más bajos.
- Remueva bien o dé la vuelta durante y después de la cocción.
- Tenga cuidado con los líquidos o los alimentos para bebés. Remueva bien antes, durante y después de la cocción con una cuchara de plástico o una varilla de cristal para evitar la ebullición y las quemaduras. Manténgalos dentro del horno durante el tiempo de reposo. Deje un tiempo de recalentamiento más largo que el de otros tipos de alimentos.
- El tiempo de reposo recomendado después del recalentamiento es de 2 a 4 minutos. Consulte la tabla siguiente como referencia.

### Líquidos y alimentos

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo reposo (min.)
Bebida	250 ml (1 tazón)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 tazones)		2-3	
Vierta el líquido en una taza de cerámica y recaliente sin cubrir. Coloque el vaso en el centro de la bandeja de cerámica. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo.				
Sopa (Fría)	250 g	850	3-4	2-3
	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.			
Guisos (Refrigerados)	350 g	600	5-6	2-3
	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.			
Pasta con salsa (Refrigerada)	350 g	600	5-6	2-3
	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.			
Plato combinado (Refrigerado)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Coloque una comida de 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.				

## Alimentos para bebés y leche

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo de cocción (seg.)	Tiempo reposo (min.)
Comida para bebés (Verduras + Carne)	190 g	600	30-40	2-3
	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.			
Papillas para bebés (Cereales + Leche + Fruta)	190 g	600	20-30	2-3
	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.			
Leche para bebés	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
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.				

## Descongelar

Coloque los alimentos congelados en un recipiente apto para microondas sin tapa. Déle la vuelta durante la descongelación, y escurra el líquido y retire los menudos después de la descongelación. Para una descongelación más rápida, corte los alimentos en trozos pequeños y envuélvalos con papel de aluminio antes de descongelarlos. Cuando la superficie exterior de los alimentos congelados comience a derretirse, detenga la descongelación y déjela reposar como se indica en la tabla siguiente.

No cambie el nivel de potencia predeterminado (180 W) para la descongelación.

Coloque los alimentos en la bandeja de cerámica y coloque esta en la primera altura.



# Cocción inteligente

Alimentos		Tamaño ración (g)	Tiempo de descongelación (min.)	Tiempo reposo (min.)
Carne	Carne picada	250	6-7	15-30
	Filetes de cerdo	500	8-12	
Filetes de cerdo				
		250	7-8	
Coloque la carne en un plato de cerámica. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.				
Aves	Trozos de pollo	500 (2 piezas)	12-14	15-60
	Pollo entero	1200	28-32	
En primer lugar, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo y la pechuga de pollo entera hacia abajo en un plato de cerámica. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.				
Pescado	Filetes de pescado	200	6-7	10-25
	Pescado entero	400	11-13	
Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.				
Fruta	Frutas del bosque	300	6-7	5-10
	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).			
Pan	Panecillos (cada uno aprox. 50 g)	2 unid. 4 unid.	1-1½ 2½-3	5-20
	Tostadas/sandwiches	250 500	4-4½ 7-9	
	Distribuya los panecillos en círculo o el pan en posición horizontal sobre papel de cocina en la placa de cerámica. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.			

## Guía de convección

### Convección

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado. Se recomienda precalentar el horno con el modo Convección.

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Molde cuadrado para tarta de avellanas	160-170	Rejilla del horno	2	60-70
Molde de tarta de limón en forma de anillo o cuenco	150-160	Rejilla del horno	2	50-60
Bizcocho	150-160	Rejilla del horno	2	25-35
Base de flan de frutas	150-170	Rejilla del horno	2	25-35
Pastel de frutas streusel plano (masa de levadura)	150-170	Bandeja para hornear	3	30-40
Croissants	170-180	Bandeja para hornear	2	10-15
Panecillos	180-190	Bandeja para hornear	2	10-15
Galletas	160-180	Bandeja para hornear	3	10-20
Patatas panadera	200-220	Bandeja para hornear	3	15-20

### Calor superior + Convección

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el asado.

Se recomienda precalentar el horno con el modo Calor superior + Convección.

Coloque la carne en la rejilla del horno, siga las pautas sobre las alturas del horno de la tabla y utilice la bandeja para hornear como colector de aceite en la segunda altura.

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Ternera asada (1 kg / mediano)	170-190	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	60-90
Paleta de cerdo / rollo de cerdo (1 kg)	180-200	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	90-120
Cordero asado / pata de cordero (0,8 kg)	190-210	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	50-80
Pollo entero (1,2 kg)	200-220	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	50-70
Trucha entera (2 unid. / 0,5 kg)	180-200	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	30-40
Pechugas de pato (0,3 kg)	180-200	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	25-35

### Calor inferior + Convección

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado.

Se recomienda precalentar el horno con el modo Calor inferior + Convección.

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Pizza casera	180-200	Bandeja para hornear	1	20-30
Quiche/pastel prehecho (refrigerado)	180-200	Rejilla del horno	2	10-15
Pizza congelada con levadura propia	180-200	Bandeja para hornear	2	15-20
Pizza congelada	180-200	Bandeja para hornear	2	15-25
Pizza refrigerada	180-200	Bandeja para hornear	2	8-15
Pastel de manzana	160-180	Rejilla del horno	1	60-70
Pastel de hojaldre, relleno de manzana	180-200	Bandeja para hornear	2	10-15

# Cocción inteligente

## Guía de parrilla

### Parrilla grande

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el gratinado.

Ajuste la temperatura de la parrilla 220 °C, precaliéntelo durante 5 minutos.

Alimentos	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (1° lado) (min.)	Tiempo de cocción (2° lado) (min.)
Brochetas	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2	8-10	6-8
Filetes de cerdo	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2	7-9	5-7
Salchichas	Rejilla del horno	5+2	6-8	6-8
Trozos de pollo	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2	20-25	15-20
Filetes de salmón	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2	8-12	6-10
Verduras en rodajas	Bandeja para hornear	5	15-20	-
Tostadas	Rejilla del horno	5	2-3	1-2
Tostadas de queso	Rejilla del horno	5	3-5	-

### Parrilla con ventilador

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el gratinado.

Ajuste la temperatura de la parrilla 220 °C, precaliéntelo durante 5 minutos.

Alimentos	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Salchichas	Rejilla del horno	4	8-10
Cuñas de patata	Rejilla del horno	4	20-25
Patatas panadera congeladas	Bandeja para hornear	4	15-20
Croquetas congeladas	Bandeja para hornear	4	20-25
Nuggets congelados	Bandeja para hornear	4	15-20
Filetes de salmón	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	4+2	15-20
Filetes de pescado	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	4+2	12-17
Pescado entero	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	4+2	15-20
Trozos de pollo	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	4+2	30-40

### Guía de cocción por combinación

- No utilice recipientes metálicos en el modo microondas. Coloque siempre los recipientes de alimentos en la cavidad.
- Se recomienda cubrir los alimentos para obtener mejores resultados.
- Una vez finalizada la cocción, deje que los alimentos se asienten en su propio vapor.

### Microondas + Parrilla

Utilice el nivel de potencia con las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el cocinado. No es necesario el precalentamiento.

Alimentos	Nivel de potencia (W)	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (1° lado) (min.)	Tiempo de cocción (2° lado) (min.)
Patatas asadas	600	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	10-15	-
Tomates gratinados	300	160-180	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	05-10	-
Gratinado de verduras	450	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	10-20	-
Pescado asado	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	04-08	04-06
Trozos de pollo	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	10-15	10-15

### Microondas + Convección

Utilice el nivel de potencia con las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el cocinado. No es necesario el precalentamiento.

Alimentos	Nivel de potencia (W)	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (1° lado) (min.)	Tiempo de cocción (2° lado) (min.)
Pollo entero (1,2 kg)	450	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	3	25-30	15-25
Ternera asada / Cordero (Medio)	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	3	15-20	15-20
Lasaña congelada / Pasta gratinada	450	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	3	20-25	-
Patatas gratinadas	450	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	3	10-15	-
Flan de frutas frescas	100	160-180	Bandeja de cerámica	3	40-50	-

# Cocción inteligente

## Microondas + Asado

Utilice el nivel de potencia con las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el cocinado. No es necesario el precalentamiento.

Alimentos	Nivel de potencia (W)	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Trozos de pollo	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	20-30
Cuñas de patata	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	15-20
Pescado entero	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	15-20
Filetes de pescado	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	10-15
Nuggets congelados	450	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	10-15
Rollitos de primavera congelados	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	05-10
Palitos de pescado congelados	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	15-20

## Vaporera

El tiempo de cocción depende del tamaño, el grosor y el tipo de alimento. Si se cocinan al vapor rodajas finas o trozos pequeños, se recomienda reducir el tiempo. Al cocinar al vapor trozos gruesos o más grandes de alimentos, puede añadir más tiempo. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para la cocción al vapor.

Alimentos	Porción (g)	Agua fría (ml)	Potencia (W)	Tiempo (min.)	Instrucciones
Brócoli en cogollos	400	500	850	12-18	Lave y limpie el brócoli. Corte en ramilletes de tamaño similar. Coloque los ramilletes de manera uniforme sobre la bandeja de vapor.
Zanahorias	400	500	850	15-20	Lave y limpie las zanahorias y córtelas en rodajas iguales. Distribuya las rodajas sobre la bandeja de vapor.
Coliflor entera	600	500	850	20-25	Limpie toda la coliflor y colóquela sobre la bandeja de vapor.
Mazorca de maíz	400 (2 piezas)	500	850	23-28	Lave y limpie las mazorcas. Coloque las mazorcas una junto a otra sobre la bandeja de vapor.
Calabacines	400	500	850	15-20	Lave los calabacines y córtelos en rodajas similares. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja de vapor.
Mezcla de verduras congeladas	400	500	850	18-22	Distribuya la mezcla de verduras congeladas (-18 °C), p. ej., brócoli, coliflor y zanahorias en rodajas, de manera uniforme sobre la bandeja de vapor.
Patatas (Pequeñas)	500	500	850	25-30	Lave y limpie las patatas y perfore la piel con un tenedor. Coloque las patatas enteras de manera uniforme sobre la bandeja de vapor.

Alimentos	Porción (g)	Agua fría (ml)	Potencia (W)	Tiempo (min.)	Instrucciones
Manzanas	800 (8 manzanas)	500	850	15-20	Lave y quite el corazón de las manzanas. Coloque las manzanas de pie una junto a otra sobre la bandeja de vapor.
Huevos	4-6 huevos	500	850	15-20	Perfore 4-6 huevos frescos (tamaño m) y colóquelos en las cavidades pequeñas de la bandeja de vapor. Después de cocinar al vapor, deje cubierto durante 2-5 minutos.
Langostinos de Malasia	250 (5-6 piezas)	500	850	10-15	Rocíe los langostinos de Malasia con 1-2 cucharadas de zumo de limón. Colóquelos de manera uniforme sobre la bandeja de vapor.
Filetes de pescado (bacalao, gallineta dorada)	500 (2-3 piezas)	500	850	15-20	Rocíe los filetes de pescado con 1-2 cucharadas de zumo de limón y añada hierbas y especias (p. ej., romero). Coloque los filetes de manera uniforme sobre la bandeja de vapor.
Filetes de pechuga de pollo	400 (2 filetes)	500	850	20-25	Lave y limpie los filetes de pechuga de pollo. Coloque los filetes de pechuga de pollo uno junto a otro sobre la bandeja de vapor.

#### NOTA

Cómo limpiar la vaporera.

- Limpie la vaporera con agua tibia y detergente, y aclare con agua limpia.
- No utilice cepillos de fregar ni esponjas duras, ya que podrían dañar la capa superior.
- La vaporera no es apta para lavavajillas.

#### Guía del ventilador convencional

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado. Recomendamos precalentar el horno con el modo de ventilación convencional.

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Lasaña	200-220	Rejilla del horno	3	20-25
Gratinado de verduras	180-200	Rejilla del horno	3	20-30
Patatas gratinadas	180-200	Rejilla del horno	3	40-60
Pizzas en baguette congeladas	160-180	Bandeja para hornear	3	10-15
Bizcocho mármol	160-180	Rejilla del horno	2	50-70
Pastel de pan	150-170	Rejilla del horno	2	50-60
Magdalenas	180-200	Rejilla del horno	2	20-30
Galletas	180-200	Bandeja para hornear	3	10-20

#### Guía de cocción intensiva

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el asado. Se recomienda precalentar el horno con el modo Intensivo (superior + inferior + convección).

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Lasaña (2 kg)	180-200	Rejilla del horno	2	20-30
Gratinado de verduras (2 kg)	160-180	Rejilla del horno	2	40-60
Patatas gratinadas (2 kg)	160-180	Rejilla del horno	2	60-90
Ternera asada (2 kg)	160-180	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	60-90
Pato entero (2 kg)	180-200	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	60-90
2 pollos enteros (1,2 kg cada uno)	200-220	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	60-90

# Cocción inteligente

## Asado Pro

Este modo incluye un ciclo de calentamiento automático de más de 200 °C.

El calentador superior y el ventilador de convección funcionan durante el proceso de sellado de la carne. Después de este paso, los alimentos se cocinan cuidadosamente con la temperatura baja de la preselección.

Este proceso se realiza mientras los calentadores superior e inferior están funcionando.

Este modo es apto para asar carne, aves y pescado.

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el asado.

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (horas)
Ternera asada	80-100	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	3:30-4:30
Cerdo asado	80-110	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	3:30-4:00
Pechugas de pato	80-100	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	1:30-2:00
Solomillo de ternera	80-110	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	1:30-2:00
Solomillo de cerdo	80-110	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	1:30-2:00

## Freír al aire

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para freír al aire.

No es necesario el precalentamiento.

Alimentos	Tamaño ración (g)	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min.)
<b>Patatas</b>			
Patatas panadera congeladas	500-1000	210-220	20-25
Patatas fritas congeladas para el horno, sazonadas	500-1000	210-220	15-20
Tater Tots congelados	500-1000	210-220	15-20
Hash Brown* congelado	500-1000	210-220	15-20
Cuñas de patata congeladas	500-1000	210-220	15-20
Patatas fritas al horno hechas en casa	500-1000	190-200	20-25
Cuñas de patata caseras*	500-1000	200-210	20-25
<b>Congelados</b>			
Nuggets de pollo congelados	300-500	210-220	15-20
Alitas de pollo congeladas*	500-1000	210-220	25-30
Aros de cebolla congelados	300-500	210-220	10-15
Palitos de pescado congelados	300-500	210-220	15-20
Tiras de pollo congeladas	500-1000	210-220	20-25
Churros congelados	300-500	190-200	10-15
<b>Aves</b>			
Muslos frescos*	500-1000	200-210	30-35
Alitas de pollo frescas*	300-500	200-210	27-32
Pechugas de pollo, empanadas*	300-500	200-210	25-30

Alimentos	Tamaño ración (g)	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min.)
<b>Verduras</b>			
Espárragos empanados	100-300	200	15-20
Plantas de huevo, empanadas	200-400	200	15-20
Champiñones, empanados	100-300	200	15-20
Cebollas, empanadas	100-300	200	15-20
Coliflores, empanadas	300-500	190-200	15-20
Mezcla de verduras, empanada	300-500	200	15-20

\* Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo de cocción.

#### **NOTA**

- Coloque una bandeja para hornear en la rejilla debajo de la bandeja para freír al aire para recoger cualquier goteo. Esto ayudará a reducir las salpicaduras y el humo.
- Antes de utilizar una bandeja para hornear, compruebe la temperatura máxima permitida de la bandeja.
- Para cocinar alimentos frescos o caseros, esparza el aceite sobre un área más grande de manera más uniforme, para que los alimentos queden más crujientes.

#### **Cocción multinivel (Especial)**

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado. Se recomienda precalentar el horno con el modo Cocción multinivel.

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Pasteles pequeños	150-160	2 bandejas para hornear	2+4	20-30
Pastelitos	160-180	2 bandejas para hornear	2+4	20-30
Croissants	160-180	2 bandejas para hornear	2+4	20-30
Pastel de hojaldre	180-200	2 bandejas para hornear	2+4	30-40
Galletas	170-190	2 bandejas para hornear	2+4	15-20
Lasaña	160-180	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	2+4	30-45
Patatas panadera congeladas	180-200	2 bandejas para hornear	2+4	30-50
Nuggets congelados	180-200	2 bandejas para hornear	2+4	20-30
Pizza congelada	200-220	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	2+4	20-30



# Cocción inteligente

---

## Rápido y fácil

---

### Derretir la mantequilla

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliente durante 30 a 40 segundos a 850 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 850 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 850 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 850 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.

# 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.

En caso de huellas dactilares, grasa o manchas en el exterior (como la superficie de la puerta, el tirador o la pantalla), limpie con un paño suave con un detergente neutro o limpiador antigrasa y, luego, seque con un paño suave, limpio y seco.

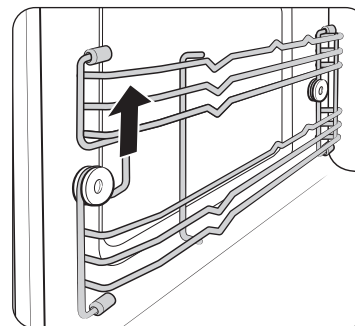
### Eliminación de la suciedad persistente y los malos olores del interior del horno

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 temperatura del modo de horno.
3. Una vez finalizado el ciclo, espere a que el horno se enfríe. A continuación, abra la puerta y limpie la cámara de cocción.

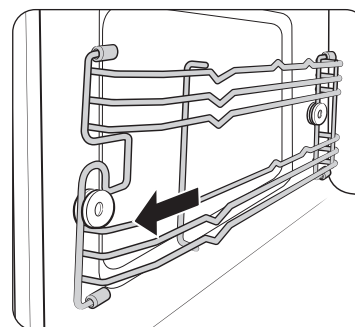
#### PRECAUCIÓN

- 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.

### Estantes laterales (solo modelos aplicables)



1. Eleve la parte frontal del estante para liberarlo del soporte.



2. Tire del estante hacia delante para retirarlo.
3. Retire el estante del otro lado de la misma manera.
4. Limpie ambos estantes laterales.
5. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 y 2 en orden inverso para montarlos.

#### NOTA

El horno funciona sin los estantes laterales y las rejillas colocados.

## 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.

## 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
<b>General</b>		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Eliminela 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 opción de visualización está desactivada.	Active la opción de visualización. Es normal que la hora actual desaparezca unos minutos después de activar la opción de visualización.

Problema	Causa	Acción
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 dar la vuelta a los alimentos, seleccione <b>Continuar</b> y, luego, pulse la <b>Perilla del dial</b> .
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.

Problema	Causa	Acción
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.
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de la parte superior del horno.
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.
El horno no se calienta.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.

## Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
El calentamiento es débil o lento.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.

Problema	Causa	Acción
La función de descongelación no funciona.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la puerta permanece abierta durante mucho tiempo. Cierre la puerta y vuelva a abrirla o pulse el botón Cancelar.
	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 o descongelación automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione <b>OK</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> . Luego, seleccione <b>Continuar</b> y pulse la <b>Perilla del dial</b> para reanudar el proceso.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno sobre una superficie plana y estable.

Problema	Causa	Acción
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan utensilios metálicos durante las funciones de horno/descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el horno, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno.	El cable o la toma de corriente no están conectados a tierra correctamente.	Asegúrese de conectar correctamente a tierra el cable y la toma de corriente.
Hay goteo de agua.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
Hay fugas de vapor en la puerta.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
Ha quedado agua en el horno.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
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.

Problema	Causa	Acción
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.
<b>Parrilla</b>		
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.

## Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
<b>Horno</b>		
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 despidе olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Se utilizan recipientes de plástico o no resistentes al calor.	Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.
Salen malos olores del interior del horno.	Hay restos de comida o de plástico derretidos y adheridos en el interior.	Use la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede poner una rodaja de limón en el interior y poner en marcha el horno para eliminar el olor más rápidamente.

Problema	Causa	Acción
<b>El horno no cocina correctamente.</b>	Durante la cocción la puerta se abre con frecuencia.	No abra la puerta con frecuencia a menos que esté cocinando cosas que necesiten ser giradas. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior desciende y puede afectar al resultado de la cocción.
	Los mandos del horno no están correctamente ajustados.	Ajuste correctamente los mandos del horno y vuelva a intentarlo.
	El gratinador o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño de utensilio utilizado no es adecuado.	Reajuste los controles del horno o utilice utensilios de cocina adecuados con bases planas.

## Códigos de información

Si el horno no funciona, puede ver un código de información en la pantalla. Compruebe la tabla siguiente y pruebe las sugerencias.

Código	Descripción	Acción
C-20	El sensor de temperatura está abierto.	Desenchufe el cable de alimentación del horno y póngase en contacto con el servicio técnico local de Samsung.
	El sensor de temperatura está en cortocircuito.	
C-F0	Si no hay comunicación entre el MICOM principal y secundario.	
C-F1	Solo se produce cuando la lectura o escritura de la EEPROM no funciona.	
C-21	Este código aparece cuando la temperatura del horno es alta. En caso de que la temperatura suba por encima de la temperatura límite durante el funcionamiento de cada modo. (Se detecta fuego).	Desenchufe el cable de alimentación para que se enfríe el tiempo suficiente, y reinicie el horno microondas.
C-F2	La tecla táctil funciona mal.	Pare el horno y vuelva a intentarlo.
C-d0		Desenchufe el cable de alimentación para que se enfríe lo suficiente y limpie el botón. (Polvo, Agua) Si aparece el mismo problema, póngase en contacto con un centro de servicio local de Samsung.

## Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Fuente de alimentación		230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía	Potencia máxima	2800 W
	Microondas	1650 W
	Parrilla	2550 W
	Convección	2500 W
Potencia de salida		100 W/850 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	39,9 Kg
	Envío	48,8 Kg

\* Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética < G >.

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.
WiFi	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.



# Anexo

## 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.

## PRECAUCIÓN

La función WLAN de 5 GHz de este equipo solo se puede utilizar en interiores en todos los países de la UE y en el Reino Unido.

	Gama de frecuencias	Potencia del transmisor (máx.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	20 dBm
	5250-5350 MHz	20 dBm
	5470-5725 MHz	20 dBm

## Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto. Es posible obtener todo el código fuente correspondiente durante un periodo de tres años después del último envío de este producto contactando con nuestro equipo de asistencia vía <http://opensource.samsung.com> (utilice el menú "Inquiry" (Solicitud)).

También puede obtener todo el código fuente correspondiente en soporte físico como un CD-ROM; en tal caso, se solicitará un cargo mínimo.

La siguiente dirección URL [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) conduce a la información sobre la licencia de código abierto relacionada con este producto. Esta oferta es válida para cualquier persona que reciba esta información.



## Notas

---

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

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



# Four à micro-ondes

---

Manuel d'utilisation

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**

# Table des matières

<b>Consignes de sécurité</b>	<b>3</b>
Consignes de sécurité importantes	3
Consignes de sécurité générales	7
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	8
Garantie limitée	9
Définition du groupe de produits	9
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	9
<b>Installation</b>	<b>10</b>
Accessoires fournis	10
Consignes d'installation	11
Installation dans le meuble	11
<b>Avant de commencer</b>	<b>14</b>
Tableau de commande	14
Réglages initiaux	14
Glissières latérales	15
À propos de l'énergie des micro-ondes	16
Ustensiles pour micro-ondes	16
<b>Opérations</b>	<b>18</b>
Modes du four	18
Modes Micro-ondes	20
Fonctions spéciales	22
Cuisson automatique	23
Décongélation auto	24
Cuisson rapide	24

Minuterie	25
Nettoyage	25
Réglages	26
Verrouiller	28
<b>Cuisiner intelligemment</b>	<b>28</b>
Cuisson automatique	28
Décongélation auto	31
Cuisson rapide	32
Cuisson manuelle	33
Rapide et facile	44
<b>Entretien</b>	<b>45</b>
Nettoyage	45
Remplacement (réparation)	46
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	46
<b>Dépannage</b>	<b>46</b>
Points de contrôle	46
Codes d'information	51
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>51</b>
<b>Annexe</b>	<b>52</b>
Annonce de logiciel de source libre (open source)	52

## 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.

---

**AVERTISSEMENT** : En raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Si cet appareil dispose d'une fonction de nettoyage, lors du nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

**AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

**AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.



## Consignes de sécurité

**AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

**ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson rapide doit être sous surveillance continue.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

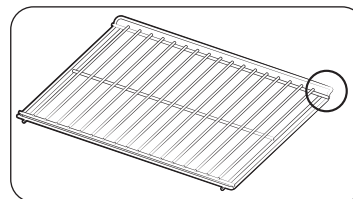
Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

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

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



Veillez placer le cadre plié vers l'arrière, afin de soutenir la position de repos lors de la cuisson d'éléments lourds. (Selon le modèle)

## Consignes de sécurité générales

Toute modification ou réparation doit être effectuée par du personnel qualifié uniquement. Ne faites pas chauffer des aliments ou des liquides fermés dans des récipients pour la fonction micro-ondes.

N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four.

N'installez pas le four : près d'un radiateur ou d'une matière inflammable ; dans des lieux humides, huileux, poussiéreux ou exposés à la lumière directe du soleil ou à l'eau ; dans des endroits avec un risque de fuite de gaz ; ou sur une surface non plane.

Ce four doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales. Utilisez régulièrement un chiffon sec pour retirer les substances étrangères présentes sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou de poser des objets lourds dessus.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement. Ne touchez pas non plus l'appareil.

Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

Lorsque le four est en marche, ne l'éteignez pas en débranchant le cordon d'alimentation.

N'insérez pas vos doigts ou des substances étrangères. Si des substances étrangères pénètrent dans le four, débranchez le cordon d'alimentation et prenez contact avec un centre de réparation Samsung local.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur le four.

Ne placez pas le four sur des objets fragiles.

Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.

Branchez fermement la fiche d'alimentation dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise, de rallonges ou de transformateurs électriques.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur des objets métalliques. Assurez-vous que le cordon passe entre les objets ou derrière le four.

N'utilisez jamais une fiche d'alimentation ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. En cas de fiches ou de cordons d'alimentation endommagé(e)s, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local.

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

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

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

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

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

## Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

Si vous faites réchauffer des boissons au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc toujours bien attention lorsque vous manipulez le récipient. Laissez toujours reposer les boissons au moins 20 secondes avant de les manipuler. Si nécessaire, mélangez pendant le réchauffage. Remuez toujours après le réchauffage.

En cas de brûlure, effectuez les gestes de premiers secours suivants :

1. Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
2. Recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
3. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;

Pour éviter d'endommager le plateau ou la grille, ne le/la plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson.

N'utilisez pas le four pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être régulée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain d'huile chaude.

# Consignes de sécurité

## Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, etc.

Retirez les attaches métalliques. Un arc électrique peut se former.

N'utilisez pas le four pour faire sécher du papier ou des vêtements.

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

Tenez le cordon et la fiche d'alimentation à distance de sources d'eau et de chaleur.

Pour éviter le risque d'explosion, ne faites pas chauffer d'œufs avec leur coquille ou des œufs durs. Ne faites pas chauffer de récipients fermés hermétiquement ou sous vide, des noisettes, des tomates, etc.

Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Il existe un risque d'incendie. Le four peut surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera arrêté jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi.

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

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

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

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

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

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

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

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

- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte. Ne manipulez pas les systèmes de verrouillage (loquets de la porte). N'insérez pas d'objets dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucun résidu alimentaire ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Utilisez-le uniquement après l'avoir fait réparer par un technicien qualifié.  
**Important** : la porte du four doit fermer correctement. La porte ne doit pas être courbée ; les charnières de la porte ne doivent pas être cassées ou lâches ; les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagé(e)s.
- Tous les ajustements et réparations doivent être effectué(e)s par un technicien qualifié.

## Garantie limitée

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

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

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le présent manuel. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four. Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou doute, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur [www.samsung.com](http://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.

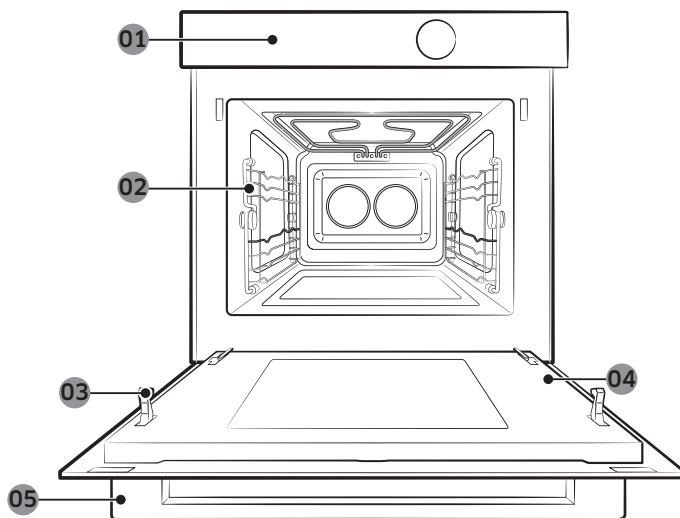
Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, la norme relative aux batteries), rendez-vous sur : [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsu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

# Installation

## Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

## Coup d'œil sur le four



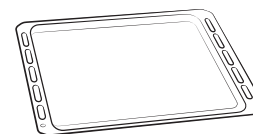
- |    |                     |    |                      |    |                                      |
|----|---------------------|----|----------------------|----|--------------------------------------|
| 01 | Tableau de commande | 02 | Glissières latérales | 03 | Verrouillage de sécurité de la porte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

## Accessoires

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



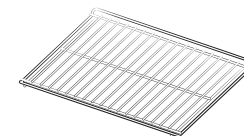
Plaque en céramique  
(Utile pour le mode micro-ondes.)



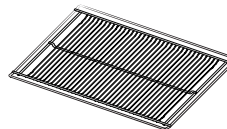
Plaque à pâtisserie  
(Ne pas utiliser pour le mode micro-ondes.)



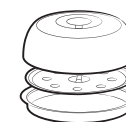
Plateau métallique  
(Utile pour les modes Menu rapide et Gril.)



Grille du four  
(Ne pas utiliser pour le mode micro-ondes.)



Grille pour friture à l'air  
(Utile pour le mode friture à l'air.)



Pro Steamer  
(Utile pour le mode micro-ondes pour la cuisson vapeur.)



3 Vis (M4 L25)

## REMARQUE

Reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** à la page 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.

### Élimination de l'emballage et de l'appareil

L'emballage est recyclable.

L'emballage peut se composer des matériaux suivants :

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

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

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

### Sécurité

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

### Raccordement électrique

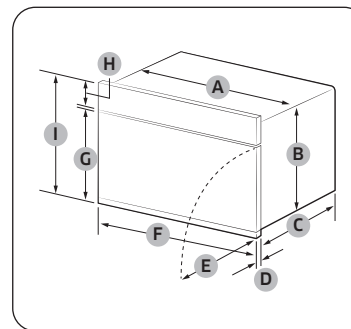
Le réseau électrique de la maison auquel l'appareil est branché doit être conforme aux réglementations nationales et locales.

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

## Installation dans le meuble

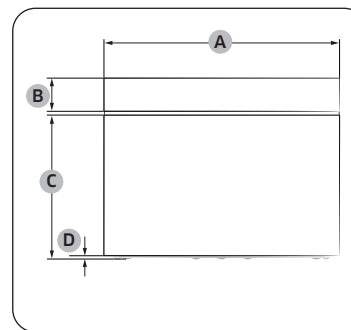
Les meubles de cuisine en contact avec le four doivent être résistants à une chaleur de 100 °C. Samsung décline toute responsabilité pour les dommages sur les meubles dus à la chaleur.

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



Four (mm)

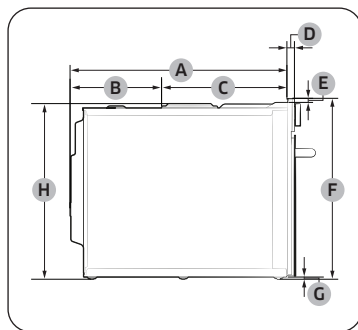
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Four (mm)

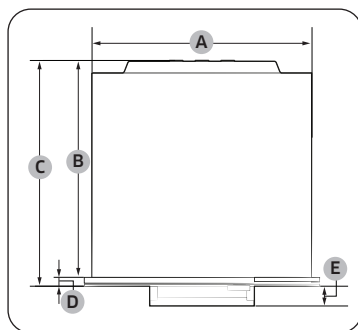
A	595
B	85
C	360
D	6

# Installation



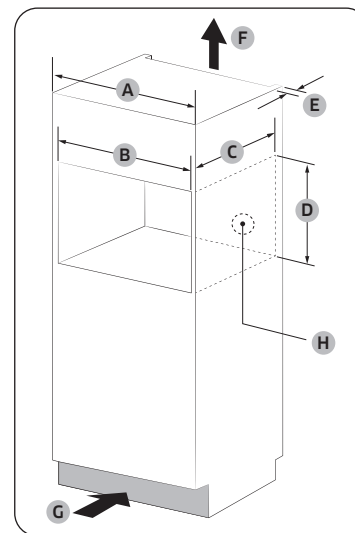
Four (mm)

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



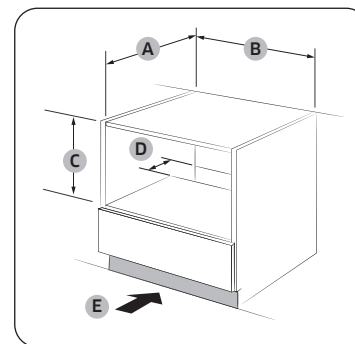
Four (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Meuble encastré (mm)

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

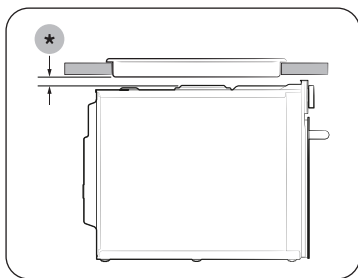


Meuble sous évier (mm)

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

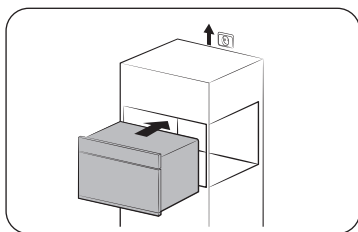
## REMARQUE

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

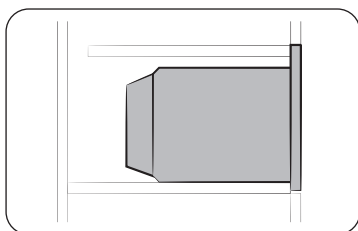


Installation avec une table de cuisson  
 Pour installer une table de cuisson sur le four, consultez les instructions d'installation de cette dernière pour connaître l'espace d'installation requis (\*).

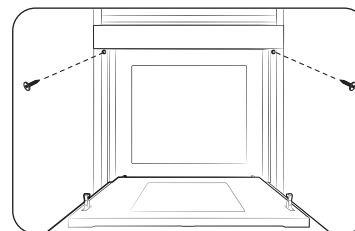
#### Montage du four



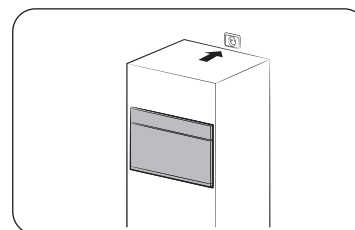
1. Faites glisser le four partiellement dans la niche. Acheminez le câble électrique jusqu'à la source d'alimentation.



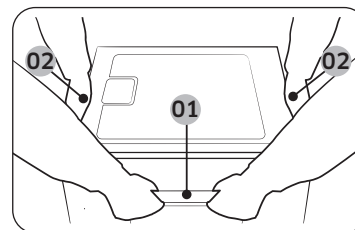
2. Faites glisser le four entièrement dans la niche.



3. Fixez le four à l'aide des deux vis (4 x 25 mm) fournies.



4. Effectuez le branchement électrique. Vérifiez que l'appareil fonctionne.



01 Poignée de la porte  
 02 Poignée latérale

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

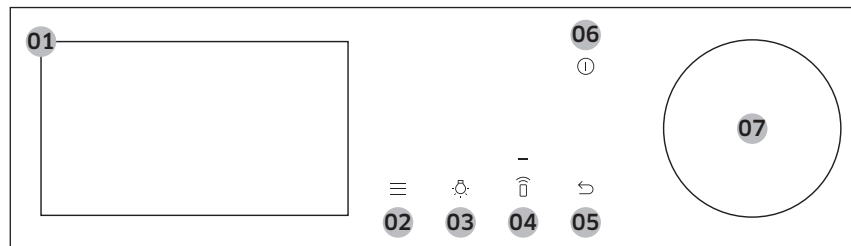
Une fois l'installation terminée, retirez le film protecteur, l'adhésif et autre élément d'emballage, et sortez les accessoires fournis présents à l'intérieur du four. Pour retirer le four du meuble, débranchez tout d'abord le cordon d'alimentation puis retirez les 2 vis de chaque côté du four.



# Avant de commencer

## Tableau de commande

Le tableau de commande du four comporte un écran (non tactile), une molette de réglage et des boutons tactiles pour contrôler le four. Veuillez lire les informations suivantes pour connaître le tableau de commande du four.



01 Écran	Affiche le menu, les informations et la progression de la cuisson.
02 Options	Appuyez sur ce bouton pour voir la liste Options.
03 Éclairage	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four.
04 Commande intelligente	Appuyez pour activer ou désactiver la fonction Commande intelligente. <b>REMARQUE</b> La connexion facile doit être réglée avant d'utiliser cette fonction.
05 Retour	Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent.
06 Puissance	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'écran.
07 Molette de réglage	Tournez à gauche et à droite pour naviguer dans les menus et les listes. Un élément sera souligné pour indiquer où vous vous trouvez sur l'écran. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner l'élément souligné.

## Réglages initiaux

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, l'écran de bienvenue apparaît avec le logo Samsung. Suivez les instructions à l'écran pour terminer les réglages initiaux. Vous pouvez modifier les réglages initiaux ultérieurement en accédant à l'écran Réglages .

1. Sur l'écran de bienvenue, sélectionnez **Démarrer la configuration**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Définissez la langue.
  - a. Sélectionnez la langue, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
  - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Acceptez les **Conditions générales** et la **Politique de confidentialité**.
4. Connectez votre appareil à l'application SmartThings.
  - a. Dans l'écran Expérience mobile, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
  - b. Scannez le code QR sur l'écran avec votre smartphone et suivez les instructions à l'écran sur votre téléphone pour terminer la connexion.
    - Si vous ne souhaitez pas procéder à cette étape, sélectionnez **Passer**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour passer à l'étape suivante.
  - c. Lorsque vous recevez le message indiquant que vous êtes connecté avec succès, sélectionnez **OK** et appuyez sur la **Molette de réglage**.

5. Définissez le fuseau horaire.
  - a. Sélectionnez votre fuseau horaire, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
  - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
6. Définissez la date.
  - a. Sélectionnez le jour, le mois et l'année. Appuyez sur la **Molette de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
  - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

**REMARQUE**

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

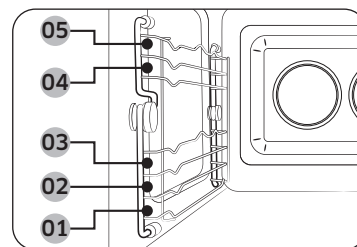
7. Sélectionnez l'heure.
  - a. Réglez l'heure et les minutes. Appuyez sur la **Molette de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
  - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

**REMARQUE**

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

8. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour terminer le réglage.
  - L'écran Guide pour la première utilisation apparaît. Vous pouvez sélectionner **EN SAVOIR PLUS**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour voir le guide ou sélectionner **PLUS TARD**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour sauter cette étape.

## Glissières latérales



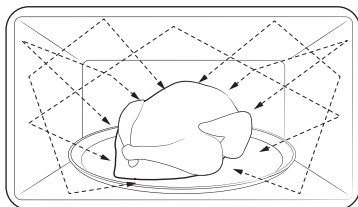
- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.

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

# Avant de commencer

## À propos de l'énergie des micro-ondes

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



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

### REMARQUE

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

## Ustensiles pour micro-ondes

Les ustensiles utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser les micro-ondes les traverser et pénétrer dans les aliments. Les métaux tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. Par conséquent, n'utilisez pas d'ustensiles composés de matériaux métalliques. Les ustensiles marqués comme adaptés à la cuisson au four à micro-ondes peuvent toujours être utilisés en toute sécurité. Pour plus d'informations sur les ustensiles de cuisson appropriés, consultez le guide suivant.

### 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 croustillleur	○	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.

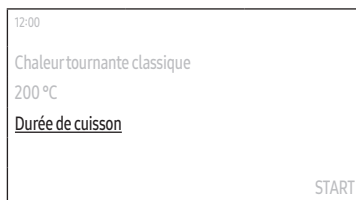
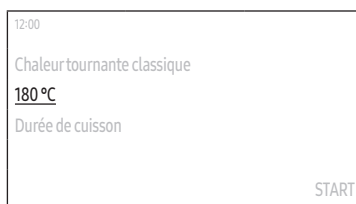
Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Emballages de fast-food	Tasses ou récipients en polystyrène	○	Une température trop élevée risque de les faire fondre.
	Sacs en papier ou journal	✗	Ils peuvent s'enflammer.
	Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Ils peuvent créer des arcs électriques
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.

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 sulfuré		○	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 aux micro-ondes

# Opérations

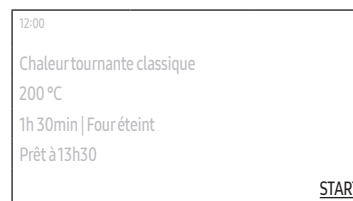
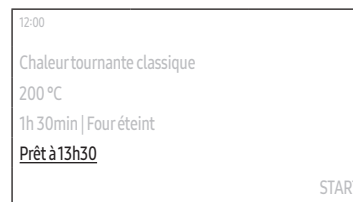
## Modes du four



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, voir la section « Description des modes du four » à la page 19.)
3. Réglez la température souhaitée.
  - La température par défaut et la plage de température diffèrent selon le mode de cuisson.
4. Sélectionnez **Durée de cuisson**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
  - Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.
5. Après avoir réglé le temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
  - Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Maintenir la temp.** ou **Maintien au chaud**.
  - Le mode Grand Gril ne prend pas en charge l'option **Maintien au chaud**.

### REMARQUE

Si vous démarrez la cuisson sans régler la durée de cuisson ou si vous réglez l'option **Maintenir la temp.**, vous devez arrêter le four manuellement.



6. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
  - Lorsque vous réglez la durée de cuisson, le four affiche l'heure de fin de cuisson. (Ex. **Prêt à 13h30**)
7. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
  - Si vous n'avez pas modifié l'heure de fin, le four commence la cuisson immédiatement.
  - Si vous avez modifié l'heure de fin, le four ajustera automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

### REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, sélectionnez **Pause**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour faire une pause. Une fois que vous avez mis la cuisson en pause, vous pouvez soit la terminer, soit la poursuivre.
  - Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour terminer la cuisson.
  - Sélectionnez **Continuer**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour poursuivre la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, le message **+5 min** apparaît à l'écran.
  - Vous pouvez sélectionner **+5 min**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

### Description des modes du four

Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Convection	40-250	160
	L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.	
Chaleur tournante classique	40-250	180
	La chaleur est générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur avec les ventilateurs. Ce réglage convient pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage.	
Grand gril	150-250	220
	Le gril à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).	
Gril ventilation	40-250	180
	Les deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour cuire au gril la viande ou le poisson.	
Chaleur du haut + Convection	40-250	180
	L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les rôtis qui nécessitent un dessus croustillant (par exemple, de la viande ou des lasagnes).	

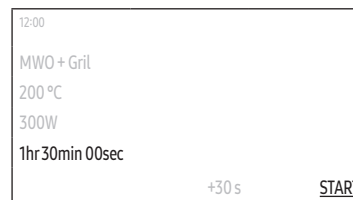
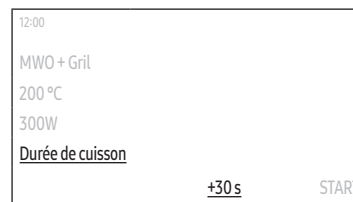
Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Chaleur du fond + Convection	40-250	200
	L'élément chauffant du fond génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la pizza, le pain ou le gâteau.	
Cuisson intensive	40-250	220
	La cuisson intensive active tous les éléments chauffants en alternance afin de répartir la chaleur de manière homogène à l'intérieur du four. Utilisez ce mode pour les grandes recettes, comme les grands gratins ou les tartes.	
Pro-Roasting	80-200	160
	Pro-Roasting exécute un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. Ensuite, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent à fonctionner pour saisir les aliments tels que la viande. Après avoir été saisie, la viande sera cuite à basse température. Utilisez ce mode pour cuire la viande, la volaille ou le poisson.	
Friture à l'air	150-250	220
	Friture à l'air utilise l'air chaud pour obtenir des aliments surgelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile que les modes de convection normaux. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur un plateau de friture à l'air. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour la température, la durée et la quantité.	

# Opérations

## Modes Micro-ondes



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, voir la section « **Description des modes micro-ondes** » à la page 21.)
3. Réglez la température souhaitée.
  - Le mode MWO ne nécessite pas de réglage de la température.
  - La température par défaut et la plage de température diffèrent selon le mode de cuisson.
4. Réglez le niveau de puissance.
  - Le niveau de puissance par défaut et la plage de niveaux de puissance diffèrent en fonction du mode de cuisson.



5. Sélectionnez **Durée de cuisson**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
  - La durée de cuisson maximum est de 1 heure et 30 minutes.
  - Vous pouvez sélectionner **+30 sec**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour ajouter 30 secondes de temps de cuisson.
6. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
  - Le four commence la cuisson immédiatement.

### REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, sélectionnez **Pause**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour faire une pause. Une fois que vous avez mis la cuisson en pause, vous pouvez soit la terminer, soit la poursuivre.
  - Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour terminer la cuisson.
  - Sélectionnez **Continuer**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour poursuivre la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, **+30 sec** apparaît à l'écran. (**+30 sec** n'apparaît pas si le temps de cuisson a été réglé sur moins de 5 secondes.)
  - Vous pouvez sélectionner **+30 sec**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour prolonger la cuisson de 30 secondes supplémentaires.

## Description des modes micro-ondes

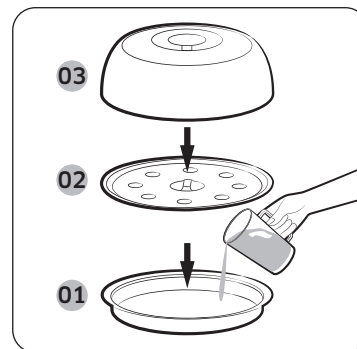
Mode	Plage de températures (°C) (Puissances - W)	Température (Puissance) par défaut (°C / W)
Micro-ondes	- / 100-850	850
	L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.	
MWO + Gril	40-200 / 100-600	200 / 300
	Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, qui est renforcée par l'énergie des micro-ondes.	
MWO + Convection	40-200 / 100-600	180 / 300
	Les éléments chauffants génèrent de la chaleur et le ventilateur de convection répartit la chaleur dans le four, laquelle est renforcée par l'énergie des micro-ondes.	
MWO + Rôti	40-200 / 100-600	180 / 300
	Ce mode combine le gril ventilation et le micro-ondes et permet donc de réduire la durée de cuisson tout en donnant aux aliments une surface brune et croustillante.	

## Niveau de puissance

Niveau	Pourcentage (%)	Puissance de sortie (W)	Description
ÉLEVÉ	100	850	Utilisez pour réchauffer des liquides.
HAUT FAIBLE	82	700	Utilisez pour réchauffer et cuire.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	71	600	
MOYENNE	53	450	Utilisez pour cuire la viande et réchauffer les légumes.
MOYENNEMENT FAIBLE	35	300	
DÉCONGÉLATION	21	180	Utilisez pour décongeler avant la cuisson.
FAIBLE	12	100	Utilisez pour décongeler les légumes.

## Pour utiliser Pro Steamer

Vous pouvez cuire manuellement vos aliments à la vapeur à l'aide de Pro Steamer.

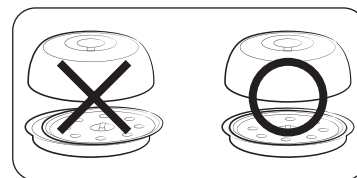


- 01 Plaque à vapeur / Plat croustillier
- 02 Plateau vapeur
- 03 Couvercle en acier inoxydable

1. Versez 500 ml d'eau froide dans la plaque à vapeur. Placez le plateau vapeur sur la plaque à vapeur, ajoutez les aliments sur le plateau, puis fermez le couvercle en acier inoxydable. Placer Pro Steamer au centre du four.
2. Suivez les étapes 2 à 4 de la section Micro-ondes pour le reste des réglages de cuisson.
  - Pour des instructions de cuisson détaillées, reportez-vous à la section Pro Steamer à la page 40.

### REMARQUE

Vérifiez toujours les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.



### ATTENTION

Veillez à fermer le couvercle de Pro Steamer de manière à ce qu'il s'insère dans la plaque à vapeur/ plat croustillier. Les œufs ou les châtaignes peuvent exploser si le couvercle n'est pas correctement fermé.

### ATTENTION

- N'utilisez jamais ce Pro Steamer avec un autre produit ou modèle. Cela pourrait provoquer un incendie ou des dommages irréversibles au produit.
- N'utilisez pas Pro Steamer sans eau ni aliments à l'intérieur. Lorsque vous utilisez ce Pro Steamer, versez au moins 500 ml d'eau avant de l'utiliser. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou de provoquer un incendie ou des dommages irréversibles au produit.
- Il faut faire attention en retirant le récipient de l'intérieur de Pro Steamer après la cuisson, car il sera très chaud.



# Opérations

## Fonctions spéciales



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez **Fonctions spéciales**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez la fonction souhaitée, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque fonction, voir la section « Description des fonctions spéciales » à la page 23.)
4. Réglez la température souhaitée.
  - La température par défaut et la température diffèrent selon le mode de cuisson.
5. Sélectionnez **Durée de cuisson**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
  - Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.



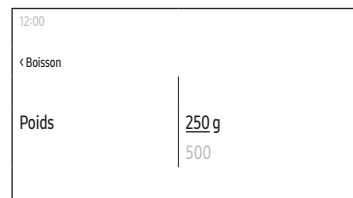
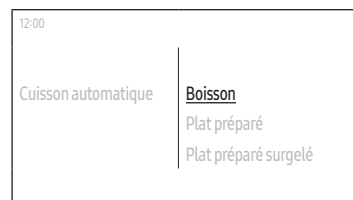
6. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
  - Lorsque vous réglez la durée de cuisson, le four affiche l'heure de fin de cuisson. (Ex. **Prêt à 13h30**)
7. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
  - Si vous n'avez pas modifié l'heure de fin, le four commence la cuisson immédiatement.
  - Si vous avez modifié l'heure de fin, le four ajustera automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

## Description des fonctions spéciales

Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Cuisson à plusieurs niveaux	40-250	160
	Utilisez cette fonction pour cuisiner avec deux niveaux en même temps.	
Maintien au chaud	60-100	60
	Utilisez cette fonction uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.	

## Cuisson automatique

Le four propose 31 programmes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée, la puissance et la température de cuisson seront ajustées en fonction du programme sélectionné.



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson automatique**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
  - Pour des informations détaillées sur chaque programme, voir « **Cuisson automatique** » dans la section « **Cuisiner intelligemment** » à la page 28.
4. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
5. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
  - Le poids disponible diffère selon le programme sélectionné.
  - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
6. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
7. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

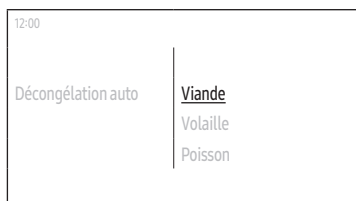
# Opérations

## Décongélation auto

Le four propose 5 programmes de décongélation automatique. Profitez de cette fonction pour décongeler facilement vos aliments. La durée, la puissance et la température de cuisson seront ajustées en fonction du programme sélectionné.



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez **Décongélation auto**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.



3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
  - Pour des informations détaillées sur chaque programme, voir « Décongélation auto » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 31.



4. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
  - Le poids disponible diffère selon le programme sélectionné.
5. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
6. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

## Cuisson rapide

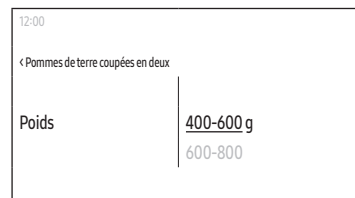
Le four propose des programmes de cuisson rapide. Profitez de cette fonction pour décongeler facilement vos aliments. La durée, la puissance et la température de cuisson seront ajustées en fonction du programme sélectionné.



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson rapide**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.




3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
  - Pour des informations détaillées sur chaque programme, voir « Cuisson rapide » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 32.



4. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
5. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
  - Le poids disponible diffère selon le programme sélectionné.
6. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
7. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

## Minuterie

### Ajout de la nouvelle minuterie

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez **+**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
  - Sautez cette étape si vous ajoutez la minuterie pour la première fois.
4. Réglez l'horloge.

### Modification de la minuterie existante

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez la Minuterie que vous voulez modifier, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Changez l'heure.

### Suppression de la minuterie

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez , puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Sélectionnez **Supprimer** sur le côté droit de la Minuterie que vous voulez supprimer, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
5. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

### Utilisation de la minuterie

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez **START** sur le côté droit de la Minuterie que vous voulez utiliser, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
  - Une fois que vous avez lancé la minuterie, vous pouvez la mettre en pause ou l'annuler.

### REMARQUE


Lorsque le temps s'est écoulé jusqu'à un point donné, le message « **Le temps est écoulé.** » apparaît avec une mélodie. Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour enlever le message.

## Nettoyage

### Nettoyage vapeur

Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.

Cette fonction automatique vous fait gagner du temps en supprimant la nécessité d'un nettoyage manuel régulier.

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez **Nettoyage vapeur**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
5. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

### 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

- Si le four est fortement souillé de graisse, par exemple après un rôtissage ou une grillade, il est recommandé d'éliminer manuellement les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage avant d'activer le nettoyage vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Ceci afin de permettre à la surface émaillée intérieure de sécher complètement.
- 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.

# Opérations

## Désodorisation

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



1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez **Désodorisation**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Réglez l'horloge.
  - Vous pouvez configurer jusqu'à 15 minutes.
5. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

## Réglages

Appuyez sur le bouton  du panneau de commande, sélectionnez **Réglages**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour modifier divers réglages de votre four.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour obtenir des descriptions détaillées.

Menu	Sous-menu	Description
Connexions	Wi-Fi	Vous pouvez activer ou désactiver le Wi-Fi.
	Connexion facile	Vous pouvez connecter le four au serveur SmartThings via une connexion Wi-Fi. Lorsque le four est connecté, vous pouvez utiliser l'application SmartThings pour vérifier l'état du four et/ou le contrôler depuis un appareil mobile.
	Gestion à distance	Sélectionnez <b>Activer</b> , puis appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> pour permettre au service d'assistance clientèle d'accéder à votre four à distance afin de vérifier les informations internes.

Menu	Sous-menu	Description
Affichage	Luminosité	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.
	Écran de veille	<p>Vous pouvez activer ou désactiver l'écran de veille.</p> <p> <b>REMARQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'écran de veille est une fonction qui affiche la date et l'heure sur votre écran si aucune entrée n'est effectuée pendant un certain temps en mode veille.</li> <li>Activez l'écran de veille pour activer le thème de l'horloge et le délai d'attente.</li> </ul>
	Thème de l'horloge	Vous pouvez sélectionner le thème de l'horloge.
	Délai d'attente	<p>Vous pouvez définir la durée avant l'activation de l'écran de veille.</p> <p> <b>REMARQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage.</li> <li>Lorsque le réglage du délai d'attente est réglé sur « <b>Toujours activé</b> », la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 si aucune action n'est effectuée pendant 3 minutes.</li> </ul>



Menu	Sous-menu	Description
Date et heure	Date et heure automatiques	Vous pouvez activer ou désactiver la mise à jour de l'heure à partir d'Internet. Vous devez être connecté au réseau Wi-Fi.
	Sélectionner le fuseau horaire	Vous pouvez sélectionner le fuseau horaire. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Régler la date	Vous pouvez définir manuellement une date. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Régler l'heure	Vous pouvez définir manuellement l'heure. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Sélectionner le format de l'heure	Vous pouvez régler le format de l'heure entre le format 12 heures ou 24 heures.
Langue		Vous pouvez sélectionner une langue.
Capacité		Vous pouvez régler le volume du four.
Aide	Dépannage	Vous pouvez vérifier le dépannage.
	Guide pour la première utilisation	Vous pouvez consulter les instructions simples sur l'utilisation de base du four.

## Opérations

Menu	Sous-menu	Description
À propos de l'appareil	Nom du modèle	Vous pouvez vérifier le nom du modèle de notre four.
	Version du logiciel	Vous pouvez vérifier la version actuelle du micrologiciel. Lorsqu'un nouveau logiciel est disponible, le bouton <b>Mise à jour du logiciel</b> apparaît dans ce menu.
	Informations juridiques	Vous pouvez vérifier les informations juridiques.

### Verrouiller

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour éviter toute opération involontaire.

- Pour activer la fonction **Verrouiller**, appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande, sélectionnez **Verrouiller**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
- Pour désactiver la fonction de **Verrouiller**, maintenez enfoncé le bouton  jusqu'à ce que le message « La commande est déverrouillée. » apparaisse.

## Cuisiner intelligemment

### Cuisson automatique

Le tableau suivant présente 31 programmes Auto comprenant le réchauffage, la cuisson, le rôtissage et la cuisson au four. Il contient les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Ces programmes automatiques contiennent des modes de cuisson spéciaux, qui ont été développés pour votre confort.

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
1. Boisson	0,25 0,5	Plaque en céramique	1
	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-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez bien après un temps de repos de 1 à 2 minutes. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).		
2. Plat préparé	0,3-0,4 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de 3 aliments différents (par ex. viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.		
3. Plat préparé surgelé	0,3-0,4 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	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). Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
4. Soupe	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	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 de la plaque en céramique. Remuez bien avant et après un temps de repos de 2 à 3 minutes.		
5. Ragoût	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	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 de la plaque en céramique. Remuez bien avant et après un temps de repos de 2 à 3 minutes.		
6. Gratin de poisson surgelé	0,4-0,6	Insert pour le gril + Plaque en céramique	3
	Placez le gratin de poisson surgelé dans un plat en Pyrex ou en céramique adapté. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. Ce programme est adapté aux produits prêts à l'emploi surgelés composés de filets garnis de légumes et de sauce.		
7. Lasagnes surgelées	0,4-0,6	Insert pour le gril + Plaque en céramique	3
	Placez les lasagnes surgelées dans un plat en Pyrex ou en céramique adapté. Après le réchauffage, laissez reposer 2 à 3 minutes.		
8. Frites surgelées	0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	3
	Répartissez les frites au four surgelées sur la plaque à pâtisserie métallique.		
9. Pizza surgelée	0,3-0,4 0,4-0,5	Grille du four	2
	Placez la pizza surgelée sur la grille du four.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
10. Croquettes surgelées	0,4-0,6	Plaque à pâtisserie	3
	Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur une plaque de cuisson métallique.		
11. Légumes congelés	0,3-0,4 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	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 le bol au centre de la plaque en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.		
12. Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille du four	1
	Placez la tarte aux pommes dans un plat rond en métal. Posez sur la grille du four. Les poids indiqués comprennent les pommes, etc.		
13. Base pour tarte aux fruits	0,3-0,5	Grille du four	3
	Mettez la pâte dans un plat à fond métallique sur la grille du four.		
14. Brownies	0,5-0,7	Grille du four	3
	Mettez la pâte dans un plat rond en verre pyrex ou en céramique sur la grille du four.		
15. Croissants	0,2-0,4	Grille du four	3
	Utilisez du papier sulfurisé. Placez les croissants côte à côte sur la grille du four.		
16. Tarte au beurre hollandaise	0,5-0,7	Grille du four	2
	Mettez la pâte fraîche dans un plat de cuisson métallique rond de 22 cm. Posez sur la grille.		
17. Quatre-quarts	0,7-0,8	Grille du four	3
	Placez la pâte fraîche dans un plat à gâteau métallique rectangulaire et de taille adaptée (25 cm de long). Placez le plat sur la grille du four, le long de la porte.		



## Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
18. Muffins	0,5-0,6	Grille du four	2
	Mettez la pâte à muffins dans un moule à muffins en métal, adapté à 12 muffins. Placez le plat au milieu de la grille du four.		
19. Pâte levée à la levure	0,3-0,6	Grille du four	3
	Préparez la pâte à levure pour la pizza, le gâteau ou le pain. Posez dans un grand plat rond résistant à la chaleur et couvrez de film alimentaire.		
20. Biscuit de Savoie	0,3-0,6	Grille du four	2
	Mettez 300 g de pâte dans un plat rond en métal noir de 18 cm, 400 g dans un plat de 24 cm et 500 g dans un plat de 26 cm de diamètre. Placez le plat au milieu de la grille du four.		
21. Pain blanc	0,7-0,8	Grille du four	2
	Placez la pâte fraîche dans un plat à gâteau métallique rectangulaire et de taille adaptée (25 cm de long). Placez le plat sur la grille du four, le long de la porte.		
22. Pâte feuilletée aux pommes	0,3-0,5	Plaque à pâtisserie	2
	Utilisez du papier sulfurisé. Mettez 4 morceaux côte à côte sur la plaque de cuisson.		
23. Filet de poisson, 2 cm	0,3-0,6	Grille du four + Plaque à pâtisserie	5+2
	Marinez le filet de poisson (2 cm) et mettez-le côte à côte sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez <b>OK</b> , puis appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> . Ensuite, sélectionnez <b>Continuer</b> et appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> pour reprendre le processus.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
24. Steak de saumon	0,3-0,6	Grille du four + Plaque à pâtisserie	5+2
	Marinez les steaks de saumon et mettez-le côte à côte sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez <b>OK</b> , puis appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> . Ensuite, sélectionnez <b>Continuer</b> et appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> pour reprendre le processus.		
25. Crevettes	0,3-0,4 0,4-0,5	Grille du four + Plaque à pâtisserie	5+2
	Placez les crevettes crues sur la grille du four et sur la plaque de cuisson de manière uniforme. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez <b>OK</b> , puis appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> . Ensuite, sélectionnez <b>Continuer</b> et appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> pour reprendre le processus.		
26. Steak de bœuf, fin	0,3-0,6	Grille du four + Plaque à pâtisserie	5+2
	Placez les steaks de bœuf côte à côte au milieu de la grille du four et de la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez <b>OK</b> , puis appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> . Ensuite, sélectionnez <b>Continuer</b> et appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> pour reprendre le processus.		
27. Côtelettes d'agneau	0,3-0,6	Grille du four + Plaque à pâtisserie	5+2
	Marinez les côtelettes d'agneau. Placez les côtelettes sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez <b>OK</b> , puis appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> . Ensuite, sélectionnez <b>Continuer</b> et appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> pour reprendre le processus.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
28. Légumes frais	0,3-0,4 0,5-0,6	Plaque en céramique	1
	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 le bol au centre de la plaque en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.		
29. Pomme de terre épluchée	0,5-0,6 0,7-0,8	Plaque en céramique	1
	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 le bol au centre de la plaque en céramique. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.		
30. Riz blanc	0,3-0,4	Plaque en céramique	1
	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 le bol au centre de la plaque en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 5 minutes et remuez après cuisson.		
31. Pizza maison	0,6-1,0	Plaque à pâtisserie	1
	Posez la pizza sur la plaque. Les gammes de poids comprennent des garnitures telles que la sauce, les légumes, le jambon et le fromage.		

## Décongélation auto

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque type d'aliment. Ces programmes utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Éliminez tous les éléments d'emballage avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson, le pain, les gâteaux et les fruits sur le plateau en céramique.

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau	Temps de repos (min.)
Viande	0,2-2,0	Plaque en céramique	1	10-30
	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez <b>OK</b> , puis appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> . Ensuite, sélectionnez <b>Continuer</b> et appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> pour reprendre le processus. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.			
Volaille	0,2-2,0	Plaque en céramique	1	10-30
	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez <b>OK</b> , puis appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> . Ensuite, sélectionnez <b>Continuer</b> et appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> pour reprendre le processus. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.			
Poisson	0,2-2,0	Plaque en céramique	1	10-30
	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez <b>OK</b> , puis appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> . Ensuite, sélectionnez <b>Continuer</b> et appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> pour reprendre le processus. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.			

# Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau	Temps de repos (min.)
Pain/ Gâteaux	0,1-1,0	Plaque en céramique	1	5-10
	Posez le pain sur un morceau de papier absorbant. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez <b>OK</b> , puis appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> . Ensuite, sélectionnez <b>Continuer</b> et appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> pour reprendre le processus. Le four continue de fonctionner jusqu'à ce que vous ouvriez la porte pour retourner les aliments. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.			
Fruit	0,1-0,8	Plaque en céramique	1	5-10
	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.			

## Cuisson rapide

Le tableau suivant présente 4 programmes automatiques pour la cuisson rapide et le rôtissage. Il contient les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Ces programmes automatiques contiennent des modes de cuisson spéciaux, qui ont été développés pour votre confort.

Produit alimentaire	Poids	Accessoire	Niveau
Pommes de terre coupées en deux	400-600 g	Insert pour le gril + Plaque en céramique	3
	600-800 g		
Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les sur la grille, côté coupé tourné vers le gril. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Produit alimentaire	Poids	Accessoire	Niveau
Rôti de porc	0,8-1,0 kg	Insert pour le gril + Plaque en céramique	3
	Placez le rôti de porc sur la grille avec la plaque en céramique. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez <b>OK</b> , puis appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> . Ensuite, sélectionnez <b>Continuer</b> et appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> pour reprendre le processus.		
Morceaux de poulet	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Insert pour le gril + Plaque en céramique	5
	Badigeonnez les morceaux de poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-les sur la grille avec la plaque en céramique, côté peau en bas. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez <b>OK</b> , puis appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> . Ensuite, sélectionnez <b>Continuer</b> et appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> pour reprendre le processus. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Poulet entier	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Insert pour le gril + Plaque en céramique	3
	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le, côté poitrine en bas, au milieu de la grille avec la plaque en céramique niveau 3. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez <b>OK</b> , puis appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> . Ensuite, sélectionnez <b>Continuer</b> et appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> pour reprendre le processus. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson terminée.		

※ Le mode Cuisson 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.

## Cuisson manuelle

### Guide de cuisson au micro-ondes

- N'utilisez pas de récipients métalliques en mode Micro-ondes. Placez toujours les récipients avec les aliments sur la cavité.
- Pour un résultat optimal, il est recommandé de couvrir les aliments.
- Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments reposer dans leur propre vapeur.

### Légumes congelés

- Utilisez un récipient en Pyrex avec un couvercle.
- Remuez les légumes deux fois pendant la cuisson et une fois après.
- Assaisonnez après la cuisson.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Durée de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Épinards	150	600	5-6	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Brocolis	300	600	8-9	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Petits pois	300	600	7-8	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Haricots verts	300	600	7½ à 8½	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (Carottes/Pois/Mais)	300	600	7-8	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (à la chinoise)	300	600	7½ à 8½	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			

### Légumes frais

- Utilisez un récipient en Pyrex avec un couvercle.
- Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide tous les 250 g.
- Remuez une fois pendant la cuisson et une fois après.
- Assaisonnez après la cuisson.
- Pour une cuisson plus rapide, il est recommandé de couper en morceaux plus petits et uniformes.
- Cuisez tous les légumes frais en utilisant le micro-ondes à pleine puissance (850 W).

Aliment	Quantité (g)	Durée de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Brocolis	250	4-5	3
	500	5-6	
Préparez des sommités de taille égale. Disposez-les en orientant les tiges vers le centre.			
Choux de Bruxelles	250	5-6	3
	500	7-8	
Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.			
Carottes	250	5-6	3
	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.		
Chou-fleur	250	5-6	3
	500	7-8	
Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.			
Courgettes	250	3-4	3
	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.		
Aubergines	250	3-4	3
	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.		

# Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (g)	Durée de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Poireaux	250	3-4	3
	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.		
Champignons	125	1-2	3
	250	2-3	
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	4-5	3
	500	7-8	
Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.			
Chou-rave	250	5-6	3
	Coupez le chou-rave en petits dés.		

## Riz et pâtes

Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson.

Cuisez à découvert et mettez le couvercle pendant le temps de repos. Puis, égouttez soigneusement.

- **Riz** : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec un couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson.
- **Pâtes** : utilisez une grande cocotte en Pyrex.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Durée de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250	850	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		18-20		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250	850	20-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		22-24		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	850	17-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	850	18-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	850	10-11	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

## Réchauffage

- Ne réchauffez pas de trop grandes quantités d'aliments, comme de grosses pièces de viande, car elles risquent d'être trop cuites.
- Il est plus sûr de réchauffer les aliments à une puissance moins élevée.
- Remuez correctement ou retournez pendant et après la cuisson.
- Soyez prudents avec les liquides ou les aliments pour bébé. Remuez correctement avant, pendant et après la cuisson à l'aide d'une cuillère en plastique ou d'une touillette en verre afin d'éviter toute projection de liquide bouillant et brûlure. Laissez-les reposer dans le four le temps recommandé. Accordez un temps de réchauffage plus long que pour les autres types d'aliments.
- Le temps de repos recommandé après le réchauffage est de 2 à 4 minutes. Consultez le tableau ci-dessous à titre de référence.

### Liquides et aliments

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Durée de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Boisson	250 ml (1 grande tasse)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 grandes tasses)		2-3	
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	850	3-4	2-3
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Plat mijoté (Réfrigéré)	350 g	600	5-6	2-3
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Pâtes en sauce (Froid)	350 g	600	5-6	2-3
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Plat préparé (Réfrigéré)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes.				

## Aliments et lait pour bébé

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Durée de cuisson (secondes)	Temps de repos (min.)
Aliments pour bébé (Légumes + Viande)	190 g	600	30-40	2-3
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Bouillie pour bébé (Céréales + Lait + Fruits)	190 g	600	20-30	2-3
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Lait pour bébé	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre de la plaque en céramique. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.				

## Décongélation

Placez les aliments congelés dans un récipient avec couvercle adapté au micro-ondes. Retournez-les pendant la décongélation, égouttez le liquide et retirez les abats après la décongélation. Pour une décongélation plus rapide, coupez les aliments en petits morceaux et enveloppez-les de papier d'aluminium avant de les faire décongeler. Lorsque la surface extérieure des aliments surgelés commence à fondre, arrêtez la décongélation et laissez reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Ne modifiez pas la puissance par défaut (180 W) pour la décongélation.

Placez les aliments sur un plateau en céramique et insérez le plateau au niveau 1.

Aliment		Quantité (g)	Temps de décongélation (min.)	Temps de repos (min.)
Viande	Viande hachée	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Escalopes de porc	250	7-8	
Placez la viande sur la plaque en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.				
Volaille	Morceaux de poulet	500 (2 morceaux)	12-14	15-60
	Poulet entier	1200	28-32	
Commencez par placer les morceaux de poulet, côté peau vers le bas, ou le poulet entier, poitrine vers le bas, sur la plaque en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.				
Poisson	Filets de poisson	200	6-7	10-25
	Poisson entier	400	11-13	
Placez le poisson surgelé au centre de la plaque en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.				
Fruit	Baies	300	6-7	5-10
	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat de grand diamètre.			
Pain	Petits pains (50 g chacun)	2 parts	1 à 1½	5-20
		4 parts	2½ à 3	
	Tartine/Sandwich	250	4 à 4½	
		500	7-9	
Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant sur la plaque en céramique. Retournez à la moitié du temps de décongélation.				

## Guide de cuisson par convection

### Convection

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Convection.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (min.)
Moule carré pour gâteau aux noisettes	160-170	Grille du four	2	60-70
Cercle ou moule rond pour gâteau au citron	150-160	Grille du four	2	50-60
Biscuit de Savoie	150-160	Grille du four	2	25-35
Pâte pour flan aux fruits	150-170	Grille du four	2	25-35
Cake aux fruits streusel plat (pâte à la levure de boulanger)	150-170	Plaque à pâtisserie	3	30-40
Croissants	170-180	Plaque à pâtisserie	2	10-15
Petits pains	180-190	Plaque à pâtisserie	2	10-15
Cookies	160-180	Plaque à pâtisserie	3	10-20
Frites au four	200-220	Plaque à pâtisserie	3	15-20

### Chaleur du haut + Convection

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur du haut + Convection.

Placez la viande sur la grille du four, suivez les conseils du tableau concernant les niveaux et utilisez la plaque de cuisson comme bac à huile au niveau 2.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (min.)
Rôti de bœuf (1 kg / moyen)	170-190	Grille du four + Plaque à pâtisserie	3+2	60-90
Épaule de porc / Roll (1 kg)	180-200	Grille du four + Plaque à pâtisserie	3+2	90-120
Agneau rôti / Gigot d'agneau (0,8 kg)	190-210	Grille du four + Plaque à pâtisserie	3+2	50-80
Poulet entier (1,2 kg)	200-220	Grille du four + Plaque à pâtisserie	3+2	50-70
Truites entières (2 pièces / 0,5 kg)	180-200	Grille du four + Plaque à pâtisserie	3+2	30-40
Magret de canard (0,3 kg)	180-200	Grille du four + Plaque à pâtisserie	3+2	25-35

### Chaleur du fond + Convection

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur du fond + Convection.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (min.)
Pizza maison	180-200	Plaque à pâtisserie	1	20-30
Quiche / tarte précuite réfrigérée	180-200	Grille du four	2	10-15
Pizza surgelée à pâte à levure	180-200	Plaque à pâtisserie	2	15-20
Pizza surgelée	180-200	Plaque à pâtisserie	2	15-25
Pizza réfrigérée	180-200	Plaque à pâtisserie	2	8-15
Tarte aux pommes	160-180	Grille du four	1	60-70
Pâte feuilletée, garniture aux pommes	180-200	Plaque à pâtisserie	2	10-15



# Cuisiner intelligemment

## Guide de cuisson au grill

### Grand grill

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le grill. Réglez le grill à une température de 220 °C et faites préchauffer pendant 5 minutes.

Aliment	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (du 1er côté) (min.)	Durée de cuisson (du 2ème côté) (min.)
Brochettes	Grille du four + Plaque à pâtisserie	5+2	8-10	6-8
Escalopes de porc	Grille du four + Plaque à pâtisserie	5+2	7-9	5-7
Saucisses	Grille du four	5+2	6-8	6-8
Morceaux de poulet	Grille du four + Plaque à pâtisserie	5+2	20-25	15-20
Steaks de saumon	Grille du four + Plaque à pâtisserie	5+2	8-12	6-10
Légumes en rondelles	Plaque à pâtisserie	5	15-20	-
Toast	Grille du four	5	2-3	1-2
Tartines au fromage	Grille du four	5	3-5	-

### Gril ventilation

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le grill. Réglez le grill à une température de 220 °C et faites préchauffer pendant 5 minutes.

Aliment	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (min.)
Saucisses	Grille du four	4	8-10
Pommes de terre en morceaux	Grille du four	4	20-25
Frites surgelées	Plaque à pâtisserie	4	15-20
Croquettes surgelées	Plaque à pâtisserie	4	20-25
Beignets surgelés	Plaque à pâtisserie	4	15-20
Steak de saumon	Grille du four + Plaque à pâtisserie	4+2	15-20
Filet de poisson	Grille du four + Plaque à pâtisserie	4+2	12-17
Poisson entier	Grille du four + Plaque à pâtisserie	4+2	15-20
Morceaux de poulet	Grille du four + Plaque à pâtisserie	4+2	30-40

### Guide de cuisson combinée

- N'utilisez pas de récipients métalliques en mode Micro-ondes. Placez toujours les récipients avec les aliments sur la cavité.
- Pour un résultat optimal, il est recommandé de couvrir les aliments.
- Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments reposer dans leur propre vapeur.

### Micro-ondes + Gril

Utilisez le niveau de puissance avec les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

Aliment	Puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (du 1er côté) (min.)	Durée de cuisson (du 2ème côté) (min.)
Pommes de terre au four	600	180-200	Plaque en céramique + Insert pour le gril	4	10-15	-
Tomates grillées	300	160-180	Plaque en céramique + Insert pour le gril	4	05-10	-
Gratin de légumes	450	180-200	Plaque en céramique + Insert pour le gril	4	10-20	-
Poisson grillé	300	180-200	Plaque en céramique + Insert pour le gril	4	04-08	04-06
Morceaux de poulet	300	180-200	Plaque en céramique + Insert pour le gril	4	10-15	10-15

### Micro-ondes + Convection

Utilisez le niveau de puissance avec les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

Aliment	Puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (du 1er côté) (min.)	Durée de cuisson (du 2ème côté) (min.)
Poulet entier (1,2 kg)	450	180-200	Plaque en céramique + Insert pour le gril	3	25-30	15-25
Rôti de bœuf / Agneau (à point)	300	180-200	Plaque en céramique + Insert pour le gril	3	15-20	15-20
Lasagnes surgelées / Gratin de pâtes	450	180-200	Plaque en céramique + Insert pour le gril	3	20-25	-
Gratin de pommes de terre	450	180-200	Plaque en céramique + Insert pour le gril	3	10-15	-
Flan de fruits frais	100	160-180	Plaque en céramique	3	40-50	-

# Cuisiner intelligemment

## Micro-ondes + Rôtissage

Utilisez le niveau de puissance avec les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

Aliment	Puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (min.)
Morceaux de poulet	300	180-200	Plaque en céramique + Insert pour le gril	4	20-30
Pommes de terre en morceaux	300	180-200	Plaque en céramique + Insert pour le gril	4	15-20
Poisson entier	300	180-200	Plaque en céramique + Insert pour le gril	4	15-20
Filet de poisson	300	180-200	Plaque en céramique + Insert pour le gril	4	10-15
Beignets surgelés	450	180-200	Plaque en céramique + Insert pour le gril	4	10-15
Rouleaux de printemps surgelés	300	180-200	Plaque en céramique + Insert pour le gril	4	05-10
Bâtonnets de poisson surgelés	300	180-200	Plaque en céramique + Insert pour le gril	4	15-20

## Pro Steamer

La durée de cuisson dépend de la taille, de l'épaisseur et du type d'aliment. Pour la cuisson à la vapeur de tranches fines ou de petits morceaux, nous recommandons de réduire le temps. Si vous cuisez à la vapeur des tranches ou des morceaux d'aliments de grande taille, vous pouvez ajouter du temps. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de cuisson à la vapeur adaptés à chaque type d'aliment.

Aliment	Quantité (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Durée (min.)	Consignes
Brocolis en morceaux	400	500	850	12-18	Rincez et lavez le brocoli. Coupez en fleurons de même taille. Répartissez uniformément les fleurons sur le plateau vapeur.
Carottes	400	500	850	15-20	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches sur le plateau vapeur.
Chou-fleur entier	600	500	850	20-25	Nettoyez le chou-fleur entier et placez-le sur un plateau vapeur.
Maïs en épis	400 (2 pièces)	500	850	23-28	Rincez et nettoyez le maïs en épis. Placez les épis de maïs côte à côte sur un plateau vapeur.
Courgettes	400	500	850	15-20	Rincez les courgettes et coupez-les en tranches similaires. Répartissez uniformément sur le plateau vapeur.
Légumes surgelés	400	500	850	18-22	Répartissez uniformément les légumes surgelés (-18 °C), par exemple brocolis, choux-fleurs, carottes en tranches, sur le plateau vapeur.
Pommes de terre (Petites)	500	500	850	25-30	Rincez et nettoyez les pommes de terre et percez la peau à l'aide d'une fourchette. Disposez les pommes de terre entières de manière uniforme sur le plateau vapeur.

Aliment	Quantité (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Durée (min.)	Consignes
Pommes	800 (8 pommes)	500	850	15-20	Rincez et évidez les pommes. Mettez les pommes debout, côte à côte, sur le plateau vapeur.
Œufs	4 à 6 œufs	500	850	15-20	Percez 4 à 6 œufs frais (taille M) et placez-les dans les petites cavités du plateau vapeur. Après la cuisson à la vapeur, laissez reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes.
Crevettes bleues	250 (5 à 6)	500	850	10-15	Arrosez les crevettes bleues avec 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron. Répartissez-les uniformément sur le plateau vapeur.
Filets de poisson (Morue, poisson rose)	500 (2 à 3)	500	850	15-20	Arrosez les filets de poisson avec 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron et ajoutez les herbes et les épices (par exemple, le romarin). Déposez les filets uniformément sur le plateau vapeur.
Filets de poitrine de poulet	400 (2 filets)	500	850	20-25	Rincez et nettoyez les filets de poitrine de poulet. Placez les filets de poulet côte à côte sur un plateau vapeur.

### REMARQUE

Comment nettoyer le Pro Steamer.

- Lavez le Pro Steamer à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
- N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.
- Le Pro Steamer ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

### Guide pour chaleur tournante classique

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur tournante classique.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (min.)
Lasagnes	200-220	Grille du four	3	20-25
Gratin de légumes	180-200	Grille du four	3	20-30
Gratin de pommes de terre	180-200	Grille du four	3	40-60
Baguettes de pizza surgelées	160-180	Plaque à pâtisserie	3	10-15
Gâteau marbré	160-180	Grille du four	2	50-70
Cake hollandais	150-170	Grille du four	2	50-60
Muffins	180-200	Grille du four	2	20-30
Cookies	180-200	Plaque à pâtisserie	3	10-20

### Guide de cuisson intensive

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Intensif (Chaleur du haut + Chaleur du fond + Convection).

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (min.)
Lasagnes (2 kg)	180-200	Grille du four	2	20-30
Gratin de légumes (2 kg)	160-180	Grille du four	2	40-60
Gratin de pommes de terre (2 kg)	160-180	Grille du four	2	60-90
Rôti de bœuf (2 kg)	160-180	Grille du four + Plaque à pâtisserie	3+2	60-90
Canard entier (2 kg)	180-200	Grille du four + Plaque à pâtisserie	3+2	60-90
2 poulets entiers (1,2 kg chaque)	200-220	Grille du four + Plaque à pâtisserie	3+2	60-90

# Cuisiner intelligemment

## Pro-Roasting

Ce mode comprend un cycle de chauffage automatique à plus de 200 °C.

Le chauffage supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent pendant le processus de saisie de la viande. Après cette étape, les aliments sont cuits doucement par la basse température de présélection.

Ce processus est effectué pendant que les chauffages supérieur et inférieur fonctionnent.

Ce mode convient aux rôtis de viande, à la volaille et au poisson.

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (heures)
Rôti de bœuf	80-100	Grille du four + Plaque à pâtisserie	3+2	3:30-4:30
Rôti de porc	80-110	Grille du four + Plaque à pâtisserie	3+2	3:30-4:00
Poitrine de canard	80-100	Grille du four + Plaque à pâtisserie	3+2	1:30-2:00
Filet de bœuf	80-110	Grille du four + Plaque à pâtisserie	3+2	1:30-2:00
Filet de porc	80-110	Grille du four + Plaque à pâtisserie	3+2	1:30-2:00

## Friture à l'air

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la friture à l'air.

Aucun préchauffage n'est nécessaire.

Aliment	Quantité (g)	Temp. (°C)	Durée de cuisson (min.)
<b>Pommes de terre</b>			
Frites surgelées	500-1000	210-220	20-25
Frites surgelées, assaisonnées	500-1000	210-220	15-20
Tater Tots surgelés	500-1000	210-220	15-20
Hash Brown* surgelés	500-1000	210-220	15-20
Pommes de terre en morceaux surgelées	500-1000	210-220	15-20
Frites maison surgelées	500-1000	190-200	20-25
Pommes de terre en morceaux maison*	500-1000	200-210	20-25
<b>Surgelé</b>			
Beignets de poulet surgelés	300-500	210-220	15-20
Ailes de poulet surgelées*	500-1000	210-220	25-30
Beignets d'oignons frits surgelés	300-500	210-220	10-15
Bâtonnets de poisson surgelés	300-500	210-220	15-20
Beignets de poulet surgelés	500-1000	210-220	20-25
Churros surgelés	300-500	190-200	10-15
<b>Volaille</b>			
Pilons frais*	500-1000	200-210	30-35
Ailes de poulet fraîches*	300-500	200-210	27-32
Blancs de poulet, panés	300-500	200-210	25-30

Aliment	Quantité (g)	Temp. (°C)	Durée de cuisson (min.)
<b>Légumes</b>			
Asperges, panées	100-300	200	15-20
Aubergines, panées	200-400	200	15-20
Champignon, pané	100-300	200	15-20
Oignons, panés	100-300	200	15-20
Choux-fleurs, panés	300-500	190-200	15-20
Mélange de légumes, panés	300-500	200	15-20

\* Retourner après 2/3 du temps de cuisson.

#### REMARQUE

- Placez une feuille de cuisson ou un plateau sur la grille située sous la plaque de friture à l'air pour récupérer les éventuelles coulures. Cela permettra de réduire les éclaboussures et la fumée.
- Avant d'utiliser une feuille de cuisson, vérifiez la température maximale admissible de la feuille.
- Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, l'huile est répartie plus uniformément sur une plus grande surface, ce qui permet de rendre les aliments plus croustillants.

#### Cuisson à plusieurs niveaux (Spécial)

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Cuisson à plusieurs niveaux.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (min.)
Petits gâteaux	150-160	2 plaques à pâtisserie	2+4	20-30
Mini-tartes	160-180	2 plaques à pâtisserie	2+4	20-30
Croissants	160-180	2 plaques à pâtisserie	2+4	20-30
Pâte feuilletée	180-200	2 plaques à pâtisserie	2+4	30-40
Cookies	170-190	2 plaques à pâtisserie	2+4	15-20
Lasagnes	160-180	Grille du four + Plaque à pâtisserie	2+4	30-45
Frites surgelées	180-200	2 plaques à pâtisserie	2+4	30-50
Beignets surgelés	180-200	2 plaques à pâtisserie	2+4	20-30
Pizza surgelée	200-220	Grille du four + Plaque à pâtisserie	2+4	20-30

# Cuisiner intelligemment

---

## Rapide et facile

---

### Faire fondre du beurre

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 850 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 850 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 850 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 850 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.

# 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 et 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.

S'il y a des traces de doigts, de la graisse ou des taches sur l'extérieur (comme la surface de la porte, la poignée ou l'écran), nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux avec un nettoyant pour vitres ou un détergent neutre, puis essuyez-les avec un chiffon doux, propre et sec.

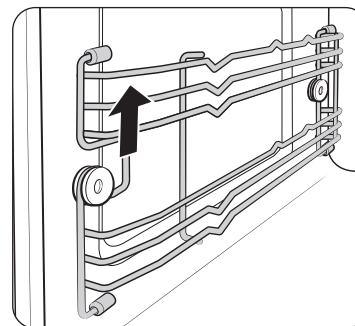
### Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

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 du mode de four.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

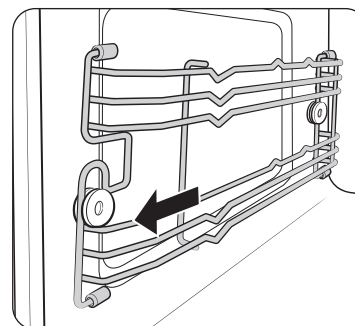
### ⚠ ATTENTION

- 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.

### Glissières latérales (sur les modèles concernés uniquement)



1. Soulevez l'avant de la glissière pour la libérer de la fixation.



2. Tirez la glissière vers l'avant pour la retirer.
3. Retirez l'autre glissière latérale de la même manière.
4. Nettoyez les deux glissières latérales.
5. Lorsque c'est fait, suivez les étapes 1 à 2 dans l'ordre inverse pour les assembler.

### 📖 REMARQUE

Le four fonctionne sans les glissières latérales et les grilles en position.



## 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.

## 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.
	L'option d'affichage est désactivée.	Activez l'option d'affichage. Il est normal que l'heure actuelle disparaisse quelques minutes après l'activation de l'option d'affichage.

Problème	Cause	Action
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 l'aliment, sélectionnez <b>Continuer</b> , puis appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> .
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Il n'y a pas d'électricité au four.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.

Problème	Cause	Action
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et laissez tourner le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.

# Dépannage

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

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 porte reste ouverte pendant une longue période. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton Annuler.
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique ou Décongélation auto est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez <b>OK</b> , puis appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> . Ensuite, sélectionnez <b>Continuer</b> et appuyez sur la <b>Molette de réglage</b> pour reprendre le processus.
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.
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.

Problème	Cause	Action
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 5 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
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.
<b>Gril</b>		
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.

# Dépannage

Problème	Cause	Action
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.
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.

Problème	Cause	Action
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.	Régalez correctement les commandes du four puis réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des récipients de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Réinitialisez les commandes du four ou utilisez des récipients adaptés avec des fonds plats.

## Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Description	Action
C-20	Le capteur de température est ouvert.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.
	Le capteur de température est court-circuité.	
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre le MICOM principal et secondaire.	
C-F1	Ce code ne s'affiche que lorsque la fonction de lecture ou d'écriture de la mémoire EEPROM ne fonctionne pas.	
C-21	Ce code s'affiche lorsque la température du four est trop élevée. En cas d'élévation de la température au-delà de la limite lors du fonctionnement de chaque mode. (Incendie détecté.)	
C-F2		Arrêtez le four et réessayez.
C-d0	Dysfonctionnement du clavier tactile.	Débranchez le cordon d'alimentation pour laisser refroidir l'appareil, puis nettoyez le bouton. (Poussière, Eau) Si le même problème apparaît de nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

## Caractéristiques techniques

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

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	Puissance maximale	2800 W
	Micro-ondes	1650 W
	Gril	2550 W
	Convection	2500 W
Puissance de sortie		100 W / 850 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	39,9 Kg
	Transport	48,8 Kg

\* Ce produit contient une source de lumière de catégorie d'efficacité énergétique < G >.

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

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

# Annexe

## REMARQUE

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

## ATTENTION

La fonction WLAN 5 GHz de cet équipement ne peut être utilisée qu'à l'intérieur dans tous les pays de l'UE et au Royaume-Uni.

	Gamme de fréquences	Puissance de l'émetteur (Max)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	20 dBm
	5250-5350 MHz	20 dBm
	5470-5725 MHz	20 dBm

## Annonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source). Vous pouvez obtenir le code source complet correspondant pendant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en contactant notre équipe de support via <http://opensource.samsung.com> (Veuillez utiliser le menu « Inquiry ».)

Il est également possible d'obtenir le code source complet correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM, moyennant un coût minimal.

L'URL suivante [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) vous redirige vers les informations concernant la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne ayant reçu cette information.



## Notes

---



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

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

