

Mikrovågsugn

Bruksanvisning

NQ50J3530** / NQ50K3530**



SAMSUNG

Innehåll

Säkerhetsinstruktioner	3
Viktiga säkerhetsanvisningar	3
Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)	9
Installation	10
Vad som medföljer	10
Installationsinstruktioner	11
Underhåll	14
Rengöring	14
Byte (reparation)	14
Skötsel vid en längre tid utan användning	14
Innan du börjar	15
Klocka	15
Timer	15
Ljud på/av	16
Energibesparing	16
Sidolöpare	16
Om mikrovågsenergi	17
Kokkäril för tillagning i mikrovågsugn	17
Användning	19
Manöverpanel	19
Manuellt läge	20
Automatiskt läge	25
Specialfunktioner	26

Smart tillagning	28
Automatisk tillagning	28
Manuell tillagning	30
Snabbt och enkelt	37
Felsökning	38
Kontrollpunkter	38
Informationskoder	43
Tekniska specifikationer	43

Säkerhetsinstruktioner

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

WARNING! Om luckan eller luckans tätning är trasig ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad person.

WARNING! Det är farligt för andra än kompetenta personer att utföra underhåll eller reparationer som kräver att en lucka tas bort som skyddar mot mikrovågsenergin.

WARNING! Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.

WARNING! Låt endast barn använda ugnen utan tillsyn när de fått tillräckliga instruktioner och kan använda ugnen på ett säkert sätt samt förstår riskerna med felaktig användning.

Den här apparaten är bara till för privat bruk och är inte avsedd för att används:

- i personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
- på bondgårdar
- av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer
- i bed and breakfast-miljöer.

Använd endast redskap som passar för mikrovågsugnar.

Vid uppvärmning av plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risk för gnistbildning.

Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av varma dynor, tofflor, svampar, torra trasor och liknande kan leda till risk för skada, antändning eller brand.

Om du observerar rök (emitteras) ska du slå av eller koppla ur apparaten och hålla luckan stängd för att förhindra att lågor slår ut.

Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt och därför måste du vara försiktig vid hantering av behållaren.

Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan barnet börjar äta, för att undvika brännskador.

Ägg och äggskal samt hårdkoka ägg får inte värmas i mikrovågsugn, eftersom de kan explodera, även efter att värmeprocessen är klar.

Säkerhetsinstruktioner

Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas. Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

Apparaten är endast avsedd att användas inbyggd. Apparaten ska inte placeras i ett skåp.

Metalliska behållare för mat och dryck är inte tillåtet under tillagning i mikrovågsugn.

Var försiktig så att du inte flyttar den roterande tallriken när du tar ut behållare från apparaten. (Endast modeller med roterande tallrik)

Apparaten ska inte rengöras med en ångrengörare.

Apparaten ska inte rengöras med en vattenstråle.

Den här apparaten är inte avsedd för att installeras i fordon som körs på vägar, exempelvis husvagnar och liknande.

Den här enheten är inte avsedd att användas av några personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om personen eller personerna inte har någon som övervakar och instruerar angående enhetsanvändningen av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn ska övervakas av en vuxen så att de inte leker med apparaten.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan övervakning.

Det ska gå att koppla bort enheten från strömförsörjningen efter installationen. Urkoppling blir enkel genom att ha kontakten åtkomlig eller genom att integrera en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med kablagerreglerna.

Om elkablar utan kontakter monteras på apparaten, måste möjlighet för bortkoppling integreras i det fasta kablaget i enlighet med kablagerglerna.

Om strömkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, en servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

Fästmetoden som anges ska inte vara lim då detta inte anses vara en tillförlitlig fästmetod.

Den här ugnen skall placeras åt rätt håll och med en höjd som gör det möjligt att lätt komma åt ugnsutrymmet och kontrollerna.

Innan du börjar använda ugnen första gången ska den köras med vatten i 10 minuter och sedan användas.

Om ugnen genererar ett konstigt ljud, brandlukt eller rök ska du omedelbart koppla ur strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter.

WARNING! När apparaten används i kombinationsläge skall barn endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av de temperaturer som genereras.

Apparaten blir varm under användning. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inuti ugnen.

Om den här apparaten har en rengöringsfunktion, kan ytorna bli hetare än vanligt under rengöringsförhållanden, så barn ska hållas på avstånd. Rengöringsfunktionen beror på modellen.

WARNING! Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn ska hållas på avstånd.

Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.

Ångrengörare får inte användas.

WARNING! Utrustningen ska vara helt avstängd vid byte av lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.

Säkerhetsinstruktioner

VARNING! Enheten och dess åtkomliga delar kan bli heta under användning.

Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen.

Barn under 8 år ska inte använda apparaten utan ständig övervakning.

VAR FÖRSIKTIG! Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

Luckan eller den yttre ytan kan bli varm när enheten används.

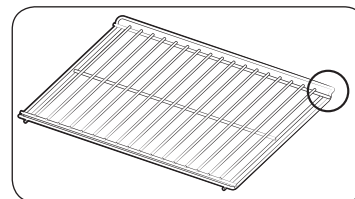
Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när enheten används.

Ytorna blir varma under användning.

Apparaterna är inte avsedda att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och utan övervakning.

Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.



Placera den uppbända ramsidan i den bakre delen som stöd för vilopositionen vid tillagning av stora mängder. (Modellberoende)

Allmän säkerhet

Eventuella ändringar eller reparationer får endast utföras av kvalificerad personal. Värm inte mat eller vätska förseglade i behållare för mikrovågsfunktionen.

Använd inte bensen, thinner, alkohol, ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra ugnen. Installera inte ugnen: nära ett element eller brandfarligt material; platser som är fuktiga, feta, dammiga eller utsätts för direkt solljus eller vatten; eller där gas kan läcka; eller en ojämn yta. Den här ugnen måste jordas ordentligt i enlighet med lokala och nationella bestämmelser. Använd regelbundet en torr trasa för att avlägsna främmande ämnen från kontaktens terminaler och kontakter.

Dra inte och böj inte överdrivet mycket på nätkabeln och placera inga tunga föremål på den. Om det finns en gasläcka (propan, LP etc.) ska du omedelbart vädra. Rör inte strömsladden. Rör inte strömkontakten med våta händer.

Medan ugnen är i drift ska du inte stänga av den genom att dra ur strömsladden. Stick inte in fingrar eller främmande ämnen. Om främmande ämnen kommer in i ugnen ska du dra ur strömsladden och kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Tryck inte för hårt på och slå inte på ugnen.

Placera inte ugnen över ömtåliga föremål.

Se till att spänning, frekvens och ström matchar produktspecifikationer.

Sätt i kontakten ordentligt i vägguttaget. Använd inte en förgrenare, förlängningssladdar eller transformatorer.

Häng inte strömsladden på metallföremål. Se till att sladden är mellan objekt eller bakom ugnen.

Använd inte en skadad strömkontakt, strömsladd eller ett vägguttag som sitter löst. Om du har skadade strömkontakter eller sladdar ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Håll eller spruta inte vatten direkt på ugnen.

Placera inga föremål på ugnen, inuti ugnen eller på ugnens lucka.

Spraya inte antändbara material, exempelvis insektsmedel, på ugnen.

Förvara inte antändbara material i ugnen. Eftersom spritångor kan kontakta heta delar i ugnen ska du vara försiktig när du värmer upp mat eller dryck som innehåller alkohol.

Barn kan stöta i eller klämma sina fingrar i luckan. Hålla barn borta när du öppnar/stänger luckan.

Mikrovågsvarning

Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt; var alltid försiktig vid hantering av behållaren. Låt alltid drycker stå i minst 20 sekunder innan du hanterar dem. Om så är nödvändigt ska du röra om under uppvärmning. Rör alltid om efter uppvärmning.

Följ dessa anvisningar för Fösta hjälpen i händelse av skallskador:

1. Håll det skallade området under kallt vatten i minst 10 minuter.
2. Täck med ett rent och torrt förband.
3. Stryk inte på krämer, oljor eller lotioner.

För att undvika skador på plåten eller gallret ska du inte lägga plåten eller gallret i vatten strax efter tillagning.

Använd inte ugnen till att fritera eftersom oljetemperaturen inte kan kontrolleras. Det kan resultera i att den heta oljan plötsligt kokar över.



Säkerhetsinstruktioner

Försiktighetsåtgärder för mikrovågsugn

Använd endast mikrovågssäkra behållare. Använd inte metallbehållare, guld- eller silvertrimmad servis, grillspett etc.

Ta bort metallklämmor. Elektriska ljusbågar kan uppstå.

Använd inte ugnen till att torka tidningar eller kläder.

Använd kortare tider för mindre mängder mat för att förhindra överhettning eller att maten bränns.

Håll strömladdan och kontakten borta från vatten- och värmekällor.

För att undvika explosionsrisk ska du inte värma ägg med skal eller hårdkokta ägg. Värm inte lufttåta eller vakuumslutna behållare, nötter, tomater etc.

Täck inte över ventilationsöppningarna med trasor eller papper. Detta är en brandfara. Ugnen kan överhettas och stängas av automatiskt och förbli avstängd tills den svalnat tillräckligt.

Använd alltid grytlappar när du tar ut en maträtt.

Rör om vätskor halvvägs under uppvärmning eller efter att uppvärmningen har avslutats och låt vätskan stå i minst 20 sekunder för att förhindra att den blir för varm eller kokar.

Stå på en armlängd avstånd från ugnen när du öppnar luckan för att undvika skållskador till följd av att det tränger ut ånga eller varm luft.

Använd inte ugnen när den är tom. Ugnen stängs automatiskt av efter 30 minuter som en säkerhetsåtgärd. Vi rekommenderar att du alltid har ett glas vatten i ugnen för att absorbera mikrovågsenergi utifall ugnen startar oavsiktligt.

Installera ugnen i enlighet med mellanrummen i den här bruksanvisningen. (Se Installera mikrovågsugnen.)

Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.

Försiktighetsåtgärder för användning av mikrovågsugnen

Om säkerhetsåtgärderna nedan inte följs kan det leda till skadlig exponering av mikrovågsenergi.

- Använd inte ugnen med luckan öppen. Manipulera inte med säkerhetslåsen (lucklåsen). Sätt inte i något i säkerhetslåsens hål.
- Placera inga föremål mellan luckan och ugnens framsida och låt inte rester av mat eller rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Håll luckan och luckans tätningsytor rena genom att torka dem med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa efter varje användning.
- Använd inte ugnen om den är skadad. Använd endast efter att den har reparerats av en kvalificerad tekniker.
Viktigt: ugnsluckan måste stänga ordentligt. Dörren får inte böjas; luckans gångjärn får inte vara trasiga eller sitta löst; dörrtätningarna och tätningsytorna får inte vara skadade.
- Alla justeringar eller reparationer måste utföras av en kvalificerad tekniker.



Begränsad garanti

Samsung tar ut en reparationskostnad för att byta ut ett tillbehör eller reparera en kosmetisk skada om skadan på apparaten eller av tillbehöret har orsakats av kunden. Föremål som det här villkoret inkluderar:

- Lucka, handtag, utpanel eller kontrollpanel som är buckliga, repiga eller trasiga.
- Plåt, styrrulle, koppling eller galler som är trasiga eller saknas.

Använd bara den här ugnen för det syfte den är avsedd för och enligt vad som beskrivs i bruksanvisningen. Varningar och viktiga säkerhetsanvisningar i den här bruksanvisningen täcker inte alla möjliga förhållanden och situationer som kan uppstå. Det är ditt ansvar att använda sunt förnuft, vara försiktig och noggrann vid installation, underhåll och användning av ugnen.

Eftersom de här anvisningarna täcker olika modeller kan mikrovågsugnen variera lite från de som beskrivs i bruksanvisningen och det är inte säkert att alla varningstecken finns med. Om du har några frågor eller kommentarer ska du kontakta närmaste Samsung-servicecenter eller söka hjälp och information online på adressen www.samsung.com.

Använd endast denna ugn för uppvärmning av mat. Den är endast avsedd för användning i hemmet. Värm inga textilier eller kuddar fyllda med korn. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av felaktig eller olämplig användning av ugnen.

För att undvika en försämring av ugnsytan och farliga situationer ska du alltid hålla ugnen ren och väl underhållen.

Produktgruppsdefinition

Den här produkten är en grupp 2 klass B ISM-utrustning. Definitionen för grupp 2, som inkluderar all ISM-utrustning i vilken radiofrekvensenergi avsiktligt genereras och/eller används i form av elektromagnetisk strålning för behandling av material och EDM- och bågsvetsutrustning.

Klass B-utrustning är utrustning som passar för användning i hemmiljöer och i inrättningar som är direkt anslutna till ett lågspänningsnät som försörjer byggnader som används i privat syfte.

Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingsystem)

Denna symbol på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Dessa föremål bör hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna för att förhindra fara för hälsa och miljö.

Hushållsanvändare bör kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller kommunen för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

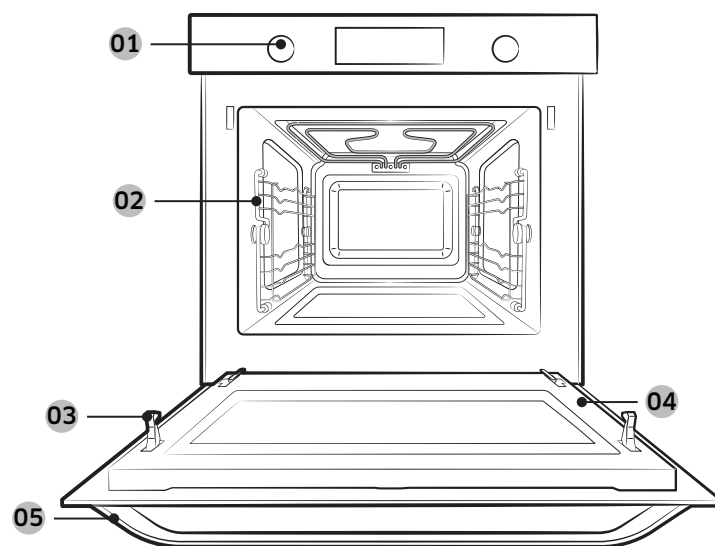
Besök www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/ om du vill veta mer om Samsungs miljöengagemang och om produktspecifika lagenliga skyldigheter, t.ex. REACH, WEEE och batterier

Installation

Vad som medföljer

Kontrollera att alla delar och tillbehör medföljer i produktens förpackning. Om du har problem med ugnen eller tillbehör ska du kontakta ett lokalt Samsung-kundcenter eller återförsäljaren.

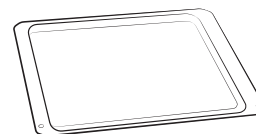
En överblick över ugnen



- | | | | | | |
|----|--------------|----|-------------|----|------------------------|
| 01 | Manöverpanel | 02 | Sidolöpare | 03 | Säkerhetslås för lucka |
| 04 | Lucka | 05 | Luckhandtag | | |

Tillbehör

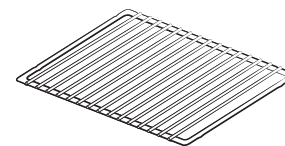
Med ugnen medföljer flera tillbehör som hjälper dig att förbereda olika typer av mat.



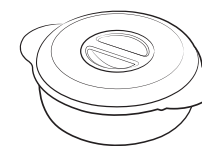
Keramikfat
(Användbar för mikrovågsläge.)



Bakplåtar
(Använd inte i mikrovågsläget.)



Grillgaller
(Användbar för snabbmeny och grilläge.)



Ångkokkärl
(Kokkärl i plast för ångtillagning).

OBS!

Se Smart tillagning på sidan 28 för att avgöra lämpligt tillbehör för dina rätter.

Ångkokkärl

Ångkokkärl är en uppsättning med skål, infogad form och lock, som är utformade för ångtillagning. Använd ångkokkärl för mat som ris, pasta och grönsaker för att bibehålla näringsvärdet.

- Ångkokkärls alla delar klarar temperaturer från -10 °C till 130 °C.
- När du tinar upp mat ska du placera den frysta maten i skålen för ångtillagning utan att lägga på locket. Vätskan samlas i botten av skålen och skadar inte maten.
- Se **Ångtillagningsguide** på s idan **36**.

⚠ VAR FÖRSIKTIG

- Ångkokkärl är endast för denna modell. Använd inte ångkokkärl med andra modeller eller produkter. En brand eller skada på egendom kan inträffa.
- Använd inte andra tillagningslägen än mikrovågsläget.
- Använd inte ångkokkärl med mat som innehåller mycket socker eller fett.
- Se till att använda grytlappar när du tar ut ångkokkärl eftersom ångkokkärl blir väldigt varmt när tillagningen är klar.
- Var försiktig när du öppnar locket på eftersom ångan som strömmar ut kan vara mycket varm.
- Se till att du monterar ångkokkärl korrekt, inklusive locket, innan du startar tillagningen.

Installationsinstruktioner

Allmän teknisk information

Elförsörjning	230 V - 50 Hz	
Mått (B × H × D)	Enhetens storlek	595 x 454,2 x 570 mm
	Invändig storlek	555 x 445 x 548,8 mm

Enheten överensstämmer med EU:s riktlinjer.

Avfallshantering av förpackning och enhet

Förpackningen är återvinningsbar.

Förpackningen består av följande material:

- kartong
- polyetylenplast (PE)
- CFC-fri polystyren (PS-hårdska).

Avfallshandla dessa material på ett ansvarsfullt sätt i enlighet med gällande föreskrifter.

Myndigheterna kan informera dig om hur du ska avfallshandla förbrukade hushållsapparater på ett ansvarsfullt sätt.

Säkerhet

- Den här enheten får endast anslutas av kvalificerade tekniker.
- Ugnen är INTE utformad för kommersiell användning.
- Den ska endast användas för matlagning i hemmet.
- Enheten blir mycket varm under och efter användning.
- Var försiktig när små barn finns i närheten.

Elanslutningar

Elnätet som enheten ansluts till ska överensstämma med nationella och lokala föreskrifter.

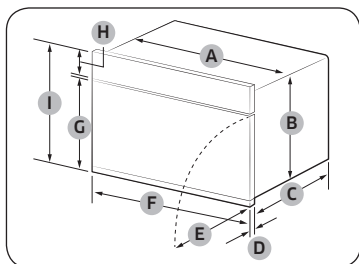
Enheten måste kunna kopplas ifrån strömkällan efter installationen. Urkoppling blir enkel genom att ha kontakten åtkomlig eller genom att integrera en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med kablagerreglerna.

Installation

Installera i skåp

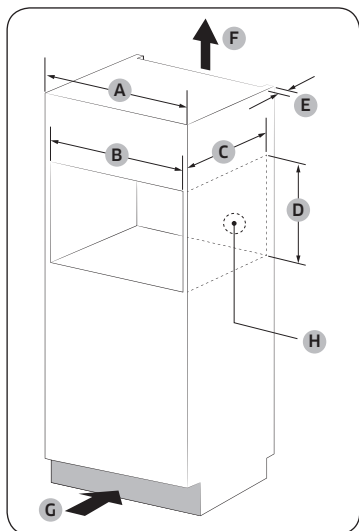
Köksskåp i kontakt med ugnen måste vara värmetåliga upp till 100 °C. Samsung tar inget ansvar för skador som uppstår på skåp på grund av värmen.

Måttkrav för installation



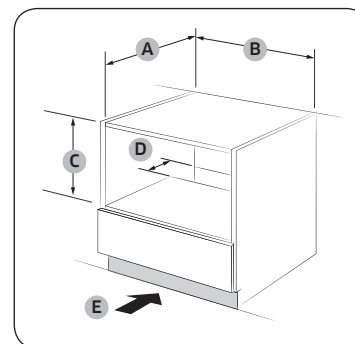
Ugn (mm)

A	555	F	595
B	445	G	358
C	549	H	85
D	21	I	454,2
E	341		



Inbyggd i skåp (mm)

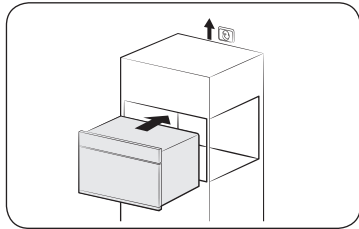
A	600
B	Minst 564-568
C	Minst 550
D	Minst 445 / Max. 450
E	Minst 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Utrymme för eluttag (30 Ø hål)



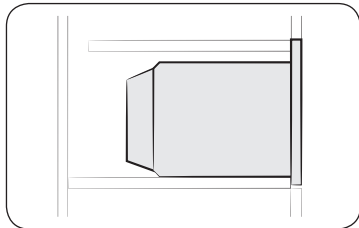
Under diskho (mm)

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

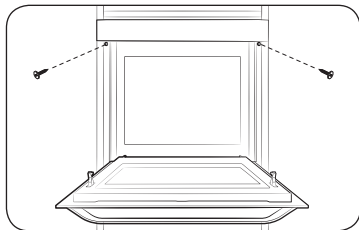
Montering av ugnen



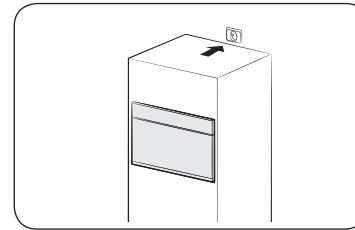
1. Skjut in ugnen en bit i öppningen. För anslutningskabeln till strömkällan.



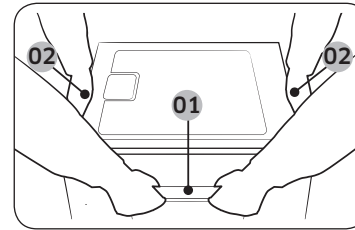
2. Skjut in ugnen helt i öppningen.



3. Fäst ugnen med de två medföljande skruvarna (4 x 25 mm).



4. Anslut apparaten till elnätet. Kontrollera att apparaten fungerar.



- 01 Luckhandtag
- 02 Sidohandtag

Se till att hålla i apparaten i de 2 sidohandtagen och luckhandtaget när du packar upp produkten.



Underhåll

Rengöring

Rengör ugnen med jämna mellanrum för att undvika att smuts ansamlas på eller inuti ugnen. Var även speciellt uppmärksam på luckan, lucktätningen och den roterande tallriken och rullskenan (endast tillämpliga modeller).

Om luckan inte öppnas eller stängs lätt ska du först kontrollera om det finns smuts på luckans tätningar. Använd en mjuk trasa med tvålatten för att rengöra både ugnens in- och utsida. Skölj och torka ordentligt.

För att avlägsna envis smuts med dålig lukt från insidan av ugnen

1. Med ugnen tom placerar du en kopp med utspädd citronsaft i mitten av den roterande tallriken.
2. Värm ugnen i 10 minuter på högsta effekt.
3. När programmet är klart ska du vänta tills ugnen har svalnat. Öppna sedan luckan och gör rent ugnsrummet.

VAR FÖRSIKTIG

- Håll luckan och luckans tätning ren och se till att luckan öppnar och stänger lätt. Annars kan ugnens livscykel förkortas.
- Var försiktig så att du inte spiller vatten i ugnens ventiler.
- Använd inte frätande eller kemiska ämnen för rengöring.
- När ugnen har svalnat ska du använda ett mildt rengöringsmedel för att rengöra ugnsrummet efter varje användning.

Byte (reparation)

VARNING

Den här ugnen har inga invändiga delar som kan demonteras av användaren. Försök inte att byta ut eller reparera ugnen själv.

- Om du har problem med gångjärn, tätningar och/eller luckan ska du kontakta en kvalificerad tekniker eller ett lokalt Samsung-kundcenter för teknisk hjälp.
- Om du vill byta ut en glödlampa ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter. Byt inte ut den själv.
- Om du stöter på ett problem med ugnens yttre hölje ska du först dra ur strömkabeln från strömkällan och sedan kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Skötsel vid en längre tid utan användning

- Om du inte använder ugnen under en längre tid ska du dra ur strömkabeln och flytta ugnen till en torr, dammfri plats. Damm och fukt som ansamlats inne i ugnen kan påverka ugnens prestanda.



Innan du börjar

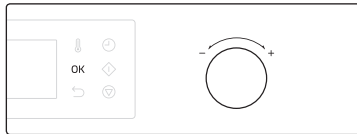
Det finns ett par komponenter som du bör känna till innan du går direkt till ett recept. Före eller under något tillagningsläge kan du ställa in/ändra klockan eller kökstimern efter dina behov.

Klocka

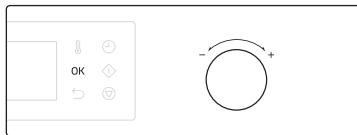
Det är viktigt att ställa in rätt tid på klockan för att säkerställa korrekta automatiska operationer.



1. Sätt på ugnen och vänta några sekunder medan den går till standby-läget. Timsymbolen blinkar.




2. Använd inställningsratten för att ställa in timmarna och tryck sedan på **OK**. Minutsiffran blinkar.



3. Använd inställningsratten för att ställa in minuterna och tryck sedan på **OK**.

OBS!

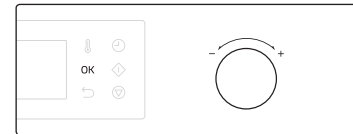
- Om du vill ändra aktuell tid senare håller du  intryckt i 3 sekunder och följer stegen ovan.
- Klockans tid kan inte ändras under tillagning.

Timer

Med timern kan du kontrollera tiden eller tid kvar under tillagning.



1. Tryck på .



2. Använd inställningsratten för att ställa in tiden och tryck sedan på **OK**.

OBS!

- När tiden går ut piper ugnen och meddelandet "00:00" blinkar på skärmen.
- Du kan ändra timerinställningarna när som helst.
- När Dubbelt tillagningsläge är aktiverat kan du ställa in olika timer för det övre och nedre facket individuellt.

Innan du börjar

Ljud på/av

Du kan slå på eller stänga av knappljudet, pip, eller larm. Den här inställningen är endast tillgänglig i standby-läge (när den aktuella tiden visas).



Om du vill stänga av ljudet håller du  intryckt i 3 sekunder. "OFF" (AV) visas på skärmen.




Om du vill slå på ljudet håller du  intryckt igen i 3 sekunder. "On" (På) visas på skärmen.

Energibesparing

Energisparläget sparar el när ugnen inte används.



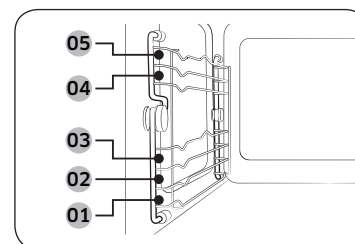
Om du vill minska energiförbrukningen håller du  intryckt i 3 sekunder. Skärmen stängs av. Den här inställningen är endast tillgänglig i standby-läge (när den aktuella tiden visas).

Om du vill inaktivera energisparläget ska du öppna luckan eller trycka på valfri knapp.

OBS!

- När du ställer in ugnen avbryts all pågående verksamhet och ugnen försätts i standby-läge efter 10 minuters inaktivitet.
- Ugnen försätts i standby-läge om den är pausad i över 25 minuter under tillagning.

Sidolöpare

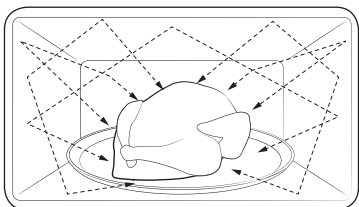


- Sätt i tillbehören i rätt position inuti ugnen.
- Var försiktig när du tar ut matkäril eller tillbehör ur ugnen. Varma maträtter kan orsaka brännskador.

01 Nivå 1	Mikrovågsfunktion
02 Nivå 2	Ugnsfunktion
03 Nivå 3	
04 Nivå 4	
05 Nivå 5	

Om mikrovågsenergi

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Ugnen använder den förkompilerade magnetron för att generera mikrovågor som används för att tillaga eller värma utan att deformera eller missfärga maten.



1. Mikrovågorna som genereras av magnetron fördelas jämnt genom ett virvlande distributionssystem. Detta är anledningen till att maten tillagas jämnt.
2. Mikrovågorna absorberas av maten upp till ett djup på cirka 2,5 cm. Sedan sprids mikrovågorna inuti maten medan tillagning fortsätter.
3. Matens tillagningstiden påverkas av följande förhållanden.
 - Mängd och täthet
 - Fuktigt innehåll
 - Ursprunglig temperatur (särskilt om fryst)

OBS!

Den tillagade maten håller värmen i sin kärna efter att tillagningen är klar. Det är därför du måste respektera väntetiden som anges i den här bruksanvisningen, vilket säkerställer en jämn tillagning ner till kärnan.

Kokkärl för tillagning i mikrovågsugn

Kärl som används i mikrovågsugnet måste kunna släppa igenom mikrovågor så att de når maten. Metaller som rostfritt stål, aluminium och koppar reflekterar mikrovågorna. Därför får inte kärl av metall användas. Kärl märkta som mikrotåliga kan användas. Mer information om lämpliga kokkärl hittar du i följande guide och placera ett glas vatten eller lite mat på den roterande tallriken.

Krav:

- Plan botten och raka sidor
- Tättslutande lock
- Välbalanserat kärl med handtag som väger mindre än huvudkärlet

Material	Mikrotålig	Beskrivning
Aluminiumfolie	△	Använd vid små mängder för att skydda mot övertillagning. Ljusbågsbildning kan uppstå om folien är för nära ugnsväggen eller om för mycket folie används.
Brynplatta	○	Använd inte för förvärmning i mer än 8 minuter.
Benporslin och lergods	○	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis mikrotåliga om de inte har metalldekor.
Engångstallriker i kartong	○	Vissa frysta varor förpackas i sådana behållare.

Innan du börjar

Material		Mikrotålig	Beskrivning
Snabbmatsförpackning	Polystyrenmuggar eller -behållare	○	Överhettning kan göra att de smälter.
	Papperspåsar eller tidningar	✗	Dessa kan fatta eld.
	Återvunnet papper eller metalldekor	✗	Dessa kan orsaka ljusbågsbildning.
Glaskärl	Serveringskärl	○	Mikrotåliga om de inte har metalldekor.
	Finare glas	○	Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det värms upp plötsligt.
	Glasburkar	○	Enbart lämpliga för uppvärmning. Ta bort locket före tillagning.
Metall	Tallrikar	✗	Dessa kan orsaka ljusbågsbildning eller brand.
	Fryspåsar med metallförslutningar	✗	
Papper	Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	○	Används för att tillaga mat under en kort tid. Dessa absorberar överflödigt vätska.
	Återvunnet papper	✗	Orsakar ljusbågsbildning.

Material		Mikrotålig	Beskrivning
Plast	Behållare	○	Använd endast termoplastbehållare. Vissa plaster kan bli skeva eller missfärgas vid höga temperaturer.
	Plastfolie	○	Använd för att hålla fuktig efter tillagningen.
	Fryspåsar	△	Använd endast påsar som går att koka eller är lämpliga för ugn.
Vax- eller smörpapper		○	Använd för att bevara vätska och förhindra stänk.

○: Mikrotålig

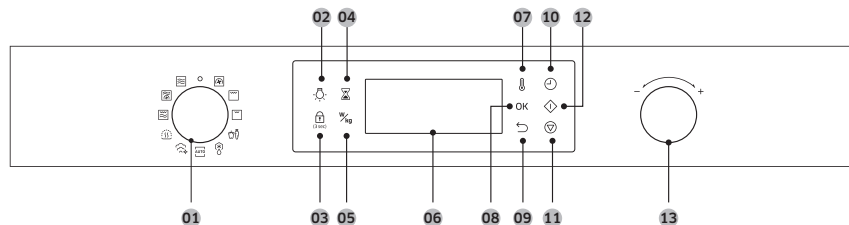
△: Var försiktig

✗: Inte mikrotålig

Användning

Manöverpanel

Frontpanelen går att få i flera olika material och färger. Ugnens verkliga utseende kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra ugnens kvalitet.



01	Lägesväljaren	Vrid på lägesväljaren för att välja ett önskat tillagningsläge eller en funktion.
02	Ugnslampa	Tryck på den här knappen för att slå på eller av den invändiga lampan.
03	Barnlås	Håll intryckt i 3 sekunder för att aktivera eller inaktivera. Barnlås är endast tillgängligt i standby-läge.
04	Timer	Med timern kan du kontrollera tiden eller tid kvar under tillagning.
05	Effektnivå/vikt	Använd för att ändra effektnivån eller vikten.
06	Display	Visar nödvändig information om valda funktioner och inställningar.
07	Temperatur	Används för att ställa in temperaturen.
08	OK	Tryck för att bekräfta dina inställningar.
09	Tillbaka	Tryck för att gå tillbaka till standardinställningen.
10	Tillagningstid	Tryck för att ställa in tillagningstiden.
11	Stopp	Tryck för att stoppa tillagning. Denna knapp används även för att avbryta det aktuella läget.
12	Start	Tryck för att starta tillagning.
13	Inställningsratt	Vrid på inställningsratten för att ställa in inställningsvärdet för ditt val. Vrid till + för att öka eller vrid till - för att minska.

Översikt över funktioner

Egenskap		Temperaturintervall	Standardtemperatur
Manuellt läge	Varmluft	40-230 °C Värmeelementen genererar värme som fördelas jämnt inuti ugnen med fläkten för varmluft. Använd det här läget för fryst mat eller bakning.	180 °C
	Stor grill	150-230 °C Använd detta för att grilla mat, t.ex. kött.	220 °C
	Liten grill	150-200 °C Den lilla grillen genererar värme. Använd det här läget för mat som behöver mindre värme, t.ex. fiskfilé och fyllda baguetter.	180 °C
	Mikrovågsugn	100-800 W Mikrovågsenergin gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.	800 W
Manuellt läge	Varmluftskombo	40-200 °C 100-600 W Värmeelementen genererar värme och varmluftsfläkten fördelar värmen inuti ugnen, vilket förstärks av mikrovågsenergin.	180 °C 300 W
	Grillkombo	40-200 °C 100-600 W Värmeelementen genererar värme som förstärks med mikrovågsenergin.	200 °C 300 W

Användning

	Egenskap		Temperaturintervall	Standardtemperatur
Automatiskt läge		Grönsaker	För nya kokkar erbjuder ugnen totalt 10 automatiska tillagningsprogram.	
		Automatisk	För nya kokkar erbjuder ugnen totalt 10 automatiska tillagningsprogram.	
		Upptining	Ugnen har 5 upptiningsprogram för din bekvämlighet.	
Specialfunktioner		Varmhållning	60-100 °C	70 °C
			Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.	
		Ångrengöring	-	-
			Detta är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.	

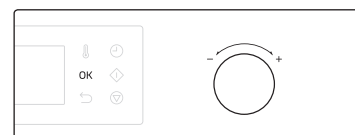
Manuellt läge

Steg 1. Välj läge



Vrid inställningsratten för att välja ett manuellt läge, t.ex. **Varmluft**. Standardtemperaturen eller (effektnivån) blinkar.

Steg 2. Ställ in temperatur eller effektnivå

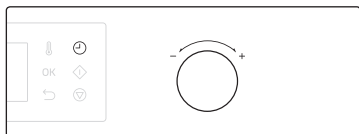


Använd inställningsratten för att ställa in standardtemperaturen (eller effektnivån). När du är klar trycker du på **OK** för att gå till nästa steg.

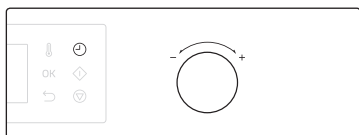
OBS!


Om effektnivån eller temperaturen inte anges inom 5 sekunder går ugnen till nästa steg. (Tillagningstid eller Standby)

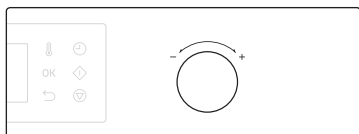
Steg 3. Ställ in tillagningstid



Tryck på **Tillagningstid** för att flytta tidsinställningen. (Endast läget Varmluft, Grill)
Använd inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.




Alternativt kan du även senarelägga sluttiden för din tillagning till önskad tid.
Efter att du har ställt in tillagningstiden trycker du på .
Använd sedan inställningsratten för att ställa in en slutpunkt. Se **Senarelagt slut** på sidan 21 för mer information.



När du är klar ska du trycka på .

Steg 4. Förvärmning (Endast läget Varmluft, Grill)



Ugnen börjar att förvärmas tills den når angiven temperatur. När den är klar piper ugnen och indikatorn  försvinner.

OBS!

När du vill ändra temperatur eller tid under tillagningen ska du trycka på knappen temperatur eller tillagningstid och sedan vrida på inställningsratten för att justera värdet.

Senarelagt slut

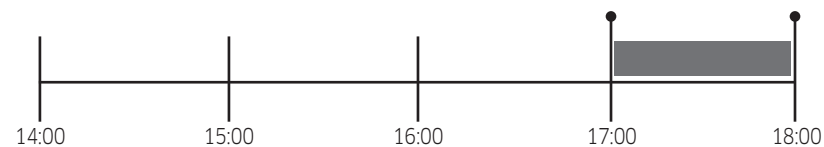
Senarelagt slut är utformat för att göra matlagningen bekvämare.

Verkligt scenario: Föreställ dig att du väljer ett recept som tar en timme klockan 14:00 och vill att ugnen ska vara färdig med tillagningen klockan 17:00. Ställ in sluttiden genom att ändra Senarelagt slut till 17:00. Ugnen startar tillagningen klockan 16:00 och blir klar 17:00, så som du har angett.

Exempel 1

Aktuell tid: 14:00 Ställ in tillagningstid: 1 timme Ställ in Senarelagt sluttid: 18:00

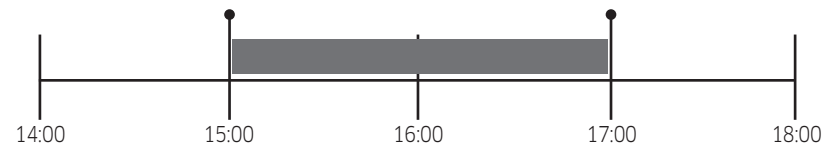
Ugnen startar tillagningen klockan 17:00 och blir automatiskt klar klockan 18:00.



Exempel 2

Aktuell tid: 14:00 Ställ in tillagningstid: 2 timme Ställ in Senarelagt sluttid: 17:00

Ugnen startar tillagningen klockan 15:00 och blir automatiskt klar klockan 17:00.

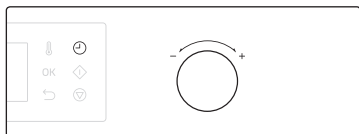


VAR FÖRSIKTIG

Förvara inte tillagad mat för länge i ugnen. Maten kan förstöras.

Användning

Du kan ändra tillagningstiden under tillagning.



1. Tryck på . Tidsymbolen blinkar.
2. Använd inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.

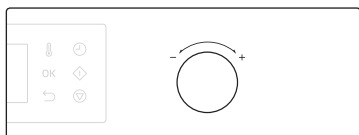


3. Tryck på **OK** för att bekräfta ändringarna.

Om du vill ändra temperaturen eller effektnivån under tillagning



1. Tryck på (eller). Symbolen för temperatur (eller effektnivå) blinkar.



2. Använd inställningsratten för att ställa in temperaturen (eller effektnivån).



3. Tryck på **OK** för att bekräfta ändringarna.

Stoppa driften



Tryck på en gång för att stoppa driften och två gånger för att avbryta det aktuella läget.

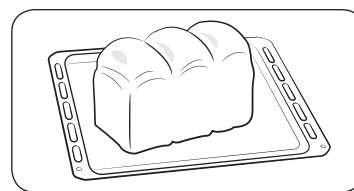


Eller så kan du vrida lägesväljaren till "0":

Varmluft

Värmelementen genererar värme som fördelas jämnt inuti ugnen med fläkten för varmluft. Använd det här läget för kakor, enskilda scones, frallor och bakelser samt fruktkakor, petit choux och suffléer.

Steg 1 > Steg 2 > Steg 3 > Steg 4
Varmluft > Temperatur > Tillagningstid > Förvärmning

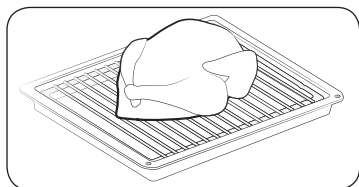


1. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på rekommenderat tillbehör och stäng luckan.
2. Följ steg 1-4 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan 20.
3. När tillagningen är klar blinkar "0:00". Använd grytappar när du ska ta ut maten.

Varmluftskombo

Det här kombinationsläget kombinerar mikrovågsenergin med den varma luften och minskar därför tillagningstiden samtidigt som den ger maten en brun krispig yta. Använd detta för alla sorters kött och fågel samt grytor och gratångrätter, sockerkakor och lätta fruktkakor, pajer, smulpajer, rostade grönsaker, scones och bröd.

Steg 1	>	Steg 2	>	Steg 3	>	Steg 4
Varmluftskombo	>	Temperatur och effektnivå	>	Tillagningstid	>	Förvärmning



1. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på gallret och stäng luckan.
2. Följ steg 1-4 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan 20.
3. När tillagningen är klar blinkar "0:00". Använd grytlorpar när du ska ta ut maten.

VAR FÖRSIKTIG

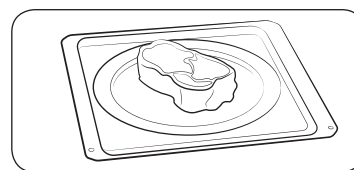
Använd endast ugnssäkra kokkärl, såsom glas, keramik eller benporslin utan metallkanter.

Mikrovågsugn

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Mikrovågsenergin gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.


- Använd endast mikrotåliga tillbehör.

Steg 1	>	Steg 2	>	Steg 3	>	Steg 4
Mikrovågsugn	>	Effektnivå	>	Tillagningstid	>	-



1. Lägg maten i en mikrotålig behållare, placera den sedan på rekommenderat tillbehör och stäng luckan.
2. Följ steg 1-3 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan 20.
3. När tillagningen är klar blinkar "0:00". Använd grytlorpar när du ska ta ut maten.

Enkel start

Om du vill värma upp en rätt under en kort tid på högsta effekt (800 W) ska du välja **Mikrovågsugn** och sedan trycka på .

Effektnivå

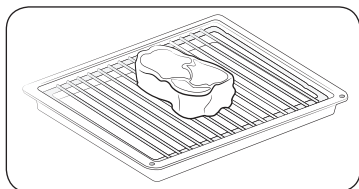
Nivå	Procent (%)	Uteffekt (W)	Beskrivning
HÖG	100	800	Använd för att värma vätska.
HÖG LÅG	83	700	Använd för att värma och tillaga.
MEDELHÖG	67	600	
MEDEL	50	450	Använd för att tillaga kött och värma upp grönsaker.
MEDELLÅG	33	300	
UPPTINING	20	180	Använd för att tina innan tillagning.
LÅG	11	100	Använd för att tina grönsaker.

Användning

☑ Stor grill

Värmeelementen genererar värme. Kontrollera att de är i horisontellt läge.

Steg 1	>	Steg 2	>	Steg 3	>	Steg 4
Grill		Temperatur		Tillagningstid		-

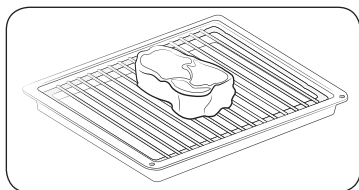


1. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på rekommenderat tillbehör och stäng luckan.
2. Följ steg 1-4 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan 20.
3. När tillagningen är klar blinkar "0:00". Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

☑ Liten grill

Värmeelementen genererar värme. Kontrollera att de är i horisontellt läge.

Steg 1	>	Steg 2	>	Steg 3	>	Steg 4
Grill		Temperatur		Tillagningstid		-

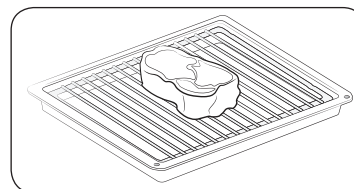


1. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på rekommenderat tillbehör och stäng luckan.
2. Följ steg 1-4 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan 20.
3. När tillagningen är klar blinkar "0:00". Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

☑ Grillkombo

Värmeelementen genererar värme som förstärks med mikrovågsenergin. Använd endast mikrotåliga matlagingskärl, t.ex. av glas eller keramik.

Steg 1	>	Steg 2	>	Steg 3	>	Steg 4
Grillkombo		Effektnivå		Tillagningstid		-

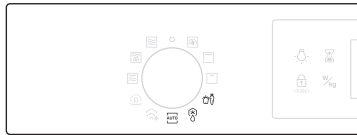


1. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på rekommenderat tillbehör och stäng luckan.
2. Följ steg 1-3 i avsnittet **Manuellt läge** på sidan 20.
3. När tillagningen är klar blinkar "0:00". Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

Automatiskt läge

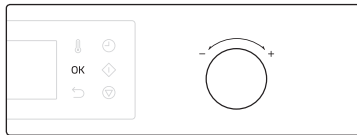
Ugnen har 3 olika automatiska lägen för din bekvämlighet: **Grönsaker**, **Automatisk tillagning** och **Upptining**. Välj ett som bäst passar dina behov.

Steg 1. Välj läge



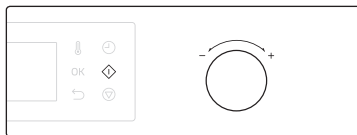
Vrid på lägesväljaren för att välja ett automatiskt läge. (**Grönsaker**, **Automatisk tillagning** och **Upptining**)
Numret för standardprogrammet börjar blinka.

Steg 2. Välj program



Använd inställningsratten för att välja önskat program och tryck sedan på **OK**. Standardvikten för programmet blinkar.

Steg 3. Ställ in vikten



Använd inställningsratten för att ställa in vikten. När du är klar ska du trycka på \diamond .

VAR FÖRSIKTIG

Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.

OBS!

Tillagningstiden är förprogrammerad i enlighet med det automatiska läget och kan inte ändras.

Grönsaker

För nya kokare erbjuder ugnen totalt 10 automatiska tillagningsprogram.

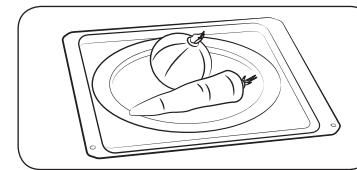
Tillsätt 30-45 ml kallt vatten för varje 250 g om ingen annan vattenmängd rekommenderas.

Tillaga under lock under den kortaste tiden. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat. Rör om en gång under tillagningen och en gång efter. Tillsätt salt, kryddor eller smör efter tillagning. Täck och låt stå i 3 minuter.

Steg 1
Grönsaker

Steg 2
1 till 10

Steg 3
Vikt



1. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på rekommenderat tillbehör och stäng luckan.
2. Följ steg 1-3 i avsnittet **Automatiskt läge** på sidan 25.
3. När tillagningen är klar blinkar "0:00". Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

OBS!

Skär färskas grönsaker i jämnstora bitar. Ju mindre de är, desto snabbare lagas de till.

Användning

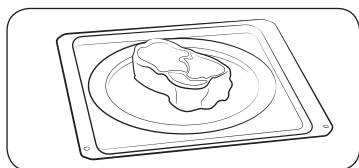
Automatisk tillagning

För nya kokkar erbjuder ugnen totalt 10 automatiska tillagningsprogram. Utnyttja denna funktion för att spara tid eller lära dig snabbare. Tillagningstiden och temperaturen justeras enligt valt recept.

Steg 1
Automatisk

Steg 2
1 till 10

Steg 3
Vikt



1. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på rekommenderat tillbehör och stäng luckan.
2. Följ steg 1-3 i avsnittet **Automatiskt läge** på sidan 25.
3. När tillagningen är klar blinkar "0:00". Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

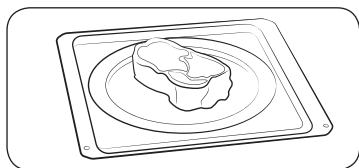
Upptining

Ugnen har 5 upptyningsprogram för din bekvämlighet. Tillagningstiden och effektnivån justeras enligt valt program.

Steg 1
Upptining

Steg 2
1 till 5

Steg 3
Vikt



1. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på rekommenderat tillbehör och stäng luckan.
2. Följ steg 1-3 i avsnittet **Automatiskt läge** på sidan 25.
3. När tillagningen är klar blinkar "0:00". Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

Specialfunktioner

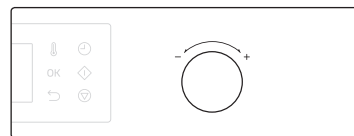
Varmhållning

Med denna funktion fungerar endast värmeelementet för varmluft och det slås på och av för att hålla maten varm.

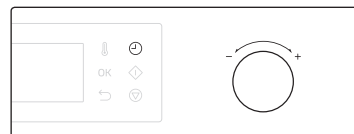
När tillagningen är klar,




1. Vrid på lägesväljaren för att välja **Varmhållning**.



2. Använd inställningsratten för att ställa in temperaturen.



3. Tryck på  och ställ in tillagningstiden och använd sedan inställningsratten för att ställa in tiden om det behövs.



4. Tryck på . Ugnen börjar värma.

VAR FÖRSIKTIG

- Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.
- Använd inte den här funktionen för att värma kall mat igen. Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.

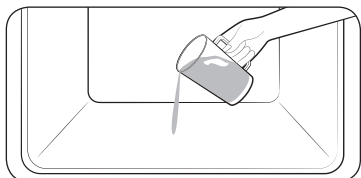
- Kör inte den här funktionen i mer än 1 timme. Annars kan det påverka matens kvalitet.
- För att hålla maten krispig ska du inte täcka över maten om Varmhållning används.

Varmhållningsguide

Mat	Temperatur (°C)	Väntetid (min)	Anvisningar
Måltider	80	30	För att hålla kött, kyckling, gratäng, pizza, potatis och tallriksmåltider varma.
Drycker	80	30	För att hålla vatten, mjölk och kaffe varmt.
Bröd/bakverk	60	30	För att hålla bröd, rostat bröd, rullar, muffins och sockerkaka varm.
Tallrikar/porslin	70	30	För förvärmning av rätter och porslin. Placera rätterna på den roterande tallriken. Överbelasta inte. (maxvikt: 7 kg)

Ångrengöring

Detta är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.



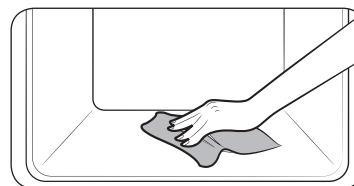
1. Häll 100 ml vatten på botten på ugnen och stäng ugnsluckan.



2. Vrid på lägesväljaren för att välja Ångrengöring.



3. Tryck på . Ugnen startar rengöringen.



4. Använd en torr trasa för att göra rent inuti ugnen.

⚠ VARNING

- Öppna inte luckan förrän cykeln är klar. Vattnet inuti ugnen är mycket varmt och kan orsaka brännskador.

📖 OBS!

- Använd bara den här funktionen när ugnen har svalnat helt till rumstemperatur.
- ANVÄND INTE destillerat vatten.
- ANVÄND INTE anordningar för högtrycks- eller ångtvätt när ugnen rengörs.
- Medan ugnen är varm invändigt aktiveras inte automatisk rengöring. Vänta tills ugnen har svalnat och försök igen.
- Häll inte vatten i botten med kraft. Gör det försiktigt. Annars svämmar vattnet över på framsidan.

Smart tillagning

Automatisk tillagning

Grönsaksguide

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
U1	Brocolibuketter 0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikfat	1
U2	Blomkålsfloreter 0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikfat	1
U3	Skivade morötter 0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikfat	1
U4	Bakpotatis 0,3-0,4 0,7-0,8	Keramikfat	1

Smart tillagning

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
U5	Skalad potatis 0,4-0,5 0,7-0,8	Keramikfat	1
U6	Squash 0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikfat	1
U7	Skivad aubergine 0,1-0,2 0,3-0,4	Keramikfat	1
U8	Skivad lök 0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikfat	1
U9	Blandade grönsaker 0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikfat	1

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå	
U10	Vitt ris	0,2-0,3	Keramikfat	1
Använd en stor ugnsfast glasskål med lock. (Observera att volymen på riset dubblas vid tillagningen.) Täck över under tillagning. När tillagningen är över ska du röra om innan riset får stå. Tillsätt salt eller örter och smör. Observera att det är inte säkert att riset har absorberat allt vatten efter att tillagningstiden är slut.				

Guide för automatisk tillagning

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå	
A1	Tallriksmål	0,3-0,35 0,4-0,45	Keramikfat	1
Placera på en keramiktallrik och täck med mikrotålig film. Detta program är lämpligt för rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta). Låt stå i 3 min efter tillagning.				
A2	Fryst pizza	0,3-0,35 0,4-0,45	Grillgaller + Keramikfat	2
Lägg den frysta pizzan på ugnen.				
A3	Fryst lasagne	0,4-0,45 0,6-0,65	Grillgaller + Keramikfat	2
Lägg den frysta lasagnen i en lämplig ugnsfast glas- eller keramikform. Låt stå 2-3 minuter efter uppvärmning.				
A4	Hel kyckling	1,1-1,15 1,2-1,25	Grillgaller + Keramikfat	2
Pensla kycklingen med olja och krydda. Placera dem med bröstet nedåt i mitten av grillgallret med keramikfatet. Vänd på dem då du hör ljudsignaler. Tryck på startknappen för att fortsätta tillagningen. Låt stå i 5 minuter efter tillagningen.				

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå	
A5	Kycklingdelar	0,6-0,7 0,9-1,0	Grillgaller + Keramikfat	4
Pensla de kyllda kycklingdelarna med olja och krydda. Lägg dem på grillgallret med keramikfatet med skinnsidan nedåt. Vänd på dem då du hör ljudsignaler. Låt dem stå i 2-3 minuter efter tillagningen.				
S6	Stekt lamm	0,8-0,9 1,1-1,2	Grillgaller + Keramikfat	3
Lägg den marinerade lammsteken på grillgallret med keramikfatet. När ugnen piper vänder du steken och börjar om igen.				
S7	Frysta pommes frites	0,3-0,4 0,45-0,5	Bakplåt	3
Fördela de frysta pommes fritesen på bakplåten.				
A8	Bakade potatishalvor	0,4-0,5 0,6-0,7	Grillgaller + Keramikfat	4
Skär potatisarna i halvor. Lägg dem i en cirkel på plåten med den skurna sidan mot grillen. Låt dem stå i 2-3 minuter efter tillagningen.				
A9	Äppelpaj	1,2-1,4	Bakplåt	2
Lägg äppelpajen i en rund metallform. Lägg på bakplåten. Viktintervallen inkluderar äpple och så vidare.				
A10	Mjuk kaka	0,7-0,8	Bakplåt	3
Häll smeten i en rektangulär metallform av lämplig storlek (längd 25 cm). Ställ tallriken på längden mot luckan på bakplåten.				

Smart tillagning

Upptiningsguide

Mat	Serveringsstorlek (g)	Tillbehör	Nivå	
d1	Kött	0,2-1,5	Keramikfat	1
		Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd köttet när ugnen piper. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs.		
d2	Fågel	0,2-1,5	Keramikfat	1
		Skydda benen och vingspetsarna med aluminiumfolie. Vänd fågeln när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hel kyckling samt kycklingdelar.		
d3	Fisk	0,2-1,5	Keramikfat	1
		Skydda fiskstjärten med aluminiumfolie. Vänd fisken när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hela fiskar samt fiskfiléer.		
d4	Bröd/Mjuk kaka	0,1-0,8	Keramikfat	1
		Lägg brödet på en bit hushållspapper och vänd när ugnen piper. Ställ kakan på en keramiktallrik och, om möjligt, vänd så fort ugnen piper. (Ugnen fortsätter att fungera, men stoppas när du öppnar luckan.) Programmet är lämpligt för alla typer av bröd, skivat eller hela limpor, samt kuvertbröd och baguetter. Lägg kuvertbröden i en cirkel. Programmet är lämpligt för alla typer av jästa kakor, småkakor, cheesecakes och smördeg. Det är inte lämpligt för pajdeg, frukt och gräddbakelser eller kakor med chokladöverdrag.		
d5	Frukt	0,1-0,6	Keramikfat	1
		Fördela den frysta frukten jämnt på keramikfatet. Det här programmet är lämpligt för frukt som hallon, blandade bär och tropiska frukter.		

Manuell tillagning

Tillagningsguide för mikrovågor

- Använd inte metallbehållare i mikrovågläget. Placera alltid matbehållare på den roterande tallriken.
- Vi rekommenderar att du täcker maten för bästa resultat.
- Efter att tillagningen är klar ska du låta maten stå i sin egen ånga.

Frysta grönsaker

- Använd en ugnsfast glasbehållare med lock.
- Rör om grönsakerna två gånger under tillagningen och en gång efteråt.
- Tillsätt kryddor efter tillagning.

Mat	Serveringsstorlek (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)	Väntetid (min)
Spenat	150	600	5-6	2-3
	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.			
Ärtor	300	600	7-8	2-3
	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.			
Gröna bönor	300	600	7½-8½	2-3
	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.			
Blandade grönsaker (morötter/ärtor/majs)	300	600	7-8	2-3
	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.			
Blandade grönsaker (kinesisk stil)	300	600	7½-8½	2-3
	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.			

Färska grönsaker

- Använd en ugnsfast glasbehållare med lock.
- Tillsätt 30-45 ml kallt vatten för varje 250 g.
- Rör om en gång under tillagningen och en gång efteråt.
- Tillsätt kryddor efter tillagning.
- För snabbare tillagning rekommenderar vi att du skär mindre, jämnstora delar.
- Tillaga alla färska grönsaker på full effekt (800 W).

Mat	Serveringsstorlek (g)	Tillagningstid (min)	Väntetid (min)
Broccoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten			
Brysselkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Tillsätt 60-75 ml (4-5 msk) vatten.			
Morötter	250	5-6	3
	Skär morötterna i jämnstora skivor.		
Blomkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Förbered jämnstora delar. Skär stora delar i halvor. Sortera stjälkarna mot mitten.			
Squash	250	3-4	3
	Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Tillaga tills den är mjuk.		
Aubergine	250	3-4	3
	Skär auberginen i tunna skivor och skvätt över 1 tesked citronsaft.		
Purjolök	250	3-4	3
	Skär purjolöken i tjocka skivor.		

Mat	Serveringsstorlek (g)	Tillagningstid (min)	Väntetid (min)
Svamp	125	1-2	3
	250	2-3	
Tillaga hela eller skivade svampar. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Håll av före servering.			
Lök	250	4-5	3
	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) kallt vatten.		
Paprika	250	4-5	3
	Skär paprikan i tunna skivor.		
Potatis	250	4-5	3
	500	7-8	
Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller fjärdedelar.			
Kålrötter	250	5-6	3
	Skär kålrabbin i små kuber.		

Smart tillagning

Ris och pasta

Rör om ibland under och efter tillagningen.

Tillaga utan att täcka och stäng locket för att låta maten stå. Töm sedan vattnet ordentligt.

- **Ris:** Använd en stor glasbehållare med lock eftersom riset blir dubbelt så stort.
- **Pasta:** Använd en stor glasbehållare.

Mat	Serveringsstorlek (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)	Väntetid (min)	Anvisningar
Vitt ris (förvällt)	250	800	17-18	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
	375		18-20		Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Brunt ris (förvällt)	250	800	20-22	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
	375		22-24		Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Blandat ris (ris + vildris)	250	800	17-19	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandsäd (ris + gryn)	250	800	18-20	5	Tillsätt 400 ml kallt vatten.
Pasta	250	800	10-11	5	Tillsätt 1000 ml varmt vatten.

Uppvärmning

- Återuppvärm inte stora livmedel såsom köttbitar som lätt kan överkoka.
- Det är säkrare att återuppvärma mat på lägre effektnivåer.
- Rör om noggrant eller vänd under och efter tillagning.
- Var försiktig med vätskor eller barnmat. Rör om väl före, under och efter tillagning med en plastsked eller glasomröringspinne för att förhindra överkokning och skållskador. Låt dem stå i ugnen under väntetiden. Tillåter en längre återuppvärmningstid än andra typer av mat.
- Den rekommenderade väntetiden efter uppvärmning är 2-4 minuter. Läs tabellerna nedan för referenser.

Vätskor och mat

Mat	Portionsstorlek	Effekt (W)	Tillagningstid (min)	Väntetid (min)
Drycker	250 ml (1 mugg)	800	1½-2	1-2
	500 ml (2 muggar)		2-3	
Häll i en keramik kopp och värm upp utan övertäckning. Ställ muggen i mitten av den roterande plattan. Rör om försiktigt före och efter väntetiden.				
Soppa (kyld)	250 g	800	3-4	2-3
	Häll i en djup porslinsallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.			
Stuvning (kyld)	350 g	600	5-6	2-3
	Häll i en djup porslinsallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.			
Pasta med pastasås (kyld)	350 g	600	5-6	2-3
	Häll i en djup porslinsallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.			
Tallriksmål (kyld)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Placera en måltid med 2-3 kylda komponenter på ett keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film.				

Babymjök och mjök

Mat	Portionsstorlek	Effekt (W)	Tillagningstid (s)	Väntetid (min)
Barnmat (Grönsaker + Kött)	190 g	600	30-40	2-3
	Töm i en djup keramikallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.			
Barngröt (Gryn + Mjök + Fukt)	190 g	600	20-30	2-3
	Töm i en djup keramikallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.			
Babymjök	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
Skaka eller rör om noggrant och håll i en steriliserad glasflaska. Ställ i mitten av den roterande plattan. Täck ej över under tillagningen. Skaka om noggrant och låt stå i minst 3 minuter. Skaka om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.				

Uptining

Placera den frysta maten i en mikrotålig behållare utan lock. Vänd under upptining, låt vätska rinna av och avlägsna inkräm efter upptining. För snabbare upptining ska du skära maten i små bitar och linda dem med aluminiumfolie innan upptining. När den yttre ytan av fryst mat börjar att smälta ska du avsluta upptiningen och låta stå enligt instruktionerna i tabellen nedan. Ändra inte standardefteknivån (180 W) för upptining.

Mat		Serveringsstorlek (g)	Uptiningstid (min)	Väntetid (min)
Kött	Hackat kött	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Fläskkött	250	7-8	
Placera köttet på keramikfatet. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden.				
Fågel	Kycklingdelar	500 (2 st.)	12-14	15-60
	Hel kyckling	1200	28-32	
	Lägg först kycklingdelarna med skinnet nedåt eller hela kycklingen med bröstsidan nedåt på en tallrik i keramik. Täck de tunnare delarna, som vingor och bakdel, med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden.			
Fisk	Fiskfiléer	200	6-7	10-25
	Hel fisk	400	11-13	
	Lägg den frysta fisken i mitten på ett keramikfat. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda smala delar av filéer och fiskstjärter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden.			
Frukt	Bär	300	6-7	5-10
	Fördela frukten på en platt och rund glastallrik med stor diameter.			
Bröd	Frallor	2 st.	1-1½	5-20
	(ca 50 g st.)	4 st.	2½-3	
	Rostat bröd/sandwich	250	4-4½	
		500	7-9	
Placera bröden i en cirkel eller vågrätt på hushållspapper på keramikplattan. Vänd efter halva tiden.				

Smart tillagning

Guide för grillning

Grillens värmeelement sitter under taket i ugnsrummet. Dessa element fungerar endast när luckan är stängd och den roterande tallriken roterar.

När du grillar mat ska maten placeras på det höga gallret, om inte annat rekommenderas.

Förvärm grillen i 2-3 minuter i grillläget och, om inte annat anges nedan, grilla maten på det höga gallret. Använd grytlappar när du tar ut maten när grillningen är klar.

Matlagningskärl

Grill: Använd ugnsfasta behållare, som kan ha metalldelar. Använd inte kokkärl i plast av något slag.

Mikrovågsugn + Grill: Använd inte kokkärl som är tillverkade av metall- eller plastämnen.

Typ av mat

Kotletter, korvar, stekar, hamburgare, bacon och skinka, tunna fiskportioner, smörgåsar och alla sorters toast med pålägg.

Grillning

Mat	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (1:a sidan) (min)	Tillagningstid (2:a sidan) (min)
Kebabspett	Grillgaller + Keramikfat	5	8-10	6-8
Fläskkött	Grillgaller + Keramikfat	5	7-9	5-7
Korv	Grillgaller + Keramikfat	5	6-8	6-8
Kycklingdelar	Grillgaller + Keramikfat	5	20-25	15-20
Laxkotletter	Grillgaller + Keramikfat	5	8-12	6-10
Skivade grönsaker	Grillgaller + Keramikfat	5	15-20	-
Rostat bröd	Grillgaller + Keramikfat	5	2-3	1-2
Varma smörgåsar	Grillgaller + Keramikfat	5	3-5	-

Mikrovågsugn + Grill

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (1:a sidan) (min)	Tillagningstid (2:a sidan) (min)
Bakad potatis	600	180-200	Grillgaller + Keramikfat	4	10-15	-
Grillade tomater	300	160-180	Grillgaller + Keramikfat	4	05-10	-
Grönsaksgratäng	450	180-200	Grillgaller + Keramikfat	4	10-20	-
Ugnsstekt fisk	300	180-200	Grillgaller + Keramikfat	4	04-08	04-06
Kycklingdelar	300	180-200	Grillgaller + Keramikfat	4	10-15	10-15

Varmluftsguide

Varmluft

I Varmluftsläge arbetar både värmeelementet och sidoväggens fläkt tillsammans för att cirkulera värmen inuti ugnsrummet. Använd det här läget för kakor, enskilda scones, frallor och bakelser samt fruktkakor, petit choux och suffléer. Alla traditionella ugnssäkra kokkärl, bakformar och plåtar – allt du normalt skulle använda i en traditionell varmluftsgugn – kan användas.

Mikrovågsugn + Varmluft

Det här kombinationsläget kombinerar mikrovågsenergin med den varma luften och minskar därför tillagningstiden samtidigt som den ger maten en brun krispig yta. Ugnen har 5 olika kombinationslägen för din bekvämlighet. Använd detta för alla sorters kött och fågel samt grytor och gratängrätter, sockerkakor och lätta fruktkakor, pajer, smulpajer, rostade grönsaker, scones och bröd. Använd endast ugnssäkra kokkärl, såsom glas, keramik eller benporslin utan metallkanter.

Varmluft

Mat	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (min)
Hasselnötskaka fyrkantig form	160-170	Grillgaller + Keramikfat	2	60-70
Citronkaka, ringformad eller skålformad	150-160	Grillgaller + Keramikfat	2	50-60
Sockerkaka	150-160	Grillgaller + Keramikfat	2	25-35
Botten till frukttårta	150-170	Grillgaller + Keramikfat	2	25-35

Mat	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (min)
Platt fruktkaka med smuldegstopping (deg med jäst)	150-170	Bakplåt	3	30-40
Croissanter	170-180	Bakplåt	2	10-15
Frallor	180-190	Bakplåt	2	10-15
Småkakor	160-180	Bakplåt	3	10-20
Pommes frites	200-220	Bakplåt	3	15-20

Mikrovågsugn + Varmluft

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (1:a sidan) (min)	Tillagningstid (2:a sidan) (min)
Hel kyckling 1,2 kg	450	180-200	Grillgaller + Keramikfat	3	25-30	15-25
Nötstek/lammstek (medium)	300	180-200	Grillgaller + Keramikfat	3	15-20	15-20
Frost lasagne/pastagrätäng	450	180-200	Grillgaller + Keramikfat	3	20-25	-
Potatisgrätäng	450	180-200	Grillgaller + Keramikfat	3	10-15	-
Frukttårta med färsk frukt	100	160-180	Keramikfat	3	40-50	-

Smart tillagning

Ångtillagningsguide

Mat	Serveringsstorlek (g)	Effektnivå (W)	Tillagningstid (min)	Tillbehör
Kronärtskockor	300 (1-2 st.)	800	5-6	Kärl + Infogad form + Lock
	Skölj och rensa kronärtskockorna. Placera formen i skålen. Lägg kronärtskockorna i formen. Tillsätt 1 msk citronsaft. Täck med ett lock. Låt stå i 1-2 minuter.			
Färsk grönsaker	300	800	4-5	Kärl + Infogad form + Lock
	Väg grönsakerna (exempelvis broccoli, blomkål, morot, paprika) efter att du har sköljt och skurit dem i lika stora småbitar. Placera formen i skålen. Fördela grönsakerna i formen. Tillsätt 2 msk vatten. Täck med ett lock. Låt stå i 1-2 minuter.			
Frysta grönsaker	300	600	8-9	Kärl + Infogad form + Lock
	Lägg i de frysta grönsakerna i ångkokkärlet. Placera formen i skålen. Tillsätt 1 msk vatten. Täck med ett lock. Rör om noggrant efter tillagning och väntetid. Låt stå i 2-3 minuter.			
Ris	250	800	15-18	Kärl + Lock
	Lägg riset i ångkokkärlet. Tillsätt 500 ml kallt vatten. Täck med ett lock. Låt vitt ris stå i 5 minuter efter tillagning och brunt 10 i minuter. Låt stå i 5-10 minuter.			
Bakpotatis	500	800	7-8	Kärl + Lock
	Väg och skölj potatisen och placera dem i ångkokkärlet. Tillsätt 3 msk vatten. Täck med ett lock. Låt stå i 2-3 minuter.			

Mat	Serveringsstorlek (g)	Effektnivå (W)	Tillagningstid (min)	Tillbehör
Stuvning (kyld)	400	600	5½-6½	Kärl + Lock
	Lägg stuvningen i ångkokkärlet. Täck med ett lock. Rör om noggrant före väntetiden. Låt stå i 1-2 minuter.			
Soppa (kyld)	400	800	3-4	Kärl + Lock
	Häll i den i en skål för ångkokning. Täck med ett lock. Rör om noggrant före väntetiden. Låt stå i 1-2 minuter.			
Frusen soppa	400	800	8-10	Kärl + Lock
	Placera den frysta soppan i ångkokkärlet. Täck med ett lock. Rör om noggrant före väntetiden. Låt stå i 2-3 minuter.			
Frost jäst degknyte med syltfyllning	150	600	1½-2½	Kärl + Lock
	Fukta toppen på de fyllda degknytorna med kallt vatten. Placera 1-2 frysta degknyten intill varandra i ångkokkärlet. Täck med ett lock. Låt stå i 2-3 minuter.			
Fruktkompott	250	800	3-4	Kärl + Lock
	Väg den färska frukten (t.ex. äpplen, päron, plommon, aprikoser, mango och ananas) efter att du har skalat, tvättat och skurit dem i små bitar eller kuber. Lägg dem i ångkokkärlet. Tillsätt 1-2 msk vatten och 1-2 msk socker. Täck med ett lock. Låt stå i 2-3 minuter.			

Snabbt och enkelt

Smälta smör

Häll i 50 g smör i en smal, djup glasform. Täck med ett plastlock. Värm i 30-40 sekunder på 800 W tills smöret har smält.

Smälta choklad

Häll i 100 g choklad i en smal, djup glasform. Värm i 3-5 minuter på 450 W tills chokladen har smält. Rör om en eller två gånger under tiden. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Smälta kristalliserad honung

Häll i 20 g kristalliserad honung i en djup, smal glasform. Värm i 20-30 sekunder på 300 W, tills honungen har smält.

Smälta gelatin

Lägg i torra gelatinark (10 g) i 5 minuter i kallt vatten. Häll i gelatinet i en smal ugnstålig glasskål. Värm i 1 minut på 300 W. Rör om efter att det har smält.

Tillagning av glasyr (för kakor och tårter)

Blanda snabbglasyr (ca 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten. Värm utan att täcka i en glasskål i 3½ till 4½ minuter på 800 W, tills glasyn är genomskinlig. Rör om två gånger under tillagningen.

Koka sylt

Häll i 600 g frukt (exempelvis blandade bär) i en ugnssäker glasskål av lämplig storlek. Tillsätt 300 g socker och rör om ordentligt. Täck över och tillaga i 10-12 minuter på 800 W. Rör flera gånger under tillagning. Häll direkt i små syltglas med skruvlock. Låt dem stå på locket i 5 minuter.

Tillaga pudding

Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en ugnsfast glasskål i lämplig storlek med lock. Tillaga med lock i 6½ till 7½ minuter på 800 W. Rör flera gånger under tillagning.

Bryna mandelspån

Sprid ut 30 g mandlar jämnt fördelat på en medelstor keramiktallrik. Rör om flera gånger under bryning i 3½ till 4½ minuter vid 600 W. Låt stå i 2-3 minuter i ugnen. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Felsökning

Du kan stöta på ett problem när du använder ugnen. Om det händer ska du läsa tabellen nedan och prova med förslagen i den. Om problemet kvarstår eller om någon informationskod fortsätter att visas på skärmen ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Kontrollpunkter

Om du stöter på ett problem med ugnen ska du först kontrollera tabellen nedan och prova förslagen i den.

Problem	Orsak	Åtgärd
Allmän		
Det går inte att trycka in knapparna ordentligt.	Främmande material har fastnat mellan knapparna.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.
	För pekmodeller: Det finns fukt på ugnens exteriör.	Torka bort fukten från ugnens exteriör.
	Barnlås är aktiverat.	Inaktivera Barnlås.
Tiden visas inte.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
	Eko-funktionen (energiparfunktionen) är inställd.	Slå av Eko-funktionen.
Ugnen fungerar inte.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
	Luckans säkerhetsmekanism för öppning är täckt med främmande material.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen stoppar medan den används.	Användaren har öppnat luckan för att vända på maten.	Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen Start igen för att använda ugnen.
Strömmen slås av medan ugnen är på.	Ugnen har använts under lång tid.	Efter tillagning under lång tid måste du låta ugnen svalna.
	Kylfläkten fungerar inte.	Lyssna efter ljudet från kylfläkten.
	Försöka att använda ugnen utan mat inuti.	Sätta in mat i ugnen.
	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	Om flera strömkontakter används i samma uttag.	Tilldela ett uttag för att användas enbart med ugnen.
Det finns ingen ström i ugnen.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ett "poppande" ljud hörs under användning och ugnen fungerar inte.	Att tillaga förseglad mat eller använda en behållare med lock kan orsaka "poppande" ljud.	Använd inte slutna behållare eftersom de kan spricka under tillagningen på grund av expansion av innehållet.
Ugnens exteriör är för varm när den fungerar.	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	Det finns föremål ovanpå ugnen.	Ta bort alla föremål ovanpå ugnen.
Det går inte att öppna luckan på rätt sätt.	Det finns matrester mellan luckan och ugnens insida.	Gör rent ugnen och öppna sedan luckan.
Ugnen blir inte varm.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1-2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.

Problem	Orsak	Åtgärd
Värmning är svag eller långsam.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1-2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.
Värmningsfunktionen fungerar inte.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1-2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Upptiningsfunktionen fungerar inte.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1-2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.
Lampan på insidan är svag eller tänds inte.	Luckan har lämnats öppen under en längre tid.	Lampan inuti ugnen kan stängas av automatiskt när Eko-funktionen används. Stäng och öppna luckan igen eller tryck på knappen "Avbryt".
	Lampan inuti ugnen är täckt med främmande material.	Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan igen.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ett pipande ljud hörs under tillagning.	Om funktionen Automatisk tillagning används betyder detta pipande ljud att det är dags att vända på maten under upptining.	Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen Start igen för att starta om funktionen.
Ugnen är inte balanserad.	Ugnen är installerad på en ojämn yta.	Kontrollera att ugnen står på en jämn, stabil yta.
Gnistor uppstår under tillagning.	Metallbehållare används under ugns-/upptiningsfunktionerna.	Använd inte metallbehållare.
När ström ansluts börjar ugnen fungera omedelbart.	Luckan är inte korrekt stängd.	Stäng luckan och kontrollera igen.
Det kommer elektricitet från ugnen.	Strömmen eller strömuttaget är inte ordentligt jordad.	Se till att strömmen och strömuttaget är korrekt jordade.
Det droppar vatten.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ånga läcker från luckan.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Det finns vatten kvar i ugnen.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Ljusstyrkan inuti ugnen varierar.	Ljusstyrkan ändras med effektvariationer enligt olika funktioner.	Effektvariationer under tillagning är inte ett problem. Det är inte ett problem med ugnen.
Tillagningen är klar, men kylfläkten körs fortfarande.	För att ventileren i ugnen fortsätter kylfläkten att köras i cirka 5 minuter efter att tillagningen är klar.	Det är inte ett problem med ugnen.
Tryck på knappen +30 sek för att använda ugnen.	Detta händer om ugnen inte användes.	Mikrovågsugnen är avsedd att fungera genom att trycka på knappen +30 sek när den inte används.

Problem	Orsak	Åtgärd
Roterande platta		
Den roterande tallriken rubbas från sin plats eller slutar att rotera när den ska rotera.	Det finns ingen rullskena eller rullskenan sitter inte ordentligt på plats.	Installera rullskenan och försök igen.
Den roterande plattan släpar när den roterar.	Rullskenan är inte ordentligt på plats, det finns för mycket mat eller behållaren är för stor och berör insidan av mikrovågsugnen.	Justera mängden mat och använd inte behållare som är för stora.
Den roterande plattan skallrar när den roterar och är bullrig.	Matrester har fastnat på ugnens botten.	Ta bort eventuella matrester som har fastnat på ugnens botten.
Grill		
Rök kommer ur ugnen när den används.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.
	Maten är för nära grillen.	Placera den frysta maten på lämpligt avstånd medan den tillagas.
	Maten är inte ordentligt förberedd och/eller placerad.	Se till så att maten är ordentligt förberedd och placerad.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugn		
Ugnen blir inte varm.	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
Rök kommer ur ugnen under förvärmning.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.
Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.	Plast eller icke värmeståliga kokkärl används.	Använd glaskokkärl lämpliga för höga temperaturer.
Det luktar illa från ugnens insida.	Matrester eller plast har smält och fastnat på insidan.	Använd ångfunktionen och torka sedan med en torr trasa. Du kan lägga in en citronskiva och köra ugnen för att ta bort lukt snabbare.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen lagar inte maten på rätt sätt.	Ugnsluckan öppnas ofta under tillagning.	Öppna inte luckan ofta om du inte tillagar mat som måste vändas. Om du öppnar luckan ofta sjunker den invändiga temperaturen och det kan påverka resultatet för din tillagning.
	Ugnens kontroller är inte korrekt inställda.	Ställ in ugnens kontroller och försök igen.
	Grillen eller andra tillbehör är inte korrekt isatta.	Sätt i tillbehören korrekt.
	Fel typ eller storlek på kokkärl används.	Återställ ugnens kontroller eller använd lämpligt kokkärl med plan botten.

Felsökning

Informationskoder

Om ugnen inte fungerar visas eventuellt en informationskod på skärmen. Kontrollera tabellen nedan och prova med förslagen i den.

Kod	Beskrivning	Åtgärd
C-20	Temperatursensorn är öppen.	
	Temperatursensorn är kort.	
C-F0	Om det inte finns någon kommunikation mellan huvud- och under-MICOM.	Koppla bort ugnens strömkabel och kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.
C-F1	Inträffar endast under skrivning/läsning av EEPROM.	
C-21	Denna kod visas när ugnstemperaturen är hög. Om temperaturen stiger över gränstemperaturen under användning av något läget. (Brand detekterad.)	Koppla bort strömkabelns kontakt och låt svalna tillräckligt länge och starta sedan om mikrovågsugnen.
C-F2		Tryck på Stopp (⏏) för att försöka igen.
C-d0	Pekknappen fungerar inte.	Koppla bort strömkabeln och låt svalna tillräckligt länge och gör rent knappen. (Damm, vatten) Om samma problem uppstår igen ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både specifikationerna och bruksanvisningen kan ändras utan föregående meddelande.

Strömförsörjning		230 V - 50 Hz
Strömförbrukning	Maximal effekt	3000 W
	Mikrovågsugn	1650 W
	Grill	2500 W
	Varmluft	2500 W
Uteffekt		100 W / 800 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Kylmetod		Kylfläktmotor
Mått (B x H x D)	Huvudenhet	595 x 454,2 x 570 mm
	Inbyggd	555 x 445 x 548,8 mm
Volym		50 liter
Vikt	Netto	38,4 Kg
	Frakt	45,6 Kg

* Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass <G>.

Samsungs garanti täcker INTE samtal till servicetekniker för att få hjälp med hur produkten ska användas, korrekt installation eller att utföra normal rengöring eller underhåll.

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DC68-01207B-00

Mikrobølgeovn

Brukerhåndbok

NQ50J3530** / NQ50K3530**



SAMSUNG

Innhold

Sikkerhetsinstruksjoner	3
Viktige sikkerhetsinstruksjoner	3
Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)	9
Installasjon	10
Pakkens innhold	10
Instruksjoner for installering	11
Vedlikehold	14
Rengjøring	14
Utskiftning (reparasjon)	14
Hensyn ved lange perioder uten bruk	14
Før du begynner	15
Klokke	15
Tidtaker	15
Lyd på/av	16
Energisparing	16
Sideholdere	16
Om mikrobølgeenergi	17
Kjøkkenutstyr for mikrobølgeovn	17
Bruk	19
Kontrollpanel	19
Manuell modus	20
Automatisk modus	25
Spesialfunksjoner	26

Smart matlaging	28
Automatisk tilberedning	28
Manuell matlaging	30
Raskt og enkelt	37
Feilsøking	38
Kontrollpunkter	38
Informasjonskoder	43
Tekniske spesifikasjoner	43

Sikkerhetsinstruksjoner

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.

ADVARSEL: Hvis døren eller dørlåsene er ødelagt, må mikrobølgeovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kyndig person.

ADVARSEL: Det er farlig for andre enn kyndige personer å utføre service eller reparasjoner der det er nødvendig å fjerne et deksel som beskytter mot mikrobølgeenergi.

ADVARSEL: Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.

ADVARSEL: Barn må bare få lov til å bruke mikrobølgeovnen alene etter at de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at du kan stole på at barnet bruker mikrobølgeovnen på en sikker måte og forstår faren ved feil bruk.

Dette apparatet er kun beregnet til å brukes i husholdninger, og det er ikke beregnet til bruksområder som:

- kjøkken i personalrom i butikker, kontorer eller andre arbeidsmiljøer,
- gårdsvåninger,

- av kunder i hoteller, moteller og andre gjestehusmiljøer,
- vertshusmiljøer.

Bruk bare redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner.

Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med mikrobølgeovnen på grunn av fare for antenning.

Mikrobølgeovnen er beregnet på å varme opp mat og drikke. Tørking av mat eller klær samt oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til personskaade, antenning eller brann.

Hvis du ser eller det kommer ut røyk, må du slå av apparatet eller trekke ut kontakten og holder døren lukket for å kvele eventuelle flammer.

Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket overkoking. Du må derfor være forsiktig når du håndterer beholderen.

Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres i eller ristes og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.

Sikkerhetsinstruksjoner

Egg med skall på og hele hardkokte egg må ikke varmes i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, også etter at oppvarmingen i mikrobølgeovn er avsluttet.

Mikrobølgeovnen må rengjøres regelmessig og eventuelle matrester må fjernes.

Hvis ikke mikrobølgeovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.

Dette apparatet er kun beregnet for innebygd bruk. Apparatet må ikke plasseres i et skap.

Metallbeholdere mat og drikke skal ikke brukes i mikrobølgeovnen.

Vær forsiktig så du ikke flytter den roterende tallerkenen når du tar beholdere ut av apparatet. (Kun modeller med roterende tallerken)

Apparatet skal ikke rengjøres med en damprens.

Apparatet skal ikke rengjøres med vann under trykk.

Apparatet er ikke ment å skulle installeres i kjøretøyer, campingvogner, bobiler og lignende.

Dette apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med svekkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller av personer som mangler relevant erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller får instruksjoner av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som kan utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen etter installasjonen. Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet tilgjengelig eller ved å legge inn en bryter i kablingen i samsvar med kablingsreglene.

Hvis det er installert en strømledning uten kontakt på apparatet, må innretningen for frakobling være innlemmet i den faste kablingen i henhold til kablingsregler.

Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens serviceagent eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.

Den angitte festemetoden må ikke være avhengig av bruk av klebemidler, ettersom dette ikke regnes som en pålitelig festemetode.

Mikrobølgeovnen skal plasseres i riktig retning og høyde for å garantere enkel tilgang til ovnsrommet og ovnsbrytere.

Når du skal bruke mikrobølgeovnen for første gang, bør den først brukes med vann i 10 minutter.

Hvis mikrobølgeovnen lager en merkelig lyd, det lukter brent eller kommer røyk, må du koble fra strømkontakten øyeblikkelig og kontakte nærmeste servicesenter.

ADVARSEL: På grunn av de høye temperaturene som genereres når mikrobølgeovnen brukes i kombinasjonsmodus, må barn som bruker mikrobølgeovnen, overvåkes av voksne.

Under bruk blir apparatet varmt. Unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.

Hvis dette apparatet har rensingsfunksjoner, kan overflatene bli varmere enn vanlig under selvrensingen, og barn bør holdes unna mens dette utføres. Rengjøringsfunksjonen avhenger av modellen.

ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.

Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses.

Det skal ikke brukes en damprenser.

ADVARSEL: Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren for å unngå muligheten for elektrisk støt.

For å unngå overoppvarming må apparatet ikke monteres bak en dekorativ dør.

Sikkerhetsinstruksjoner

ADVARSEL: Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk.

Unngå å berøre varmeelementene.

Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kort tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

Døren eller den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.

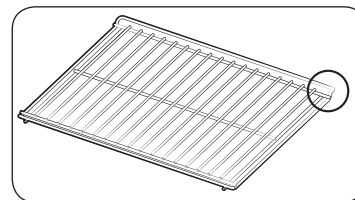
Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.

Overflatene kan bli varme under bruk.

Apparatene er ikke beregnet på betjening ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år gamle og blir holdt tilsyn med.

Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.



Sett den oppoverbøyde rammesiden i bakkant, slik at den støtter opp under hvileposisjonen når du tilbereder store mengder. (Avhenger av modellen)

Generell sikkerhet

Eventuelle endringer eller reparasjoner skal kun utføres av kvalifisert personell.

Ikke varm opp mat eller væske i lufttette beholdere for mikrobølgeovnfunksjonen.

Ikke bruk benzen, tynner, alkohol, dampenser eller høytrykksspyler til å rengjøre mikrobølgeovnen.

Ikke plasser mikrobølgeovnen: nær et varmeapparat eller brennbart materiale, på steder som er fuktige, fettete, støvete eller som er utsatt for direkte sollys eller vann, steder der det kan lekket gass, eller på en ujevn overflate.

Denne mikrobølgeovnen må være skikkelig jordet i samsvar med lokale og nasjonale retningslinjer.

Bruk regelmessig en tørr klut til å fjerne smuss fra støpselet og kontakter.

Ikke trekk i strømledningen, bøy den for hardt eller plasser tunge gjenstander på den.

Ved en eventuell gasslekkasje (propan, flytende petroleumsgass osv.) må du luften umiddelbart.

Ikke ta strømledningen.

Ikke berør strømledningen med våte hender.

Når mikrobølgeovnen er på, må du ikke slå den av ved å koble fra strømledningen.

Ikke få inn fingre eller fremmedelementer. Hvis det kommer fremmedelementer i mikrobølgeovnen, må du koble fra strømledningen og kontakte ditt lokale Samsung-servicesenter.

Ikke bruk for mye makt eller trykk mikrobølgeovnen.

Ikke plasser mikrobølgeovnen over skjøre gjenstander.

Sørg for at strømspenningen, frekvensen og strømstyrken samsvarer med produktets spesifikasjoner.

Sett støpselet ordentlig inn i stikkkontakten på veggen. Ikke bruk flere adaptere, skjøteledninger eller en elektrisk omformere.

Ikke heng strømledningen på metallgjenstander. Kontroller at ledningen er mellom gjenstandene eller bak mikrobølgeovnen.

Ikke bruk et skadet støpselet, en skadet strømledning eller en løs veggkontakt. Hvis du har skadet støpsler eller strømledninger, kan du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Ikke hell eller spray vann direkte på mikrobølgeovnen.

Ikke plasser gjenstander på eller inne i mikrobølgeovnen, eller på ovnsdøren.

Ikke spray flyktige stoffer som insektmidler på mikrobølgeovnen.

Ikke lagre brennbare materialer i mikrobølgeovnen. Fordi alkoholdamp kan komme i kontakt med ovnsens varme deler, må du være forsiktig med å varme mat eller drikke som inneholder alkohol. Barn kan gå på ovnsdøren eller få fingrene i klem i den. Når du åpner/lukker døren, må du sørge for at det ikke er barn i nærheten.

Advarsel om mikrobølger

Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket, sprutende overkoking. Derfor må du alltid være forsiktig når du håndterer beholderen. La alltid drikkevaren stå og kjøle seg ned i minst 20 sekunder før du håndterer den. Rør om nødvendig innimellom oppvarmingen. Rør alltid etter oppvarming.

Hvis du brenner deg, må du følge disse førstehjelpsinstruksjonene:

1. Senk det forbrante området ned i kaldt vann i minst 10 minutter.
2. Dekk med en ren, tørr forbinding.
3. Ikke bruk kremer, oljer eller lotion.

For å unngå skade på brett eller rack skal det ikke plasseres i vann like etter steiking.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til frityrsteking, da oljetemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan føre til at den varme oljen plutselig koker over.



Sikkerhetsinstruksjoner

Sikkerhetstiltak for mikrobølgeovn

Bruk bare redskaper som er egnet for mikrobølgeovn. Ikke bruk metallbeholdere, servise med gull- eller sølvkant, grillspyd osv.

Fjern surret metalltråd. Det kan oppstå lysbuer.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke papir eller klær.

Bruk kortere tid for små matporsjoner for å unngå å overopphete eller brenne maten.

Hold strømleningen og støpselet borte fra vann- og varmekilder.

For å unngå eksplosjonsfare må du ikke varme egg med skall eller hardkokte egg. Ikke varm opp lufttette eller vakuumforseglede beholdere, nøtter, tomater osv.

Ikke dekk til ventilasjonshullene med stoff eller papir. Det er brannfarlig. Mikrobølgeovnen kan overopphetes og slå seg av automatisk. Den forblir avslått til den er avkjølt.

Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra mikrobølgeovnen.

Rør rundt i væske halvveis i eller etter oppvarmingen og la den stå i minst 20 sekunder for å unngå at den koker over.

Stå på en armlengdes avstand fra mikrobølgeovnen når du åpner døren slik at du ikke skåldes av varm luft eller damp som kommer ut.

Ikke bruk mikrobølgeovnen når den er tom. Av sikkerhetshensyn vil mikrobølgeovnen slå seg av automatisk i 30 minutter. Vi anbefaler at du plasserer et glass vann inne i mikrobølgeovnen for å absorbere mikrobølgeenergi i tilfelle mikrobølgeovnen startes utilsiktet.

Installer mikrobølgeovnen i samsvar med kravene i denne håndboken. (Se Installere mikrobølgeovnen.)

Vær forsiktig når andre elektriske apparater kobles til kontakter i nærheten av mikrobølgeovnen.

Sikkerhetstiltak for mikrobølger

Hvis disse sikkerhetstiltakene ikke følges, kan det føre til skadelig eksponering for mikrobølgeenergi.

- Ikke bruk mikrobølgeovnen når døren er åpen. Ikke tukle med sikkerhetslåsene i døren. Ikke sett inn noe i sikkerhetslåshullene.
- Ikke plasser gjenstander mellom mikrobølgeovnsdøren og forsiden, og ikke la rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningslistene i mikrobølgeovnen. Hold dørene og tetningslistene rene ved å tørke av dem med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen hvis den er skadet. Skal kun brukes etter at den er reparert av en kvalifisert tekniker.
Viktig: Ovnsdøren må kunne lukkes ordentlig. Døren skal ikke være bøyd, dørhengslene skal ikke være ødelagte eller løse, dørlåsene og tetningslistene skal ikke være skadde.
- Alle justeringer eller reparasjoner skal utføres av en kvalifisert tekniker.



Begrenset garanti

Samsung vil ta betalt for å bytte ut tilbehør eller reparere en kosmetisk feil dersom skaden på enheten eller tilbehøret er forårsaket av kunden. Denne bestemmelsen gjelder følgende:

- Dør, håndtak, ytterpanel eller kontrollpanel som er bulkete, oppskrappt eller ødelagt.
- Ødelagt eller manglende brett, føringshjul, kobling eller ledningsrack.

Bruk denne mikrobølgeovnen bare til dens tiltenkte formål som beskrevet i denne instruksjonshåndboken. Advarsler og viktige sikkerhetsinstruksjoner i denne håndboken dekker ikke alle mulige tilstander og situasjoner som kan oppstå. Det er ditt ansvar å bruke sunn fornuft og være forsiktig ved installasjon, vedlikehold og bruk av mikrobølgeovnen.

Siden disse følgende bruksanvisningene dekker forskjellige modeller, kan egenskapene til din mikrobølgeovn variere noe fra de som beskrives i denne håndboken og ikke alle varselstegn gjelder. Hvis du har spørsmål eller bekymringer, kan du kontakte ditt nærmeste Samsung-servicesenter eller finne hjelp og informasjon online på www.samsung.com.

Denne mikrobølgeovnen skal kun brukes til oppvarming av matvarer. Den er kun ment for bruk i hjemmet. Skal ikke brukes til å varme opp tekstiler eller puter fylt med korn. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes uriktig bruk av mikrobølgeovnen.

For å unngå at overflatene på mikrobølgeovnen forringes, samt unngå farlige situasjoner, må mikrobølgeovnen alltid være ren og godt vedlikeholdt.

Definisjon av produktgruppe

Dette produktet tilhører ISM-utstyr i gruppe 2 klasse B. Definisjonen for gruppe 2 som inneholder alt ISM-utstyr der radiofrekvensenergi med vilje genereres og/eller brukes i form av elektromagnetisk stråling for behandling av materialer, og EDM- og elektrosviseutstyr.

Klasse B-utstyr er utstyr som passer til bruk i husholdninger og i virksomheter som er direkte koblet til et lavstrømsnettverk som forsyner hus som brukes som boligbygninger.

Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)



(Gjelder i land med avfallssortering)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

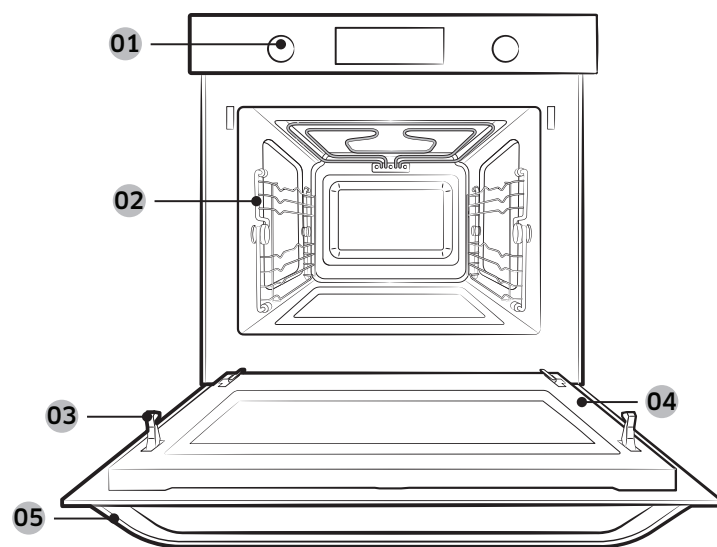
For informasjon om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser, f.eks. REACH, WEEE, batterier, kan du gå til: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installasjon

Pakkens innhold

Kontroller at alle delene og alt tilbehøret følger med i produktpakken. Hvis du har problemer med ovnen eller tilbehøret, kan du kontakte ditt lokale Samsung-kundesenter eller forhandleren.

Et overblikk over ovnen



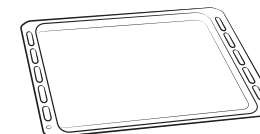
- | | | | | | |
|----|---------------|----|-------------|----|------------------|
| 01 | Kontrollpanel | 02 | Sideholdere | 03 | Sikkerhetsdørlås |
| 04 | Dør | 05 | Dørhåndtak | | |

Tilbehør

Ovnen leveres med forskjellige typer tilbehør som hjelper deg til å tilberede ulike typer mat.



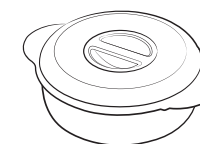
Keramisk plate
(Nyttig for mikrobølgemodus)



Stekeplater
(Må ikke brukes i mikrobølgemodus.)



Grillinnsats
(Nyttig for hurtigmeny og grillmodus.)



Pure dampkoker
(Dampkoker av plast for dampkoking.)

MERK

Se Smart matlaging på side 28 for å avgjøre hvilket tilbehør som egner seg til dine retter.

Pure dampkoker

Pure-dampkokeren er et sett som består av en bolle, innsettsbrett og lokk, som er utformet med tanke på dampkoking. Bruk Pure-dampkokeren til matvarer som ris, pasta og grønnsaker for å bevare næringsverdiene deres.

- Delene til Pure-dampkokeren tåler temperaturer fra -10 °C til 130 °C
- Når du tiner, legg den frosne maten i dampbollen uten lokk. Væsken vil holde seg i bunnen av bollen og vil ikke skade maten.
- Se **Dampkokeveiledning** på side 36.

FORSIKTIG

- Pure-dampkokeren er ment for denne modellen. Ikke bruk Pure-dampkokeren med andre modeller eller produkter. Brann eller gjenstandsskader kan oppstå.
- Ikke bruk sammen med andre matlagingsmoduser enn mikrobølgemodus.
- Ikke bruk Pure-dampkokeren sammen med matvarer med høyt sukker- eller fettinnhold.
- Pass på å bruke gryteklutene når du tar ut Pure-dampkokeren, siden dampkokeren blir veldig varm når tilberedningen er ferdig.
- Vær forsiktig når du åpner lokket, da dampen som kommer ut, kan være svært varm.
- Sørg for å sette sammen Pure-dampkokeren skikkelig, inkludert lokket, før du begynner å tilberede.

Instruksjoner for installering

Generell teknisk informasjon

Elektrisk forsyning	230 V ~ 50 Hz	
Mål (B x H x D)	Settstørrelse	595 x 454,2 x 570 mm
	Innebygd størrelse	555 x 445 x 548,8 mm

Dette apparatet oppfyller EUs direktiver.

Avhending av emballasje og apparat

Emballasjen kan resirkuleres.

Emballasjen kan bestå av følgende materialer:

- papp,
- polyetylenfilm (PE),
- KFK-fri isopor (skum).

Avhend disse materialene på en ansvarlig måte i samsvar med offentlige forordninger.

Myndighetene kan fortelle deg hvordan du skal avhende husholdningsapparater på en ansvarlig måte.

Sikkerhet

- Apparatet må bare kobles til av en kvalifisert tekniker.
- Ovnen er IKKE designet til bruk i kommersiell matlaging.
- Den skal kun brukes til matlaging hjemme.
- Apparatet er varmt under og etter bruk.
- Vær forsiktig når små barn er til stede.

Elektrisk tilkobling

Hovedstrømnettet som apparatet kobles til, må oppfylle nasjonale og lokale krav.

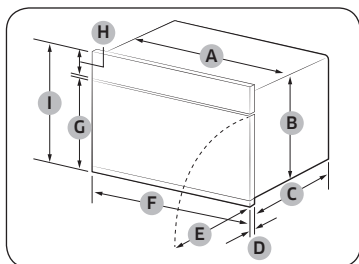
Det bør være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen etter installasjonen. Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet tilgjengelig eller ved å legge inn en bryter i kablingen i samsvar med kablingsreglene.

Installasjon

Montering i skapet

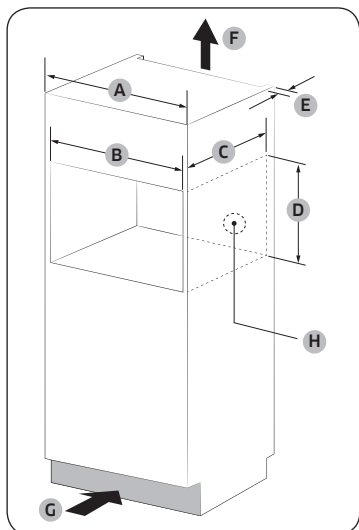
Kjøkkenskap som er i kontakt med ovnen, må være varmebestandige opp til 100 °C. Samsung påtar seg ikke noe ansvar for varmeskader på skap.

Påkrevde installasjonsdimensjoner



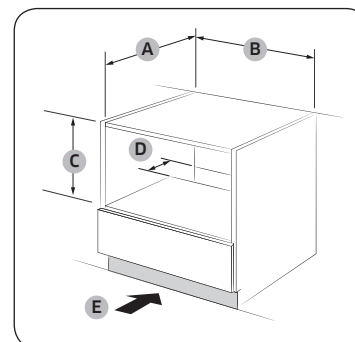
Ovn (mm)

A	555	F	595
B	445	G	358
C	549	H	85
D	21	I	454,2
E	341		



Innebygd kabinett (mm)

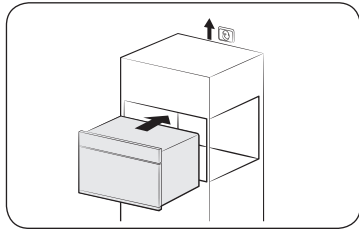
A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 445 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Plass til strømuttak (30 Ø hull)



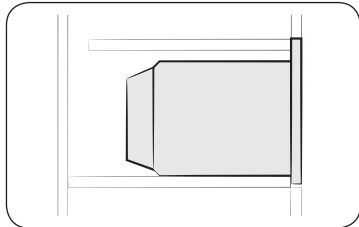
Nedsenket kabinett (mm)

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

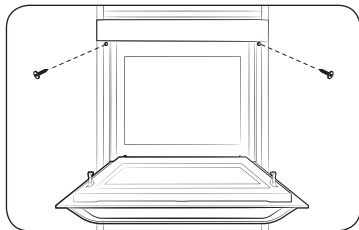
Montere ovnen



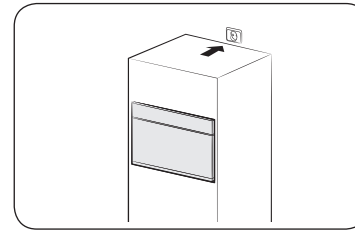
1. Skyv ovnen delvis inn i åpningen. Før forbindelseskabelen til strømkilden.



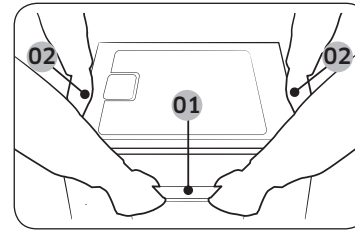
2. Skyv ovnen helt inn i åpningen.



3. Fest ovnen ved å bruke de to skruene (4 x 25 mm) som følger med.



4. Koble til strømmen. Kontroller at ovnen virker.



- 01 Dørhåndtak
- 02 Sidehåndtak

Sørg for at du holder ovnen i de to sidehåndtakene og dørhåndtaket når du pakker den ut.



Vedlikehold

Rengjøring

Rengjør ovnen regelmessig for å unngå at urenheter samler seg opp på eller inni ovnen. Pass også spesielt nøye på døren, dørlåsene og den roterende tallerkenen og ringen (kun for relevante modeller).

Hvis døren ikke kan åpnes eller lukkes jevnt, kontrollerer du først om det har samlet seg opp urenheter i dørlåsene. Bruk en myk klut med såpevann til å rengjøre på innsiden og utsiden av ovnen. Skyll og tørk grundig.

Fjerning av gjenstridig og illeluktende smuss fra innsiden av ovnen

1. Når mikrobølgeovnen er tom, setter du en kopp med utvannet sitronsaft på midten av den roterende tallerkenen.
2. Varm opp mikrobølgeovnen i 10 minutter på maksimal styrke.
3. Når syklusen er ferdig, venter du til ovnen kjøler seg ned. Deretter åpner du døren og rengjør tilberedningskammeret.

FORSIKTIG

- Hold døren og dørlåsen ren og pass på at døren åpnes og lukkes jevnt. Hvis ikke kan ovnens levetid forkortes.
- Pass på å ikke søle vann inn i ovnsventilene.
- Ikke bruk noen slipende eller kjemiske midler ved rengjøring.
- Etter hver gang ovnen er brukt, rengjør du ovnskammeret med et mildt rengjøringsmiddel etter at ovnen har kjølt seg ned.

Utskiftning (reparasjon)

ADVARSEL

Denne ovnen har ingen innvendige deler som kan fjernes av bruker. Ikke prøv å skifte ut eller reparere ovnen selv.

- Hvis det oppstår problemer med hengsler, låser og/eller dør, kontakter du en kvalifisert tekniker eller et lokalt Samsung-servicesenter for å få teknisk hjelp.
- Hvis du vil skifte lyspæren, kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter. Ikke skift den selv.
- Hvis det oppstår et problem med ovnens ytre panel, må du først koble strømfedningen fra strømkilden, og deretter kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter.

Hensyn ved lange perioder uten bruk

- Hvis du ikke bruker ovnen over en lengre tidsperiode, kobler du ut strømkabelen og flytter ovnen til et tørt, støvfritt sted. Støv og fukt som bygger seg opp inni ovnen kan påvirke ovnens ytelse.



Før du begynner

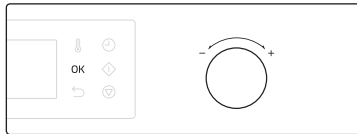
Det er et par komponenter som du bør vite om, før du går direkte til en oppskrift. Før eller under enhver matlagingsmodus kan du stille inn/endre kokken eller kjøkkentimeren etter eget behov.

Klokke

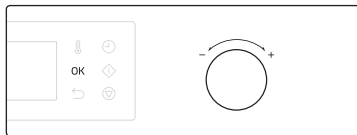
Det er viktig å stille inn riktig klokkeslett for å sikre korrekte automatiske handlinger.



1. Slå på ovnen og vent i noen sekunder for å gå inn i ventemodus. Timeelementet blinker.




2. Bruk verdivejleren til å angi time, og trykk deretter på **OK**. Minuttelelementet blinker.



3. Bruk verdivejleren til å angi minutt, og trykk deretter på **OK**.

MERK

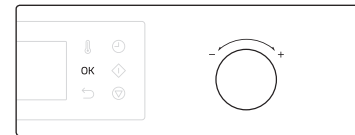
- Hvis du vil stille klokken igjen senere, trykker og holder du  i 3 sekunder, og deretter følger du fremgangsmåten ovenfor.
- Klokkeslett kan ikke endres når handlinger pågår.

Tidtaker

Tidtakeren hjelper deg til å holde orden på tiden og varigheten av tilberedningen mens du lager mat.



1. Trykk på .



2. Vri verdivejleren for å angi temperaturen, og trykk deretter på **OK**.

MERK

- Når tiden har gått, piper ovnen og "00:00" blinker på skjermen.
- Du kan når som helst endre tidtakerinnstillingene.
- Når modus for tilberedning på to nivåer er aktivert, kan du angi ulike tidtakere for det øvre og det nedre rommet.

Før du begynner

Lyd på/av

Du kan slå på eller av hovedtonen, pipesignalet eller alarmen. Denne innstillingen er bare tilgjengelig i ventemodus (når gjeldende klokkeslett vises).



Hvis du vil dempe lyden, holder du inne i 3 sekunder. "OFF" (AV) vises på displayet.



Hvis du vil slå på lyden, holder du inne i 3 sekunder. "On" (På) vises på displayet.

Energisparing

Energisparemodusen sparer elektrisitet når ovnen ikke er i bruk.



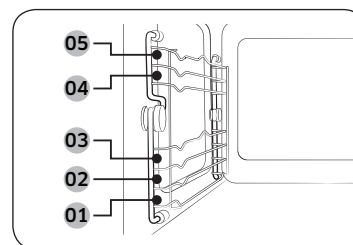
Hvis du vil redusere strømforbruket, holder du inne i 3 sekunder. Displayet viser slås av. Denne innstillingen er bare tilgjengelig i ventemodus (når gjeldende klokkeslett vises).

Du kan deaktivere energisparemodus ved å åpne døren eller trykke på en hvilken som helst knapp.

MERK

- Når du stiller inn ovnen etter 10 minutter med brukerinaktivitet, avbryter ovnen alle pågående handlinger og går inn i ventemodus.
- Hvis ovnen er pauset i over 25 minutter under matlaging, går ovnen inn i ventemodus.

Sideholdere

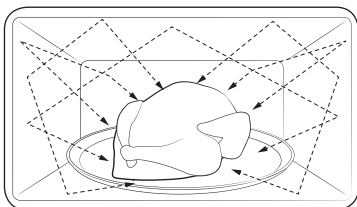


- Sett inn tilbehøret på riktig sted i ovnen.
- Vær forsiktig når du tar ut kokekar og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til brannskader.

01	Første rille	Mikrobølgefunksjon
02	Andre rille	Ovnfunksjon
03	Tredje rille	
04	Fjerde rille	
05	Femte rille	

Om mikrobølgeenergi

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Ovnens bruker den forhåndsbygde magnetronen til å produsere mikrobølger som brukes til å tilberede og varme opp mat uten å deformere eller misfarge maten.



1. Mikrobølgene som genereres av magnetronen spres jevnt gjennom virvledistribusjonssystemet. Dette er grunnen til at maten stekes jevnt.
2. Mikrobølgene blir absorbert inn i maten inntil en dybde på omtrent 2,5 cm. Deretter spres mikrobølgene inni maten slik at steking fortsetter.
3. Tilberedningstiden avhenger av matens følgende tilstander.
 - Mengde og tetthet
 - Fuktighetsinnhold
 - Innledende temperatur (spesielt i frossen tilstand)

MERK

Den tilberedte maten beholder varme inni kjernen etter at tilberedningen er ferdig. Dette er grunnen til at du må ta hensyn til hviletiden som er spesifisert i denne håndboken, som sørger for jevn steking helt inn i kjernen.

Kjøkkenutstyr for mikrobølgeovn

Kjøkkenutstyr som brukes til mikrobølgemodus må tillate mikrobølger å passere gjennom seg og inn i maten. Metall som rustfritt stål, aluminium og kobber reflekterer mikrobølger. Derfor må du ikke bruke kjøkkenutstyr som er laget av metalliske materialer. Kjøkkenutstyr som er merket som sikkert i mikrobølgeovn er alltid trygt å bruke. Se følgende veiledning for finner ytterligere informasjon om egnede kokekar, og plasser et glass vann eller noe mat på den roterende tallerkenen.

Krav:

- Flat bunn og rette sider
- Tettstående lokk
- Velbalansert kjele med håndtak som veier mindre enn hovedkjelen

Materiale	Tåler mikrobølgeovn	Beskrivelse
Aluminiumsfolie	△	Brukes for en liten porsjonsstørrelse for å beskytte mot oversteiking. Buedannelser kan forekomme om folien er nære ovnsveggen eller hvis du bruker for mye folie.
Crisp-tallerken	○	Ikke bruk til forhåndsoppvarming i mer enn åtte minutter.
Benporselen eller keramikk	○	Porselen, keramikk, glasert keramikk og benporselen er vanligvis egnet til mikrobølgeovn hvis de ikke har metalldekor.

Før du begynner

Materiale		Tåler mikrobølgeovn	Beskrivelse
Engangstallerkener i polyesterpapp		○	Noe frossenmat er pakket på slike fat.
Hurtigmatemballasje	Polystyrenkopper eller -beholdere	○	Overoppheting kan føre til at disse smelter.
	Papirposer eller aviser	✗	Disse kan ta fyr.
	Resirkulert papir eller metalldekor	✗	Disse kan føre til buedannelser
Glasstøy	Ovn til bord-utstyr	○	Kan brukes i mikrobølgeovn hvis de ikke har metalldekor.
	Fat av tynt glass	○	Skjørt glass kan knuse eller sprekke fra hurtig oppvarming.
	Glasskrukker	○	Passer bare til oppvarming. Fjern lokket før steking.
Metall	Fat	✗	Disse kan føre til buedannelser eller brann.
	Frysepose med twist-ties	✗	
Papir	Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	○	Brukes til korttidssteking. Disse absorberer for mye fuktighet.
	Resirkulert papir	✗	Forårsaker buedannelser.

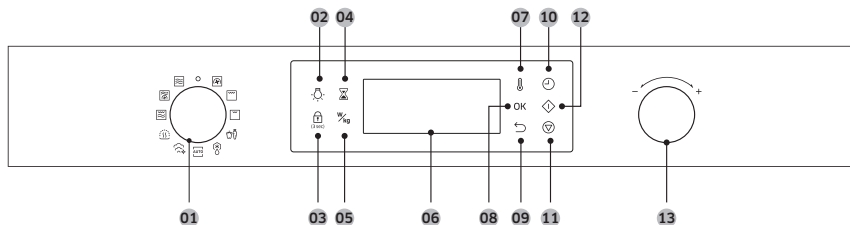
Materiale		Tåler mikrobølgeovn	Beskrivelse
Plast	Beholdere	○	Bare bruk termoplastbeholdere. Noen plasttyper kan misformes eller misfarges ved høye temperaturer.
	Plastfolie	○	Brukes til å beholde fuktighet etter steking.
	Fryseposer	△	Bare bruk poser som tåler koking eller steking.
Vokset eller fettsikkert papir		○	Brukes til å beholde fuktigheten og hindre sprut.

○ : Egnet for mikrobølgeovn △ : Vær forsiktig ✗ : Uegnet for mikrobølgeovn

Bruk

Kontrollpanel

Frontpanelet kan leveres i en rekke forskjellige materialer og farger. For å bedre kvaliteten kan det faktiske utseendet til ovnen endres uten forvarsel.



01	Modusvelger	Drei modusvelgeren for å velge en ønsket tilberedningsmodus eller -funksjon.
02	Ovnslampe	Trykk her for å slå lyset i ovnen på eller av.
03	Barnesikring	Trykk og hold i 3 sekunder for å aktivere eller deaktivere. Barnesikring er bare tilgjengelig i ventemodus.
04	Tidtaker	Tidtakeren hjelper deg til å holde orden på tiden og varigheten av tilberedningen mens du lager mat.
05	Effektnivå/Vekt	Brukes til å endre effektnivå eller vekt.
06	Skjerm	Viser nødvendig informasjon om de valgte funksjonene eller innstillingene.
07	Temperatur	Bruk til å angi temperatur.
08	OK	Trykk for å bekrefte innstillingene.
09	Bakside	Trykk for å returnere til standardinnstillingen.
10	Tilberedningstid	Trykk for å angi tilberedningstid.
11	Stopp	Trykk for å stoppe handlingen. Denne knappen brukes også til å avbryte den gjeldende modusen.
12	Start	Trykk for å starte tilberedningen.
13	Verdivelger	Bruk verdivelgeren til å justere innstillingsverdien for et valg. Drei mot + for å øke, eller mot - for å minske.

Funksjonsoversikt

Funksjon		Temperaturområde	Standardtemperatur
Manuell modus	Konveksjon	40-230 °C	180 °C
	Stor grill	150-230 °C	220 °C
	Liten grill	150-200 °C	180 °C
	Mikrobølger	100-800 W	800 W
Manuell modus	Konvekjonskombinasjon	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W
	Grillkombinasjon	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W
			Varmeelementene genererer varme som forsterkes av mikrobølgeenergien.

Bruk

	Funksjon	Temperaturområde	Standardtemperatur
Automatisk modus		Grønnsaker	For nybegynnere innen matlaging tilbyr ovnen hele 10 automatiske tilberedingsprogrammer.
		Auto	For nybegynnere innen matlaging tilbyr ovnen hele 10 automatiske tilberedingsprogrammer.
		Tining	Ovnen tilbyr 5 tinningsprogrammer for å gjøre det enkelt for deg.
Spesialfunksjoner		Hold varm	60-100 °C 70 °C Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.
		Damprengjøring	- - Dette er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp.

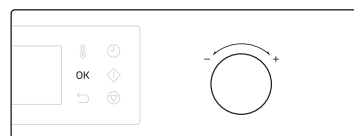
Manuell modus

Trinn 1. Velg modus



Drei modusvelgeren til en ønsket manuellmodus, for eksempel **Konveksjon** Standardtemperaturen (eller effektnivået) blinker.

Trinn 2. Angi temperatur- eller effektnivå.

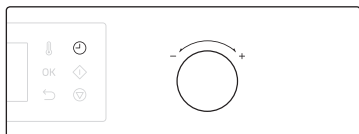


Bruk verdiveileren til å stille inn standardtemperaturen eller (effektnivået). Når dette er gjort, trykk på **OK** for å gå til neste trinn.

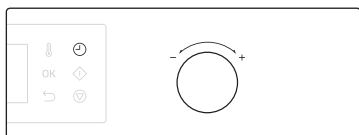
MERK

Hvis effektnivået eller temperaturen ikke spesifiseres innen 5 sekunder, går ovnen til neste trinn. (Steketid eller ventemodus)

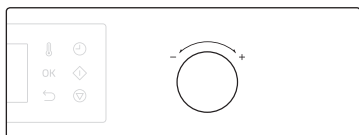
Trinn 3. Angi tilberedningstid



Trykk på **Tilberedningstid** for å gå til tidsinnstilling. (Konveksjon, kun grillmodus)
Vri verdivegleren for å angi tilberedningstiden.

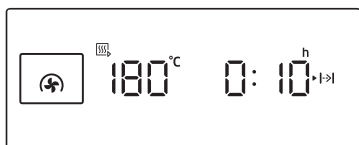


Alternativt kan du utsette sluttiden for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. Trykk på **Utsatt slutt** for å angi tilberedningstid. Og bruk deretter verdivegleren til å angi et sluttpunkt. Se **Utsatt slutt** på side 21 for mer informasjon.



Når du er ferdig, trykker du på **OK**.

Trinn 4. Forvarm (Konveksjon, kun grillmodus)



Forvarmingen er aktivert helt til den når ønsket temperatur. Når den er ferdig, piper ovnen og **h**-indikatoren forsvinner.

MERK

Når du vil endre temperatur eller tid under tilberedning, trykker du på temperaturknappen eller steketidsknappen, deretter dreier du verdivegleren for å justere verdien.

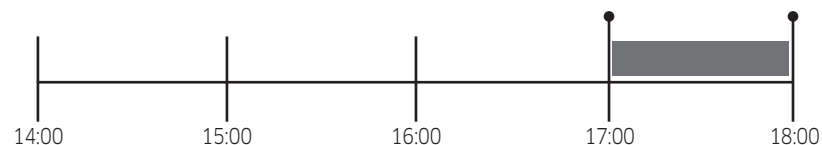
Utsatt slutt

En utsatt slutt kan angis for å gjøre tilberedningen mer praktisk. Virkelig eksempel La oss anta at du kl. 14:00 velger en oppskrift det tar én time å tilberede, og som du ønsker at ovnen skal ha ferdig kl. 17:00. Du kan angi sluttiden ved å endre Utsatt slutt-tidspunktet til 17:00. Ovnen begynner tilberedningen kl. 16:00 og avslutter kl. 17:00, i henhold til det du har angitt.

Eksempel 1

Gjeldende klokkeslett: 14:00 Angi tilberedningstid: 1 time Angi avstengningstid: 18:00

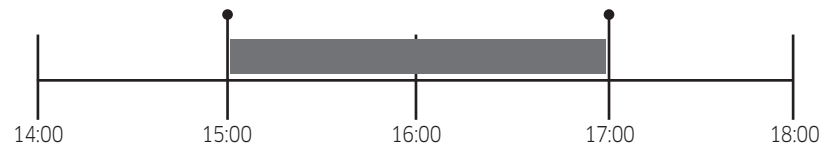
Ovnen begynner automatisk tilberedningen kl. 17:00 og avslutter kl. 18:00.



Eksempel 2

Gjeldende klokkeslett: 14:00 Angi tilberedningstid: 2 time Angi avstengningstid: 17:00

Ovnen begynner automatisk tilberedningen kl. 15:00 og avslutter kl. 17:00.

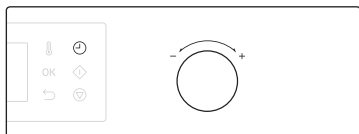


FORSIKTIG

Du må ikke oppbevare mat som er tilberedt, for lenge i ovnen. Dette vil kunne føre til at maten blir ødelagt.

Bruk

Endre steketid mens stekingen pågår



1. Trykk på . Tidselementet blinker.
2. Vri verdivelgeren for å justere tilberedningstiden.

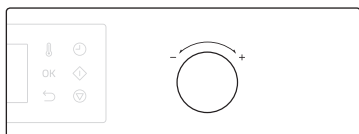


3. Trykk på **OK** for å bekrefte endringene.

Endre temperaturen eller effektnivået under tilberedning



1. Trykk på (eller). Temperaturelementet (eller effektnivået) blinker.



2. Bruk verdivelgeren til å stille inn temperaturen eller (effektnivået).



3. Trykk på **OK** for å bekrefte endringene.

Stoppe handlingen



Trykk på én gang for å stoppe handlingen, to ganger for å avbryte gjeldende modus.

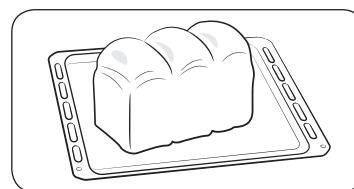


Eller dreii modusvelgeren til "0".

Konveksjon

Varmeelementene genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt inni ovnen. Bruk denne modusen for kjeks, enkeltstående scones, rundstykker og kaker og til fruktkaker, vannbakkels og suffléer.

Trinn 1	>	Trinn 2	>	Trinn 3	>	Trinn 4
Konveksjon		Temperatur		Tilberedningstid		Forvarming

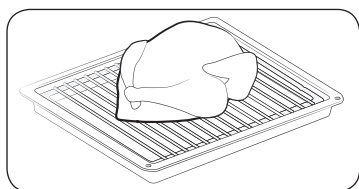


1. Legg mat i egnede kokekar, deretter på anbefalt tilbehør og deretter lukker du døren.
2. Følg trinn 1-4 i **Manuell modus** på side 20.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00" Bruk grytekluter til å ta ut maten.

Konvekjonskombinasjon

Denne kombinasjonsmodusen kombinerer mikrobølgeenergi med varmluft, noe som fører til redusert tilberedningstid og lager en brun og sprø overflate på maten. Bruk dette til all slags kjøtt og fjærkre, gryteretter og gratenger, sukkerbrød og lette fruktkaker, paier, stekte grønnsaker, scones og brød.

Trinn 1	>	Trinn 2	>	Trinn 3	>	Trinn 4
Konvekjonskombinasjon		Temperatur og effektnivå		Tilberedningstid		Forvarming



1. Legg mat i egnede kokekar, deretter på riktig rist og deretter lukker du døren.
2. Følg trinn 1-4 i **Manuell modus** på side 20.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00" Bruk grytekluter til å ta ut maten.

FORSIKTIG

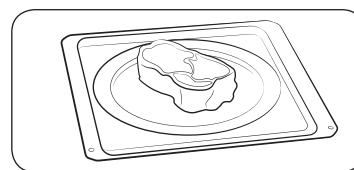
Bare bruk varmebestandige kokekar, som glass, keramikk eller benporselen uten metallkant.

Mikrobølger

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Mikrobølgeenergien gjør at mat stekes eller oppvarmes uten å endre verken form eller farge.


- Bare bruk kokekar som egner seg til mikrobølgeovn.

Trinn 1	>	Trinn 2	>	Trinn 3	>	Trinn 4
Mikrobølger		Effektnivå		Tilberedningstid		-



1. Legg maten i en beholder som egner seg til mikrobølgeovn, deretter på det anbefalte tilbehøret og deretter lukker du døren.
2. Følg trinn 1-3 i **Manuell modus** på side 20.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00" Bruk grytekluter til å ta ut maten.

Enkel oppstart

For å enkelt varme opp mat i en kort periode med maksimal effekt (800 W) velger du **Mikrobølgeovn** og deretter trykker du .

Effektnivå

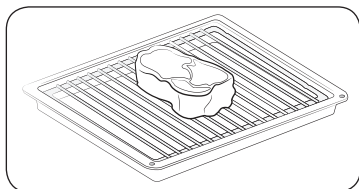
Rille	Prosent (%)	Utgangseffekt (W)	Beskrivelse
HØYT	100	800	Brukes til å varme opp væsker.
HØYT LAVT	83	700	Brukes opp til å varme opp og steke.
MIDDELS HØYT	67	600	
MIDDELS	50	450	Brukes til å steke kjøtt og varme opp grønnsaker.
MIDDELS LAVT	33	300	
TINING	20	180	Brukes til å tine før steking.
LAVT	11	100	Brukes til å steke grønnsaker.

Bruk

☑ Stor grill

Varmeelementene genererer varme. Sørg for at de er horisontale.

Trinn 1	>	Trinn 2	>	Trinn 3	>	Trinn 4
Grill		Temperatur		Tilberedningstid		-

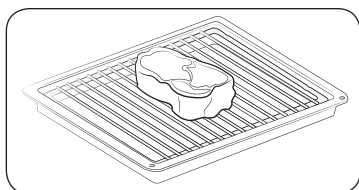


1. Legg mat i egnede kokekar, deretter på anbefalt tilbehør og deretter lukker du døren.
2. Følg trinn 1-4 i **Manuell modus** på side 20.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00"
Bruk grytekluter til å ta ut maten.

☑ Liten grill

Varmeelementene genererer varme. Sørg for at de er horisontale.

Trinn 1	>	Trinn 2	>	Trinn 3	>	Trinn 4
Grill		Temperatur		Tilberedningstid		-

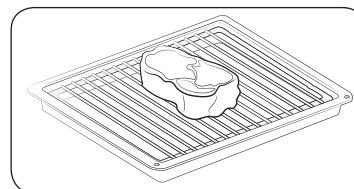


1. Legg mat i egnede kokekar, deretter på anbefalt tilbehør og deretter lukker du døren.
2. Følg trinn 1-4 i **Manuell modus** på side 20.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00"
Bruk grytekluter til å ta ut maten.

☑ Grillkombinasjon

Varmeelementene genererer varme som forsterkes av mikrobølgeenergien. Bare bruk kokekar som egner seg i mikrobølgeovn, som kokekar av glass eller keramikk.

Trinn 1	>	Trinn 2	>	Trinn 3	>	Trinn 4
Grillkombinasjon		Effektnivå		Tilberedningstid		-



1. Legg mat i egnede kokekar, deretter på anbefalt tilbehør og deretter lukker du døren.
2. Følg trinn 1-3 i **Manuell modus** på side 20.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00"
Bruk grytekluter til å ta ut maten.

Automatisk modus

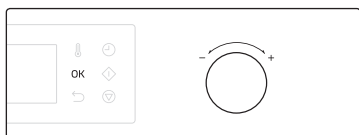
Ovnen tilbyr 3 forskjellige automoduser for å gjøre det enkelt for deg: **Grønnsaker**, **Automatisk steking**, og **Tining**. Velg den som best passer til dine behov.

Trinn 1. Velg modus



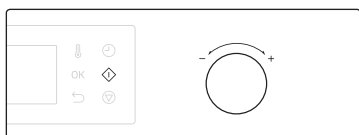
Drei modusvelgeren for å velge en automatisk modus. **Grønnsaker**, **Automatisk steking**, og **Tining**. Standardprogramnummeret blinker.

Trinn 2. Velg program



Bruk verdivelgeren for å velge et foretrukket program, og trykk deretter på **OK**. Standardvekten til programmet blinker.

Trinn 3. Angi vekt



Bruk verdivelgeren til å angi vekten. Når du er ferdig, trykker du på **◊**.

FORSIKTIG

Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

MERK

Tilberedningstiden er forhåndsprogrammert i henhold til auto-modusen, som ikke kan endres.

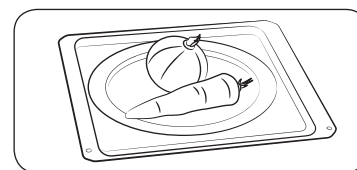
Grønnsaker

For nybegynnere innen matlaging tilbyr ovnen hele 10 automatiske tilberedningsprogrammer. Tilsett 30-45 ml kaldt vann per 250 g med mindre en annen vannmengde er anbefalt. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden. Fortsett tilberedningen til du er fornøyd. Rør om én gang under og etter tilberedning. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til og la stå i 3 minutter.

Trinn 1
Grønnsaker

Trinn 2
1 til 10

Trinn 3
Vekt



1. Legg mat i egnede kokekar, deretter på anbefalt tilbehør og deretter lukker du døren.
2. Følg trinn 1-3 i **Automatisk modus** på side 25.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00".
Bruk grytekluter til å ta ut maten.

MERK

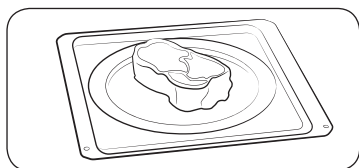
Skjær friske grønnsaker i omtrent like store biter. Jo mindre de er, jo raskere blir de gjennomkokt.

Bruk

Automatisk tilberedning

For nybegynnere innen matlaging tilbyr ovnen hele 10 automatiske tilberedingsprogrammer. Du kan dra nytte av disse funksjonene for å spare tid og forenkle læringsprosessen. Tilberedningstiden og temperaturen justeres etter den valgte oppskriften.

Trinn 1	>	Trinn 2	>	Trinn 3
Auto		1 til 10		Vekt

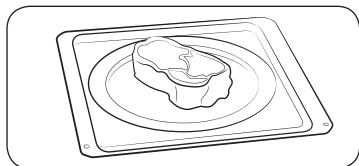


1. Legg mat i egnede kokekar, deretter på anbefalt tilbehør og deretter lukker du døren.
2. Følg trinn 1-3 i **Automatisk modus** på side 25.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00" Bruk grytekluter til å ta ut maten.

Tining

Ovnen tilbyr 5 tiningprogrammer for å gjøre det enkelt for deg. Tiden og effektnivået justeres automatisk i henhold til det valgte programmet.

Trinn 1	>	Trinn 2	>	Trinn 3
Tining		1 til 5		Vekt



1. Legg mat i egnede kokekar, deretter på anbefalt tilbehør og deretter lukker du døren.
2. Følg trinn 1-3 i **Automatisk modus** på side 25.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00" Bruk grytekluter til å ta ut maten.

Spesialfunksjoner

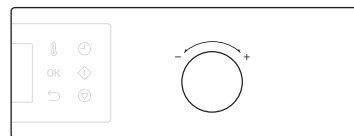
Hold varm

Med denne funksjonen er bare konveksjonsvarmeelementet aktivt, og det slår seg på og av for å holde maten varm.

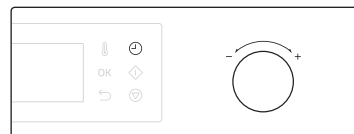
Når steking er ferdig,




1. Drei modusvelgeren for å velge **Hold varm**.



2. Bruk verdivelegeren til å justere temperaturen.



3. Trykk på  for å angi tilberedningstiden, og bruk deretter om nødvendig verdivelegeren til å angi tiden.



4. Trykk på . Ovnen begynner å varme.

FORSIKTIG

- Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.
- Ikke bruk denne funksjonen til å varme opp kalde matvarer på nytt. Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.

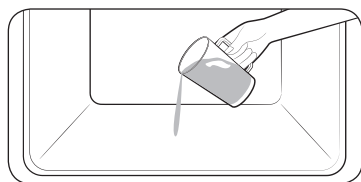
- Ikke kjør denne funksjonen i mer enn 1 time. Ellers kan det påvirke matkvaliteten.
- Hvis du vil holde maten sprø, skal ikke maten dekkes til i funksjonen Hold varm.

Hold varm-veiledning

Mat	Temperatur (°C)	Hviletid (min.)	Fremgangsmåte
Måltider	80	30	For å holde kjøtt, kylling, grateng, pizza, poteter og porsjonsmåltider varme.
Drikke	80	30	For å holde vann, melk og kaffe varmt.
Brød/bakverk	60	30	For å holde brød, smørbrød, rundstykker, muffins og kaker varme.
Tallerkener/servise	70	30	For forvarming av tallerkener og servise. Utplasser tallerkenene over den roterende tallerkenen. Ikke last inn for mye. (maksimal last: 7 kg)

Damprengjøring

Det er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp.



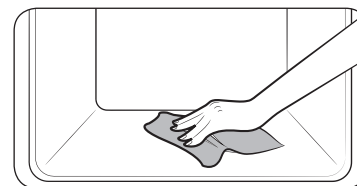
1. Hell 100 ml vann ned i bunnen av ovnen og lukk døren.



2. Drei modusvelgeren for å velge Damprengjøring.



3. Trykk på . Ovnen begynner å rengjøre.



4. Bruk en tørr klut til å rengjøre inne i ovnen.

ADVARSEL

- Du må ikke åpne døren før syklusen er ferdig. Vannet inne i ovnen er svært varmt og kan føre til brannskader.

MERK

- Du må bare bruke denne funksjonen når ovnen har kjølt seg helt ned til romtemperatur.
- IKKE bruk destillert vann.
- IKKE bruk spyleslange med høyt trykk eller høytrykksspyler for å rengjøre mikrobølgeovnen.
- Automatisk rengjøring kan ikke aktiveres så lenge det er varmt inne i ovnen. Vent til ovnen har kjølt seg ned, og prøv på nytt.
- Ikke hell vann i bunnen så det spruter opp. Gjør det forsiktig. Ellers vil vannet gå over kanten foran.

Smart matlaging

Automatisk tilberedning

Veiledning for grønnsaker

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille
U1	Brokkolibuketter 0,2-0,3 0,3-0,4	Keramisk plate	1
U2	Blomkålbuketter 0,2-0,3 0,3-0,4	Keramisk plate	1
U3	Skivede gulrøtter 0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plate	1
U4	Bakte poteter 0,3-0,4 0,7-0,8	Keramisk plate	1

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille
U5	Skrelte poteter 0,4-0,5 0,7-0,8	Keramisk plate	1
U6	Squash 0,2-0,3 0,3-0,4	Keramisk plate	1
U7	Skivede auberginer 0,1-0,2 0,3-0,4	Keramisk plate	1
U8	Hakket løk 0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plate	1
U9	Grønnsaksblanding 0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plate	1

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille	
U10	Hvit ris	0,2-0,3	Keramisk plate	1
<p>Bruk en stor pyrex-bolle med lokk. (Vær oppmerksom på at ris dobler seg i størrelse ved tilberedning.) Dekk til under tilberedning. Når tilberedningstiden er over, må du røre om før du lar maten hvile. Tilsett salt eller krydder og smør. Vær oppmerksom på at det kan hende at risen ikke har absorbert alt vannet når den er ferdig kokt.</p>				

Veiledning for autotilberedning

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille	
A1	Porsjonsmåltid	0,3-0,35 0,4-0,45	Keramisk plate	1
<p>Plasser på en tallerken som tåler mikrobølgeovn og dekk med plastfolie for mikrobølgeovn. Dette programmet passer for måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta). La stå i 3 min etter tilberedning.</p>				
A2	Frossen pizza	0,3-0,35 0,4-0,45	Grillrist + Keramisk plate	2
<p>Plasser frossen-pizza i ovnen.</p>				
A3	Frossen lasagne	0,4-0,45 0,6-0,65	Grillrist + Keramisk plate	2
<p>Plasser frossen lasagne på en egnet tallerken av glass eller keramikk. La stå i 2-3 minutter etter oppvarming.</p>				
A4	Hel kylling	1,1-1,15 1,2-1,25	Grillrist + Keramisk plate	2
<p>Pensle den avkjølte kyllingen med olje og krydder. Plasser med brystet ned midt på grillristen med den keramiske platen. Snu dem når ovnen piper. Trykk på startknappen for å fortsette prosessen. La stå i 5 minutter etter tilberedning.</p>				

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille	
A5	Kyllingstykker	0,6-0,7 0,9-1,0	Grillrist + Keramisk plate	4
<p>Pensle de kalde kyllingbitene med olje og krydder. Plasser dem på grillristen med den keramiske platen med skinnen vendt nedover. Snu dem når ovnen piper. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.</p>				
A6	Lammestek	0,8-0,9 1,1-1,2	Grillrist + Keramisk plate	3
<p>Plasser den marinerte lammesteken på grillristen med den keramiske platen. Når ovnen piper, vender du steken og starter på nytt.</p>				
A7	Frosne pomes frites	0,3-0,4 0,45-0,5	Bakeplate	3
<p>Fordel de frosne pomes fritene utover metallbakeplaten.</p>				
A8	Bakte potethalvdeler	0,4-0,5 0,6-0,7	Grillrist + Keramisk plate	4
<p>Skjær potetene i to. Legg dem i en sirkel på platen med skjæreflatene mot grillen. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.</p>				
A9	Eplepai	1,2-1,4	Bakeplate	2
<p>Plasser eplepaien på en rund metalltallerken. Legg på bakeplaten. Vektområdet innebærer epler osv.</p>				
A10	Nederlandsk formkake	0,7-0,8	Bakeplate	3
<p>Plasser fersk deig i firkantede metallformer av egnet størrelse (lengde på 25 cm). Plasser formen langs med døren på bakeplaten.</p>				

Smart matlaging

Tiningsveiledning

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Tilbehør	Rille
d1 Kjøtt	0,2-1,5	Keramisk plate	1
	Skjerm kantene med aluminiumsfolie. Vend kjøttet når mikrobølgeovnen piper. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig.		
d2 Fjærkre	0,2-1,5	Keramisk plate	1
	Skjerm tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Vend fjærfeet når mikrobølgeovnen piper. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler.		
d3 Fisk	0,2-1,5	Keramisk plate	1
	Skjerm halen på hele fisker med aluminiumsfolie. Vend fisken når mikrobølgeovnen piper. Dette programmet passer både for hel fisk og fiskefileter.		
d4 Brød/Kake	0,1-0,8	Keramisk plate	1
	Legg brødet på litt kjøkkenpapir og snu det så snart ovnen piper. Plasser kaken på et keramisk fat og snu den hvis det er mulig, så snart ovnen piper. (Mikrobølgeovnen fortsetter å gå, men stopper når du åpner døren.) Dette programmet passer for alle typer brød, oppskåret eller helt, og for rundstykker og baguetter. Plasser rundstykker i en ring. Dette programmet passer for alle typer gjærbakst, kaker, myke småkaker, ostekake og buttedeig. Det passer ikke for sprø kaker, frukt- og kremkaker eller kaker med sjokoladeglasur.		
d5 Frukt	0,1-0,6	Keramisk plate	1
	Spre frossen frukt jevnt over den keramiske platen. Dette programmet egner seg for frukt som bringebær, blandede bær og tropiske frukter.		

Manuell matlaging

Tilberedingsveiledning for mikrobølgeovn

- Ikke bruk beholdere av metall i mikrobølgemodus. Sett alltid matbeholdere på den roterende tallerkenen.
- Det anbefales å dekke til maten, da dette vil gi best resultater.
- Etter at tilberedningen er ferdig, skal maten hvile i sin egen damp.

Frosne grønnsaker

- Bruk en pyrex-beholder av glass med lokk.
- Rør om grønnsakene to ganger under tilberedning, og en gang etterpå.
- Tilsett krydder etter tilberedning.

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hviletid (min.)
Spinat	150	600	5-6	2-3
	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.			
Brokkoli	300	600	8-9	2-3
	Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann.			
Erter	300	600	7-8	2-3
	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.			
Grønne bønner	300	600	7½-8½	2-3
	Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann.			
Grønnsaksblanding (gulrøtter/erter/mais)	300	600	7-8	2-3
	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.			
Grønnsaksblanding (kinesisk blanding)	300	600	7½-8½	2-3
	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.			

Friske grønnsaker

- Bruk en pyrex-beholder av glass med lokk.
- Tilsett 30-45 ml kaldt vann per 250 g.
- Rør om en gang under tilberedning, og en gang etterpå.
- Tilsett krydder etter tilberedning.
- For raskere tilberedning anbefales det å skjære opp i mindre, jevne biter.
- Tilbered alle de ferske grønnsakene ved å bruke full mikrobølgeeffekt (800 W).

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Hviletid (min.)
Brokkoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten			
Rosenkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Bruk 60-75 ml (4-5 spiseskjeer) vann.			
Gulrøtter	250	5-6	3
	Skjær gulrøttene i omtrent like store biter.		
Blomkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stalker i to. Legg stilkene inn mot midten.			
Squash	250	3-4	3
	Skjær squash i skiver. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann, eller litt smør. Kok bitene til de er møre.		
Eggfrukt (aubergine)	250	3-4	3
	Skjær auberginen i små biter, og stenk med 1 spiseskje sitronsaft over.		
Purreløk	250	3-4	3
	Skjær purreløk i tykke biter.		

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Hviletid (min.)
Sopp	125	1-2	3
	250	2-3	
Tilberede små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann. Stenk med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av væske før du serverer.			
Løk	250	4-5	3
	Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann.		
Paprika	250	4-5	3
	Skjær paprika i små skiver.		
Poteter	250	4-5	3
	500	7-8	
Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter.			
Turnips/kålrot	250	5-6	3
	Skjær turnips/kålrot i små biter.		

Smart matlaging

Ris og pasta

Rør fra tid til annen under og etter tilberedning.

Tilbered utildekket, og ha på lokket under hviling. Deretter heller du vannet grundig av.

- **Ris:** Bruk en stor pyrex-beholder av glass med lokk for å forhindre at risen fordobles i volum.
- **Pasta:** Bruk en stor pyrex-beholder av glass.

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hviletid (min.)	Fremgangsmåte
Hvit ris (parboiled)	250	800	17-18	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
	375		18-20		Tilsett 750 ml kaldt vann.
Brun ris (parboiled)	250	800	20-22	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
	375		22-24		Tilsett 750 ml kaldt vann.
Blandet ris (ris + villris)	250	800	17-19	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Blandet korn (ris + korn)	250	800	18-20	5	Tilsett 400 ml kaldt vann.
Pasta	250	800	10-11	5	Bruk 1000 ml varmt vann.

Gjenoppvarming

- Unngå å varme opp store matvarer som for eksempel kjøttstykker, som lett blir oversteckt.
- Det er tryggere å varme opp matvarer på lav effekt.
- Rør godt om eller vend under og etter tilberedning.
- Vær forsiktig med væske og babymat. Rør godt om under og etter tilberedning med en plastskje eller rørepinne av glass for å forhindre overkoking og skolding. La dem stå i ovnen i hviletiden. La hviletiden være lengre enn for andre matvarer.
- Anbefalt hviletid etter oppvarming er 2-4 minutter. Se tabellen nedenfor for referanser.

Væsker og mat

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hviletid (min.)
Drikke	250 ml (1 krus)	800	1½-2	1-2
	500 ml (2 krus)		2-3	
Hell det i en keramisk kopp og varm opp uten å dekke den til. Plasser koppen midt på den keramiske platen. Rør forsiktig før og etter hviletiden.				
Suppe (kald)	250 g	800	3-4	2-3
	Hell maten opp i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.			
Gryterett (kald)	350 g	600	5-6	2-3
	Hell maten opp i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.			
Pasta med saus (kald)	350 g	600	5-6	2-3
	Hell maten opp i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.			
Porsjonsmåltid (kaldt)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Lag til et måltid med 2-3 kalde komponenter på en steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn.				

Babymat og melk

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (sek.)	Hviletid (min.)
Babymat (Grønnsaker + Kjøtt)	190 g	600	30-40	2-3
	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.			
Babygrøt (Korn + Melk + Frukt)	190 g	600	20-30	2-3
	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.			
Babymelk	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den keramiske platen. Tilbered uten lokk. Rist godt og la den hvile i minst 3 minutter. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.				

Tining

Sett frossen mat i en beholder som egner seg for mikrobølgeovn, uten lokk. Vend under tiningen og hell av væske og fjern innmat etter tining. For raskere tining kan du skjære maten i mindre biter og pakke den inn i aluminiumsfolie før tining. Når den ytre overflaten til den frosne maten begynner å smelte, avslutter du tiningen og lar den hvile som forklart i tabellen nedenfor. Ikke endre standard effektnivå (180 W) for tining.

Mat		Porsjonsstørrelse (g)	Tiningstid (min.)	Hviletid (min.)
Kjøtt	Kjøttdeig	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Svinestek	250	7-8	
Plasser kjøttet på den keramiske platen. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått!				
Fjærkre	Kyllingstykker	500 (2 stk.)	12-14	15-60
	Hel kylling	1200	28-32	
	Legg først kyllingstykkene med skinnen vendt ned - en hel kylling legges med brystet vendt nedover - på en flat keramisk tallerken. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått!			
Fisk	Fiskefilet	200	6-7	10-25
	Hel fisk	400	11-13	
	Plasser frossen fisk midt på en keramisk tallerken. Legg de tynneste delene under tykkere deler. Skjerm tynne kanter av fileter og halestykker på hele fisk med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått!			
Frukt	Bær	300	6-7	5-10
	Fordel frukten på en flat, rund glas-tallerken med stor diameter.			
Brød	Rundstykker	2 stk.	1-1½	5-20
	(hvert på ca. 50 g)	4 stk.	2 ½-3	
	Toast/smørbrød	250	4-4½	
		500	7-9	
Ordne rundstykker i en ring eller brød vannrett på kjøkkenpapir på den keramiske tallerkenen. Vend når halve tinetiden er gått!				

Smart matlaging

Grillveiledning

Grilloppvarmingselementene befinner seg i taket inne i ovnsrommet. Disse elementene virker bare mens døren er lukket og den roterende tallerkenen roterer.

Når du griller mat, må du sette maten på den høye risten med mindre annet er instruert.

Forvarm grillen i 2-3 minutter med grillmodus og, med mindre annet er instruert under, grill maten på den høye risten. Når grillingen er ferdig, bruker du grytekluter til å ta ut mat fra ovnen.

Kokekar

Grill: Bruk ildfaste beholdere. Disse kan ha metalleder. Ikke bruke noen form for plastkokekar.

Mikrobølger + Grill: Ikke bruk kokekar som er lagd av metall- eller plastmaterialer.

Matvaretype

Koteletter, pølser, steik, hamburgere, bacon og spekeskinke, tynne fiskeporsjoner, smørbrød og alle slags toast med pålegg.

Grilling

Mat	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Kebabspyd	Grillrist + Keramisk plate	5	8-10	6-8
Svinestek	Grillrist + Keramisk plate	5	7-9	5-7
Pølser	Grillrist + Keramisk plate	5	6-8	6-8
Kyllingstykker	Grillrist + Keramisk plate	5	20-25	15-20
Laks	Grillrist + Keramisk plate	5	8-12	6-10
Skivede grønnsaker	Grillrist + Keramisk plate	5	15-20	-
Toast	Grillrist + Keramisk plate	5	2-3	1-2

Mat	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Ostesmørbrød	Grillrist + Keramisk plate	5	3-5	-

Mikrobølger + Grill

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Bakt potet	600	180-200	Grillrist + Keramisk plate	4	10-15	-
Grillede tomater	300	160-180	Grillrist + Keramisk plate	4	05-10	-
Grønnsaksgrateng	450	180-200	Grillrist + Keramisk plate	4	10-20	-
Stekt fisk	300	180-200	Grillrist + Keramisk plate	4	04-08	04-06
Kyllingstykker	300	180-200	Grillrist + Keramisk plate	4	10-15	10-15

Konveksjonsveiledning

Konveksjon

I konveksjonsmodus virker både varmelementet og sideveggvifte sammen for å sirkulere varmen inni ovnsrommet. Bruk denne modusen for kjeks, enkeltstående scones, rundstykker og kaker og til fruktkaker, vannbakkels og suffléer. Alle vanlig ovnsfaste kokekar, bakeformer og brett – alt du vanligvis ville bruke i en tradisjonell konveksjonsovn – kan brukes.

Mikrobølge + Konveksjon

Denne kombinasjonsmodusen kombinerer mikrobølgeenergi med varmluft, noe som fører til redusert tilberedningstid og lager en brun og sprø overflate på maten. Ovnens tilbyr 5 forskjellige kombinasjonsmoduser for å gjøre det enkelt for deg. Bruk dette til all slags kjøtt og fjærkre, gryteretter og gratenger, sukkerbrød og lette fruktkaker, paier, stekte grønnsaker, scones og brød. Bare bruk varmebestandige kokekar, som glass, keramikk eller benporselen uten metallkant.

Konveksjon

Mat	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (min.)
Firkantet form for hasselnøttkake	160-170	Grillrist + Keramisk plate	2	60-70
Ringformet form eller bolleform for sitronkake	150-160	Grillrist + Keramisk plate	2	50-60
Sukkerbrødkake	150-160	Grillrist + Keramisk plate	2	25-35
Frukttertebunn	150-170	Grillrist + Keramisk plate	2	25-35
Flat fruktkake med strøssel (gjærdeig)	150-170	Bakeplate	3	30-40
Croissanter	170-180	Bakeplate	2	10-15

Mat	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (min.)
Rundstykker	180-190	Bakeplate	2	10-15
Kjeks og småkaker	160-180	Bakeplate	3	10-20
Chips i ovnen	200-220	Bakeplate	3	15-20

Mikrobølge + Konveksjon

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Hel kylling 1,2 kg	450	180-200	Grillrist + Keramisk plate	3	25-30	15-25
Okse-/lammestek (middels)	300	180-200	Grillrist + Keramisk plate	3	15-20	15-20
Frossen lasagne/pastagrateg	450	180-200	Grillrist + Keramisk plate	3	20-25	-
Potetgrateg	450	180-200	Grillrist + Keramisk plate	3	10-15	-
Fersk fruktterte	100	160-180	Grillrist + Keramisk plate	3	40-50	-

Smart matlaging

Dampkokeveiledning

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Effektnivå (W)	Tilberedningstid (min.)	Tilbehør
Artisjokker	300 (1-2 stk.)	800	5-6	Bolle + Innsetningsbrett + Lokk
	Skyll og rens artisjokkene. Legg innsetningsbrettet i bollen. Legg artisjokkene på brettet. Tilsett 1 ts. sitronsaft. Dekk til med lokket. La stå i 1-2 minutter.			
Friske grønnsaker	300	800	4-5	Bolle + Innsetningsbrett + Lokk
	Vei grønnsakene (f.eks. brokkoli, blomkål, gulrøtter, paprika) etter at de er vasket, rensed og skjært i omtrent like store biter. Legg brettet i bollen. Fordel grønnsakene på innsetningsbrettet. Tilsett 2 spiseskjeer vann. Dekk til med lokket. La stå i 1-2 minutter.			
Frosne grønnsaker	300	600	8-9	Bolle + Innsetningsbrett + Lokk
	Legg de frosne grønnsakene i dampkokeren. Legg innsetningsbrettet i bollen. Tilsett 1 spiseskjeer vann. Dekk til med lokket. Rør godt etter tilberedning og hviletid. La stå i 2-3 minutter.			
Ris	250	800	15-18	Bolle + Lokk
	Legg risen i dampbollen. Bruk 500 ml kaldt vann. Dekk til med lokket. Hvit ris skal hvile 5 minutter etter koking, brun ris i 10 minutter. La stå i 5-10 minutter.			
Bakte poteter	500	800	7-8	Bolle + Lokk
	Vei og skyll potetene og legg dem i dampbollen. Tilsett 3 spiseskjeer vann. Dekk til med lokket. La stå i 2-3 minutter.			
Gryterett (kald)	400	600	5½-6½	Bolle + Lokk
	Hell gryteretten i dampbollen. Dekk til med lokket. Rør godt før hviletiden. La stå i 1-2 minutter.			

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Effektnivå (W)	Tilberedningstid (min.)	Tilbehør
Suppe (kald)	400	800	3-4	Bolle + Lokk
	Hell i dampbollen. Dekk til med lokket. Rør godt før hviletiden. La stå i 1-2 minutter.			
Frossen suppe	400	800	8-10	Bolle + Lokk
	Legg frossen suppe i dampbollen. Dekk til med lokket. Rør godt før hviletiden. La stå i 2-3 minutter.			
Frossen gjærbolle med syltetøyfyll	150	600	1½-2½	Bolle + Lokk
	Fukt toppen av de fylte bollene med kaldt vann. Legg 1-2 frosne boller side ved side i dampbollen. Dekk til med lokket. La stå i 2-3 minutter.			
Fruktkompott	250	800	3-4	Bolle + Lokk
	Vei den ferske frukten (f.eks. epler, pærer, plommer, aprikos, mango eller ananas) etter at du har skrelt, vasket og skjært den i omtrent like store biter. Legg i dampbollen. Tilsett 1-2 spiseskjeer vann og 1-2 spiseskjeer sukker. Dekk til med lokket. La stå i 2-3 minutter.			

Raskt og enkelt

Smelte smør

Legg 50 g smør i en dyp glasstallerken. Dekk til med plastlokk. Varm opp i 30-40 sekunder på 800 W, til smøret har smeltet.

Smelte sjokolade

Legg 100 g sjokolade i en liten dyp glasstallerken. Varm opp i 3-5 minutter på 450 W, til sjokoladen har smeltet. Rør om en eller to ganger mens den smelter. Bruk grytekluter når du tar ut!

Smelte krystallisert honning

Legg 20 g krystallisert honning i en liten dyp glasstallerken. Varm opp i 20-30 sekunder på 300 W, til honningen har smeltet.

Smelte gelatine

Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter. La vannet renne av platene og legg dem i en liten glassballe som tåler mikrobølgeovn. Varm opp i 1 minutt på 300 W. Rør etter smelting.

Glasur (til kaker)

Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann. Varm opp i en glassballe for mikrobølgeovn uten lokk i 3½ til 4½ minutt på 800 W til glasuren er gjennomsiktig. Rør om to ganger under oppvarming.

Koke syltetøy

Legg 600 g frukt (f.eks. bær) i en passende ildfast glassballe med lokk. Tilsett 300 g sukker og rør godt. Tilbered tildekket i 10-12 minutter ved 800 W. Rør flere ganger under tilberedningen. Legg rett over i små syltetøyglass med skrulokk. Sett opp ned i 5 minutter.

Lage pudding

Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) ved å følge produsentens instruksjoner, og rør godt. Bruk en passende ildfast glassballe med lokk. Tilbered tildekket 6½ til 7½ minutt ved 800 W. Rør grundig flere ganger under tilberedningen.

Brune mandelflak

Fordel 30 g mandler i flak jevnt på en passe stor keramisk tallerken. Rør om flere ganger under bruning i 3½ til 4½ minutt på 600 W. La retten hvile i ovnen i 2-3 minutter. Bruk grytekluter når du tar ut!

Feilsøking

Du kan støte på problemer når du bruker ovnen. Hvis dette skjer, kan du først gå gjennom tabellen nedenfor og prøve å utføre forslagene. Hvis et problem fortsetter, eller hvis en informasjonskode fortsetter å vises i skjermen, kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter.

Kontrollpunkter

Hvis du opplever et problem med ovnen, bør du først gå gjennom tabellen nedenfor og prøve å utføre forslagene.

Problem	Årsak	Tiltak
Generelt		
Knappene kan ikke trykkes inn skikkelig.	Fremmedelemerter kan settes fast mellom knappene.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.
	For berøringsmodeller: Det er fukt på utsiden.	Tørk av fukten fra utsiden.
	Barnesikringen er aktivert.	Deaktiver barnesikringen.
Det vises ikke noe klokkeslett.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
	ØKO-funksjonen (strømsparing) er angitt.	Slå av ØKO-funksjonen.
Ovnen virker ikke.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
	Døren er åpen.	Lukk døren og prøv igjen.
	Døren åpner sikkerhetsmekanismene som er dekket med fremmedelemerter.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnen stopper under bruk.	Brukeren har åpnet døren for å vende mat.	Trykk på Start-knappen igjen etter å ha vendt maten, for å starte handlingen.
Ovnen slår seg av under bruk.	Ovnen har vært i gang over en lengre periode.	La ovnen kjøle seg ned når den har vært i bruk over en lengre periode.
	Kjøleviften fungerer ikke.	Hør etter om du kan høre kjøleviften.
	Prøv å betjene ovnen uten mat i den.	Sett mat i ovnen.
	Det er ikke nok ventileringsplass for ovnen.	Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av ovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
	Flere strømkontakter brukes i samme støpsel.	Bruk bare ett støpsel for ovnen.
Ovnen får ikke strøm.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.

Problem	Arsak	Tiltak
Det kommer smellelyder under bruk, og ovnen fungerer ikke.	Å tilberede mat i beholdere med lufttette lokk, kan føre til smellelyder.	Ikke bruk lufttette beholdere, da de kan sprekke under tilberedelse på grunn av at innholdet utvider seg.
Utsiden av ovnen blir for varm under bruk.	Det er ikke nok ventileringsplass for ovnen.	Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av ovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
	Det er gjenstander oppå ovnen.	Fjern alle gjenstander oppå ovnen.
Døren kan ikke åpnes inn skikkelig.	Matrester sitter fast mellom døren og ovnens innvendige flater.	Rengjør ovnen og åpne deretter døren.
Ovnen varmer ikke.	Mikrobølgeovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.

Problem	Arsak	Tiltak
Oppvarmingen er svak eller treg.	Mikrobølgeovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.
Varmefunksjonen fungerer ikke.	Mikrobølgeovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.

Feilsøking

Problem	Arsak	Tiltak
Tinefunksjonen fungerer ikke.	Mikrobølgeovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.
Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.	Døren har stått åpen lenge.	Ovnslyset kan slå seg av automatisk når ØKO-funksjonen er aktiv. Lukk og åpne døren på nytt eller trykk på knappen Avbryt.
	Ovnslyset er dekket med fremmedelemerter.	Rengjør innsiden av ovnen, og sjekk på nytt.
Det kommer en pipelyd under tilberedning.	Hvis funksjonen automatisk tilberedning brukes, betyr denne pipelyden at det på tide å vende maten som tines.	Trykk på Start-knappen igjen etter å ha vendt maten, for å starte handlingen på nytt.

Problem	Arsak	Tiltak
Ovnen er ikke i vater.	Ovnen er montert på en ujevn overflate.	Sørg for at ovnen er montert på en flat, stabil overflate.
Det kommer gnister under tilberedning.	Metallbeholdere brukes i ovns-/tiningsfunksjoner.	Ikke bruk metallbeholdere.
Når strømmen er tilkoblet, begynner ovnen å fungere med én gang.	Døren er ikke skikkelig lukket.	Lukk døren og sjekk igjen.
Det kommer elektrisitet fra ovnen.	Strømmen eller støpselet er ikke skikkelig jordet.	Sørg for at strømmen og støpselet er skikkelig jordet.
Det drypper vann.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en feil med ovnen.	La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Damp lekker fra døren.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en feil med ovnen.	La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.

Problem	Arsak	Tiltak
Det ligger igjen vann i ovnen.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en feil med ovnen.	La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Styrken på lyset i ovnen varierer.	Lysstyrken endres avhengig av endringer i nytteeffekt i henhold til funksjon.	Endringer i nytteeffekt under tilberedning er ikke feil. Dette er ikke en feil med ovnen.
Tilberedningen er ferdig, men kjøleviften går fremdeles.	Kjøleviften fortsetter å gå i omtrent 5 minutter etter at tilberedningen er ferdig, for å ventilere ovnen.	Dette er ikke en feil med ovnen.
Å trykke på knappen +30 sek. betjener ovnen.	Dette skjer når ovnen ikke er i bruk.	Mikrobølgeovnen er utformet til å betjenes ved å trykke på knappen +30sec når den ikke er i bruk.

Problem	Arsak	Tiltak
Roterende tallerken		
Den roterende tallerkenen får feil plassering eller slutter å rotere mens den er i gang.	Det er ingen roterende ring, eller den roterende ringen er ikke skikkelig på plass.	Monter den roterende ringen og prøv igjen.
Tallerkenen sleper når den roterer.	Den roterende ringen er ikke skikkelig på plass, det er for mye mat eller beholderen er for stor og berører innsiden av mikrobølgeovnen.	Tilpass mengden mat og ikke bruk beholdere som er for store.
Den roterende tallerkenen skrangler når den roterer og lager bråk.	Matrester sitter fast i bunnen av mikrobølgeovnen.	Fjern alle matrester som sitter fast i bunnen av mikrobølgeovnen.
Grill		
Det kommer røyk fra ovnen under bruk.	Første gang du bruker ovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet under innledende bruk.	Dette er ikke en feil, og når du har brukt ovnen 2-3 ganger, bør det slutte.
	Det er mat på varmeelementene.	La ovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementene.
	Maten er for nære grillen.	Plasser maten med en passende avstand fra grillen under tilberedning.
	Maten er ikke skikkelig tilberedt og/eller plassert.	Pass på at maten er skikkelig tilberedt og plassert.

Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Mikrobølgeovn		
Ovnen varmer ikke.	Døren er åpen.	Lukk døren og prøv igjen.
Det kommer røyk fra ovnen under forvarming.	Første gang du bruker ovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet under innledende bruk.	Dette er ikke en feil, og når du har brukt ovnen 2-3 ganger, bør det slutte.
	Det er mat på varmeelementene.	La ovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementene.
Det lukter brent eller plast når ovnen er i bruk.	Det brukes kokekar av plast eller annet materiale som ikke er ildfast.	Bruk kokekar av glass som er egnet for høye temperaturer.
Det kommer vond lukt fra ovnen.	Matrester eller plast har smeltet og brent seg fast inni ovnen.	Bruk dampfunksjonen og tørk deretter av med en tørr klut. Du kan legge i en sitronskive og sette i gang ovnen for å fjerne lukten fortere.

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnen tilbereder ikke maten skikkelig.	Ovnsdøren åpnes ofte under tilberedning.	Døren må ikke åpnes ofte, med mindre du tilbereder matvarer som må snus. Hvis du åpner døren ofte, reduseres temperaturen i ovnen, noe som kan ha innvirkning på resultatene.
	Ovnskontrollene er feil angitt.	Angi ovnskontrollene riktig, og prøv på nytt.
	Grillen eller annet tilbehør er ikke satt inn riktig.	Sett tilbehøret riktig inn.
	Kokekar av feil type eller størrelse blir brukt.	Still inn ovnskontrollene på nytt eller bruk kokekar med flate bunner.

Feilsøking

Informasjonskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, kan det hende at det vises en informasjonskode på skjermen. Gå gjennom tabellen nedenfor, og prøv å utføre forslagene.

Kode	Beskrivelse	Tiltak	
C-20	Temperaturføleren er åpen.	Ta ut ovnens stikkontakt, og kontakt et lokalt Samsung-servicesenter.	
	Temperaturføleren er kort.		
C-F0	Det er ingen kommunikasjon mellom hoved- og under-MICOM.		
C-F1	Forekommer bare under lesing og skrivning av EEPROM		
C-21	Denne koden vises når ovnstemperaturen er for høy. I tilfelle temperaturen stiger over grensetemperaturen under bruk av hver modus. (Brann oppdaget.)		Ta ut stikkontakten og la ovnen kjøle seg ned, og start mikrobølgeovnen på nytt.
C-F2			Trykk på Stopp (⏏) for å prøve på nytt.
C-d0	Berøringsknappen virker ikke.	Ta ut stikkontakten og la ovnen kjøle seg ned, og rengjør knappen. (Støv, vann) Når det samme problemet oppstår, bør du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.	

Tekniske spesifikasjoner

SAMSUNG ønsker hele tiden å forbedre sine produkter. Både designspesifikasjoner og disse brukerinstruksjonene kan derfor endres uten varsel.

Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk	Maksimal effekt	3000 W
	Mikrobølger	1650 W
	Grill	2500 W
	Konveksjon	2500 W
Utgangseffekt		100 W / 800 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Kjølemetode		Kjøleviftmotor
Dimensjoner (B x H x D)	Hovedenhet	595 x 454,2 x 570 mm
	Innebygd	555 x 445 x 548,8 mm
Volum		50 liter
Vekt	Netto	38,4 Kg
	Frakt	45,6 Kg

* Dette produktet inneholder en lyskilde i energiklasse <G>.

Vær oppmerksom på at Samsung-garantien IKKE dekker servicetelefoner for å forklare drift av produktet, riktig eller feil installering eller utføring av normal rengjøring eller vedlikehold

HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DC68-01207B-00

Mikroaaltouuni

Käyttöopas

NQ50J3530** / NQ50K3530**



SAMSUNG

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	3
Tärkeitä turvallisuustietoja	3
Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)	9
Asentaminen	10
Pakkauksen sisältö	10
Asennusohjeet	11
Huolto	14
Puhdistaminen	14
Vaihtaminen (korjaaminen)	14
Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet	14
Ennen kuin aloitat	15
Kello	15
Ajastin	15
Ääni käyttöön / pois käytöstä	16
Virransäästö	16
Sivuohjaimet	16
Tietoja mikroaaltosäteilystä	17
Mikroaaltouuneille tarkoitetut valmistusasiat	17
Toiminnot	19
Käyttöpaneeli	19
Manuaalinen tila	20
Automaattitila	25
Erityistoiminnot	26

Älykkäät valmistustoiminnot	28
Automaattiohjelma	28
Manuaalinen valmistus	30
Nopea ja helppo	37
Vianmääritys	38
Tarkistettavat kohdat	38
Näyttökoodit	43
Tekniset tiedot	43

Turvallisuusohjeet

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

VAROITUS: Jos luukku tai sen tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.

VAROITUS: Muiden kuin ammattihenkilöiden ei tule tehdä sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa mikroallosäteilyä suojaava kansi on poistettava, sillä tämä on vaarallista.

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää sinetöidyissä säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.

VAROITUS: Anna lapsen käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, jos hänelle on annettu riittävät ohjeet ja jos hän pystyy käyttämään uunia turvallisesti ja ymmärtää sen vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaarat.

Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja sitä ei tule käyttää

- kauppojen, toimistojen ja muiden työpaikkojen taukotiloissa
- maataloilla

- hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa
- majataloissa.

Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä.

Pidä uunia silmällä, kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa, sillä astia voi syttyä palamaan.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ruokien tai vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, tossujen, sienien ja puhdistusliinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai tulipalon.

Jos havaitset savua, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

Ole huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa räiskyä ja kiehua yli viiveellä.

Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokatölkkit on ravistettava tai niiden sisältö on hämmennettävä ja vauvanruoan lämpötila on tarkastettava ennen tarjoilua.

Turvallisuusohjeet

Raakoja tai kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen.

Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.

Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

Laitte on tarkoitettu vain kalustekäyttöön. Laitetta ei pidä asettaa kaapistoon.

Mikroaaltouunissa ei saa käyttää metallisia astioita ruoalle eikä juomille.

Uunilautasen paikoiltaan siirtymistä on vältettävä, kun astioita poistetaan laitteesta. (Vain uunilautasen sisältävät mallit.)

Laitetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella.

Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla.

Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi ajoneuvoihin, asuntovaunuihin tai muihin näiden kaltaisiin kulkuneuvoihin.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (esim. lasten) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.

Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai ylläpitää laitetta ilman valvontaa.

Laitte tulee voida irrottaa pistorasiasta asennuksen jälkeen. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin määräysten mukaisesti.

Jos laitteen virtajohdossa ei ole pistoketta, kiinteään johdotukseen on lisättävä mahdollisuus irrottaa laite sähköverkosta johdotusmääräysten mukaisesti.

Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, se tulee vaihdattaa valmistajalla, valtuutetussa huoltoliikkeessä tai ammattitaitoisella asentajalla, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.

Johtoja ei saa kiinnittää liimalla, sillä liimaus ei ole luotettava kiinnitystapa.

Uuni on asetettava sellaiseen asentoon ja sellaiselle korkeudelle, että sen sisätiloja ja säätimiä on helppo käyttää.

Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä siinä vettä 10 minuuttia ja käytä sitä vasta sen jälkeen.

Jos uunista tulee outoa ääntä, palaneen käryä tai savua, irrota virtajohto välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

VAROITUS: Jos laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa uunin korkean lämpötilan vuoksi.

Laitte kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei saa koskea.

Jos laitteessa on puhdistustoiminto, laitteen pinnat saattavat kuumentua puhdistamisen aikana tavallista enemmän. Lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta. Puhdistustoiminto on mallikohtainen.

VAROITUS: Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.

Älä puhdistu uunin luukun lasia hankausaineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan saattaa johtaa lasin rikkoutumiseen.

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

VAROITUS: Varmista, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse, ettei se ylikuumene.

Turvallisuusohjeet

VAROITUS: Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana.

Laitteen lämpövastuksiin ei saa koskea.

Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähetyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.

HUOMIO: Kuumennusprosessia on valvottava. Lyhytaikaista kuumennusprosessia on valvottava jatkuvasti.

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumentua käytön aikana.

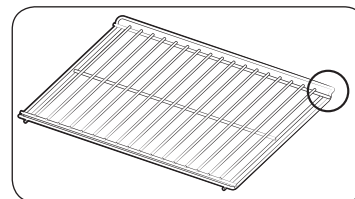
Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

Laitteen pinnat todennäköisesti kuumenevat käytön aikana.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lasten ei saa antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen tavalliseen ylläpitoon liittyviä toimia. Yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa tai ylläpitää laitetta valvotusti.

Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.



Aseta ylös taivutettu sivu taakse tukemaan painavaa kuormaa.
(Mallikohtainen)

Yleinen turvallisuus

Vain pätevä sähkötekniikko saa korjata tai muuttaa laitetta.

Ruokaa tai nesteitä ei saa lämmittää sinetöidyissä astioissa mikroaaltotoiminnolla.

Älä käytä uunin puhdistamiseen bentseeniä, ohentimia, alkoholia tai höyry- ja painepesureita.

Älä asenna uunia epätasaiselle alustalle, lämmittimien tai herkästi syttyvien aineiden lähelle, kosteisiin, öljyisiin tai pölyisiin tiloihin, suoraan auringonvaloon, veden lähelle tai sellaisiin paikkoihin, joissa voi esiintyä kaasuvuotoja.

Uuni on maadoitettava paikallisten ja kansallisten säädösten mukaisesti.

Poista pistokkeen liittimistä ja kosketuskohdista säännöllisesti kuivalla liinalla kaikki niihin kuulumattomat aineet.

Älä vedä tai taivuta virtajohtoa liikaa äläkä aseta sen päälle mitään painavia esineitä.

Jos tiloissa tapahtuu kaasuvuoto (esim. propaani- tai nestekaasuvuoto), tuuleta tilat välittömästi.

Älä koske virtajohtoon.

Älä kosketa virtajohtoa märillä käsillä.

Älä sammuta uunia irrottamalla virtajohtoa silloin, kun uuni on käytössä.

Älä laita sormiasi tai mitään laitteeseen kuulumattomia aineita sen sisälle. Jos uuniin pääsee sinne kuulumattomia aineita, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Älä altista uunia kovalle paineelle tai iskuille.

Älä pidä uunia herkästi särkyvien esineiden päällä.

Varmista, että virtalähteen jännite, taajuus ja virta vastaavat laitteen teknisiä ominaisuuksia.

Kytke pistoke tiiviisti pistorasiaan. Älä käytä jakorasioita, jatkojohtoja tai muuntajia.

Älä ripusta virtajohtoa mihinkään metalliesineeseen. Varmista, että johto on turvallisesti esineiden välissä tai uunin takana.

Älä käytä vaurioitunutta pistoketta, virtajohtoa tai löysää pistorasiaa. Jos pistoke tai johto on vaurioitunut, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Älä kaada tai suihkuta vettä suoraan uunin päälle.

Älä aseta mitään esineitä uunin päälle, sisälle tai luukun eteen.

Älä ruiskuta uunin päälle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä.

Älä säilytä uunissa mitään palavia aineita. Ole varovainen, kun lämmität alkoholipitoisia ruokia tai juomia, sillä alkoholin höyryt saattavat osua uunin kuumiin osiin.

Lapset voivat satuttaa itsensä uunin luukkuun tai heidän sormensa voivat jäädä luukun väliin.

Pidä lapset etäällä, kun avaat tai suljet luukkuja.

Mikroaaltoja koskeva varoitus

Ole varovainen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa räiskyä ja kiehua yli viiveellä. Anna lämmitettyjen juomien aina seisoa vähintään 20 sekuntia, ennen kuin käsittelet niitä. Hämmennä tarvittaessa lämmityksen aikana. Hämmennä aina lämmityksen jälkeen.

Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ensiapuohjeita:

1. Kasta palanut alue kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi.
2. Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä.
3. Älä käytä voiteita, öljyjä tai kosteusemulsioita.

Älä laita peltiä tai ritilää veteen heti ruoanlaiton jälkeen, sillä ne voivat vaurioitua.

Älä käytä uunia uppoaistamiseen, sillä ruokaöljyn lämpötilaa ei ole mahdollista hallita. Tällöin kuuma öljy saattaa yhtäkkiä kiehua yli.



Turvallisuusohjeet

Mikroaaltouuniin liittyviä turvallisuusohjeita

Käytä vain mikroaaltouuniin soveltuvia välineitä. Älä käytä metalliastioita tai astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset, vartaita tms.

Irrota metalliset kierresulkijat. Ne voivat aiheuttaa valokaaria.

Älä käytä uunia paperin tai vaatteiden kuivaamiseen.

Käytä lyhyitä lämmitysaikoja pienille ruoka-annoksille, jottei ruoka ylikuumenisi tai palaisi.

Pidä virtajohto ja pistoke etäällä vedestä ja lämmönlähteistä.

Älä lämmitä kuorellisia tai kovaksi keitettyjä kananmunia, sillä ne voivat räjähtää. Älä lämmitä ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja astioita, pähkinöitä, tomaatteja tms.

Älä peitä laitteen ilmanvaihtoaukkoja liinoilla tai papereilla. Tämä aiheuttaa tulipalon vaaran.

Uuni saattaa ylikuumentua ja sammua automaattisesti. Tällöin se pysyy sammutettuna niin kauan, kunnes se on jäähtynyt riittävästi.

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Sekoita nesteitä lämmityksen puolivälissä tai sen jälkeen, ja anna nesteiden seisoa lämmityksen jälkeen vähintään 20 sekuntia, jotta ne eivät kiehuisi ja räiskyisi.

Seiso käsivarren etäisyydellä uunista sen luukkua avatessasi, jotta kuuma ilma tai höyry ei pääsisi polttamaan ihoasi.

Älä käytä uunia tyhjänä. Uuni sammutetaan turvallisuusyistä automaattisesti 30 minuutin ajaksi.

Suosittellemme pitämään uunissa aina vesilasillista, jotta mikroaaltosäteily kohdistuisi siihen, jos uuni käynnistetään vahingossa.

Asenna uuni tässä oppaassa annettujen turvaväliohjeiden mukaisesti. (Ks. kohta "Mikroaaltouunin asentaminen".)

Ole varovainen käyttäessäsi uunin lähellä olevia pistorasioita.

Mikroaaltojen käyttöön liittyviä turvallisuusohjeita

Seuraavien turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

- Älä käytä uunia luukun ollessa auki. Älä muuntele turvalukitusta (luukun salpoja). Älä tuki turvalukituskoloja.
- Älä laita mitään uunin luukun ja uuniaukon väliin äläkä anna ruoan ja puhdistusainejäämien kertyä tiivistepinnoille. Pidä luukku ja sen tiivistepinnat puhtaina pyyhkimällä pinnat aina käytön jälkeen ensin kostealla ja sitten kuivalla, pehmeällä liinalla.
- Älä käytä uunia, jos se on vaurioitunut. Käytä uunia vasta sitten, kun pätevä teknikko on korjannut sen.
Tärkeää: Luukku on voitava sulkea kunnolla. Luukkua ei saa vääntää, sen saranat eivät saa olla rikki tai löysällä, ja luukun tiivisteiden ja tiivistepintojen on oltava ehjiä.
- Kaikki säätö- ja korjaustyöt on annettava pätevälle teknikolle.



Rajoitettu takuu

Samsung veloittaa korjausmaksun lisätarvikkeiden vaihtamisesta ja kosmeettisten vaurioiden korjaamisesta, jos laitteen tai lisätarvikkeiden vauriot ovat asiakkaan aiheuttamia. Tämä ehto koskee seuraavia:

- Kolhiintunut, naarmuuntunut tai rikkoutunut luokku, kahva, ulkopaneeli tai käyttöpaneeli.
- Rikkoutunut tai kadonnut uunipelti, ohjaintela, sovitin tai ritilä.

Käytä uunia ainoastaan siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu ja noudata tässä käyttöoppaassa annettuja ohjeita. Tämän oppaan varoitukset ja turvaohjeet eivät kata kaikkia mahdollisia olosuhteita ja tilanteita. On omalla vastuullasi käyttää tervettä järkeä ja toimia varovasti ja huolellisesti, kun asennat, ylläpidät ja käytät uunia.

Koska nämä käyttöohjeet koskevat useita eri malleja, oman mikroaaltouunin ominaisuudet saattavat poiketa oppaassa kuvatuista, ja jotkin varoitusmerkit eivät välttämättä koske käyttämääsi laitetta. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta www.samsung.com.

Käytä uunia ainoastaan ruoan lämmittämiseen. Laitte on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä lämmitä uunissa mitään tekstiilituotteita tai jyvillä täytettyjä tynnyjä. Valmistaja ei ole vastuussa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat uunin vääränlaisesta käytöstä.

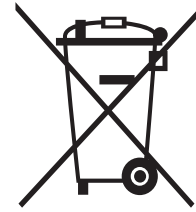
Pidä uuni aina puhtaana ja hyvässä käyttökunnossa, jotta uunin pinta ei vaurioituisi eikä vaaratilanteita syntyisi.

Tuoteryhmän määrittely

Tämä tuote on ryhmän 2 luokkaan B kuuluva ISM-laitte. Ryhmä 2 käsittää kaikki sellaiset ISM-laitteistot, jotka tarkoituksellisesti synnyttävät tai käyttävät radiotaajuisia energiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa jonkin aineen käsittelyyn, sekä EDM- ja kaarihitsauslaitteet.

Luokan B laitteet soveltuvat käytettäväksi kotitalouksissa ja tiloissa, jotka on kytketty suoraan asuinrakennusten sähkönjakelussa käytettävään pienjänniteverkkoon.

Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)



(Jätteiden lajittelua käyttävät maat)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävä kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten. Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen. Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

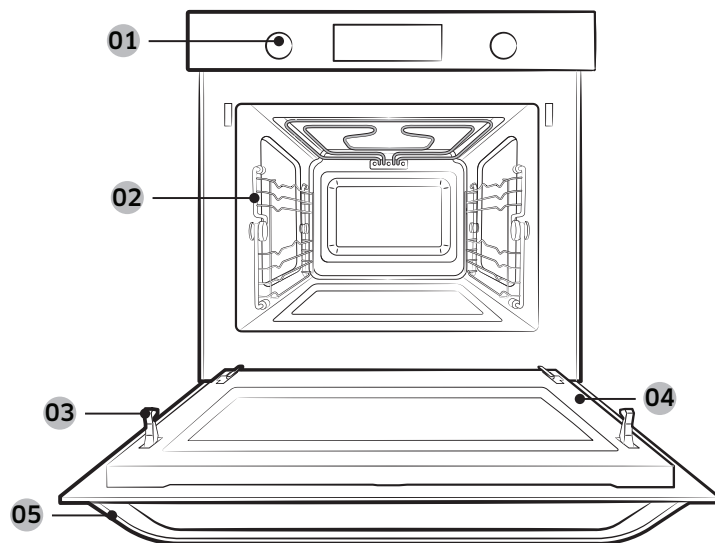
Lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista lainsäädännöllisistä velvollisuuksista (esim. REACH, WEEE, akut) on osoitteessa www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Asentaminen

Pakkauksen sisältö

Varmista, että kaikki osat ja lisätarvikkeet ovat tuotepakkauksessa. Jos sinulla on jokin uuniin tai sen lisätarvikkeisiin liittyvä ongelma, ota yhteyttä paikalliseen Samsungin asiakaspalveluun tai jälleenmyyjään.

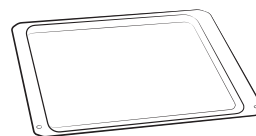
Uunin esittely



- | | | |
|------------------|-----------------|----------------------|
| 01 Käyttöpaneeli | 02 Sivuhjaimet | 03 Luukun turvalukko |
| 04 Luukku | 05 Luukun kahva | |

Lisätarvikkeet

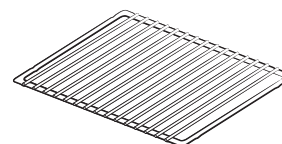
Uunin mukana toimitetaan lisätarvikkeita, joiden avulla erilaisten ruokien valmistaminen on helpompaa.



Keraaminen alusta
(Soveltuu erityisesti mikroaaltouunitilaan.)



Uunipellit
(Älä käytä mikroaaltouunitilassa.)



Grillausritilä
(Soveltuu erityisesti pikakypsennykseen ja grillaustilaan.)



Vesihöyrykeitin
(Muovinen höyrykeitin höyryttämiseen.)

HUOMAUTUS

Valitse oikeanlainen lisätarvike valmistamallasi ruoalle tutustumalla kohtaan Älykkäät valmistustoiminnot sivulla 28.

Vesihöyrykeitin

Vesihöyrykeitin sisältää höyryttämiseen soveltuvan kulhon, pohjalevyn ja kannen. Käytä vesihöyrykeitintä riisi-, pasta- ja kasvisruoille niiden ravintoarvojen säilyttämiseksi.

- Vesihöyrykeittimen osat kestävät -10 °C ... +130 °C:n lämpötilaa.
- Kun sulatat ruokaa, aseta pakaste höyrykeittimeen, jonka kansi on poistettu. Neste jää keittimen pohjalle eikä pilaa ruokaa.
- Katso kohta **Höyrytysopas** sivulla 36.

⚠ VAARA

- Vesihöyrykeitin on tarkoitettu vain tälle mallille. Älä käytä vesihöyrykeitintä muiden mallien tai laitteiden kanssa. Seurauksena voi olla aineellisia vahinkoja tai tulipalo.
- Käytä ainoastaan mikroaaltouunitilaa.
- Älä käytä vesihöyrykeitintä paljon sokeria tai rasvaa sisältävien ruokien kanssa.
- Käytä grillikintaita, kun otat vesihöyrykeittimen pois, sillä keitin on erittäin kuuma kypsennyksen päätyttyä.
- Ole varovainen kantta avatessasi, sillä keittimestä saattaa nousta erittäin kuumaa höyryä.
- Varmista ennen valmistuksen aloittamista, että vesihöyrykeitin on koottu oikein.

Asennusohjeet

Yleiset tekniset tiedot

Virtalähde	230 V - 50 Hz	
Mitat (L x K x S)	Ulkomitat	595 x 454,2 x 570 mm
	Uunin sisämitat, netto	555 x 445 x 548,8 mm

Tämä laite noudattaa EU-määräyksiä.

Pakkauksen ja laitteen hävittäminen

Pakkausmateriaalin voi kierrättää.

Pakkausmateriaaleihin voi sisältyä seuraavia aineita:

- pahvi
- polyeteenikalvo (PE)
- freoniton polystyreeni (PS, jäykkä vaahtomuovi).

Hävitä nämä materiaalit ympäristöystävällisesti paikallisten määräysten mukaisesti.

Saat paikallisilta viranomaisilta ja jätehuollosta lisätietoja vanhojen kodinkoneiden hävittämisestä asianmukaisesti.

Turvallisuus

- Laitteen saa kytkeä vain ammattitaitoinen asentaja.
- Uunia EI ole tarkoitettu ravintolakeittiökäyttöön.
- Se on tarkoitettu ainoastaan ruoanvalmistukseen kotikeittiöissä.
- Laite on kuuma käytön aikana ja sen jälkeen.
- Toimi varovasti lasten läsnä ollessa.

Sähkökytkennät

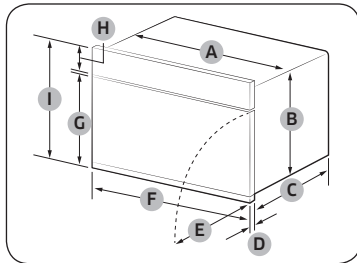
Sähköverkon, johon laite kytketään, on oltava kansallisten ja paikallisten määräysten mukainen. Laite tulee voida irrottaa verkkovirrasta asentamisen jälkeen. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin määräysten mukaisesti.

Asentaminen

Asentaminen kaapistoon

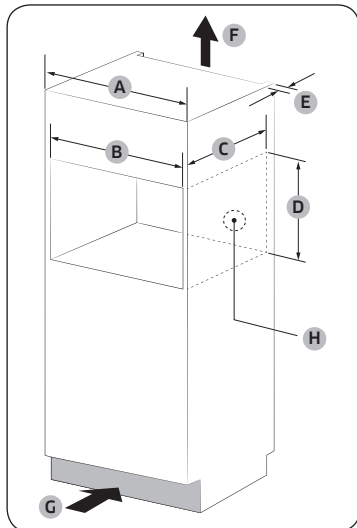
Uunin kanssa kosketuksiin joutuvan keittiökaapiston on kestävä 100 °C:n lämpötilaa. Samsung ei vastaa kuumuuden kaapistolle aiheuttamista vaurioista.

Asennuksen edellyttämät mitat



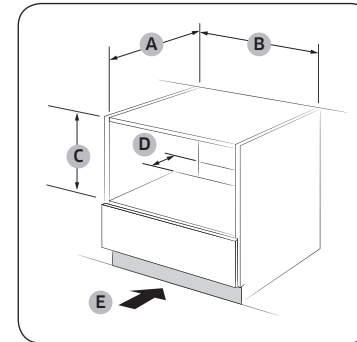
Uuni (mm)

A	555	F	595
B	445	G	358
C	549	H	85
D	21	I	454,2
E	341		



Kaapisto (mm)

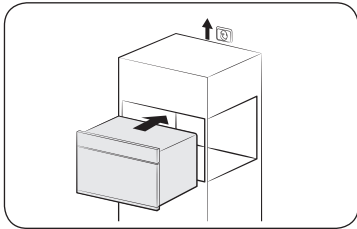
A	600
B	Väh. 564-568
C	Väh. 550
D	Väh. 445 / Enint. 450
E	Väh. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Tilaa pistorasialle (aukko: 30 Ø)



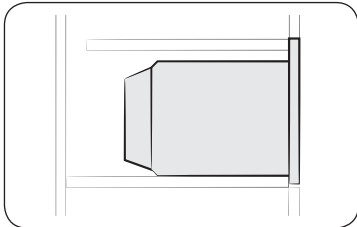
Allaskaappi (mm)

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

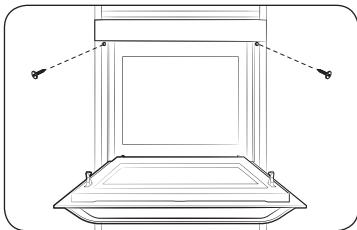
Uunin asentaminen



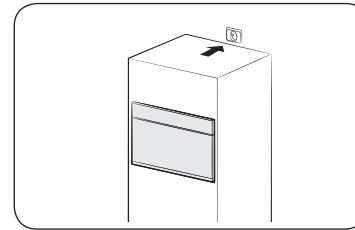
1. Liu'uta uuni osittain syvennykseen. Kytke johto virtalähteeseen.



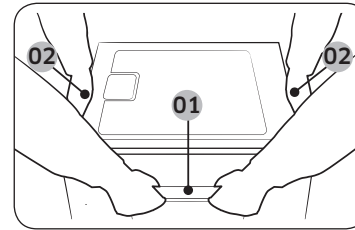
2. Liu'uta uuni kokonaan syvennykseen.



3. Kiinnitä uuni käyttämällä sen mukana tulevaa kahta ruuvia (4 x 25 mm).



4. Tee sähkökytkennät. Tarkista, että laite toimii.



Kun purat laitteen pakkauksesta, pidä kiinni laitteen kahdesta sivukahvasta ja luukun kahvasta.

01 Luukun kahva
02 Sivukahva



Huolto

Puhdistaminen

Puhdista uuni säännöllisesti, jotta sen sisä- ja ulkopuolelle ei pääsisi kertymään likaa. Kiinnitä erityistä huomiota luukkuun, sen tiivisteeseen sekä uunilautaseen ja pyöritysalustaan (vain soveltuvissa malleissa).

Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu kunnolla, tarkista ensin, onko sen tiivisteisiin päässyt kertymään likaa. Käytä saippuavedellä kostutettua pehmeää liinaa uunin sisä- ja ulkopintojen puhdistamiseen. Huuhtelee ja kuivaa hyvin.

Puhdista uunin sisältä kaikki vaikea ja haiseva lika.

1. Aseta kupillinen laimennettua sitruunamehua uunilautasen keskelle.
2. Lämmitä uunia 10 minuuttia enimmäisteholla.
3. Kun ohjelma on päättynyt, odota uunin jäähtymistä. Avaa tämän jälkeen luukku ja puhdista uunin sisätilat.

VAARA

- Pidä luukku ja sen tiiviste puhtaina ja varmista, että luukku avautuu ja sulkeutuu kunnolla. Muutoin uunin käyttöikä saattaa lyhetä.
- Varo läikyttämästä vettä uunin ilmanvaihtoaukkoihin.
- Älä käytä puhdistamiseen mitään hankaavia tai kemiallisia aineita.
- Puhdista uuni kunkin käyttökerran jälkeen miedolla pesuaineella, kun olet ensin antanut uunin jäähtyä.

Vaihtaminen (korjaaminen)

VAROITUS

Uunissa ei ole käyttäjän vaihdettavissa olevia osia. Älä vaihda tai korjaa uunia itse.

- Jos uunin saranoissa, tiivisteissä ja/tai luukussa esiintyy ongelmia, ota yhteyttä pätevään asentajaan tai lähimpään Samsungin huoltoon.
- Jos haluat vaihtaa uunin valon, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon. Älä vaihda osaa itse.
- Jos havaitset ongelmia uunin ulkorungossa, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet

- Jos et käytä uunia pitkään aikaan, irrota virtajohto pistorasiasta ja säilytä uunia jossakin kuivassa, pölyttömässä tilassa. Jos uunin sisälle pääsee kertymään pölyä ja kosteutta, uunin suorituskyky saattaa kärsiä.

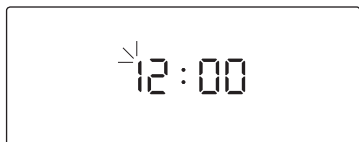


Ennen kuin aloitat

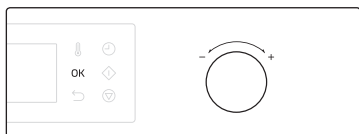
Tutustu tässä kuvattuihin uunin osiin ja toimintoihin, ennen kuin aloitat ruoanvalmistuksen. Voit asettaa tai muuttaa ajastimen asetuksia joko ennen valmistusta tai minkä tahansa valmistustilan aikana.

Kello

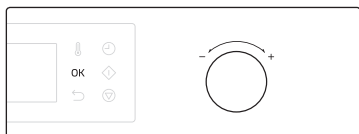
Kellon asettaminen oikeaan aikaan on tärkeää, jotta automaattiset toiminnot toimisivat oikein.



1. Käynnistä uuni ja odota muutama sekunti, kunnes uuni siirtyy valmiustilaan. Tunnit vilkkuvat.




2. Aseta tunnit arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta. Minuutit vilkkuvat.



3. Aseta minuutit arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta.

HUOMAUTUS

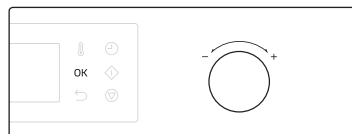
- Jos haluat asettaa ajan myöhemmin, pidä -painiketta painettuna 3 sekuntia ja noudata yllä olevia ohjeita.
- Aikaa ei voi muuttaa käytön aikana.

Ajastin

Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.



1. Paina -painiketta.



2. Aseta aika arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta.

HUOMAUTUS


- Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu "00:00".
- Voit muuttaa ajastimen asetuksia milloin tahansa.
- Kun kaksoistila on käytössä, voit säätää eri ajastukset uunin ylä- ja alaosalle.

Ennen kuin aloitat


Ääni käyttöön / pois käytöstä

Voit ottaa painikkeiden äänet, äänimerkit ja hälytysäänet pois käytöstä. Tämä asetus on käytettävissä vain valmiustilassa (kun aika on näkyvässä).



Mykistä ääni pitämällä -painiketta painettuna 3 sekuntia. Näyttöön ilmestyy "OFF" (Poissa käytöstä).




Palauta ääni pitämällä -painiketta uudelleen painettuna 3 sekuntia. Näyttöön ilmestyy "On" (Käytössä).

Virrnsäästö

Virrnsäästötila säästää sähköä silloin, kun uunia ei käytetä.

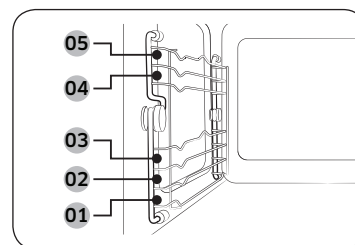


Voit vähentää virrankulutusta pitämällä -painiketta painettuna 3 sekuntia. Näyttö sammutetaan. Tämä asetus on käytettävissä vain valmiustilassa (kun aika on näkyvässä).
Voit ottaa virrnsäästötilan pois käytöstä avaamalla luukun tai painamalla mitä tahansa painiketta.

HUOMAUTUS

- Jos teet uunin asetuksia etkä tee mitään toimintoja 10 minuuttiin, uuni peruu kaikki asetukset ja siirtyy valmiustilaan.
- Jos uuni pysäytetään yli 25 minuutiksi ruoanvalmistuksen aikana, uuni siirtyy valmiustilaan.

Sivuohjaimet

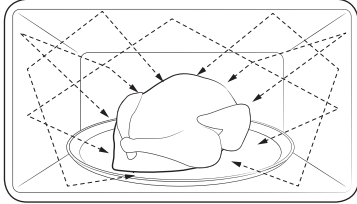


- Aseta lisätarvike sille tarkoitettuun paikkaan uunin sisällä.
- Ole varovainen, kun otat astiat ja/tai lisätarvikkeet uunista. Kuuma ruoka tai lisätarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.

01 Taso 1	Mikroaaltotoiminto
02 Taso 2	Uunin toiminto
03 Taso 3	
04 Taso 4	
05 Taso 5	

Tietoja mikroaaltosäteilystä

Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja. Uuni käyttää sisäistä magnetroniaan mikroaaltojen muodostamiseen, ja mikroaalloilla ruokaa lämmitetään tai valmistetaan muuttamatta sen rakennetta tai väriä.



1. Magnetronin luomat mikroaallot jakaantuvat tasaisesti uunissa uunin pyörivän hajautusjärjestelmän ansiosta. Tästä syystä ruoka kypsyy tasaisesti.
2. Mikroaallot oppoavat ruoassa n. 2,5 cm:n syvyyteen ja hajoavat ruoan sisällä valmistuksen jatkuessa.
3. Valmistusaikaan vaikuttavat ruoan
 - määrä ja tiheys
 - kosteus
 - alkuperäinen lämpötila (erityisesti pakasteiden tapauksessa).

HUOMAUTUS

Kypsennetyin ruoan sisälämpötila pysyy muuttumattomana jonkin aikaa valmistuksen jälkeen. Tästä syystä on tärkeää noudattaa tässä oppaassa mainittuja seisotusaikoja. Näin varmistat, että ruoka kypsyy tasaisesti sekä pinnalta että sisältä.

Mikroaaltouuneille tarkoitetut valmistusastiat

Mikroaaltouuneille tarkoitettujen valmistusastioiden tulee läpäistä mikroaallot. Metallit, kuten ruostumaton teräs, alumiini ja kupari, heijastavat mikroaalloja. Älä siis käytä valmistusastioita, joissa on metallia. Astioita, joissa on merkintä niiden soveltuvuudesta mikroaaltouunikäyttöön, on turvallista käyttää. Lisätietoja oikeanlaisista valmistusastioista on seuraavissa ohjeissa. Aseta uunilautaselle lasi vettä tai hiukan ruokaa.

Vaatimukset:

- tasainen pohja ja suorat reunat
- tiivis kansi
- tasapainossa pysyvä astia, jossa on kahvat, jotka painavat vähemmän kuin itse astia.

Materiaali	Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Kuvaus
Alumiinifolio	△	Käytä pienille annoksille, jottei ruoka kypsyisi liikaa. Valmistuksen aikana voi esiintyä valokaaria, jos folio on liian lähellä uunin seinämiä tai jos foliota on liikaa.
Ruskistuslautanen	○	Älä lämmitä yli 8 minuuttia.
Posliini- ja keramiikka-astiat	○	Posliini, saviastiat, lasitettu keramiikka ja luoposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäväksi, paitsi jos niissä on metallikoristeita.

Ennen kuin aloitat

Materiaali		Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Kuvaus
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat		○	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.
Pikaruokien pakkaukset	Vaahtomuovikupit ja -astiat	○	Ylikuumentuminen saattaa sulattaa tällaiset astiat.
	Paperipussit tai sanomalehti	✗	Nämä saattavat syttyä palamaan.
	Uusiopaperi tai metallikoristelut	✗	Nämä saattavat aiheuttaa valokaaria.
Lasitavara	Uuninkestävät astiat	○	Nämä soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäväksi, paitsi jos niissä on metallikoristeita.
	Hauraat lasiastiat	○	Ohut lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumentumisen seurauksena.
	Lasitölkkit	○	Ainoastaan lämmitykseen. Poista kansi ennen valmistusta.
Metalli	Astiat	✗	Nämä saattavat aiheuttaa valokaaria tai tulipalon.
	Pakastepussi, jossa on kierresulkija	✗	
Paperi	Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	○	Vain lyhytaikaiseen valmistukseen. Nämä imevät kosteutta.
	Uusiopaperi	✗	Aiheuttaa valokaaria.

Ennen kuin aloitat

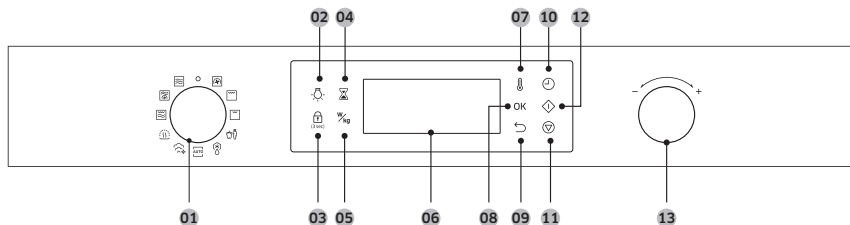
Materiaali		Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Kuvaus
Muovi	Rasiat	○	Käytä vain lämpömuovisia astioita. Jotkin muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa.
	Muovikelmu	○	Käytä kosteuden säilyttämiseen ruoanvalmistuksen jälkeen.
	Pakastepussit	△	Käytä vain uunissa paistamisen ja keittämisen kestäviä pusseja.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi		○	Käytä kosteuden säilyttämiseen ja roiskumisen estämiseen.

○ : Soveltuu mikroaaltouunikäyttöön △ : Ole varovainen ✗ : Ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön

Toiminnot

Käyttöpaneeli

Etupaneeleita on monenlaisia, ja niissä on käytetty erilaisia materiaaleja ja värejä. Uunien ulkoosua voidaan tuotekehityssyistä muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.



01	Tilanvalitsin	Valitse haluamasi valmistustila tai toiminto tilanvalitsimella.
02	Uunin valo	Sytytä tai sammuta uunin valo painamalla tätä painiketta.
03	Lapsilukko	Ota toiminto käyttöön tai pois käytöstä painamalla tätä 3 sekuntia. Lapsilukko on käytettävissä vain valmiutilassa.
04	Ajastin	Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.
05	Teho/Paino	Käytä tehon tai painon muuttamiseen.
06	Näyttö	Näyttää tärkeitä tietoja valitusta toiminnosta tai asetuksista.
07	Lämpötila	Aseta lämpötila painamalla tätä.
08	OK	Vahvista asetukset painamalla tätä.
09	Takaisin	Palauta oletusasetus painamalla tätä.
10	Valmistusaika	Aseta valmistusaika painamalla tätä.
11	Pysäytä	Lopeta käyttö painamalla tätä. Tällä painikkeella voidaan myös perua parhaillaan käytössä oleva tila
12	Käynnistä	Aloita valmistus painamalla tätä.
13	Arvojenvalitsin	Säädä asetuksia kääntämällä arvojenvalitsinta. Voit suurentaa arvoja kääntämällä valitsinta "+"-suuntaan, ja pienentää niitä kääntämällä valitsinta "-"-suuntaan.

Yhteenveto ominaisuuksista

Ominaisuus		Lämpötila-alue	Oletuslämpötila
Manuaalinen tila	Kiertoilma	40-230 °C	180 °C
	Iso grilli	150-230 °C	220 °C
	Pieni grilli	150-200 °C	180 °C
	Mikroaalto	100-800 W	800 W
Manuaalinen tila	Kiertoilmayhdistelmätila	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W
	Grillausyhdistelmätila	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W

Uunin vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisälle. Käytä tätä tilaa leipomiseen ja pakasteille.

Käytä tätä lihan yms. grillaamiseen.

Pieni grilli tuottaa lämpöä. Käytä tätä tilaa vähemmän lämpöä tarvitseville ruoille, esimerkiksi kalalle tai täytetyille patongeille.






Mikroaaltosäteily kypsentää tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.

Vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön uunin sisälle mikroaaltosäteilyn avustamana.

Vastukset tuottavat lämpöä mikroaaltosäteilyn avustamana.

Toiminnot

Toiminnot

Ominaisuus		Lämpötila-alue	Oletuslämpötila	
Automaattitila		Vihannekset	Uunissa on aloittelevia kokkeja varten yhteensä 10 automaattiohjelmaa.	
		Automaattinen	Uunissa on aloittelevia kokkeja varten yhteensä 10 automaattiohjelmaa.	
		Sulatus	Uunissa on 5 käyttömukavuutta lisäävää sulatusohjelmaa.	
Erityistoiminnot		Lämpimänäpito	60-100 °C	70 °C
		Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.		
		Höyrypuhdistus	-	-
		Tämä toiminto on tarkoitettu pienen likamäärän puhdistamiseen höyryllä.		

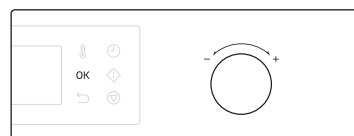
Manuaalinen tila

Vaihe 1 Valitse tila



Valitse tilanvalitsimella jokin manuaalinen tila, esimerkiksi **Kiertoilmatila**. Oletuslämpötila (tai -teho) vilkkuu.

Vaihe 2 Aseta lämpötila tai teho

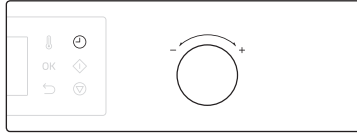


Säädä oletuslämpötilaa (tai -tehoa) arvojenvalitsimella. Kun olet valmis, siirry seuraavaan vaiheeseen painamalla **OK**-painiketta.

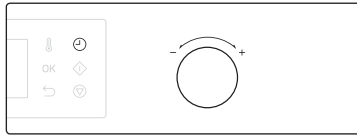
HUOMAUTUS

Jos tehoa tai lämpötilaa ei aseteta 5 sekunnin sisällä, uuni siirtyy seuraavaan vaiheeseen. (Valmistusaika tai valmiustila.)

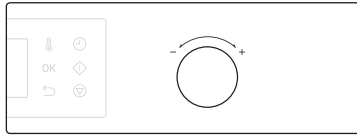
Vaihe 3 Aseta valmistusaika



Siirry aika-asetuksiin painamalla **Valmistusaikapainiketta**. (Vain Kiertoilma- ja grillaustilassa.)
Aseta valmistusaika arvojenvalitsimella.

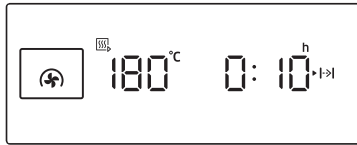


Voit vaihtoehtoisesti viivästyttää valmistuksen päättymisaikaa haluamaasi ajankohtaan. Kun valmistusaika on asetettu, paina -painiketta. Aseta tämän jälkeen päättymisajankohta arvojenvalitsimella. Katso lisätietoja kohdasta **Viivekäynnistys** sivulla 21.



Kun tämä on tehty, paina -painiketta.

Vaihe 4 Lämmitä uuni (vain Kiertoilma- ja Grillaustilassa)



Uuni lämmitetään asetettuun lämpötilaan. Kun lämmitys on tehty, uuni antaa äänimerkin ja -ilmaisain sammuu.

HUOMAUTUS

Jos haluat muuttaa lämpötilaa tai aikaa valmistuksen aikana, paina lämpötila- tai valmistusaikapainiketta ja säädä asetusta arvojenvalitsimella.

Viivekäynnistys

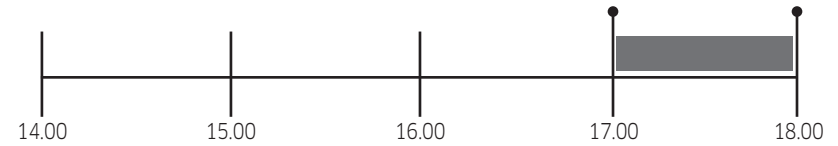
Viivekäynnistys on tarkoitettu ruoanlaiton helpottamiseen.

Tosielämän esimerkki: Oletetaan, että valitset tunnin mittaisen valmistusohjelman klo 14.00 ja haluat valmistuksen päättyvän klo 17.00. Aseta lopetus aika asettamalla lopetusajaksi klo 17.00. Uuni aloittaa valmistuksen klo 16.00 ja lopettaa sen asetustesi mukaisesti klo 17.00.

Esimerkki 1

Nykyinen aika: 14.00 Aseta valmistusaika: 1 tunti Aseta viivekäynnistysaika: 18.00

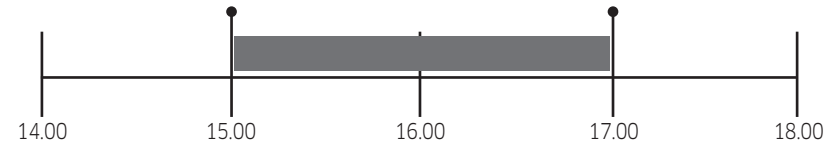
Uuni aloittaa valmistuksen automaattisesti klo 17.00 ja päättää sen klo 18.00.



Esimerkki 2

Nykyinen aika: 14.00 Aseta valmistusaika: 2 tunti Aseta viivekäynnistysaika: 17.00

Uuni aloittaa valmistuksen automaattisesti klo 15.00 ja päättää sen klo 17.00.

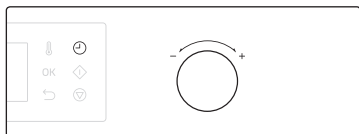


VAARA

Älä pidä kypsää ruokaa uunissa liian kauan. Ruoka saattaa pilaantua.

Toiminnot

Valmistusajan muuttaminen valmistuksen aikana



1. Paina -painiketta. Aika vilkkuu.
2. Säädä valmistusaikaa arvojenvalitsimella.

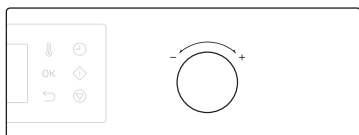


3. Vahvista muutokset painamalla **OK**-painiketta.

Lämpötilan tai tehon muuttaminen valmistuksen aikana



1. Paina - tai -painiketta. Lämpötila (tai teho) vilkkuu.



2. Säädä lämpötilaa (tai tehoa) arvojenvalitsimella.



3. Vahvista muutokset painamalla **OK**-painiketta.

Käytön lopettaminen



Lopeta käyttö painamalla -painiketta kerran tai peru nykyinen tila painamalla painiketta kaksi kertaa.

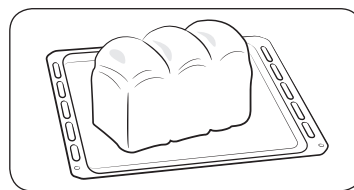


Vaihtoehtoisesti voit kääntää tilanvalitsimen kohtaan "0".

Kiertoilma

Uunin vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmahuuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisälle. Käytä tätä tilaa kekseille, yksittäisille teeleiville, kääretortuille, kakuille, hedelmäkakuille, tuulihatuille ja kohokkaille.

Vaihe 1	>	Vaihe 2	>	Vaihe 3	>	Vaihe 4
Kiertoilma		Lämpötila		Valmistusaika		Esilämmitys

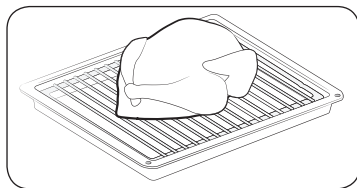


1. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, käytä suositeltua lisätarviketta ja sulje luukku.
2. Noudata osion **Manuaalinen tila** vaiheita 1-4 sivulla 20.
3. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkuu. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

Kiertoilmayhdistelmätila

Tässä yhdistelmätilassa käytetään mikroaaltosäteilyä ja kuumaa ilmaa yhdessä. Tämä lyhentää valmistusaikaa ja auttaa ruskistamaan ja rapeuttamaan ruoan pinnan. Käytä tätä tilaa lihalle ja linnunlihalle, pataruoille, gratiineille, sokerikakuille, kevyille hedelmäkakuille, piirakoille, uunivihanneksille, pikkuleiville ja leiville.

Vaihe 1 > Vaihe 2 > Vaihe 3 > Vaihe 4
Kiertoilmayhdistelmätila > Lämpötila ja teho > Valmistusaika > Esilämmitys



1. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, aseta astia ritilälle ja sulje luukku.
2. Noudata osion **Manuaalinen tila** vaiheita 1-4 sivulla 20.
3. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkua. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

VAARA

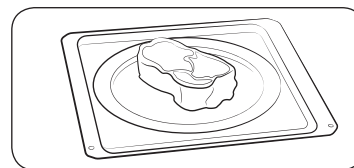
Käytä vain uuninkestäviä astioita, esimerkiksi lasisia, keraamisia tai posliinisia vuokia, joissa ei ole metallikoristeita.

Mikroaalto

Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja. Mikroaaltosäteily kypsentää tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.


- Käytä vain mikroaaltouunin kestäviä astioita.

Vaihe 1 > Vaihe 2 > Vaihe 3 > Vaihe 4
Mikroaalto > Teho > Valmistusaika > -



1. Laita ruoka mikroaaltouunin kestäväan astiaan, käytä suositeltua lisätarviketta ja sulje luukku.
2. Noudata osion **Manuaalinen tila** vaiheita 1-3 sivulla 20.
3. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkua. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

Helppo aloitus

Jos haluat vain lämmittää ruokaa hetken aikaa enimmäisteholla (800 W), valitse **Mikroaalto** ja paina .

Teho

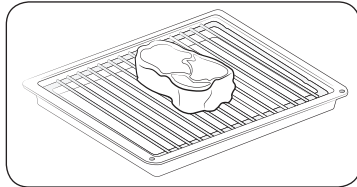
Taso	Prosenttimäärä (%)	Lähtöteho (W)	Kuvaus
SUURI TEHO	100	800	Käytä tätä nesteiden lämmittämiseen.
ALEMPI SUURI TEHO	83	700	Käytä tätä lämmittämiseen ja kypsentämiseen.
YLEMPI KESKITEHO	67	600	
KESKITEHO	50	450	Käytä tätä lihan kypsentämiseen ja vihannesten lämmittämiseen.
ALEMPI KESKITEHO	33	300	
SULATUS	20	180	Käytä tätä pakasteiden sulattamiseen ennen valmistusta.
PIENI TEHO	11	100	Käytä tätä vihannesten sulattamiseen.

Toiminnot

☑ Iso grilli

Vastukset tuottavat lämpöä. Varmista, että ne ovat vaaka-asennossa.

Vaihe 1 Grilli	>	Vaihe 2 Lämpötila	>	Vaihe 3 Valmistusaika	>	Vaihe 4 -
-------------------	---	----------------------	---	--------------------------	---	--------------

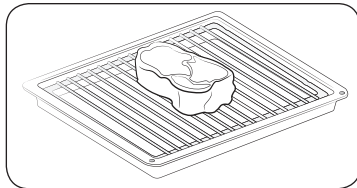


1. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, käytä suositeltua lisätarviketta ja sulje luukku.
2. Noudata osion **Manuaalinen tila** vaiheita 1-4 sivulla 20.
3. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkua. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

☑ Pieni grilli

Vastukset tuottavat lämpöä. Varmista, että ne ovat vaaka-asennossa.

Vaihe 1 Grilli	>	Vaihe 2 Lämpötila	>	Vaihe 3 Valmistusaika	>	Vaihe 4 -
-------------------	---	----------------------	---	--------------------------	---	--------------

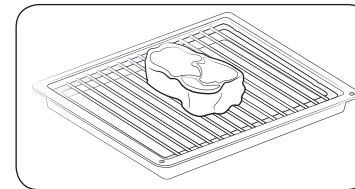


1. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, käytä suositeltua lisätarviketta ja sulje luukku.
2. Noudata osion **Manuaalinen tila** vaiheita 1-4 sivulla 20.
3. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkua. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

☑ Grillausyhdistelmätila

Vastukset tuottavat lämpöä mikroaaltosäteilyn avustamana. Käytä vain mikroaaltouunin kestäviä astioita, esimerkiksi lasi- tai keramiikkavuokia.

Vaihe 1 Grillausyhdistelmätila	>	Vaihe 2 Teho	>	Vaihe 3 Valmistusaika	>	Vaihe 4 -
-----------------------------------	---	-----------------	---	--------------------------	---	--------------



1. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, käytä suositeltua lisätarviketta ja sulje luukku.
2. Noudata osion **Manuaalinen tila** vaiheita 1-3 sivulla 20.
3. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkua. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

Automaattitila

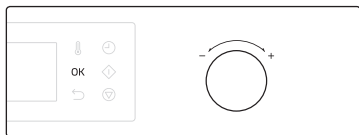
Uunissa on 3 käyttömukavuutta lisäävää automaattitilaa: **Vihannekset**, **Automaattiohjelma** ja **Sulatus**. Valitse näistä tarpeisiisi parhaiten sopiva.

Vaihe 1 Valitse tila



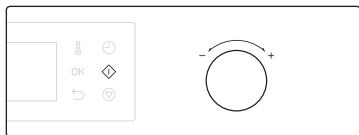
Valitse automaattitila tilanvalitsimella. (**Vihannekset**, **Automaattiohjelma** ja **Sulatus**.) Oletusohjelman numero vilkkuu.

Vaihe 2 Valitse ohjelma



Valitse haluamasi ohjelma arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta. Ohjelman oletuspaino vilkkuu.

Vaihe 3 Aseta paino



Aseta paino arvojenvalitsimella. Kun tämä on tehty, paina **OK**-painiketta.

VAARA

Käytä aina patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

HUOMAUTUS

Valmistusaika on ohjelmoitu valmiiksi automaattitilan mukaisesti eikä sitä voi muuttaa.

Vihannekset

Uunissa on aloittelevia kokkeja varten yhteensä 10 automaattiohjelmaa. Lisää 30-45 ml kylmää vettä 250 g:aa kohden, paitsi jos veden määräksi suositellaan jotakin muuta. Kypsennä kannen alla mahdollisimman lyhyen aikaa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita valmistuksen jälkeen. Peitä ja anna seistä 3 minuuttia.

Vaihe 1
Vihannekset

Vaihe 2
1-10

Vaihe 3
Paino



1. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, käytä suositeltua lisätarviketta ja sulje luukku.
2. Noudata osion **Automaattitila** vaiheita 1-3 sivulla 25.
3. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkua. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

HUOMAUTUS

Leikkaa tuoreet vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin ne kypsyvät.

Toiminnot

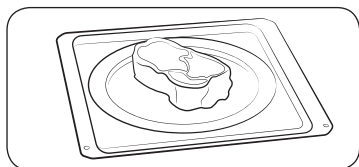
Automaattiohjelma

Uunissa on aloittelevia kokkeja varten yhteensä 10 automaattiohjelmaa. Tämä säästää aikaa ja nopeuttaa oppimista. Valmistusaika ja -lämpötila säädetään valitun ruokalajin mukaisesti.

Vaihe 1
Automaattinen

Vaihe 2
1-10

Vaihe 3
Paino



1. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, käytä suositeltua lisätarviketta ja sulje luukku.
2. Noudata osion **Automaattitila** vaiheita 1-3 sivulla 25.
3. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkua. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

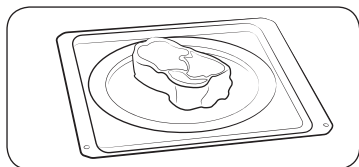
Sulatus

Uunissa on 5 käyttökävyyttä lisäävää sulatusohjelmaa. Aika ja teho asetetaan automaattisesti valitun ohjelman mukaisiksi.

Vaihe 1
Sulatus

Vaihe 2
1-5

Vaihe 3
Paino



1. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, käytä suositeltua lisätarviketta ja sulje luukku.
2. Noudata osion **Automaattitila** vaiheita 1-3 sivulla 25.
3. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkua. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

Erityistoiminnot

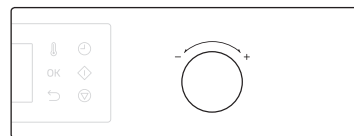
Lämpimänäpito

Tässä toiminnossa vain kiertoilmavastus on käytössä, ja se otetaan vuorotellen käyttöön ja pois käytöstä, jotta ruoka pysyisi lämpimänä.

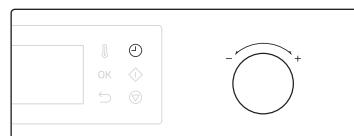
Kun ruoka on valmista:




1. Valitse **Lämpimänäpito** -tila tilanvalitsimella.



2. Säädä lämpötilaa arvojenvalitsimella.



3. Aseta valmistusaika painamalla  -painiketta ja asettamalla tarvittaessa aika arvojenvalitsimella.



4. Paina  -painiketta. Uuni alkaa lämmitä.

VAARA

- Käytä aina patakintaita, kun otat ruokaa uunista.
- Älä käytä tätä toimintoa kylmien ruokien lämmittämiseen. Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.

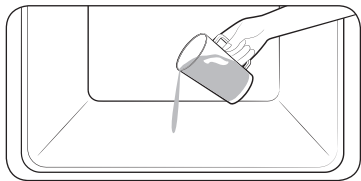
- Älä käytä tätä toimintoa yli tunnin. Muutoin ruoan laatu saattaa kärsiä.
- Jos haluat pitää ruoan rapeana, älä peitä sitä lämpimänä pitämisen aikana.

Lämpimänäpitoamisopas

Ruoka	Lämpötila (°C)	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohjeet
Ateriat	80	30	Liha- ja kanaruokien, gratiinien, pizzojen sekä perunoiden ja valmiiden annosten pitämiseen lämpiminä.
Juomat	80	30	Veden, maidon tai kahvin pitämiseen lämpiminä.
Leivät/piirakat	60	30	Leivän, paahtoleipien, kääretorttujen, muffinien ja kakkujen pitämiseen lämpiminä.
Lautaset/astiat	70	30	Lautasten ja astioiden lämmittämiseen. Aseta astiat uunilautaselle. Älä ylikuormita lautasta. (Enimmäispaino: 7 kg.)

Höyrypuhdistus

Tämä toiminto on tarkoitettu pienen likamäärän puhdistamiseen höyryllä.



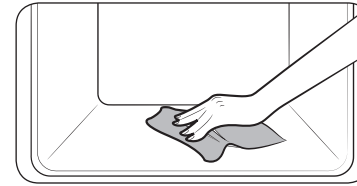
1. Kaada uunin pohjalle 100 ml vettä ja sulje luukku.



2. Valitse tilanvalitsimella Höyrypuhdistus.



3. Paina -painiketta. Uuni käynnistää puhdistuksen.



4. Puhdista uunin sisätilat kuivalla liinalla.

VAROITUS

- Älä avaa luukkuja, ennen kuin ohjelma on päättynyt. Uunin sisällä oleva vesi on erittäin kuumaa ja voi aiheuttaa palovammoja.

HUOMAUTUS

- Käytä tätä toimintoa vain, kun uuni on viilentynyt täysin huoneenlämpöiseksi.
- ÄLÄ käytä tislattua vettä.
- ÄLÄ käytä mikroaaltouunin puhdistamiseen höyrysuihku- tai painepesulaitteita.
- Jos uuni on kuuma, automaattista puhdistusta ei käynnistetä. Odota uunin jäähtymistä ja yritä uudelleen.
- Älä kaada vettä uunin pohjalle liian äkillisesti. Tee se varovasti. Muuten vesi voi vuotaa yli uunin etuosasta.

Älykkäät valmistustoiminnot

Automaattiohjelma

Vihannesopas

	Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
U1	Parsakaalin kukinnot	0,2-0,3 0,3-0,4	Keraaminen alusta	1
		Leikkaa parsakaali viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää vain 15 ml (1 rkl) vettä. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		
U2	Kukkakaalin kukinnot	0,2-0,3 0,3-0,4	Keraaminen alusta	1
		Pese ja huuhtelee kukkakaali ja irrota sen kukinnot. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä 0,2-0,3 kg:lle ja 45-60 ml (3-4 rkl) vettä 0,3-0,4 kg:lle. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		
U3	Viipaloidut porkkanat	0,2-0,3 0,4-0,5	Keraaminen alusta	1
		Pese ja huuhtelee porkkanat ja siivuta ne samankokoisiksi siivuiiksi. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä 0,2-0,3 kg:lle ja 45-60 ml (3-4 rkl) vettä 0,4-0,5 kg:lle. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		
U4	Uuniperunat	0,3-0,4 0,7-0,8	Keraaminen alusta	1
		Pese ja huuhtelee perunat, sivele niiden pinnalle oliiviöljyä ja viillä kuoria veitsellä. Aseta ne keraamiselle alustalle. Anna seistä 3-5 minuuttia valmistuksen jälkeen.		

Älykkäät valmistustoiminnot

	Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
U5	Kuuritut perunat	0,4-0,5 0,7-0,8	Keraaminen alusta	1
		Pese ja kuori perunat, halkaise ne kahtia ja aseta ne kannelliseen, uunikestävään lasikulhoon. Lisää 15-30 ml (1-2 rkl) vettä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana, jos annokset ovat suuria. Anna seistä 3-5 minuuttia.		
U6	Kesäkurpitsat	0,2-0,3 0,3-0,4	Keraaminen alusta	1
		Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai nokare voita. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Kypsennä kannen alla. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.		
U7	Siivutetut munakoisot	0,1-0,2 0,3-0,4	Keraaminen alusta	1
		Leikkaa munakoisot pieniksi siivuiiksi ja pirskota niiden päälle 15 ml (1 rkl) sitruunamehua. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		
U8	Viipaloidut sipulit	0,2-0,3 0,4-0,5	Keraaminen alusta	1
		Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää vain 15 ml (1 rkl) vettä. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		
U9	Sekavihannekset	0,2-0,3 0,4-0,5	Keraaminen alusta	1
		Pese ja huuhtelee tuoreet vihannekset. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 15 ml (1 rkl) vettä 0,2-0,3 kg:lle ja 30 ml (2 rkl) vettä 0,4-0,5 kg:lle. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		

Ruoka		Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
U10	Valkoinen riisi	0,2-0,3	Keraaminen alusta	1
		Käytä isoa, kannellista pyrex-lasikulhoa. (Huomaa, että riisin tilavuus kaksinkertaistuu kypsennyksen aikana.) Kypsennä kannen alla. Kun kypsennysaika on päättynyt, hämmennä ennen seisotusta. Lisää suolaa tai yrttejä ja voita. Huomaa, että riisi ei välttämättä ole imenyt kaikkea vettä itseensä ennen kypsennysajan päättymistä.		

Automaattiohjelmien opas

Ruoka		Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
A1	Ruoka-annos	0,3-0,35	Keraaminen alusta	1
		0,4-0,45		
Aseta ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuville aterioille (esim. lihaa kastikkeen ja vihannesten tai lisukkeiden, kuten perunan, riisin tai pastan kera). Anna seistä 3 minuuttia valmistuksen jälkeen.				
A2	Pakastepizza	0,3-0,35	Grillausritilä + Keraaminen alusta	2
		0,4-0,45		
Laita pakastepizza uuniin.				
A3	Pakastelasagne	0,4-0,45	Grillausritilä + Keraaminen alusta	2
		0,6-0,65		
Aseta pakastettu lasagne sopivaan lasiseen pyrex-astian tai keraamiseen astiaan. Anna seistä 2-3 minuuttia lämmityksen jälkeen.				
A4	Kokonainen kana	1,1-1,15	Grillausritilä + Keraaminen alusta	2
		1,2-1,25		
Sivele kylmän kanan pinnalle öljy-mausteseosta. Aseta se rintapuoli alaspäin grillausritilän keskelle keraamisen alustan kanssa. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla Käynnistä -painiketta. Anna seistä 5 minuuttia valmistuksen jälkeen.				

Ruoka		Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
A5	Kananpalat	0,6-0,7	Grillausritilä + Keraaminen alusta	4
		0,9-1,0		
Sivele kylmille kananpaloille öljyä ja mausteita. Aseta ne grillausritilälle keraamiselle alustalle nahkapuoli alaspäin. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.				
A6	Karitsapaisti	0,8-0,9	Grillausritilä + Keraaminen alusta	3
		1,1-1,2		
Aseta marinoitu karitsa grillausritilälle keraamiselle alustalle. Kun uuni antaa äänimerkin, käännä se ja käynnistä uuni uudelleen.				
A7	Pakasteranskalaiset	0,3-0,4	Uunipelti	3
		0,45-0,5		
Levitä pakastetut ranskalaiset tasaisesti metalliselle uunipellille.				
A8	Halkaistut uuniperunat	0,4-0,5	Grillausritilä + Keraaminen alusta	4
		0,6-0,7		
Halkaise perunat kahtia. Asettele ne ympyräksi ritilälle leikattu puoli grilliin päin. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.				
A9	Omenapiirakka	1,2-1,4	Uunipelti	2
Aseta omenapiirakka pyöreään metalliastiaan. Laita ruoka pellille. Paino sisältää omenan ja muut ainesosat.				
A10	Kuivakakku	0,7-0,8	Uunipelti	3
		Kaada taikina sopivankokoiseen, suorakulmaiseen metallivuokaan (jonka pituus on 25 cm). Aseta vuoka pellille pitkittäin luukkuun nähden.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Sulatusopas

Ruoka	Annoskoko (g)	Lisätarvike	Taso
d1 Liha	0,2-1,5	Keraaminen alusta	1
	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudan-, karitsan- ja sianlihan sekä pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa.		
d2 Linnunliha	0,2-1,5	Keraaminen alusta	1
	Suojaa koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa.		
d3 Kala	0,2-1,5	Keraaminen alusta	1
	Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafileiden kanssa.		
d4 Leipä / Kakku	0,1-0,8	Keraaminen alusta	1
	Aseta leipä leivinpaperille ja käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. Laita kakku keraamiselle alustalle ja mikäli mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. (Uuni pysyy käytössä ja pysähtyy, kun luukku avataan.) Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien sekä sämpylöiden ja patonkien kanssa. Asettele sämpylät ympyrän muotoon. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten hiivalla kohotettujen kakkujen, keksien, juustokakkujen ja lehtitainaleivonnaisten kanssa. Sitä ei voi käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten leivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorrutteisien kakkujen kanssa.		
d5 Hedelmät	0,1-0,6	Keraaminen alusta	1
	Levitä pakastetut hedelmät tasaisesti keraamiselle alustalle. Tämä ohjelma soveltuu esimerkiksi vademille, marjasekoituksille ja trooppisille hedelmille.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Manuaalinen valmistus

Opas mikroaalloista ruoanvalmistuksessa

- Älä käytä metallisia astioita mikroaaltouunitilassa. Aseta astia aina uunilautaselle.
- Suosittelemme ruoan peittämistä, jotta tulokset olisivat mahdollisimman hyvät.
- Kun ruoka on valmista, anna sen asettua omassa höyryssään.

Pakastevihannekset

- Käytä kannellista pyrex-lasikulhoa.
- Hämmennä vihanneksia kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen.
- Mausta valmistuksen jälkeen.

Ruoka	Annoskoko (g)	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Pinaatti	150	600	5-6	2-3
	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.			
Parsakaali	300	600	8-9	2-3
	Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä.			
Herneet	300	600	7-8	2-3
	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.			
Vihreät pavut	300	600	7½-8½	2-3
	Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä.			
Sekavihannekset (porkkanat/herneet/maissi)	300	600	7-8	2-3
	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.			
Sekavihannekset (kiinalaisittain)	300	600	7½-8½	2-3
	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.			

Tuoreet vihannekset

- Käytä kannellista pyrex-lasikulhoa.
- Lisää 30–45 ml kylmää vettä 250 grammaa kohden.
- Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen.
- Mausta valmistuksen jälkeen.
- Suosittelemme pilkkomaan vihannekset pieniksi, samankokoisiksi paloiksi, jotta ne kypsyisivät nopeammin.
- Kypsennä tuoreet vihannekset täydellä mikroaaltoteholla (800 W).

Ruoka	Annoskoko (g)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Parsakaali	250	4-5	3
	500	5-6	
Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Asettele ne kannat keskellepäin.			
Ruusukaali	250	5-6	3
	500	7-8	
Lisää 60-75 ml (4-5 rkl) vettä.			
Porkkanat	250	5-6	3
	Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.		
Kukkakaali	250	5-6	3
	500	7-8	
Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Halkaise isot kukinnot kahtia. Asettele ne kannat keskellepäin.			
Kesäkurpitsat	250	3-4	3
	Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.		
Munakoisot	250	3-4	3
	Leikkaa munakoisot pieniksi siivuiksi ja pirskota niiden päälle 1 rkl sitruunamehua.		
Purjosipulit	250	3-4	3
	Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi.		

Ruoka	Annoskoko (g)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Sienet	125	1-2	3
	250	2-3	
Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua.			
Sipulit	250	4-5	3
	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 rkl) vettä.		
Paprikat	250	4-5	3
	Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.		
Perunat	250	4-5	3
	500	7-8	
Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.			
Kyssäkaali	250	5-6	3
	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Riisi ja pasta

Sekoita toisinaan valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Kypsennä peittämättä ja peitä kannella, kun annat ruoan asetua valmistuksen jälkeen. Huuhtelee lopuksi huolellisesti.

- **Riisi:** Käytä suurikokoista, kannellista pyrex-lasiastiaa, sillä kypsä riisi vie kaksinkertaisen tilan.
- **Pasta:** Käytä suurikokoista pyrex-lasiastiaa.

Ruoka	Annoskoko (g)	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohjeet
Valkoinen riisi (esikeitetty)	250	800	17-18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
	375		18-20		Lisää 750 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (esikeitetty)	250	800	20-22	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
	375		22-24		Lisää 750 ml kylmää vettä.
Sekariisi (riisi ja villiriisi)	250	800	17-19	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät)	250	800	18-20	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250	800	10-11	5	Lisää 1000 ml kuumaa vettä.

Lämmittäminen

- Älä lämmitä suurikokoista ruokaa, esimerkiksi isoja lihakimpaleita, sillä ne ylikiypsyvät helposti.
- Lämmittämiseen on parempi käyttää alhaista tehoa.
- Sekoita hyvin tai käännä valmistuksen aikana ja sen jälkeen.
- Ole varovainen nesteiden ja vauvanruokien kanssa. Sekoita ne hyvin ennen valmistusta, sen aikana ja sen jälkeen joko muovilusikalla tai lasisella sekoitustikulla, jotta ruoka ei kiehuisi ja roiskuisi yli. Seisota tällaiset ruoat uunin sisällä. Käytä pitempää lämmitys-aikaa kuin muille ruoille.
- Suositeltu seisotusaika lämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia. Käytä apuna alla olevaa taulukkoa.

Nesteet ja ruoka

Ruoka	Annoskoko	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Juoma	250 ml (1 muki)	800	1½-2	1-2
	500 ml (2 mukia)		2-3	
	Kaada keraamiseen kuppiin ja kuumenna peittämättä. Laita kuppi keraamisen alustan keskelle. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja sen jälkeen.			
Keitto (kylmä)	250 g	800	3-4	2-3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.			
Muhennos (kylmä)	350 g	600	5-6	2-3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.			
Pastaa kastikkeen kera (kylmä)	350 g	600	5-6	2-3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.			
Valmisateria (kylmä)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Aseta 2-3 kylmästä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.				

Vauvanruoat ja maito

Ruoka	Annoskoko	Teho (W)	Valmistusaika (sekunneissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Vauvanruoka (Vihanneksia ja lihaa)	190 g	600	30-40	2-3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuuttia. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.			
Vauvanpuuro (Viljaa, maitoa ja hedelmiä)	190 g	600	20-30	2-3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuuttia. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.			
Vauvanmaito	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Laita keraamisen alustan keskelle. Kypsennä peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä vähintään 3 minuuttia. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.				

Sulatus

Laita pakastetut ruoat kannettomaan, mikroaaltouunin kestävään astiaan. Käännä ruoka sulatuksen aikana, ja kaada sulatuksen jälkeen ylimääräinen neste ja muut jäänteet pois. Ruoka sulaa nopeammin, jos paloittelet sen pieniksi palasiksi ja käärit palaset alumiinifolioon ennen sulatusta. Kun pakasteiden pinta alkaa sulaa, lopeta sulatus ja anna ruoan seisoa alla olevassa taulukossa mainitun ajan.

Älä muuta sulatuksen oletustehoa (180 W).

Ruoka	Annoskoko (g)	Sulatusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Liha	Jauheliha	250	6-7
		500	8-12
	Sianlihapihvit	250	7-8
Laita liha keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.			
Linnunliha	Kananpalat	500 (2 kpl)	12-14
	Kana, kokonainen	1200	28-32
	Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät, alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.		
Kala	Kalafileet	200	6-7
	Kokonainen kala	400	11-13
	Laita pakastettu kala keramiikkalautasen keskelle. Asettele se siten, että ohuet palat ovat paksujen palojen alla. Suojaa fileiden kapea pää ja kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.		
Hedelmät	Marjat	300	6-7
	Levitä hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle, jolla on suuri halkaisija.		
Leipä	Sämpylät	2 kpl	1-1½
	(à n. 50 g)	4 kpl	2½-3
	Paahtoleipä/voileipä	250	4-4½
		500	7-9
Asettele sämpylät ympyrään tai leipä vaakasuuntaisesti leivinpaperille keraamiselle tasolle. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.			

Älykkäät valmistustoiminnot

Grillausopas

Grillivastukset ovat uunin sisäkatossa. Toiminto toimii vain, kun uunin luukku on kiinni ja uunilautanen pyörii.

Aseta grillattava ruoka yläritilälle, jollei toisin neuvota.

Esilämmitä grilliä 2-3 minuuttia grillaustilassa, ja jollei alla toisin neuvota, grillaa ruoka yläritilällä. Käytä grillikintaita, kun otat grillatun ruoan uunista, jotta et saisi palovammoja.

Valmistusastiat

Grilli Käytä tulenkestäviä astioita. Niissä voi myös olla metalliosia. Älä käytä minkäänlaisia muoviasiastoita.

Mikroaalto + Grilli: Älä käytä metallisia tai muovisia astioita.

Ruoan tyyppi

kylijykset, makkarat, pihvit, hampurilaiset, pekoni ja kinkkuviipaleet, ohuet kala-annokset, voileivät ja kuorrutetut paahtoleivät.

Grillaaminen

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (1. puoli) (min)	Valmistusaika (2. puoli) (min)
Kebabvartaat	Grillausritilä + Keraaminen alusta	5	8-10	6-8
Sianlihapihvit	Grillausritilä + Keraaminen alusta	5	7-9	5-7
Makkarat	Grillausritilä + Keraaminen alusta	5	6-8	6-8
Kananpalat	Grillausritilä + Keraaminen alusta	5	20-25	15-20
Lohimedaljongit	Grillausritilä + Keraaminen alusta	5	8-12	6-10
Viipaloidut vihannekset	Grillausritilä + Keraaminen alusta	5	15-20	-
Paahtoleipä	Grillausritilä + Keraaminen alusta	5	2-3	1-2

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (1. puoli) (min)	Valmistusaika (2. puoli) (min)
Juustokuorrutetut paahtoleivät	Grillausritilä + Keraaminen alusta	5	3-5	-

Mikroaalto + Grilli

Ruoka	Teho (W)	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (1. puoli) (min)	Valmistusaika (2. puoli) (min)
Uuniperunat	600	180-200	Grillausritilä + Keraaminen alusta	4	10-15	-
Grillatut tomaatit	300	160-180	Grillausritilä + Keraaminen alusta	4	05-10	-
Vihannesgratiini	450	180-200	Grillausritilä + Keraaminen alusta	4	10-20	-
Paistettu kala	300	180-200	Grillausritilä + Keraaminen alusta	4	04-08	04-06
Kananpalat	300	180-200	Grillausritilä + Keraaminen alusta	4	10-15	10-15

Kiertoilmatoiminnon opas

Kiertoilma

Kiertoilmatilassa vastus ja sivupuhallin kierrättävät lämpöä uunissa samanaikaisesti. Käytä tätä tilaa kekseille, yksittäisille teeleiville, kääretortuille, kakuille, hedelmäkakuille, tuulihatuille ja kohokkaille. Tässä toiminnossa voidaan käyttää tavallisia uuninkestäviä valmistusastioita, joita käytetään perinteisessä kiertoilmauunissa.

Mikroaaltouuni + Kiertoilma

Tässä yhdistelmätilassa käytetään mikroaaltosäteilyä ja kuumaa ilmaa yhdessä. Tämä lyhentää valmistusaikaa ja auttaa ruskistamaan ja rapeuttamaan ruoan pinnan. Uunissa on 5 käyttömukavuutta lisäävää yhdistelmätilaa. Käytä tätä tilaa lihalle ja linnunlihalle, pataruoille, gratiineille, sokerikakuille, kevyille hedelmäkakuille, piirakoille, uunivihanneksille, pikkuleiville ja leiville. Käytä vain uuninkestäviä astioita, esimerkiksi lasisia, keraamisia tai posliinisia vuokia, joissa ei ole metallikoristeita.

Kiertoilma

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Hasselpähkinäkakku suorakaiteen muotoisessa vuoassa	160-170	Grillausritilä + Keraaminen alusta	2	60-70
Sitruunakakku rengas- tai kulhovoossa	150-160	Grillausritilä + Keraaminen alusta	2	50-60
Sokerikakku	150-160	Grillausritilä + Keraaminen alusta	2	25-35
Hedelmäpiirakan pohja	150-170	Grillausritilä + Keraaminen alusta	2	25-35
Matala murukuorrutettu hedelmätorttu (hiivataikina)	150-170	Uunipelti	3	30-40
Voisarvet	170-180	Uunipelti	2	10-15
Sämpylät	180-190	Uunipelti	2	10-15

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Keksit	160-180	Uunipelti	3	10-20
Ranskalaiset perunat	200-220	Uunipelti	3	15-20

Mikroaaltouuni + Kiertoilma

Ruoka	Teho (W)	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (1. puoli) (min)	Valmistusaika (2. puoli) (min)
Kokonainen kana, 1,2 kg	450	180-200	Grillausritilä + Keraaminen alusta	3	25-30	15-25
Naudanpaisti/ lammas (medium)	300	180-200	Grillausritilä + Keraaminen alusta	3	15-20	15-20
Pakastettu lasagne tai pastagратиini	450	180-200	Grillausritilä + Keraaminen alusta	3	20-25	-
Perunagратиini	450	180-200	Grillausritilä + Keraaminen alusta	3	10-15	-
Hedelmätorttu	100	160-180	Keraaminen alusta	3	40-50	-

Älykkäät valmistustoiminnot

Höyrytysopas

Ruoka	Annoskoko (g)	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Lisätarvike
Artisokat	300 (1-2 kpl)	800	5-6	Kulho + Pohjalevy + Kansi
	Pese ja puhdista artisokat. Aseta levy kulhoon. Asettele artisokat levyille. Lisää 1 rkl sitruunamehua. Peitä kannella. Anna seistä 1-2 minuuttia.			
Tuoreet vihannekset	300	800	4-5	Kulho + Pohjalevy + Kansi
	Pese, puhdista ja paloitele vihannekset (esim. parsakaali, kukkakaali, porkkanat ja paprika) samankokoisiksi ja punnitse ne. Aseta levy keittimeen. Asettele vihannekset pohjalevyille. Lisää 2 rkl vettä. Peitä kannella. Anna seistä 1-2 minuuttia.			
Pakastevihannekset	300	600	8-9	Kulho + Pohjalevy + Kansi
	Aseta pakastevihannekset höyrykeittimeen. Aseta levy kulhoon. Lisää 1 rkl vettä. Peitä kannella. Hämmennä hyvin valmistuksen ja seisotuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Riisi	250	800	15-18	Kulho + Kansi
	Aseta riisi höyrykeittimeen. Lisää 500 ml kylmää vettä. Peitä kannella. Anna valkoisen riisin seistä 5 minuuttia ja ruskean riisin 10 minuuttia valmistuksen jälkeen. Anna seistä 5-10 minuuttia.			
Uuniperunat	500	800	7-8	Kulho + Kansi
	Punnitse ja huuhtelee perunat ja aseta ne höyrykeittimeen. Lisää 3 rkl vettä. Peitä kannella. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Muhennos (kylmä)	400	600	5½-6½	Kulho + Kansi
	Kaada muhennos höyrykeittimeen. Peitä kannella. Hämmennä hyvin ennen seisotusta. Anna seistä 1-2 minuuttia.			

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Annoskoko (g)	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Lisätarvike
Keitto (kylmä)	400	800	3-4	Kulho + Kansi
	Kaada keitto höyrykeittimeen. Peitä kannella. Hämmennä hyvin ennen seisotusta. Anna seistä 1-2 minuuttia.			
Pakastettu keitto	400	800	8-10	Kulho + Kansi
	Kaada pakastettu keitto höyrykeittimeen. Peitä kannella. Hämmennä hyvin ennen seisotusta. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Hillolla täytetyt, pakastetut taikinamykyt	150	600	1½-2½	Kulho + Kansi
	Kostuta täytettyjen mykkyjen yläpuoli kylmällä vedellä. Aseta 1-2 pakastettua mykkyä vierekkäin höyrykeittimeen. Peitä kannella. Anna seistä 2-3 minuuttia.			
Hedelmäilloke	250	800	3-4	Kulho + Kansi
	Kuori, pese ja leikkaa hedelmät (esim. omenat, päärynät, luumut, aprikoosi, mangot tai ananakset) samankokoisiksi viipaleiksi tai kuutioiksi ja punnitse ne. Aseta ne höyrykeittimeen. Lisää 1-2 rkl vettä ja 1-2 rkl sokeria. Peitä kannella. Anna seistä 2-3 minuuttia.			

Nopea ja helppo

Voin sulattaminen

Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Peitä muovikuvulla. Lämmitä 800 W:n teholla 30-40 sekuntia, kunnes voi sulaa.

Suklaan sulattaminen

Laita 100 g suklaata pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 450 W:n teholla 3-5 minuuttia, kunnes suklaa sulaa. Hämmennä sulatuksen aikana kerran tai kaksi kertaa. Käytä uunikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Kiteytyneen hunajan sulattaminen

Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 300 W:n teholla 20-30 sekuntia, kunnes hunaja sulaa.

Liivatteen sulatus

Liota kuivia liivatelehtiä (10 g) 5 minuuttia kylmässä vedessä. Laita valutettu liivate pieneen pyrex-lasikulhoon. Lämmitä 300 W:n teholla 1 minuutti. Hämmennä sulatuksen jälkeen.

Kuorrutuksen ja sokerikuorrutuksen valmistaminen (kakuille)

Sekoita keskenään valmiskuorrutusaineet (n. 14 g), 40 g sokeria ja 250 ml kylmää vettä. Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 800 W:n teholla 3½-4½ minuuttia, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

Hillon valmistus

Aseta 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivankokoiseen, kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin. Kypsennä kannen alla 10-12 minuuttia 800 W:n teholla. Hämmennä säännöllisesti valmistuksen aikana. Kaada suoraan pieniin, kierrekannellisiin hillopurkkeihin. Anna seistä kannen alla 5 minuuttia.

Vanukkaan valmistus

Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä soveltuvaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Kypsennä kannen alla 6½-7½ minuuttia 800 W:n teholla. Hämmennä säännöllisesti hyvin valmistuksen aikana.

Mantelisiivujen ruskistaminen

Levitä 30 g mantelipalasia keskikokoiselle keramiikkalautaselle tasaisesti. Hämmennä useita kertoja ruskistuksen aikana, ruskista 600 W:n teholla 3½-4½ minuuttia. Anna seistä 2-3 minuuttia uunissa. Käytä uunikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Vianmääritys

Uunin käytön aikana saattaa esiintyä ongelmia. Jos näin käy, tutustu alla olevaan taulukkoon ja kokeile siinä ehdotettuja ratkaisuja. Jos ongelma jatkuu tai jos jokin näyttökoodi ilmestyy toistuvasti näyttöön, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Tarkistettavat kohdat

Jos uunin käytössä on ongelmia, tarkista ensin alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Yleistä		
Painikkeita ei voi painaa kunnolla.	Painikkeiden väleissä saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.
	Kosketusnäytölliset mallit: Pinnalla on kosteutta.	Pyyhi kosteus pois laitteen pinnalta.
	Lapsilukko on käytössä.	Ota lapsilukko pois käytöstä.
Aikaa ei näytetä.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
	Ekotoiminto (virransäästö) on käytössä.	Ota ekotoiminto pois käytöstä.
Uuni ei toimi.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
	Luukun avauksen turvamekanismissa saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.	Käyttäjä on avannut luukun ruoan kääntämiseksi.	Kun olet kääntänyt ruoan, käynnistä toiminto painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.
Uuni sammuu käytön aikana.	Uuni on ollut käynnissä pitkän aikaa.	Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käynnissä pitkään.
	Puhallin ei toimi.	Kuuntele, onko puhallin käynnissä.
	Uunia yritetään käyttää tyhjänä.	Laita ruoka uuniin.
	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
Uuniin ei tule virtaa.	Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita.	Käytä pistorasiaa pelkästään uunille.
	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni poksahdelee käytön aikana tai ei toimi.	Sinetöidyissä pakkauksissa tai kannen alla olevien ruokien valmistuksen aikana saattaa kuulua poksahdeltua.	Älä käytä sinetöityjä pakkauksia, sillä ne voivat räjähtää valmistuksen aikana, kun pakkauksen sisältö laajenee.
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	Uunin päällä on esineitä.	Pojista kaikki uunin päällä olevat esineet.
Luukku ei aukea kunnolla.	Luukun ja uunin sisäosan väliin on päässyt ruokaa.	Puhdista uuni ja avaa luukku.
Uuni ei kuumene.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestävään astiaan ja käytä uunia 1-2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Lämmittäminen ei ole tehokasta tai se on hidasta.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestävään astiaan ja käytä uunia 1-2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.
Lämmitystoiminto ei toimi.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestävään astiaan ja käytä uunia 1-2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Sulatustoiminto ei toimi.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat väärnlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestävään astiaan ja käytä uunia 1-2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.
Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.	Luukku on jätetty auki pitkäksi aikaa.	Sisävalo saatetaan sammuttaa automaattisesti, kun ekotoiminto on käytössä. Sulje luukku ja avaa se uudelleen tai paina peruutuspainiketta.
	Sisävalo on likainen.	Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Valmistuksen aikana kuuluu äänimerkki.	Jos automaattinen toiminto on käytössä, äänimerkki tarkoittaa, että ruoka tulee kääntää sulatuksen aikana.	Kun olet kääntänyt ruoan, jatka toiminnon käyttöä painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.
Uuni ei ole tasapainossa.	Uuni on asennettu epätasaiselle pinnalle.	Varmista, että uuni on tasaisella ja liikkumattomalla alustalla.
Valmistuksen aikana näkyy kipinöitä.	Metalliastiaa käytetään valmistuksen tai sulatuksen aikana.	Älä käytä metalliastioita.
Kun virta kytketään, uuni käynnistyy välittömästi.	Luukkua ei ole suljettu kunnolla.	Sulje luukku ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Uunista vuotaa sähköä.	Sähköliitintää tai pistorasiaa ei ole maadoitettu oikein.	Varmista, että sähköliitintä ja pistorasia on maadoitettu asianmukaisesti.
Laitteesta tippuu vettä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyhkeellä.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Luukusta tulee höyryä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Uuniin jää vettä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	Kirkkaus vaihtelee eri toimintojen ja niissä tehtävien tehonmuutosten mukaisesti.	Valmistuksen aikana tapahtuvat tehonmuutokset eivät ole toimintahäiriöitä. Tämä ei ole vika.
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	Puhallin toimii n. 5 minuuttia valmistuksen jälkeen uunin jäähdyttämiseksi.	Tämä ei ole vika.
+30 sek -painikkeen painaminen käynnistää uunin.	Näin käy, kun uuni ei ole käynnissä.	Mikroaaltouuni on suunniteltu käynnistymään +30 sek -painikkeen painalluksesta silloin, kun se ei ole käynnissä.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunilautanen		
Uunilautanen luiskahtaa pois paikoiltaan käytön aikana tai lakkaa pyörimästä.	Pyöritysalusta puuttuu tai se ei ole paikoillaan.	Aseta pyöritysalusta paikoilleen ja yritä uudelleen.
Uunilautanen pyörii hitaasti.	Pyöritysalusta ei ole paikoillaan, ruokaa on liikaa tai astia on niin suuri, että se osuu uuniin.	Vähennä ruoan määrää äläkä käytä liian suurta astiaa.
Uunilautanen kolisee tai pitää muunlaista ääntä kääntymisen aikana.	Uunin pohjalle on jäänyt ruoantähteitä.	Poista kaikki uunin pohjalle jääneet ruoantähteet.
Grilli		
Uunista tulee savua käytön aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
	Ruoka on liian lähellä grilliä.	Aseta ruoka riittävälle etäisyydelle valmistuksen ajaksi.
	Ruokaa ei ole valmisteltu ja/ tai asetettu uuniin oikein.	Varmista, että ruoka on valmisteltu ja asetettu oikein.

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni		
Uuni ei kuumene.	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
Uunista tulee savua esilämmityksen aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin hajua.	Käytetty astia on muovinen tai ei kestä kuumuutta.	Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.
Uunista tulee pahaa hajua.	Uunin sisälle on tarttunut ruokaa tai sulanutta muovia.	Käytä höyrytoimintoa ja pyyhi uuni puhtaaksi kuivalla liinalla. Haju häviää nopeammin, jos laitat uunin sisälle palan sitruunaa ja käynnistät uunin.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	Luukku on avattu usein uunin käytön aikana.	Älä avaa luukkua liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos availlet luukkua usein, uunin sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.
	Uunin asetuksia ei ole tehty oikein.	Tee asetukset oikein ja yritä uudelleen.
	Grilli tai jokin muu lisätarvike ei ole kunnolla paikoillaan.	Aseta lisätarvikkeet uuniin oikein.
	Valmistusastia on vääränkokoinen tai -tyyppinen.	Nollaa uunin asetukset tai käytä oikeanlaisia, litteäpohjaisia astioita.

Vianmääritys

Näyttökoodit

Jos uuni ei toimi oikein, näyttöpaneelissa saatetaan näyttää jokin koodi. Tarkista alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia.

Koodi	Kuvaus	Toimenpide
C-20	Lämpötila-anturi on auki.	
	Lämpötila-anturissa on oikosulku.	
C-F0	Jos tiedonsiirto MiCOM-releen ja -alireleen välillä ei onnistu.	Irrota uunin virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.
C-F1	Tämä näytetään vain EEPROMin luku- ja kirjoitustoimintojen aikana.	
C-21	Tämä koodi näytetään, kun uunin lämpötila on korkea. Koodi näytetään, jos lämpötila kohoaa yli enimmäislämpötilarajan eri toimintojen käytön aikana. (Tulta havaittu.)	Irrota virtajohto pistorasiasta, anna uunin jäähtyä riittävän pitkään ja käynnistä se sitten uudelleen.
C-F2		Paina Pysäytä (⏸) ja yritä uudelleen.
C-d0	Kosketuspainike toimii väärin.	Irrota virtajohto pistorasiasta, anna uunin jäähtyä riittävän pitkään ja puhdista painike. (Pölyä tai vettä.) Jos ongelma ilmenee uudelleen, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii kehittämään tuotteitaan jatkuvasti. Siksi laitteen tekniset tiedot ja nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

Virtälähde		230 V - 50 Hz
Tehonkulutus	Enimmäisteho	3000 W
	Mikroaalto	1650 W
	Grilli	2500 W
	Kiertoilma	2500 W
Teho		100 W / 800 W (IEC-705)
Käyttötaajuus		2450 MHz
Magnetroni		OM75P (21)
Jäähdytysmenetelmä		Puhallinmoottori
Mitat (L x K x S)	Pääyksikkö	595 x 454,2 x 570 mm
	Kalusteuuni	555 x 445 x 548,8 mm
Tilavuus		50 litraa
Paino	Netto	38,4 kg
	Kuljetuspaino	45,6 kg

* Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on <G>.

Huomaathan, että Samsungin takuu EI kata laitteen käytön, asennuksen, huollon tai puhdistuksen neuvontaa.

KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

MAA	SOITA	TAI KÄY OSOITTEESSA
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DC68-01207B-00

Mikrobølgeovn

Brugervejledning

NQ50J3530** / NQ50K3530**



SAMSUNG

Indhold

Sikkerhedsvejledning	3
Vigtige sikkerhedsanvisninger	3
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)	9
Installation	10
Medfølgende dele	10
Installationsinstruktioner	11
Vedligeholdelse	14
Rengøring	14
Udskiftning af dele (reparation)	14
Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug	14
Før du går i gang	15
Ur	15
Timer	15
Lyd Til/Fra	16
Energibesparelse	16
Sideskinner	16
Om mikrobølgeenergi	17
Køkkentøj til mikrobølge	17
Brug	19
Betjeningspanel	19
Manuel funktion	20
Autofunktion	25
Specialfunktioner	26

Smart tilberedning	28
Autotilberedning	28
Manuel tilberedning	30
Hurtig og nem	37
Fejlfinding	38
Kontrolpunkter	38
Informationskoder	43
Tekniske specifikationer	43

Sikkerhedsvejledning

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.

ADVARSEL: Hvis døren eller dørens tætninger beskadiges, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent person.

ADVARSEL: Det er farligt for alle andre end en kompetent person at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af det dæksel, der beskytter dig mod at blive udsat for mikrobølgeenergi.

ADVARSEL: Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

ADVARSEL: Lad kun børn bruge ovnen uden overvågning, når de har fået passende anvisninger, så barnet kan bruge ovnen på en sikker måde og forstå faren ved forkert brug.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og må eksempelvis ikke bruges:

- i personalekøkkenområder i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer
- stuehuse

- af gæster på hoteller, moteller og lignende beboelsesområder
- i miljøer af typen "bed and breakfast"

Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne.

Ved opvarmning af mad i plastic- eller papiremballage skal du holde øje med ovnen pga. muligheden for antændelse.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad- og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller beklædning og opvarmning af puder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.

Hvis der ses (udsendes) røg, skal du afbryde for (fjerne stikket fra) apparatet og holde døren lukket for at kvæle flammer.

Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen.

Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.

Sikkerhedsvejledning

Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut.

Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer.

Dette apparat er kun beregnet til brugt som indbygget. Apparatet må ikke anbringes i et skab.

Beholdere af metal til føde- og drikkevarer må ikke anvendes ved tilberedning med mikrobølger.

Vær omhyggelig med ikke at forskyde drejeskiven, når beholdere fjernes fra apparatet. (Kun modeller med drejeskive)

Apparatet må ikke rengøres med en damprenser.

Apparatet må ikke rengøres med en højtryksrenser.

Apparatet er ikke beregnet til installation i vejkøretøjer, campingvogne og tilsvarende køretøjer osv.

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion vedrørende brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med udstyret.

Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning.

Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningen efter installationen. Strømmen kan tages fra ved, at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabelføring i henhold til regler for kabelføring.

Hvis strømkablet uden stik er installeret på apparatet, skal frakoblingsanordningen monteres på det faste kabel i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.

Den angivne metode til fastgørelse må ikke afhænge af brug af klæbemidler, da disse ikke betragtes som pålidelige fastgørelsesmidler.

Denne ovn bør placeres i passende højde og retning, så der er let adgang til ovnrum og kontrolområde.

Inden ovnen tages i brug for første gang, skal ovnen betjenes med vand i 10 minutter og derefter tages i brug.

Hvis ovnen udsender en underlig lyd, en brændt lugt, eller hvis der udsendes røg, skal du straks tage strømskikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.

ADVARSEL: Når ovnen bruges til kombinationstilberedning bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.

Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

Hvis dette apparat har en rensefunktion, kan overflader under rensning blive varmere end normalt, og børn skal holdes borte. Rengøringsfunktionen afhænger af model.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Mindre børn bør holdes på afstand.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

En damprenser ikke må anvendes.

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Apparatet må ikke installeres bag en pyntedør på grund af risiko for overophedning.

Sikkerhedsvejledning

ADVARSEL: Udstyret og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne.

Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant tilsyn.

FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges uafbrudt.

Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i brug.

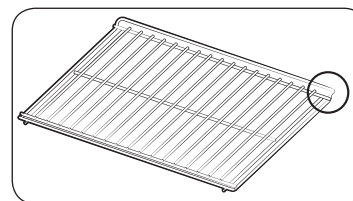
På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

Overfladerne kan blive varme under brug.

Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn.

Hold ovnen og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.



Anbring den opbøjede side bagud for at støtte hvilestillingen ved tilberedning af store mængder. (Afhængigt af model)

Generel sikkerhed

Alle ændringer eller reparationer må kun udføres af kvalificerede personer.

Opvarm ikke føde- eller drikkevarer i forseglede beholdere til mikrobølgefunktionen.

Brug ikke benzen, fortynder, sprit, damp eller højtryksrensere til at rengøre ovnen.

Installer ikke ovnen tæt på et varmeapparat eller brændbart materiale, i fugtige omgivelser, der er oliefyldte, støvfyldte eller som udsættes for direkte sollys eller vand, eller hvor gas kan lække eller på ujævne overflader.

Ovnen skal jordforbindes korrekt i overensstemmelse med lokale og nationale forskrifter.

Brug regelmæssigt en tør klud til at fjerne fremmedelemeter fra strømkabel og stikkontakter.

Undlad at trække hårdt i strømkablet, bøje det eller placere tunge genstande på det.

Hvis der forekommer et gasudslip (propan, LP o.l.), skal du straks lufte ud. Rør ikke ved strømkablet.

Rør ikke ved strømkablet med våde hænder.

Når ovnen er i brug, må du ikke slukke for den ved at fjerne strømkablet.

Stik ikke fingre eller fremmedelemeter ind. Kommer der fremmedelemeter ind i ovnen, skal du fjerne strømkablet og kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Anvend ikke overdreven kraft på ovnen.

Anbring ikke ovnen på skrøbelige genstande.

Sørg for, at spændingen, frekvensen og strømmen svarer til produktspecifikationerne.

Sæt strømkablet godt fast i stikkontakten. Undlad at anvende fordelerdåser, forlængerkabler eller elektriske transformatorer.

Hægt ikke strømkablet på metalgenstande. Sørg for, at kablet er mellem genstande eller bag ovnen.

Brug ikke et beskadiget strømkabel, strømkabel eller en løs stikkontakt. Ved beskadigede strømkabel eller -kabler skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Undlad at hælde eller sprøjte vand direkte på ovnen.

Anbring ingen genstande på ovnen, inde i den eller på ovenens dør.

Sprøjt ikke flygtige materialer, som f.eks. insektmiddel, på ovnen.

Opbevar ikke brandbare materialer i ovnen. Da alkohol fordampes, kan dampen komme i kontakt med ovenens varme dele, vær derfor forsigtig, når du opvarmer føde- eller drikkevarer, der indeholder alkohol.

Børn kan slå sig eller få fingrene i klemme i døren. Hold børn borte, når du åbner/lukker døren.

Opvarmning med mikrobølger

Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan medføre forsinket opkogning. Vær altid forsigtig, når du håndterer beholderen. Lad altid drikkevarer hvile i mindst 20 sekunder, før du håndterer dem. Omrør, om nødvendigt, under opvarmning. Omrør altid efter opvarmning.

Følg disse førstehjælpsanvisninger i tilfælde af skoldning:

1. Anbring det skoldede område i kold vand i mindst 10 minutter.
2. Tildæk det med et rent, tørt klæde.
3. Smør ikke cremer, olier eller lotioner på.

For at undgå at beskadige bakken eller risten må du ikke komme bakken eller risten i vand straks efter tilberedning.

Brug ikke ovnen til friturestegning, da olietemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan medføre pludselig overkogning af varmt olie.



Sikkerhedsvejledning

Forholdsregler vedr. mikrobølgeovnen

Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj. Brug ikke metalbeholdere eller køkkentøj, spyd mv. med guld- eller sølvbelægning.

Fjern poselukninger. Der kan opstå gnister.

Brug ikke ovnen til at tørre aviser eller tøj.

Brug kortere tid til mindre mængder mad for at undgå overophedet eller brændt mad.

Hold strømkablet og strømstikket borte fra vand og varmekilder.

For at undgå eksplosionsrisiko må du ikke opvarme æg med skal eller hårdkogte æg. Opvarm ikke lufttætte eller vakuumforseglede beholdere, nødder, tomater mv.

Tildæk ikke ventilationsåbningerne med stof eller papir. Der er fare for brand. Ovnen kan blive overophedet og automatisk slukke, og den forbliver slukket, indtil den er kølet tilstrækkeligt af.

Brug altid ovnhandsker, når du fjerner en tallerken.

Rør rundt i væsker halvvejs under opvarmningen eller efter opvarmningen, og lad væsken stå i mindst 20 sekunder efter opvarmningen for at undgå opkogning.

Stå med en arms længde fra ovnen, når du åbner døren, for at undgå at blive skoldet ved varm luft eller damp, der slipper ud.

Brug ikke ovnen i tom tilstand. Ovnen slukkes automatisk i 30 minutter af sikkerhedshensyn.

Vi anbefaler, at der altid står et glas vand inde i ovnen for at absorbere mikrobølgeenergi, hvis ovnen startes utilsigtet.

Installer ovnen i overensstemmelse med pladskravene i denne vejledning. (Se Installation af din mikrobølgeovn.)

Vær forsigtig, når du tilslutter andre elektriske apparater til stikkontakter tæt ved ovnen.

Forholdsregler vedr. brug af mikrobølger

Hvis du ikke følger disse sikkerhedsforanstaltninger, kan du blive udsat for skadelig mikrobølgeenergi.

- Brug ikke ovnen med åben dør. Pil ikke ved sikkerhedsmekanismerne (dørlåse). Sæt ikke noget i hullerne til sikkerhedsmekanismen.
- Anbring ikke genstande mellem ovndøren og forsiden, og lad ikke fødevarer- eller rengøringsrester samle sig på tætningerne. Hold døren og dørens tætninger rene ved at aftørre disse efter brug først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.
- Brug ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Brug den først, når den er blevet repareret af en kvalificeret tekniker.

Vigtigt: Ovndøren skal lukke korrekt. Døren må ikke være bøjet, dørhængslerne må ikke være itu eller løse, dørens forseglinger og forseglingernes overflade må ikke være beskadiget.

- Alle justeringer eller reparationer skal udføres af en kvalificeret tekniker.



Begrænset garanti

Samsung opkræver et reparationsgebyr for udskiftning af tilbehør eller reparation af en kosmetisk defekt, hvis skaden på enheden eller tilbehør skyldes kunden. Elementer i denne bestemmelse omfatter:

- Døre, håndtag, ydre panel eller kontrolpanel, der er bulede, ridsede eller itu.
- Ødelagt(e) eller manglende bakke, styreriller, drev eller trådnet.

Brug kun denne ovn til det beregnede formål som beskrevet i denne brugervejledning. Advarsler og Vigtige sikkerhedsanvisninger i denne brugervejledning omfatter ikke alle mulige forhold og situationer, som kan forekomme. Det er dit ansvar at bruge sund fornuft, forsigtighed og omhyggelighed, når du installerer, vedligeholder og betjener ovnen.

Følgende brugsinstruktioner omfatter forskellige modeller, og egenskaberne for din mikrobølgeovn kan derfor være en smule anderledes end dem, der er beskrevet i denne brugervejledning, og alle advarselstegn er muligvis ikke relevante. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte dit lokale Samsung-servicecenter eller finde hjælp og oplysninger online på www.samsung.com.

Brug kun denne ovn til opvarmning af fødevarer. Den er kun beregnet til husholdningsbrug. Opvarm ingen former for tekstiler eller poser fyldt med korn. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skade, der skyldes forkert eller ukorrekt brug af ovnen.

For at undgå forringelse af ovnens overflade og farlige situationer skal du altid holde ovnen ren og godt vedligeholdt.

Definition af produktgruppe

Dette produkt er gruppe 2, klasse ISM-udstyr. Definitionen af gruppe 2 omfatter alt industrielt, videnskabeligt og medicinsk udstyr, hvori der internt bevidst genereres radiofrekvensenergi og/eller anvendes i form af elektromagnetisk stråling til behandling af materialer og EDM- og lysbuesvejningsudstyr.

Klasse B udstyr er udstyr velegnet til anvendelse i private hjem og under forhold ved direkte tilslutning til en lavspændingsstrømforsyning, der forsyner bygninger indeholdende private beboelser.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)



(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)

Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

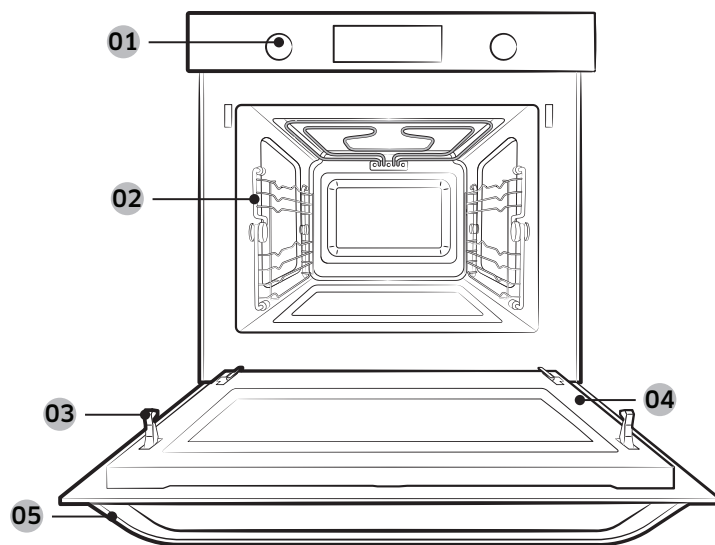
Du kan finde informationer om Samsungs miljøforpligtelser og produktspecifikke lovgivningsmæssige forpligtelser, som f.eks. REACH, WEEE, batterier, på: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

Medfølgende dele

Sørg for, at alle dele og alt tilbehør er i produktemballagen. Hvis du har et problem med ovnen eller tilbehøret, bedes du kontakte et lokalt Samsung-kundecenter eller forhandleren.

Ovn - overblik



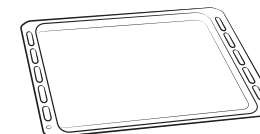
- | | | | | | |
|----|-----------------|----|-------------|----|---------------|
| 01 | Betjeningspanel | 02 | Sideskinner | 03 | Sikkerhedslås |
| 04 | Dør | 05 | Lågehåndtag | | |

Tilbehør

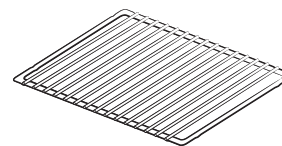
Ovnen kan fås med forskelligt tilbehør til tilberedning af forskellige typer madvarer.



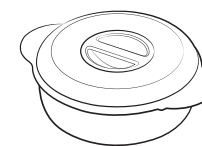
Keramisk plade
(nyttig til mikrobølgefunktion).



Bageplader
(må ikke bruges til mikrobølgefunktion).



Grillindsats
(nyttig til hurtigmenu- og grillfunktion).



Dampkoger
(plastikdampkoger til damptilberedning).

BEMÆRK

Se Smart tilberedning på side 28 for at afgøre, hvilket tilbehør der er egnet til dine retter.

Dampkoger

Dampkokeren består af en skål, indsatsbakke og et låg, som er beregnet til damptilberedning. Brug dampkokeren til madvarer, som f.eks. ris, pasta og grøntsager, så de bevarer deres næringsværdi.

- Delene kan modstå temperaturer fra -10 °C til 130 °C.
- Ved optøning skal du anbringe den frosne mad i dampskålen uden låget. Væsken forbliver i bunden af skålen og ødelægger ikke maden.
- Se **Vejledning - Damptilberedning** på side 36.

FORSIGTIG

- Dampkokeren er beregnet til denne model. Undlad at anvende dampkokeren sammen med andre modeller eller produkter. Der kan opstå ild eller tingskade.
- Brug den kun til mikrobølgefunktionen og ingen andre funktioner.
- Undlad at bruge dampkokeren sammen med madvarer, der har et højt indhold af sukker eller fedt.
- Sørg for at bruge ovnhandsker, når du tager dampkokeren ud, da dampkokeren er meget varm, når tilberedningen er færdig.
- Vær forsigtig, når du åbner låget, da den udslippende damp kan være meget varm.
- Sørg for, at dampkokeren er samlet korrekt, og at låget er sat korrekt på, inden du begynder tilberedningen.

Installationsinstruktioner

Generelle tekniske data

Elektrisk tilslutning	230 V ~ 50 Hz	
Mål (B x H x D)	Udvendige mål	595 x 454,2 x 570 mm
	Indbygningsmål	555 x 445 x 548,8 mm

Denne enhed overholder EU's bestemmelser.

Bortskaffelse af emballage og enhed

Emballagen kan genbruges.

Emballagen kan bestå af følgende materialer:

- karton,
- polyethylenfilm (PE),
- CFC-frit polystyren (stift PS-skum).

Bortskaf disse materialer på en ansvarlig måde og i overensstemmelse med lokale bestemmelser. Myndighederne kan oplyse dig om, hvorledes du bortskaffer husholdningsapparater på en ansvarlig måde.

Sikkerhed

- Denne enhed bør udelukkende tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Ovnen er IKKE designet til brug i et erhvervskøkken.
- Den må kun bruges til tilberedning af mad i eget hjem.
- Enheden er varm under og efter brug.
- Pas på, hvis der er mindre børn i nærheden.

Elektrisk tilslutning

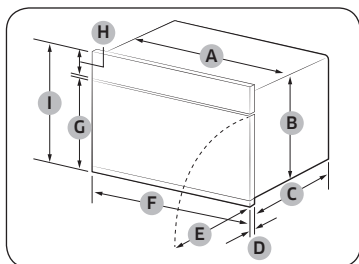
Den stikkontakt, som enheden tilsluttes, skal overholde de gældende bestemmelser herfor. Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningen efter installationen. Strømmen kan tages fra ved, at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabelføring i henhold til regler for kabelføring.

Installation

Installation i skabet

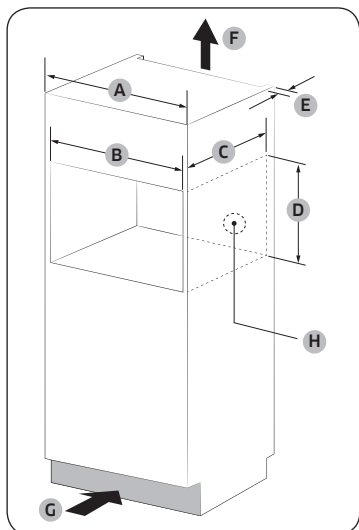
Køkkenskabe, der er i kontakt med ovnen, skal være varmeresistente op til 100 °C. Samsung tager intet ansvar for varmeskader på skabe.

Nødvendige mål ved montering



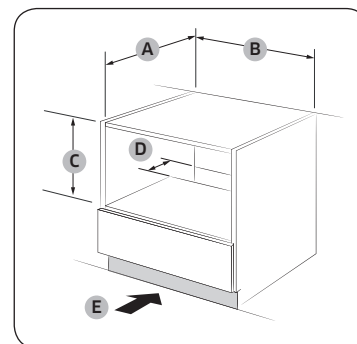
Ovn (mm)

A	555	F	595
B	445	G	358
C	549	H	85
D	21	I	454,2
E	341		



Indbygningsskab (mm)

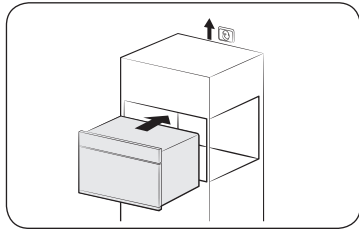
A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 445 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Plads til stikkontakt (Hul på 30 Ø)



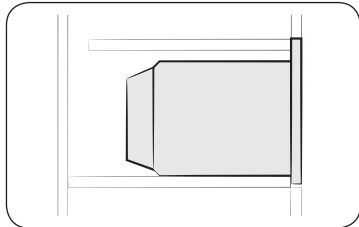
Skab under vask (mm)

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

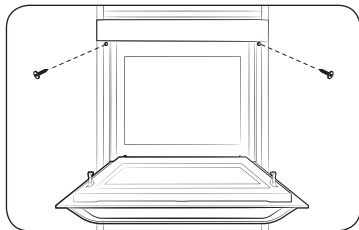
Installation af ovnen



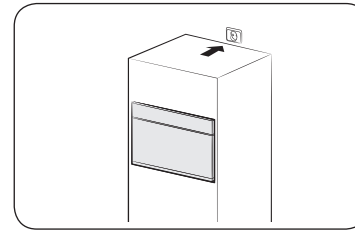
1. Skub ovnen delvist ind i indsatsen. Sæt kabelforbindelsen i strømkilden.



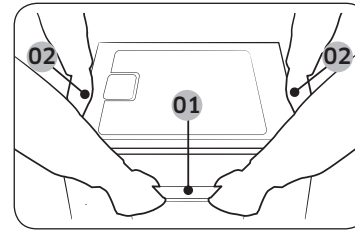
2. Skub ovnen helt ind i indsatsen.



3. Fastgør ovnen med de to medfølgende skruer (4 x 25 mm).



4. Udfør den elektriske tilslutning. Kontroller, at apparatet fungerer.



- 01 Lågehåndtag
- 02 Sidehåndtag

Sørg for at holde fast i apparatet ved de to sidehåndtag og dørhåndtaget, når du pakker produktet ud.



Vedligeholdelse

Rengøring

Rengør ovnen regelmæssigt, så der ikke ophobes urenheder udvendigt og indvendigt på ovnen. Vær særligt opmærksom på døren, dørtætningen, drejeskiven og rotationsringen (kun visse modeller).

Hvis døren ikke åbner og lukker nemt, skal du kontrollere, om der sidder urenheder i dørtætningerne. Brug en blød klud og sæbevand til at rengøre inder- og ydersiden af ovnen. Skyl og tør godt af.

Sådan fjernes genstridige urenheder med dårlig lugt fra ovnens indersider

1. Sæt en kop fortyndet citronsaft midt på drejeskiven i den tomme ovn.
2. Varm ovnen op i 10 minutter ved fuld effekt.
3. Lad ovnen køle af, når programmet er færdig. Åbn derefter døren, og rengør ovnrummet.

FORSIGTIG

- Hold døren og dørtætningen ren, og sørg for, at døren åbner og lukker nemt. Ellers risikerer du, at ovnens levetid forkortes.
- Vær forsigtig med ikke at spilde vand på ovnens ventilationsåbninger.
- Undlad at bruge skurecreme eller kemikalier til rengøring.
- Rengør ovnrummet med et mildt rengøringsmiddel efter hver brug, når ovnen efter lidt tid er kølet af.

Udskiftning af dele (reparation)

ADVARSEL

Ingen af ovnens indvendige dele må udskiftes af brugeren. Forsøg ikke selv at udskifte eller reparere ovnen.

- Hvis der opstår problemer med hængsler, tætning og/eller døren, skal du kontakte en kvalificeret tekniker eller et lokalt Samsung-servicecenter med henblik på teknisk assistance.
- Hvis du vil udskifte lyspæren, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter. Du må ikke selv udskifte den.
- Hvis der opstår problemer med ydersiden af ovnkabinettet, skal du først tage stikket ud af strømkilden og derefter kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug

- Hvis du ikke bruger ovnen i en længere periode, skal du tage stikket ud og anbringe ovnen et tørt og støvfrit sted. Ovnens ydelse kan blive påvirket, hvis der kommer støv og fugt indvendigt i ovnen.



Før du går i gang

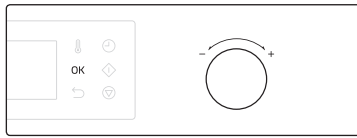
Der er nogle dele, som er gode at kende, inden du går i gang med en opskrift. Du kan indstille/ændre uret eller køkkentimeren efter behov inden eller under en tilberedningsfunktion.

Uret

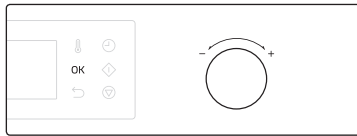
Det er vigtigt at indstille det korrekte klokkeslæt for at sikre, at autofunktionerne fungerer korrekt.



1. Tænd for ovnen, og vent nogle sekunder, indtil den går i standbytilstand. Timeelementet blinker.



2. Brug værdiknappen til at indstille timen, og tryk derefter på **OK**. Minutelementet blinker.



3. Brug værdiknappen til at indstille minuttet, og tryk derefter på **OK**.

BEMÆRK

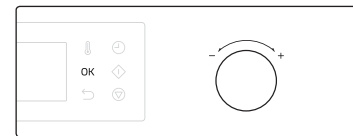
- For at ændre aktuel tid senere skal du holde \ominus inde i 3 sekunder og følge ovenstående trin.
- Klokkeslættet kan ikke ændres, når ovnen er i brug.

Timer

Du kan bruge timeren til at holde styr på tiden eller forskellige tidsrum, mens du laver mad.



1. Tryk på ⌚ .



2. Drej værdiknappen for at indstille tiden, og tryk derefter på **OK**.

BEMÆRK

- Når tiden er gået, bipper ovnen med den blinkende meddelelse "00:00" på displayet.
- Du kan når som helst ændre timerindstillingerne.
- Når tilstanden Dobbelt tilberedning er aktiveret, kan du individuelt indstille forskellige timere for det øverste og det nederste rum.

Før du går i gang

Lyd Til/Fra

Du kan tænde eller slukke for tastetone, bip eller alarm. Denne indstilling er kun tilgængelig i standbytilstand (når den aktuelle tid vises).



For at slukke for lyden skal du holde inde i 3 sekunder. "OFF" (FRA) vises på displayet.



For at tænde for lyden skal du holde inde igen i 3 sekunder. "On" (Til) vises på displayet.

Energibesparelse

Med energisparefunktionen spares der på strømmen, når ovnen ikke er i brug.

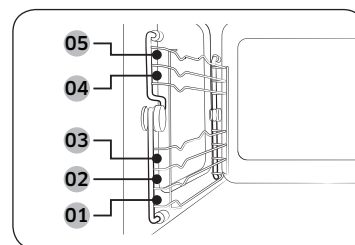


For at spare på energiforbruget skal du holde inde i 3 sekunder. Displayet slukkes. Denne indstilling er kun tilgængelig i standbytilstand (når den aktuelle tid vises).
Deaktiver energisparefunktionen ved at åbne døren og trykke på en vilkårlig knap.

BEMÆRK

- Når ovnen indstilles efter 10 minutter uden brugeraktivitet, annullerer ovnen igangværende programmer og går i standbytilstand.
- Hvis ovnen sættes på pause i mere end 25 minutter under tilberedning, går ovnen i standbytilstand.

Sideskinner

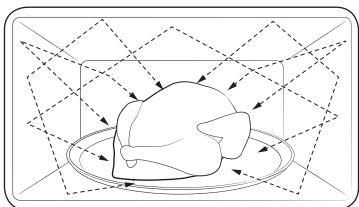


- Indsæt tilbehøret på den korrekte placering i ovnen.
- Vær forsigtig, når du tager måltider og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme måltider eller tilbehør kan give forbrænding.

01 Rille 1	Mikrobølgefunktion
02 Rille 2	Ovnfunktion
03 Rille 3	
04 Rille 4	
05 Rille 5	

Om mikrobølgeenergi

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Ovnen bruger en forudbygget magnetron til at generere mikrobølger, der bruges til at tilberede eller genopvarme mad uden at ændre på madens form eller farve.



1. De mikrobølger, der genereres af magnetronen, fordeles ensartet ved hjælp af det roterende fordelingssystem. Det er derfor, maden tilberedes jævnt.
2. Maden absorberer mikrobølgerne ind til en dybde på ca. 2,5 cm, hvorefter de efterhånden spredes rundt inde i maden under tilberedningen.
3. Tilberedningstiden afhænger af følgende forhold for maden:
 - Mængde og tæthed
 - Fugtindhold
 - Oprindelig temperatur (særligt ved frostvarer)

BEMÆRK

Den tilberedte mad holder på varmen inde i kernen, efter tilberedningen er færdig. Derfor skal du overholde den angivne hensætningstid i denne brugervejledning, som sikrer jævn tilberedning helt ind til kernen.

Køkkentøj til mikrobølge

Køkkentøj, der anvendes i mikrobølgefunktionen, skal gøre det muligt for mikrobølgerne at passere gennem og gennemtrænge madvarerne. Metaller, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, reflekterer mikrobølger. Brug derfor ikke køkkentøj af metalmaterialer. Køkkentøj mærket mikrobølgesikkert er altid sikkert at anvende. Du kan finde yderligere oplysninger om passende køkkentøj i nedenstående vejledning, og anbring et glas vand eller noget mad på drejeskiven.

Krav:

- Flad bund og lige sider
- Tætsiddende låg
- Afbalanceret pande med håndtag, der vejer mindre end hovedpanden

Materiale	Mikrobølgesikker	Beskrivelse
Alufolie	△	Bruges til mindre portioner for at undgå overtilberedning. Der kan dannes gnister, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der bruges for meget folie.
Bruningstallerken	○	Brug ikke forvarmning i mere end 8 minutter.
Benporcelæn eller stentøj	○	Porcelæn, lertøj, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt mikrobølgesikkert, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangstallerkener af pap	○	Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkener.

Før du går i gang

Materiale		Mikrobølgesikker	Beskrivelse
Fastfoodemballage	Kopper eller beholdere af polystyren	○	Overophedning kan få disse til at smelte.
	Papirposer eller avis	✗	Disse kan antændes.
	Genbrugspapir eller metalkanter	✗	Disse kan forårsage gnistdannelse
Glas	Ovn-til-bord-køkkentøj	○	Er mikrobølgesikker, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
	Fine glas	○	Fint glas kan gå i stykker eller revne ved hurtig opvarmning.
	Glasbeholdere	○	Kun egnet til opvarmning. Fjern låget inden tilberedning.
Metal	Tallerkner	✗	Disse kan forårsage gnistdannelse eller ild.
	Frysepose med clips med metaltråd til lukning	✗	
Papir	Tallerkener, kopper, servietter og køkkenrulle	○	Bruges til kortere tilberedning. Disse absorberer overskydende væske.
	Genbrugspapir	✗	Forårsager gnistdannelse.

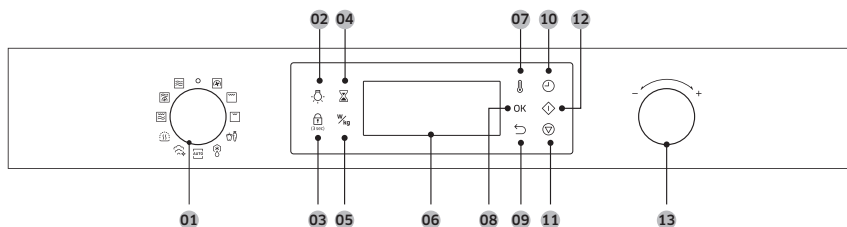
Materiale		Mikrobølgesikker	Beskrivelse
Plast	Beholdere	○	Brug kun beholdere af termoplast. Nogle plastarter kan slå sig eller misfarves ved høje temperaturer.
	Mikrobølgefilm	○	Bruges til at holde maden fugtig efter tilberedning.
	Fryseposer	△	Brug kun koge- eller ovnsikre poser.
Voks- eller fedttæt papir		○	Brug til at holde på fugt og forhindre stænk.

○: Mikrobølgesikker △: Brug med varsomhed ✗: Ikke mikrobølgesikker

Brug

Betjeningspanel

Frontpanelet fås i en lang række forskellige materialer og farver. Af hensyn til forbedring af kvaliteten kan ovnens faktiske udseende ændres uden varsel.



01	Tilstandsknap	Drej tilstandsknappen for at vælge en ønsket tilberedningstilstand eller -funktion.
02	Ovnlys	Tryk for at slukke eller tænde det indvendige lys.
03	Børnelås	Hold inde i 3 sekunder for at aktivere eller deaktivere. Børnelås er kun tilgængelig i standbytilstand.
04	Timer	Du kan bruge timeren til at holde styr på tiden eller forskellige tidsrum, mens du laver mad.
05	Effektniveau/ Vægt	Brug til at ændre effektniveauet eller vægten.
06	Display	Viser nødvendige informationer om den valgte funktion eller de valgte indstillinger.
07	Temperatur	Brug den til at indstille temperaturen.
08	OK	Tryk for at bekræfte dine indstillinger.
09	Tilbage	Tryk for at vende tilbage til standardindstilling.
10	Tilberedningstid	Tryk for at indstille tilberedningstiden.
11	Stop	Tryk for at stoppe brug. Denne knap bruges også til at annullere den aktuelle funktion.

12	Start	Tryk for at starte tilberedning.
13	Værdiknap	Drej på værdiknappen for at tilpasse indstillingsværdien til dit valg. Drej til + for at øge, eller drej på - for at reducere.

Overblik over funktioner

Funktion		Temperaturområde	Standardtemperatur
Manuel funktion	Varmluft	40-230 °C	180 °C
	Stor grill	150-230 °C	220 °C
	Lille grill	150-200 °C	180 °C
	Mikrobølge	100-800 W	800 W

Varmluft: Varmeelementerne genererer varme, som fordeles jævnt rundt i ovnen af varmluftsblæseren. Brug denne funktion til frossen mad eller bagning.
Stor grill: Brug denne funktion til at grille mad, som f.eks. kød.
Lille grill: Det lille grillområde udsender varme. Brug denne tilstand til fødevarer, der ikke skal have så meget varme, f.eks. fisk og flutes.
Mikrobølge: Med mikrobølgeenergi kan der tilberedes eller genopvarmes mad, uden at hverken form eller farve ændres.

Brug

Brug

Funktion		Temperaturområde	Standardtemperatur
Manuel funktion		40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W
	Varmluft-kombi	Varmeelementerne genererer varme, og varmluftsblæseren fordeler varmen rundt i ovnen, som forstærkes af mikrobølgeenergien.	
Manuel funktion		40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W
	Grill-kombi	Varmeelementerne genererer varme, som forstærkes af mikrobølgeenergien.	
Autofunktion		Grøntsager	Som hjælp til nybegyndere har ovnen i alt 10 autotilberedningsprogrammer.
		Automatisk	Som hjælp til nybegyndere har ovnen i alt 10 autotilberedningsprogrammer.
		Optøning	Ovnen har 5 optøningsprogrammer, som gør det nemmere for dig.
Specialfunktioner		Hold varm	60-100 °C 70 °C Brug kun denne funktion til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.
		Damprengøring	- -
			Dette er praktisk til rengøring af snavs ved hjælp af damp.

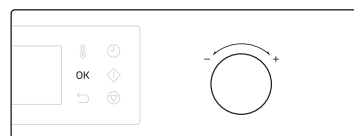
Manuel funktion

Trin 1. Vælg funktion



Drej på tilstandsknappen for at vælge en manuel funktion, f.eks. **Varmluft**. Standardtemperaturen (eller effektniveauet) blinker.

Trin 2. Indstil temperatur eller effektniveau

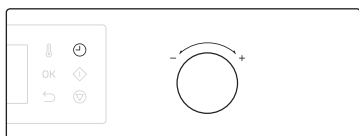


Brug værdiknappen til at justere standardtemperaturen (eller effektniveauet). Tryk derefter på **OK** for at gå til næste trin.

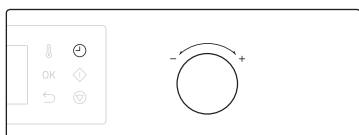
BEMÆRK

Hvis effektniveauet eller temperaturen ikke angives inden for 5 sekunder, går ovnen videre til næste trin. (Tilberedningstid eller standby)

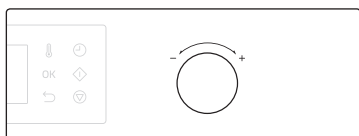
Trin 3. Indstil tilberedningstid



Tryk på **Tilberedningstid** for at gå til tidsindstillingen. (Kun varmluftsfunktion og grillfunktion)
Brug værdiknappen til at indstille tilberedningstiden.

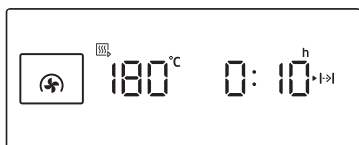


Du kan også udsætte sluttidspunktet for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. Når tilberedningstiden er indstillet, skal du trykke på . Brug derefter værdiknappen til at indstille et sluttidspunkt. Se **Udsæt sluttidspunkt** på side 21 for yderligere oplysninger.



Tryk derefter på .

Trin 4. Forvarmning (kun varmluftsfunktion og grillfunktion)



Ovnen forvarmer, indtil den angivne temperatur er nået. Når temperaturen er nået, bipper ovnen, og indikatoren forsvinder.

BEMÆRK

Hvis du vil ændre temperatur eller tid under tilberedningen, skal du trykke på knappen for temperatur eller knappen for tilberedningstid og derefter dreje værdiknappen for at justere værdien.

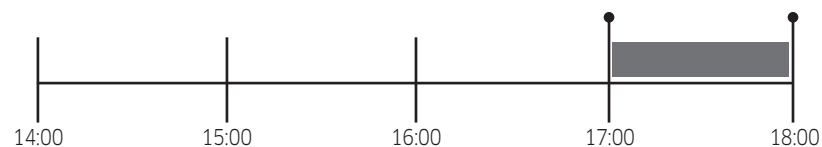
Udsæt sluttidspunkt

Udsættelse af sluttidspunkt gør tilberedning meget nemt for dig. Situation fra dagligdagen: Forestil dig, at du kl. 14:00 vælger en opskrift, der tager en time, og du gerne vil have, at retten er færdig kl. 17:00. For at indstille sluttidspunktet skal du ændre Udsæt sluttidspunkt til kl. 17:00. Ovnen starter tilberedningen kl. 16:00 og slukker kl. 17:00, som du har angivet.

Eksempel 1

Aktuelt klokkeslæt: 14:00	Indstil tilberedningstiden: 1 time	Indstil Udsættelse af sluttidspunkt: 18:00
---------------------------	------------------------------------	--

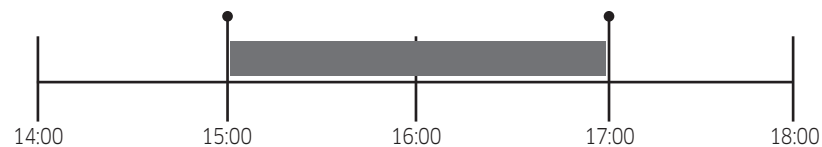
Ovnen starter automatisk tilberedningen kl. 17:00 og slukker kl. 18:00.



Eksempel 2

Aktuelt klokkeslæt: 14:00	Indstil tilberedningstiden: 2 time	Indstil Udsættelse af sluttidspunkt: 17:00
---------------------------	------------------------------------	--

Ovnen starter automatisk tilberedningen kl. 15:00 og slukker kl. 17:00.

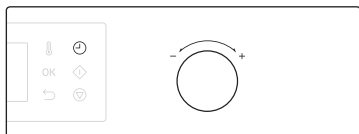


FORSIGTIG

Undgå at lade tilberedt mad stå i ovnen for længe. Maden kan blive fordærvet.

Brug

Sådan ændres tilberedningstiden under tilberedningen



1. Tryk på . Tidselementet blinker.
2. Brug værdiknappen til at justere tilberedningstiden.

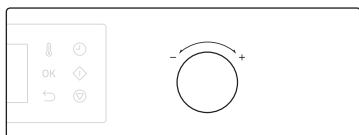


3. Tryk på **OK** for at bekræfte ændringerne.

Sådan ændres temperaturen eller effektniveauet under tilberedningen



1. Tryk på (eller). Temperaturelementet (eller effektniveauelementet) blinker.



2. Brug værdiknappen til at justere temperaturen (eller effektniveauet).



3. Tryk på **OK** for at bekræfte ændringerne.

Sådan stoppes en aktuel funktion



Tryk på én gang for at stoppe en aktuel funktion og to gange for at annullere den aktuelle funktion.

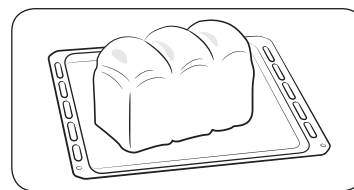


Du kan også blot dreje funktionsvælgeren hen til "0".

Varmluft

Varmeelementerne genererer varme, som fordeles jævnt rundt i ovnen af varmluftsblæseren. Brug denne funktion til småkager, scones, boller og kage samt frugtkage, vandbakkelse og soufflé.

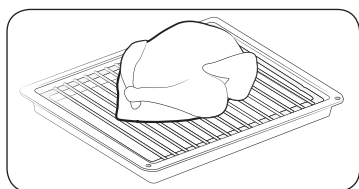
Trin 1 > Trin 2 > Trin 3 > Trin 4
Varmluft > Temperatur > Tilberedningstid > Forvarmning



1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det derefter på det anbefalede tilbehør, og luk døren.
2. Følg trinnene 1-4 i **Manuel funktion** på side 20.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

Varmluft-kombi

Denne kombinationsfunktion kombinerer mikrobølgeenergi med varm luft, hvilket reducerer tilberedningstiden og giver maden en brun, sprød overflade. Brug denne funktion til alle typer kød og fjerkræ samt sammenkogte retter og gratinretter, sukkerbrødskegler og lette frugtkager, tærter, stegte grøntsager, scones og brød.



1. Put maden i egnet køkkentøj, sæt det derefter på risten, og luk døren.
2. Følg trinnene 1-4 i **Manuel funktion** på side 20.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

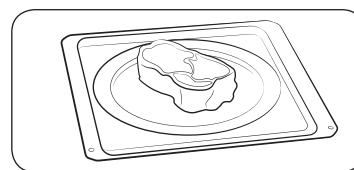
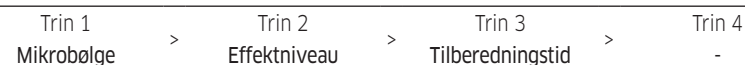
FORSIGTIG

Brug kun ovnsikkert køkkentøj, som f.eks. glas, lertøj og benporcelæn uden metalkant.

Mikrobølge


Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Med mikrobølgeenergi kan der tilberedes eller genopvarmes mad, uden at hverken form eller farve ændres.

- Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj.



1. Put maden i mikrobølgesikkert køkkentøj, sæt det derefter på det anbefalede tilbehør, og luk døren.
2. Følg trinnene 1-3 i **Manuel funktion** på side 20.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

Enkel start

Hvis du blot skal opvarme mad i kort tid ved højeste effekt (800 W), skal du vælge **Mikrobølge** og derefter trykke på .

Effektniveau

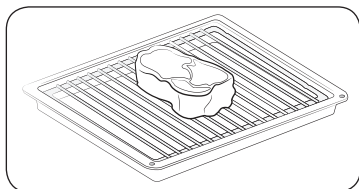
Trin	Procent (%)	Udgangseffekt (W)	Beskrivelse
HØJ	100	800	Brug til at opvarme væske.
HØJ LAV	83	700	Brug til at opvarme og tilberede.
MIDDELHØJ	67	600	
MIDDEL	50	450	Brug til at tilberede kød og opvarme grøntsager.
MIDDELLAV	33	300	
OPTØNING	20	180	Brug til at optø mad inden tilberedning.
LAV	11	100	Brug til at optø grøntsager.

Brug

☑ Stor grill

Varmeelementerne genererer varme. Sørg for, at de er i vandret position.

Trin 1	>	Trin 2	>	Trin 3	>	Trin 4
Grill		Temperatur		Tilberedningstid		-

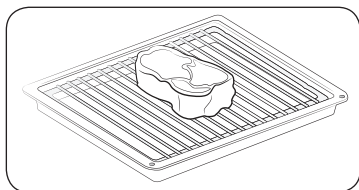


1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det derefter på det anbefalede tilbehør, og luk døren.
2. Følg trinnene 1-4 i **Manuel funktion** på side 20.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

☑ Lille grill

Varmeelementerne genererer varme. Sørg for, at de er i vandret position.

Trin 1	>	Trin 2	>	Trin 3	>	Trin 4
Grill		Temperatur		Tilberedningstid		-

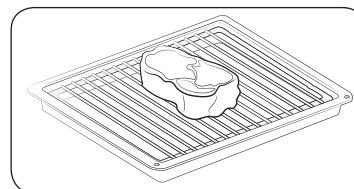


1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det derefter på det anbefalede tilbehør, og luk døren.
2. Følg trinnene 1-4 i **Manuel funktion** på side 20.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

☑ Grill-kombi

Varmeelementerne genererer varme, som forstærkes af mikrobølgeenergien. Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj, som f.eks. glas- eller keramisk køkkentøj.

Trin 1	>	Trin 2	>	Trin 3	>	Trin 4
Grill-kombi		Effektniveau		Tilberedningstid		-



1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det derefter på det anbefalede tilbehør, og luk døren.
2. Følg trinnene 1-3 i **Manuel funktion** på side 20.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

Autofunktion

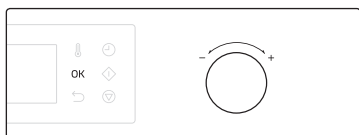
Ovnen har 3 forskellige autofunktioner, som gør det nemmere for dig: **Grøntsager**, **Autotilberedning** og **Optøning**. Vælg den funktion, der passer bedst til dit behov.

Trin 1. Vælg funktion



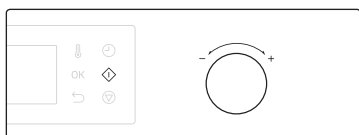
Drej tilstandsknappen for at vælge en autofunktion. (**Grøntsager**, **Autotilberedning** og **Optøning**) Standardprogrammets nummer blinker.

Trin 2. Vælg program



Brug værdiknappen til at vælge et ønsket program, og tryk derefter på **OK**. Standardvægten for programmet blinker.

Trin 3. Indstil vægt



Brug værdiknappen til at indstille vægten. Tryk derefter på \diamond .

FORSIGTIG

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

BEMÆRK

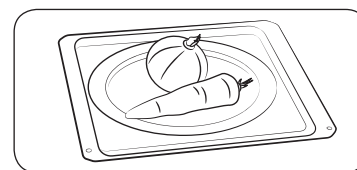
Tilberedningstiden er forudprogrammeret efter autotilberedningsfunktionen, som ikke kan ændres.

Grøntsager

Som hjælp til nybegyndere har ovnen i alt 10 autotilberedningsprogrammer.

Tilsæt 30-45 ml koldt vand for hver 250 g, medmindre andet anbefales. Tilbered tildækket i mindst mulig tid. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat. Rør rundt en gang under og en gang efter tilberedning. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Lad stå tildækket i 3 minutter.

Trin 1
Grøntsager > Trin 2
1 til 10 > Trin 3
Vægt



1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det derefter på det anbefalede tilbehør, og luk døren.
2. Følg trinnene 1-3 i **Autofunktion** på side 25.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

BEMÆRK

Skær friske grøntsager ud i lige store stykker. Jo mindre stykkerne er, desto hurtigere tilberedes de.

Brug

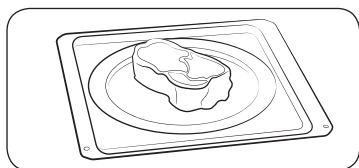
Automatisk tilberedning

Som hjælp til nybegyndere har ovnen i alt 10 autotilberedningsprogrammer. Udnyt denne funktion for at spare tid og hurtigere lære at lave god mad. Tilberedningstiden og -temperaturen justeres efter den valgte opskrift.

Trin 1
Automatisk

Trin 2
1 til 10

Trin 3
Vægt



1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det derefter på det anbefalede tilbehør, og luk døren.
2. Følg trinnene 1-3 i **Autofunktion** på side 25.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

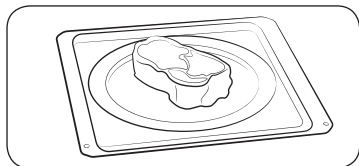
Optøning

Ovnen har 5 optøningsprogrammer, som gør det nemmere for dig. Tid og effektniveau justeres automatisk efter det valgte program.

Trin 1
Optøning

Trin 2
1 til 5

Trin 3
Vægt



1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det derefter på det anbefalede tilbehør, og luk døren.
2. Følg trinnene 1-3 i **Autofunktion** på side 25.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

Specialfunktioner

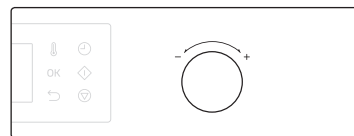
Hold varm

Med denne funktion er det kun varmeelementet til varmluft, der er i brug, og det tænder og slukker for at holde maden varm.

Når tilberedningen er færdig




1. Drej tilstandsknappen for at vælge **Hold varm**.



2. Brug værdiknappen til at justere temperaturen.



3. Tryk på  for at indstille tilberedningstiden, og brug derefter værdiknappen til eventuelt at indstille tiden.



4. Tryk på . Ovnen starter med at varme.

FORSIGTIG

- Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.
- Brug ikke denne funktion til at genopvarme kold mad. Brug kun denne funktion til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.

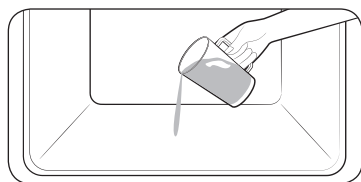
- Brug ikke denne funktion i mere end 1 time. Ellers kan det påvirke kvaliteten af maden.
- For at holde maden sprød skal du undlade at tildække maden under Hold varm.

Vejledning - Hold varm

Mad	Temperatur (°C)	Hensætningstid (min.)	Vejledning
Måltider	80	30	Til at holde kød, kylling, gratin, pizza, kartofler og portionsmåltider varmt.
Drikke	80	30	Til at holde vand, mælk og kaffe varmt.
Brød/bagværk	60	30	Til at holde brød, toast, muffins og kage varmt.
Tallerkener/ køkkentøj	70	30	Til forvarmning af tallerkener og køkkentøj. Sæt tallerkenerne på drejeskiven. Sæt ikke for mange ind. (maksimal belastning: 7 kg)

Damprensning

Det er praktisk til rengøring af snavs ved hjælp af damp.



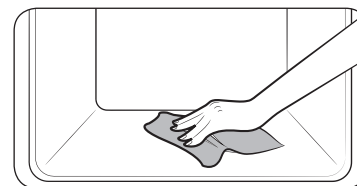
1. Kom 100 ml vand i bunden af ovnen, og luk ovndøren.



2. Drej tilstandsknappen for at vælge Damprensning.



3. Tryk på . Ovnen starter rengøring.



4. Brug en tør klud til at rengøre ovnen indvendigt.

⚠ ADVARSEL

- Undgå at åbne lågen, før processen er fuldført. Vandet i ovnen er meget varmt og kan medføre forbrænding.

📖 BEMÆRK

- Brug kun denne funktion, når ovnen er kølet helt af til stuetemperatur.
- BRUG IKKE destilleret vand.
- BRUG IKKE højtryks- eller damprensere til rengøring af mikrobølgeovnen.
- Selvom ovnen er varm indvendig, aktiveres automatisk rengøring ikke. Vent, indtil ovnen er afkølet, og prøv igen.
- Kom ikke vand i bunden med tvang. Gør det forsigtigt. Ellers løber vandet ud over fronten.

Smart tilberedning

Autotilberedning

Grøntsagsvejledning

	Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
U1	Brocolibuketter	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramisk plade	1
		Skær broccoli i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		
U2	Blomkålsbuketter	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramisk plade	1
		Skyl og rens frisk blomkål, og klargør buketter. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand ved tilberedning af 0,2-0,3 kg, og tilsæt 45-60 ml (3-4 spiseskefulde) ved 0,3-0,4 kg. Sæt skålen midt på drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		
U3	Gulerødder i skiver	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plade	1
		Skyl og rens gulerødder, og skær dem i lige store skiver. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand ved tilberedning af 0,2-0,3 kg, og tilsæt 45-60 ml (3-4 spiseskefulde) ved 0,4-0,5 kg. Sæt skålen midt på drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		
U4	Kartoffelskræller	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramisk plade	1
		Skyl og rens kartofler. Pensl med olivenolie, og stik hul i skrællen med en kniv. Læg på en keramisk plade. Lad dem stå i 3-5 minutter efter tilberedningen.		

Smart tilberedning

	Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
U5	Skrællede kartofler	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramisk plade	1
		Skyl og skræl kartofler, del dem i halve, og kom dem i en ovnsikker glasskål med låg. Tilsæt 15-30 ml vand (1-2 spiseskefulde). Omrør efter tilberedning. Ved tilberedning af større mængder omrøres under tilberedningen. Lad stå i 3-5 minutter.		
U6	Courgetter	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramisk plade	1
		Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en klat smør. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilbered med låg på. Tilberedes til kun lige mør.		
U7	Skiveskårne auberginer	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramisk plade	1
		Skær auberginer ud i tynde skiver, og stænk dem med 15 ml (1 spiseskefuld) citronsaft. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		
U8	Skiveskårne løg	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plade	1
		Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		
U9	Blandede grøntsager	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plade	1
		Skyl og rens friske grøntsager. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) vand ved tilberedning af 0,2-0,3 kg, og tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) ved 0,4-0,5 kg. Sæt skålen midt på drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning.		

Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin	
U10	Hvide ris	0,2-0,3	Keramisk plade	1
Brug en stor, ildfast glasskål med låg. (Bemærk, at ris kommer til at fylde dobbelt så meget under tilberedning). Tilbered med låg på. Når tilberedningstiden er gået, røres rundt inden hensætningen. Tilsæt salt eller krydderier og smør. Bemærk, at risene muligvis ikke har absorberet al vandet efter tilberedningen.				

Vejledning - Automatisk tilberedning

Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin	
A1	Portionsmåltid	0,3-0,35 0,4-0,45	Keramisk plade	1
Placeres på en keramisk plade og tildækkes med mikrobølgefilm. Dette program er velegnet til måltider, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta). Lad stå i 3 minutter efter tilberedning.				
A2	Frossen pizza	0,3-0,35 0,4-0,45	Grillindsats + Keramisk plade	2
Sæt den frosne pizza i ovnen.				
A3	Frossen lasagne	0,4-0,45 0,6-0,65	Grillindsats + Keramisk plade	2
Sæt den frosne lasagne i et passende ildfast glasfad eller keramisk fad. Lad den stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.				
A4	Hel kylling	1,1-1,15 1,2-1,25	Grillindsats + Keramisk plade	2
Pensl afkølet kylling med olie og krydderier. Læg med brystsiden nedad midt på grillindsatsristen med keramisk plade. Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen. Lad stå i 5 minutter efter tilberedningen.				

Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin	
A5	Kyllingestykker	0,6-0,7 0,9-1,0	Grillindsats + Keramisk plade	4
Pensl afkølede kyllingestykker med olie og krydderier. Læg dem på grillindsatsen med den keramiske plade med skinsiden nedad. Vend, så snart ovnen bipper. Lad stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.				
A6	Lammesteg	0,8-0,9 1,1-1,2	Grillindsats + Keramisk plade	3
Læg den marinerede lammesteg på grillindsatsristen med keramisk plade. Vend og start forfra, når ovnen bipper.				
A7	Frosne ovnkartofler	0,3-0,4 0,45-0,5	Bageplade	3
Fordel de frosne ovnpomfritter på en bageplade.				
A8	Halve bagte kartofler	0,4-0,5 0,6-0,7	Grillindsats + Keramisk plade	4
Skær kartoflerne i halve. Læg dem i en cirkel på pladen med den skårne side vendt mod grillen. Lad stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.				
A9	Æbletærte	1,2-1,4	Bageplade	2
Anbring æbletærten i en rund metalform. Stil den på bagepladen. Vægtintervallerne inkluderer æbler osv.				
A10	Hollandsk formkage	0,7-0,8	Bageplade	3
Hæld dej i en rektangulær metalbageform af passende størrelse (25 cm lang). Vend den lange side af formen mod døren på bagepladen.				

Smart tilberedning

Optøningsvejledning

Mad	Portionsstørrelse (g)	Udstyr	Trin
d1 Kød	0,2-1,5	Keramisk plade	1
	Dæk kanterne med alufolie. Vend kødet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars.		
d2 Fjerkræ	0,2-1,5	Keramisk plade	1
	Dæk lår- og vingeender med alufolie. Vend fjerkræet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele.		
d3 Fisk	0,2-1,5	Keramisk plade	1
	Dæk halen på den hele fisk med alufolie. Vend fisken, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele fisk samt fiskefileter.		
d4 Brød/Kage	0,1-0,8	Keramisk plade	1
	Anbring brød på et stykke køkkenrulle, og vend det, når ovnen bipper. Anbring kagen på den keramiske plade, og vend den eventuelt, når ovnen bipper. (Ovnen bliver ved med at køre, og stopper, når du åbner døren.) Dette program er velegnet til alle typer brød, skivet eller helt, samt til rundstykker/boller og baguetter. Placer rundstykker/boller i en rundkreds. Dette program er velegnet til alle typer gærdejskage, kiks, ostekage og butterdej. Det er ikke velegnet til mørdej, frugt- og cremekager eller kage med chokoladeglaser.		
d5 Frugt	0,1-0,6	Keramisk plade	1
	Fordel den frosne frugt jævnt på den keramiske plade. Dette program er velegnet til frugt som hindbær, blandede bær og tropiske frugter.		

Manuel tilberedning

Vejledning til tilberedning i mikrobølgeovn

- Brug ikke metalbeholdere til mikrobølgefunktionen. Sæt altid madbeholdere på drejeskiven.
- Det anbefales at tildække maden for at opnå de bedste resultater.
- Når tilberedningen er færdig, skal du lade maden hvile i egen damp.

Frosne grøntsager

- Brug en glaspyrexbeholder med låg.
- Rør rundt i grøntsagerne to gange under tilberedningen og én gang efter tilberedningen.
- Krydr til sidst.

Mad	Portionsstørrelse (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Spinat	150	600	5-6	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.			
Ærter	300	600	7-8	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			
Grønne bønner	300	600	7½-8½	2-3
	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.			
Blandede grøntsager (gulerødder/ærter/majs)	300	600	7-8	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			
Blandede grøntsager (kinesisk inspireret)	300	600	7½-8½	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			

Friske grøntsager

- Brug en glaspyrexbeholder med låg.
- Tilsæt 30-45 ml koldt vand for hver 250 g.
- Rør rundt én gang under tilberedningen og én gang efter tilberedningen.
- Krydr til sidst.
- For at opnå en hurtigere tilberedning anbefales det at skære grøntsagerne i mindre, lige store stykker.
- Tilbered alle friske grøntsager med fuld mikrobølgeeffekt (800 W).

Mad	Portionsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Broccoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Klargør lige store buketter. Anbring stilkene mod midten			
Rosenkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Tilsæt 60-75 ml (4-5 spiseskefulde) vand.			
Gulerødder	250	5-6	3
	Skær gulerødder i lige store stykker.		
Blomkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Klargør lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten.			
Courgetter	250	3-4	3
	Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en klat smør. Tilberedes til kun lige mør.		
Auberginer	250	3-4	3
	Skær auberginer i små stykker, og stænk dem med 1 spiseskefuld citronsaft.		
Porrer	250	3-4	3
	Skær porrer i tykke skiver.		

Mad	Portionsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Champignoner	125	1-2	3
	250	2-3	
Tilbered hele eller udskårne champignons. Tilsæt ikke vand. Stænk med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Hæld væsken fra før servering.			
Løg	250	4-5	3
	Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand.		
Peber	250	4-5	3
	Skær peber i små stykker.		
Kartofler	250	4-5	3
	500	7-8	
Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte.			
Majroer	250	5-6	3
	Skær majroer i små tern.		

Smart tilberedning

Ris og pasta

Rør rundt af og til under og efter tilberedningen.

Tilbered utildækket, og luk låget, når maden skal hvile. Hæld derefter al vandet fra.

- **Ris:** Brug en stor glaspyrexbeholder med låg, og tag højde for, at risene kommer til at fylde dobbelt så meget.
- **Pasta:** Brug en stor glaspyrexbeholder.

Mad	Portionsstørrelse (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)	Vejledning
Hvide ris (parboiled)	250	800	17-18	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
	375		18-20		Tilsæt 750 ml koldt vand.
Brune ris (parboiled)	250	800	20-22	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
	375		22-24		Tilsæt 750 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vilde ris)	250	800	17-19	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede korn (ris + korn)	250	800	18-20	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250	800	10-11	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

Genopvarmning

- Undlad at opvarme store stykker mad, som f.eks. en steg, som har en tendens til at blive overtilberedt.
- Det er bedre at genopvarme madvarer ved lavere effekt niveauer.
- Rør godt rundt, eller vend rundt under og efter tilberedningen.
- Vær forsigtig med væsker eller baby mad. Rør godt rundt inden, under og efter tilberedningen med en plastiske eller glaspind for at undgå opkogning og skoldning. Opbevar dem inde i ovnen under hensætningstiden. Tillad en længere opvarmningstid end andre typer mad.
- Anbefalet hensætningstid efter opvarmning er 2-4 minutter. Brug nedenstående tabel som reference.

Væsker og mad

Mad	Portionsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Drikkevarer	250 ml (1 krus)	800	1½-2	1-2
	500 ml (2 krus)		2-3	
Hæld i en keramisk kop, og opvarm utildækket. Anbring koppen midt på den keramiske plade. Rør omhyggeligt rundt før og efter hensætningstiden.				
Suppe (afkølet)	250 g	800	3-4	2-3
	Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.			
Gryderet (afkølet)	350 g	600	5-6	2-3
	Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.			
Pasta med sauce (afkølet)	350 g	600	5-6	2-3
	Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.			
Portionsmåltid (afkølet)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Anbring et måltid med 2-3 afkølede dele på en plade. Tildæk med mikrobølgeovnsbestandig, klar madfolie.				

Babymad og mælk

Mad	Portionsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (sek.)	Hensætningstid (min.)
Babymad (Grøntsager + Kød)	190 g	600	30-40	2-3
	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.			
Babygrød (Korn + Mælk + Frugt)	190 g	600	20-30	2-3
	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.			
Babymælk	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbringes midt på den keramiske plade. Tilberedes utildækket. Rystes godt og hensættes i mindst 3 minutter. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.			

Optøning

Put den frosne mad i en mikrobølgesikker beholder uden låg. Vend rundt under optøning, hæld væske fra, og fjern indmad efter optøning. For at opnå en hurtigere optøning skal du skære maden i små stykker og vikle dem ind i aluminiumsfolie inden optøning. Når ydersiden af den frosne mad begynder at tø, skal du stoppe optøningen og lade maden stå som anvist i nedenstående tabel.

Undlad at ændre standardeftektniveauet (180 W) for optøning.

Mad		Portionsstørrelse (g)	Optøningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Kød	Kødruller	250 500	6-7 8-12	15-30
	Svine/ nakkekoteletter	250	7-8	
	Placer kødet på den keramiske plade. Afskærm tynde kanter med alufolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden.			
Fjerkræ	Kyllingestykker	500 (2 stk.)	12-14	15-60
	Hel kylling	1200	28-32	
	Start med at lægge kyllingen - kyllingestykker med skindsiden nedad, hel kylling med brystet nedad - på tallerkenen. Afskærm tynde dele som vinger og ender med alufolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden.			
Fisk	Fiskefileter	200	6-7	10-25
	Hel fisk	400	11-13	
	Placer den frosne fisk midt på tallerkenen. Anbring de tynde dele under de tykke dele. Afskærm tynde dele af fileter og halen på hele fisk med alufolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden.			
Frugt	Bær	300	6-7	5-10
	Fordel frugten på en flad, rund glastallerken med en stor diameter.			
Brød	Boller/rundstykker (hver på ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250 500	4-4½ 7-9	
	Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir på keramikpladen. Vend efter halvdelen af optøningstiden.			

Smart tilberedning

Grillvejledning

Grillelementerne er placeret i ovnrummets loft. Disse elementer er kun i brug, når døren er lukket, og drejeskiven roterer.

Når du griller mad, skal du lægge maden på den høje rist, medmindre andet er angivet.

Forvarm grillen i 2-3 minutter med grillfunktionen, og grill maden på den høje rist, medmindre andet er angivet. Når grilningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.

Kogekar

Grill Brug ildfaste beholdere, som gerne må indeholde metaldele. Undlad at bruge plastikkøkkentøj af enhver art.

Mikrobølge + Grill: Undlad at bruge køkkentøj, der er fremstillet af metal eller plastik.

Madtype

Koteletter, pølser, steaks, hamburgere, bacon og skinkeskiver, tynde fiskeportioner, sandwiches og alle former for toast med fyld.

Grillning

Mad	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Kebabspyd	Grillindsats + Keramisk plade	5	8-10	6-8
Svine/nakkekoteletter	Grillindsats + Keramisk plade	5	7-9	5-7
Pølser	Grillindsats + Keramisk plade	5	6-8	6-8
Kyllingestykker	Grillindsats + Keramisk plade	5	20-25	15-20
Laksesteaks	Grillindsats + Keramisk plade	5	8-12	6-10
Skiveskårne grøntsager	Grillindsats + Keramisk plade	5	15-20	-
Toast	Grillindsats + Keramisk plade	5	2-3	1-2

Mad	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Ostetoasts	Grillindsats + Keramisk plade	5	3-5	-

Mikrobølge + Grill

Mad	Effektniveau (W)	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (første side) (min.)	Tilberedningstid (anden side) (min.)
Bagte kartofler	600	180-200	Grillindsats + Keramisk plade	4	10-15	-
Grillede tomater	300	160-180	Grillindsats + Keramisk plade	4	05-10	-
Grøntsagsgratin	450	180-200	Grillindsats + Keramisk plade	4	10-20	-
Stegt fisk	300	180-200	Grillindsats + Keramisk plade	4	04-08	04-06
Kyllingestykker	300	180-200	Grillindsats + Keramisk plade	4	10-15	10-15

Vejledning - Varmluft

Varmluft

I varmluftsfunktionen er både varmeelementet og sidevægsblæseren i brug, så varmen kan cirkulere rundt i ovnrummet. Brug denne funktion til småkager, scones, boller og kage samt frugtkage, vandbakkelse og soufflé. Alt almindeligt ovnfast køkkentøj, bageforme og bagepapir - alt du almindeligvis vil anvende i en traditionel varmluftsovn - kan anvendes.

Mikrobølge + Varmluft

Denne kombinationsfunktion kombinerer mikrobølgeenergi med varm luft, hvilket reducerer tilberedningstiden og giver maden en brun, sprød overflade. Ovnen har 5 forskellige varmluftsfunktioner, som gør det nemmere for dig. Brug denne funktion til alle typer kød og fjerkræ samt sammenkogte retter og gratinretter, sukkerbrødskegler og lette frugtkager, tærter, stegte grøntsager, scones og brød. Brug kun ovnsikkert køkkentøj, som f.eks. glas, lertøj og benporcelæn uden metalkant.

Varmluft

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (min.)
Nøddecake i firkantet bageform	160-170	Grillindsats + Keramisk plade	2	60-70
Citronkage i springform eller randform	150-160	Grillindsats + Keramisk plade	2	50-60
Sukkerbrødskegler	150-160	Grillindsats + Keramisk plade	2	25-35
Frugttærtbund	150-170	Grillindsats + Keramisk plade	2	25-35
Flad frugtkage med streusel (drys på kager) (gærdej)	150-170	Bageplade	3	30-40

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (min.)
Croissanter	170-180	Bageplade	2	10-15
Boller og rundstykker	180-190	Bageplade	2	10-15
Småkager	160-180	Bageplade	3	10-20
Ovnpomfritter	200-220	Bageplade	3	15-20

Mikrobølge + Varmluft

Mad	Effektniveau (W)	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (første side) (min.)	Tilberedningstid (anden side) (min.)
Hel kylling 1,2 kg	450	180-200	Grillindsats + Keramisk plade	3	25-30	15-25
Roastbeef/stegt lam (mellem)	300	180-200	Grillindsats + Keramisk plade	3	15-20	15-20
Frossen lasagne/pastagratin	450	180-200	Grillindsats + Keramisk plade	3	20-25	-
Kartoffelgratin	450	180-200	Grillindsats + Keramisk plade	3	10-15	-
Tærte med frisk frugt	100	160-180	Keramisk plade	3	40-50	-

Smart tilberedning

Vejledning - Damptilberedning

Mad	Portionsstørrelse (g)	Effektniveau (W)	Tilberedningstid (min.)	Udstyr
Artiskokker	300 (1-2 stk.)	800	5-6	Skål + Indsatsbakke + Låg
	Skyl og rengør artiskokker. Sæt indsatsbakke i skål. Kom artiskokker på bakke. Tilsæt 1 spsk. citronsaft. Tildæk med et låg. Lad stå i 1-2 minutter.			
Friske grøntsager	300	800	4-5	Skål + Indsatsbakke + Låg
	Afvej grøntsagerne (f.eks. broccoli, blomkål, gulerødder, peber) efter afvaskning, rengøring og udskæring i ensartede stykker. Sæt bakke i skål. Fordel grøntsagerne på indsatsbakke. Tilsæt 2 spiseskefulde vand. Tildæk med et låg. Lad stå i 1-2 minutter.			
Frosne grøntsager	300	600	8-9	Skål + Indsatsbakke + Låg
	Læg de frosne grøntsager i dampskålen. Sæt indsatsbakke i skål. Tilsæt 1 spiseskefulde vand. Tildæk med et låg. Rør godt rundt efter tilberedning og hensætning. Lad stå i 2-3 minutter.			
Ris	250	800	15-18	Skål + Låg
	Læg ris i dampskålen. Tilsæt 500 ml koldt vand. Tildæk med et låg. Lad hvide ris stå 5 minutter efter tilberedning, brune ris i 10 minutter. Lad stå i 5-10 minutter.			
Kartoffelskrøller	500	800	7-8	Skål + Låg
	Afvej og rengør kartoflerne, og kom dem i en dampskål. Tilsæt 3 spiseskefulde vand. Tildæk med et låg. Lad stå i 2-3 minutter.			

Mad	Portionsstørrelse (g)	Effektniveau (W)	Tilberedningstid (min.)	Udstyr
Gryderet (Afkølet)	400	600	5½-6½	Skål + Låg
	Læg gryderetten i dampskålen. Tildæk med et låg. Rør godt rundt før hensætning. Lad stå i 1-2 minutter.			
Suppe (Afkølet)	400	800	3-4	Skål + Låg
	Hæld suppen i dampskål. Tildæk med et låg. Rør godt rundt før hensætning. Lad stå i 1-2 minutter.			
Frossen suppe	400	800	8-10	Skål + Låg
	Kom frossen suppe i en dampskål. Tildæk med et låg. Rør godt rundt før hensætning. Lad stå i 2-3 minutter.			
Frosne gæruller med syltetøjsfyld	150	600	1½-2½	Skål + Låg
	Fugt de fyldte boller overside med koldt vand. Anbring 1-2 frosne boller ved siden af hinanden i dampskålen. Tildæk med et låg. Lad stå i 2-3 minutter.			
Frugtkompot	250	800	3-4	Skål + Låg
	Vej de friske frugter (e.g. æbler, pærer, blommer, abrikoser, mangoer og ananas) efter de er skrællet, vasket og delt i ensartede små stykker eller terninger. Læg dem i dampskålen. Tilsæt 1-2 spiseskefulde vand og 1-2 spiseskefulde sukker. Tildæk med et låg. Lad stå i 2-3 minutter.			

Hurtig og nem

Smeltning af smør

Kom 50 g smør i en lille dyb glastallerken. Tildæk med et plastlåg. Opvarmes i 30-40 sekunder ved 800 W, indtil smørret er smeltet.

Smeltning af chokolade

Kom 100 g chokolade i en lille dyb glastallerken. Opvarmes i 3-5 minutter ved 450 W, indtil chokoladen er smeltet. Rør rundt én eller to gange under smeltningen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Smeltning af krystalliseret honning

Kom 20 g krystalliseret honning i en lille dyb glastallerken. Opvarmes i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

Smeltning af husblas

Læg tørre husblasark (10 g) i koldt vand i 5 minutter. Anbring husblas drænet for vand i en lille glasperkskål. Opvarm i 1 minut ved 300 W. Rør rundt, når husblassen er smeltet.

Tilberedning af glasur (til kager og gateaux)

Bland hurtigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand. Tilbered utildækket i en glasperkskål i 3½ til 4½ minut ved 800 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under tilberedning.

Tilberedning af syltetøj

Kom 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en glasperkskål af egnet størrelse med låg. Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt. Tilbered utildækket i 10-12 minutter ved 800 W. Rør rundt adskillige gange under tilberedningen. Hæld direkte over i lille glas med skruelåg. Hensættes uden på låg i 5 minutter.

Tilberedning af budding

Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge producentens anvisninger, og rør godt rundt. Brug en glasperkskål i passende størrelse med låg. Tilbered dækket i 6½ til 7½ minut ved 800 W. Rør godt rundt adskillige gange under tilberedningen.

Bruning af mandelsplitter

Fordel 30 g hakkede mandler jævnt ud over en mellemstor tallerken. Rør rundt flere gange under bruningen i 3½ til 4½ minut ved 600 W. Lad stå 2-3 minutter i ovnen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Fejlfinding

Der kan opstå et problem under brug af ovnen. I så fald skal du først kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene. Hvis dette ikke løser problemet, eller hvis der fortsat vises en informationskode på displayet, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Kontrolpunkter

Hvis der opstår et problem med ovnen, skal du starte med at kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene.

Problem	Årsag	Handling
Generelt		
Knapperne kan ikke trykkes ordentligt ind.	Der kan sidde noget fast mellem knapperne.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
	For berøringsfølsomme modeller: Der er fugt på ydersiden.	Tør fugten på ydersiden af.
	Børnelåsen er aktiveret.	Deaktiver børnelåsen.
Tiden vises ikke.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
	Er indstillet til økofunktionen (energibesparende).	Slå økofunktionen fra.
Ovnen fungerer ikke.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
	Døren er åben.	Luk døren, og prøv igen.
	Sikkerhedsmekanismerne i døråbningen er dækket til med madrester.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.

Problem	Årsag	Handling
Ovnen stopper, mens den er i brug.	Døren er blevet åbnet for at vende maden om.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på Start-knappen igen for at fortsætte.
Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.	Ovnen har tilberedt mad i længere tid.	Lad ovnen køle af efter langvarig tilberedning.
	Blæseren fungerer ikke.	Lyt efter lyden fra blæseren.
	Forsøger at bruge ovnen uden mad.	Sæt mad ind i ovnen.
	Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.	Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	Der bruges flere strømstik i samme stikkontakt.	Vælg en stikkontakt, som kun bruges til ovnen.
Der er ikke strøm til ovnen.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.

Problem	Arsag	Handling
Der er en smældende lyd under brug, og ovnen virker ikke.	Hvis du bruger mad, som er forsegleet, eller som er i en beholder med låg, kan dette forårsage smældende lyde.	Undlad at bruge tillukkede beholdere, da de kan revne under tilberedningen, fordi indholdet udvides.
Ovnens yderside er for varm under tilberedning.	Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.	Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	Der er genstande oven på ovnen.	Fjern alle genstande, der ligger oven på ovnen.
Lågen kan ikke åbnes ordentligt.	Der sidder madrester mellem døren og indersiden af ovnen.	Rengør ovnen, og åbn derefter døren.
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.

Problem	Arsag	Handling
Opvarmningen er svag eller langsom.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.
Opvarmningsfunktionen fungerer ikke.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.

Fejlfinding

Problem	Arsag	Handling
Optøningsfunktionen fungerer ikke.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.
Det indvendige lys er svagt eller kan ikke tændes.	Døren har stået åben i lang tid.	Det indvendige lys slukker muligvis automatisk ved brug af økofunktionen. Luk og åbn døren igen, eller tryk på knappen "Annuller".
	Det indvendige lys er dækket til med madrester.	Rengør ovnen indvendigt, og kontroller igen.

Problem	Arsag	Handling
Der lyder en biplyd under tilberedningen.	Hvis autotilberedningsfunktionen bruges, indikerer biplyden, at maden skal vendes om under optøningen.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på Start-knappen for at starte igen.
Ovnen er ikke i vater.	Ovnen er installeret på en ujævn overflade.	Sørg for, at ovnen installeres på en flad og stabil overflade.
Der opstår gnister under tilberedningen.	Der bruges metalbeholdere under ovn- eller optøningsfunktionen.	Undlad at bruge metalbeholdere.
Når strømmen tilsluttes, starter ovnen straks.	Døren er ikke lukket ordentligt.	Luk døren, og kontroller igen.
Der kommer elektricitet fra ovnen.	Strømmen eller stikkontakten er ikke jordet korrekt.	Sørg for, at strømmen og stikkontakten er jordet korrekt.
Der drypper vand.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.

Problem	Arsag	Handling
Der siver damp ud fra døren.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der ligger vand tilbage i ovnen.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Lysstyrken i ovnen varierer.	Lysstyrken varierer afhængigt af ændringer i udgangseffekten alt efter funktionen.	At udgangseffekten ændres under tilberedningen er ikke en fejl. Det er ikke en fejl ved ovnen.
Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig.	For at ventilere ovnen fortsætter blæseren med at køre i ca. 5 minutter, efter tilberedningen er færdig.	Det er ikke en fejl ved ovnen.
Ovnen starter, hvis du trykker på knappen +30 sek..	Dette sker, når ovnen ikke er i brug.	Mikrobølgeovnen er udviklet til at starte, når der trykkes ned på knappen +30 sek., hvis den ikke er i brug.

Problem	Arsag	Handling
Drejeskive		
Drejeskiven falder ud af sin plads, når den drejer rundt, eller den stopper med at dreje rundt.	Der er ingen rotationsring, eller rotationsringen sidder ikke korrekt.	Sæt rotationsringen og drejeskiven på plads, og prøv derefter igen.
Drejeskiven trækker efter, når den drejer rundt.	Rotationsringen sidder ikke korrekt, der er for meget mad, eller beholderen er for stor og rører ved indersiden af mikrobølgeovnen.	Tilpas mængden af mad, og brug ikke for store beholdere.
Drejeskiven rasler, når den drejer rundt, og den larmer.	Madrester sidder fast på ovenbunden.	Fjern eventuelle madrester, der sidder fast på ovenbunden.
Grill		
Der kommer røg ud under brug.	Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, stopper det.
	Der er mad på varmeelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.
	Maden er for tæt på grillen.	Sæt maden i en passende afstand herfra under tilberedningen.
	Maden er ikke klargjort og/eller arrangeret korrekt.	Sørg for at klargøre og arrangere maden korrekt.

Fejlfinding

Problem	Arsag	Handling
Ovn		
Ovnen bliver ikke varm.	Døren er åben.	Luk døren, og prøv igen.
Der kommer røg ud under forvarmningen.	Der kan komme røg fra varmelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, stopper det.
	Der er mad på varmelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmelementerne.
Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug.	Der bruges plastikkøkkentøj eller køkkentøj, der ikke er varmeresistent.	Brug køkkentøj af glas, som kan tåle høje temperaturer.
Der kommer en dårlig lugt inde fra ovnen.	Der sidder smeltede madrester eller smeltet plastik fast indvendigt.	Brug dampfunktionen, og tør derefter af med en tør klud. Du kan lægge en citronskive ind og lade ovnen køre for at fjerne lugten hurtigere.

Problem	Arsag	Handling
Ovnen tilbereder ikke maden ordentligt.	Ovndøren åbnes for ofte under tilberedningen.	Undgå at åbne lågen mange gange, medmindre du tilbereder noget, der skal vendes. Hvis du ofte åbner døren, sænkes den indvendige temperatur, og det kan påvirke tilberedningsresultatet.
	Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt.	Indstil ovnfunktionerne korrekt, og prøv igen.
	Grillen eller andet tilbehør er ikke sat korrekt ind.	Sæt tilbehøret korrekt ind.
	Der bruges det forkerte køkkentøj, eller køkkentøjets størrelse er forkert.	Nulstil ovnfunktionerne, eller brug egnet køkkentøj med flad bund.

Fejlfinding

Informationskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, får du muligvis vist en informationskode i displayet. Kontrollér nedenstående tabel, og afprøv løsningsforslagene.

Kode	Beskrivelse	Handling
C -20	Temperatursensoren er åben.	Træk ovnens stik ud, og kontakt et lokalt Samsung-servicecenter.
	Temperatursensoren er kortsluttet.	
C-F0	Hvis der ikke er nogen kommunikation mellem primær og sekundær MICOM.	
C-F1	Opstår kun under EEPROM Read/Write.	
C -21	Koden vises, når ovntemperaturen er for høj. Hvis temperaturen overstiger den maksimalt tilladte temperatur under brug af den enkelte funktion. (Der registreres ild).	
C-F2	Tryk på Stop (⏹) for at prøve igen.	
C-d0	Berøringstasten fungerer ikke.	Træk stikket ud, og lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og rengør knappen. (Støv, vand) Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Strømforbrug	Maksimum effekt	3000 W
	Mikrobølge	1650 W
	Grill	2500 W
	Varmluft	2500 W
Udgangseffekt		100 W / 800 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Afkølingsmetode		Blæsemotor
Dimensioner (B x H x D)	Hovedenhed	595 x 454,2 x 570 mm
	Indbygget	555 x 445 x 548,8 mm
Volumen		50 liter
Vægt	Netto	38,4 Kg
	Forsendelse	45,6 Kg

* Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse < G >.

Bemærk, at Samsung-garantien IKKE dækker serviceopkald til forklaring af produktets betjening, rettelser af forkert installation eller udførelse af almindelig rengøring eller vedligeholdelse.

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01207B-00

Microwave oven

User manual

NQ50J3530** / NQ50K3530**



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3	Cooking Smart	28
Important safety instructions	3	Auto cooking	28
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	9	Manual cooking	30
Installation	10	Quick & Easy	37
What's included	10	Troubleshooting	38
Installation instructions	11	Checkpoints	38
Maintenance	14	Information codes	43
Cleaning	14	Technical specifications	43
Replacement (repair)	14		
Care against an extended period of disuse	14		
Before you start	15		
Clock	15		
Timer	15		
Sound On/Off	16		
Energy saving	16		
Side runners	16		
About microwave energy	17		
Cookware for microwave	17		
Operations	19		
Control panel	19		
Manual mode	20		
Auto mode	25		
Special functions	26		

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.

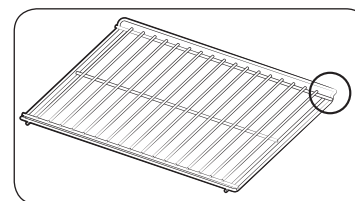
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

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.

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven.

To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

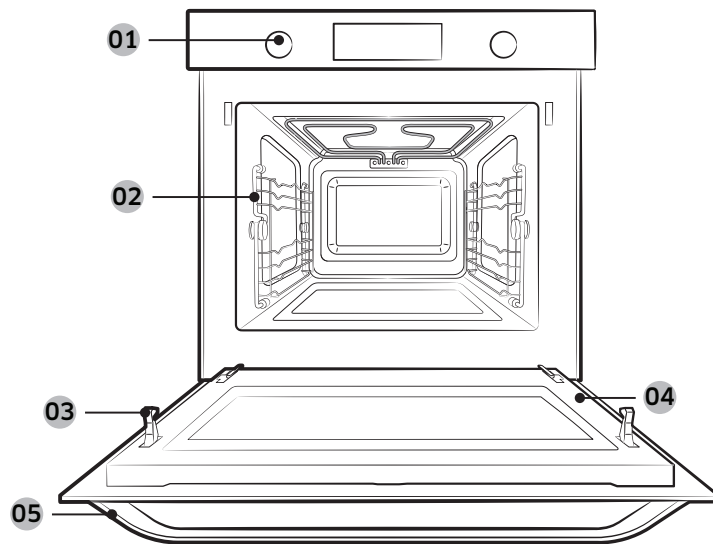
For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



- | | | |
|-------------------------|------------------------|----------------------------|
| 01 Control panel | 02 Side runners | 03 Safety door lock |
| 04 Door | 05 Door Handle | |

Accessories

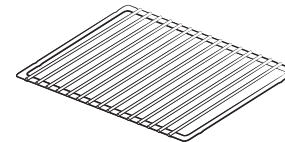
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



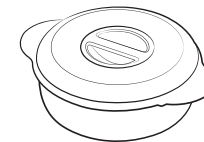
Ceramic tray
(Useful for microwave mode.)



Baking trays
(Do not use for microwave mode.)



Grill insert
(Useful for speed menu and grill mode.)



Pure steam cooker
(The plastic steam cooker for steam cooking.)

NOTE

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

Pure steam cooker

The Pure steam cooker is a set of the Bowl, Insert tray, and Lid, which is designed for steam cooking. Use the Pure steam cooker for foods such as rice, pasta, and vegetables to preserve their nutritional values.

- The Pure steam cooker parts can withstand temperatures from -10 °C to 130 °C
- When defrosting, place frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the bowl and will not harm the food.
- See the **Steam cooking guide** on page 36.

CAUTION

- The Pure steam cooker is dedicated to this model. Do not use the Pure steam cooker with other models or products. A fire or property damage may occur.
- Do not use with other cooking modes except Microwave mode.
- Do not use the Pure steam cooker with foods containing high sugar or fat content.
- Make sure to use oven gloves when taking the Pure steam cooker out because the Pure steam cooker becomes very hot when cooking is complete.
- Use caution when opening the lid, because the steam escaping may be very hot.
- Make sure to properly assemble the Pure steam cooker including the lid before cooking.

Installation instructions

General Technical Information

Electrical Supply	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (W × H × D)	Set size	595 x 454.2 x 570 mm
	Built in size	555 x 445 x 548.8 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.

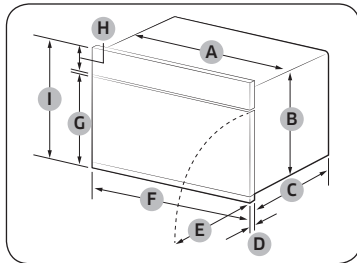
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Installation

Install in the Cabinet

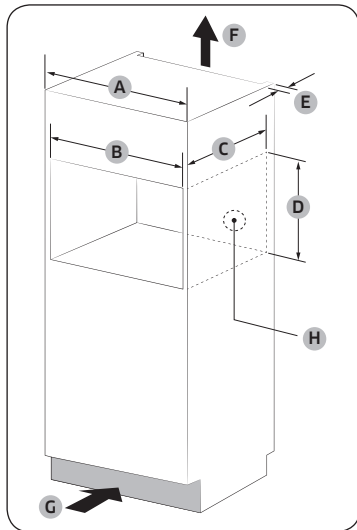
Kitchen Cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 °C. Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

Required Dimensions for Installation



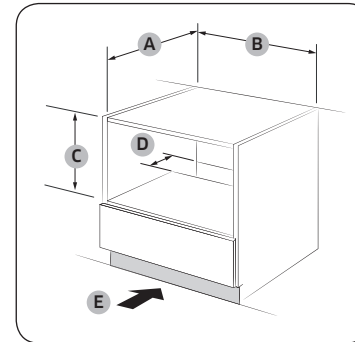
Oven (mm)

A	555	F	595
B	445	G	358
C	549	H	85
D	21	I	454.2
E	341		



Built-in cabinet (mm)

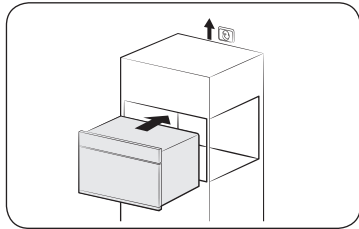
A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 445 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Space for power outlet (30 Ø Hole)



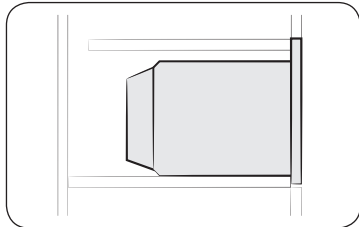
Under-sink cabinet (mm)

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

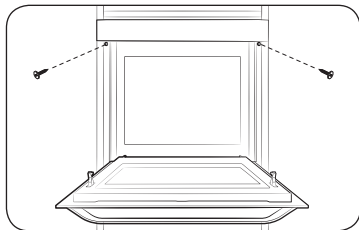
Mounting the oven



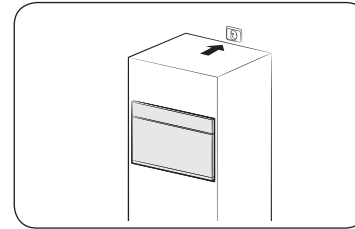
1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.



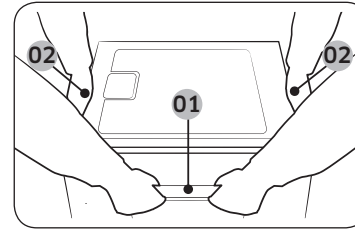
2. Slide the oven completely into the recess.



3. Fasten the oven using the two screws (4 x 25 mm) provided.



4. Make the electrical connection. Check that the appliance works.



- 01 Door handle
- 02 Side handle

Be sure to hold the appliance with 2 side handles and door handle when unpacking the product.



Maintenance

Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

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

CAUTION

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

Replacement (repair)

WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

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

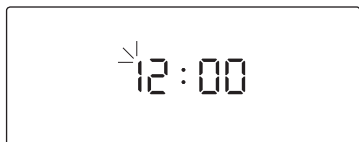


Before you start

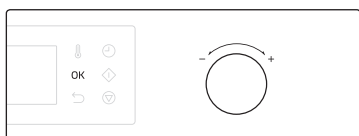
There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe. Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer to your needs.

Clock

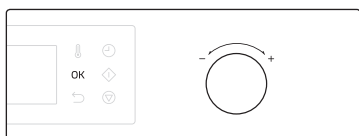
It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations.



1. Turn on the oven and wait for a few seconds to enter Standby state. The hour element blinks.




2. Use the value dial to set the hour, and then press **OK**. The minute element blinks.



3. Use the value dial to set the minute, and then press **OK**.

NOTE

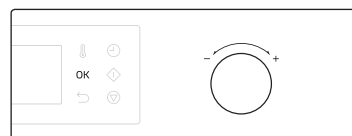
- To change the current time later, press and hold  for 3 seconds and follow the above steps.
- The clock time cannot be changed during operations.

Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press .



2. Turn the value dial to set the time, and then press **OK**.

NOTE

- When the time has elapsed, the oven beeps with a blinking message of "00:00" on the display.
- You can change the timer settings at any time.
- When Dual cook mode is activated, you can set up a different timer for the upper and lower compartments individually.

Before you start

Sound On/Off

You can turn on or off the key tone, beep, or alarm. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).



To mute the sound, hold down for 3 seconds. "OFF" appears on the display.



To unmute the sound, hold down again for 3 seconds. "On" appears on the display.

Energy saving

Energy save mode saves electricity when the oven is not being used.

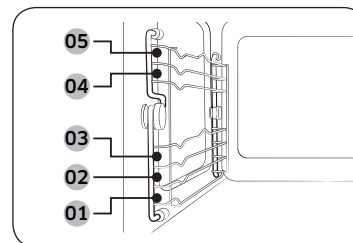


To reduce power consumption, hold down for 3 seconds. The display turn off. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).
To disable Energy save mode, open the door or press any button.

NOTE

- When setting the oven after 10 minutes of user inactivity, the oven cancels any ongoing operation and enters Standby state.
- If the oven is paused for over 25 minutes while cooking, the oven enters Standby state.

Side runners

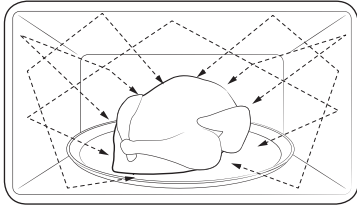


- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

01	Level 1	Microwave function
02	Level 2	Oven function
03	Level 3	
04	Level 4	
05	Level 5	

About microwave energy

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



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

NOTE

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

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate 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 and place a glass of water or some food on the turntable.

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.

Before you start

Material	Microwave-safe	Description
Disposable polyester cardboard dishes	○	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging	○	Polystyrene cups or containers Overheating may cause these to melt.
	✗	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

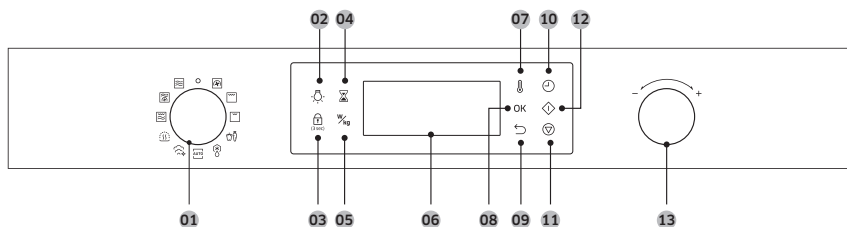
△ : Use caution

✗ : Microwave unsafe

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode dial	Turn the mode dial to select a desired cooking mode or function.
02 Oven light	Press to turn the internal light on or off.
03 Child Lock	Press and hold for 3 seconds to activate or deactivate. Child Lock is available only in Standby state.
04 Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
05 Power Level/Weight	Use to change the power level or Weight.
06 Display	Shows necessary information of selected function or settings.
07 Temperature	Use to set the temperature.
08 OK	Press to confirm your settings.
09 Back	Press to return to the default setting.
10 Cooking time	Press to set the cooking time.
11 Stop	Press to stop operation. This button is also used to cancel the current mode.

12 Start	Press to start cooking.
13 Value dial	Turn the value dial to adjust the setting value for your selection. Turn to + to increase, or turn to - to decrease.

Feature overview

Feature		Temperature range	Default temperature
Manual mode	Convection	40-230 °C	180 °C
	Large grill	150-230 °C	220 °C
	Small grill	150-200 °C	180 °C
	Microwave	100-800 W	800 W








Convection: The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for frozen food or baking.

Large grill: Use this for grilling food such as meat.

Small grill: The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.

Microwave: The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

Operations

	Feature	Temperature range	Default temperature
Manual mode	 Convection Combo	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W
	 Grill Combo	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W
Auto mode	 Vegetable	For cooking beginners, the oven offers a total of 10 auto cooking programmes.	
	 AUTO	For cooking beginners, the oven offers a total of 10 auto cooking programmes.	
	 Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.	
Special functions	 Keep Warm	60-100 °C	70 °C
	 Steam cleaning	-	-

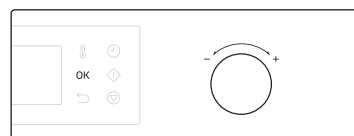
Manual mode

Step 1. Select mode



Turn the mode dial to select a manual mode, for example, **Convection**. The default temperature (or power level) blinks.

Step 2. Set temperature or Power level

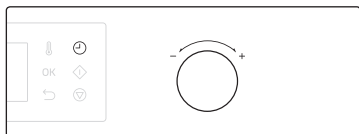


Use the value dial to adjust the default temperature (or power level). When done, press **OK** to move next stage.

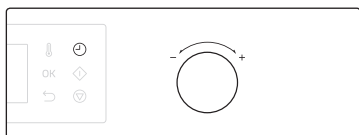
NOTE

If the power level or temperature is not specified within 5 seconds, the oven moves to the next stage. (Cooking time or Standby)

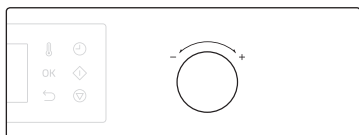
Step 3. Set cooking time



Press **Cooking time** to move to the time setting. (Convection, Grill mode only)
Use the value dial to set the cooking time.

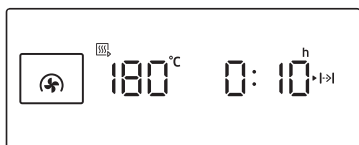


Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point.
After set the cooking time, press \ominus .
And then use value dial to set an end point. See **Delay End** on page 21 for more information.



When done, press \diamond .

Step 4. Preheat (Convection, Grill mode only)



The oven starts preheating until it reaches the set temperature. When complete, the oven beeps and the \square indicator disappears.

NOTE

When you want to change temperature or time during cooking, press the temperature button or the cooking time button, then turn the value dial to adjust value.

Delay End

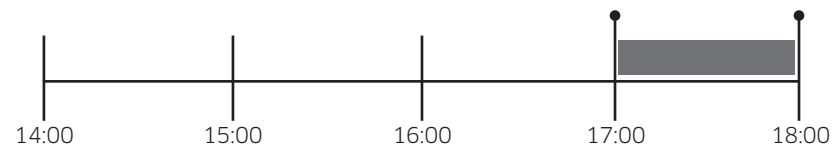
Delay End is designed to make cooking more convenient.

Real-life case: Suppose you select a one-hour recipe at 14:00 and you want the oven to finish cooking at 17:00. To set the end time, change the Delay End time to 17:00. The oven will start cooking at 16:00 and end at 17:00 as you set.

Case 1

Current time: 14:00 Set cooking time: 1 hour Set Delay End time: 18:00

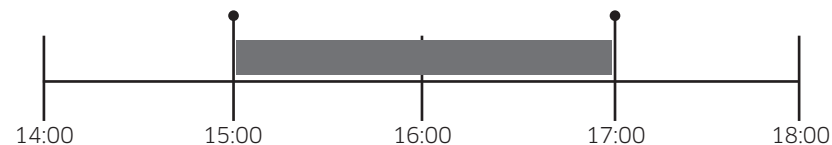
The oven will start cooking at 17:00 and end at 18:00 automatically.



Case 2

Current time: 14:00 Set cooking time: 2 hour Set Delay End time: 17:00

The oven will start cooking at 15:00 and end at 17:00 automatically.

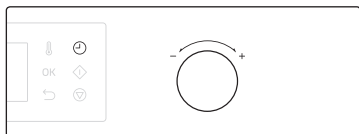


CAUTION

Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.

Operations

To change the cooking time during cooking



1. Press . The time element blinks.
2. Use the value dial to adjust the cooking time.

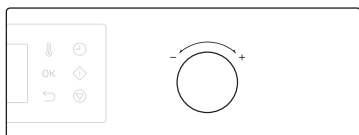


3. Press **OK** to confirm the changes.

To change the temperature or power level during cooking



1. Press (or). The temperature (or power level) element blinks.



2. Use the value dial to adjust the temperature (or power level).



3. Press **OK** to confirm the changes.

To stop operation



Press once to stop operation, twice to cancel the current mode.

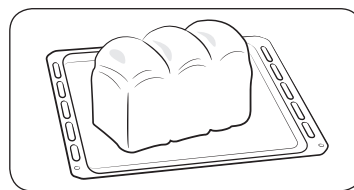


Or, turn the mode selector to “”.

Convection

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

Step 1 > Step 2 > Step 3 > Step 4
 Convection > Temperature > Cooking time > Preheating

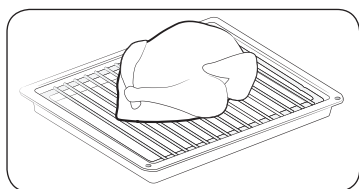


1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page 20.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Convection Combo

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads.

Step 1 > Step 2 > Step 3 > Step 4
Convection Combo > **Temperature and Power level** > **Cooking time** > **Preheating**



1. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page 20.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

CAUTION

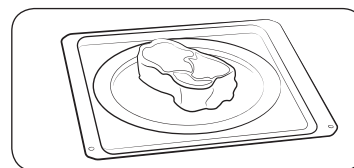
Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Microwave

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


- Use only microwave-safe cookware.

Step 1 > Step 2 > Step 3 > Step 4
Microwave > **Power level** > **Cooking time** > -



1. Put food in a microwave-safe container, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** on page 20.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Simple start

To simply heat food for a short period of time at maximum power (800 W), select **Microwave**, and then press .

Power level

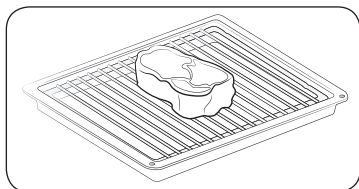
Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	800	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	83	700	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	67	600	
MEDIUM	50	450	
MEDIUM LOW	33	300	Use to cook meat and heat up vegetables.
DEFROST	20	180	Use to defrost before cooking.
LOW	11	100	Use to defrost vegetables.

Operations

Large grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill		Temperature		Cooking time		-

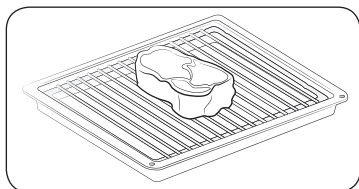


1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page 20.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Small grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill		Temperature		Cooking time		-

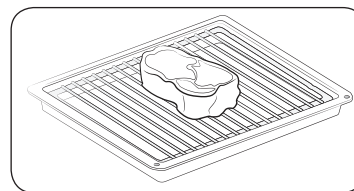


1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page 20.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Grill Combo

The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy. Use only microwave-safe cookware, such as glass or ceramic cookware.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill Combo		Power level		Cooking time		-



1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** on page 20.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Auto mode

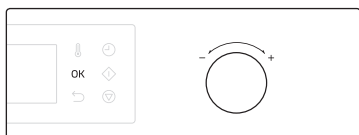
The oven offers 3 different auto modes for your convenience: **Vegetable**, **Auto Cook**, and **Defrost**. Select one that best fits your needs.

Step 1. Select mode



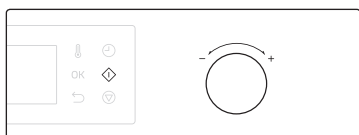
Turn the mode dial to select an auto mode. (**Vegetable**, **Auto Cook** and **Defrost**)
The default programme number blinks.

Step 2. Select programme



Use the value dial to select a preferred programme, and then press **OK**. The default weight for the programme blinks.

Step 3. Set weight



Use the value dial to set the weight. When done, press **OK**.

⚠ CAUTION

Always use oven gloves while taking out food.

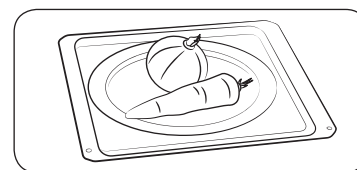
📖 NOTE

The cooking time is pre-programmed according to the auto mode, which cannot be changed.

🥕 Vegetable

For cooking beginners, the oven offers a total of 10 auto cooking programmes. Add 30-45 ml of cold water for every 250 g unless another water quantity is recommended. Cook covered for the minimum time. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add, salt, herbs, or butter after cooking. Cover and let stand for 3 minutes.

Step 1
Vegetable > Step 2
1 to 10 > Step 3
Weight



1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 25.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

📖 NOTE

Cut fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are, the quicker they will cook.

Operations

Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 10 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

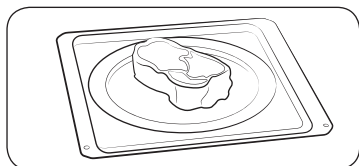
Step 1
Auto

>

Step 2
1 to 10

>

Step 3
Weight



1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 25.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Defrost

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

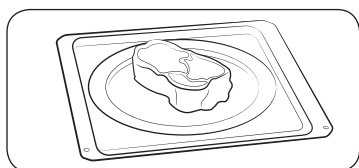
Step 1
Defrost

>

Step 2
1 to 5

>

Step 3
Weight



1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 25.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Special functions

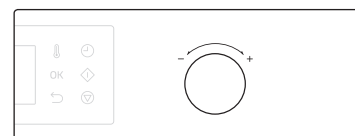
Keep Warm

With this function, only the convection heating element operates, and it cycles on and off to keep food warm.

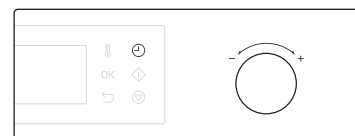
When cooking is complete,




1. Turn the mode dial to select **Keep Warm**.



2. Use the value dial to adjust the temperature.



3. Press  to set the cooking time, and then use the value dial to set the time if necessary.



4. Press . The oven starts warming.

CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.

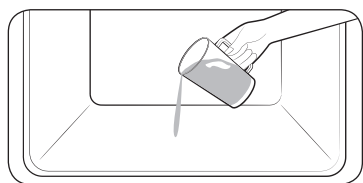
- Do not run this function for more than 1 hour. Otherwise, this may affect the food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food with Keep Warm.

Keep Warm guide

Food	Temperature (°C)	Standing time (min.)	Directions
Meals	80	30	For keeping meat, chicken, gratin, pizza, potatoes, and plated meals warm.
Drinks	80	30	For keeping water, milk, and coffee warm.
Breads/pastries	60	30	For keeping bread, toast, rolls, muffins, and cake warm.
Dishes/crockery	70	30	For preheating dishes and crockery. Arrange the dishes over the turntable. Do not overload. (maximum load: 7 kg)

Steam cleaning

This is useful for cleaning light soiling with steaming.



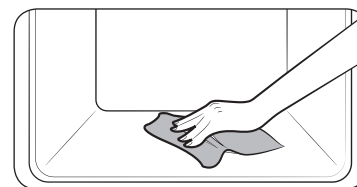
1. Pour 100 ml of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Turn the mode dial to select **Steam cleaning**.



3. Press . The oven starts cleaning.



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

WARNING

- Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

NOTE

- Use this feature only when oven has cooled completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.
- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the microwave oven.
- 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.

Cooking Smart

Auto cooking

Vegetable guide

	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
U1	Broccoli Florets	0.2-0.3	Ceramic tray	1
		0.3-0.4		
Cut broccoli into slices or halves. Add only 15 ml (1 tablespoon) water. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking.				
U2	Cauliflower Florets	0.2-0.3	Ceramic tray	1
		0.3-0.4		
Rinse and clean fresh Cauliflower and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 0.3-0.4 kg. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.				
U3	Sliced Carrots	0.2-0.3	Ceramic tray	1
		0.4-0.5		
Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 0.4-0.5 kg. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.				
U4	Jacket Potatoes	0.3-0.4	Ceramic tray	1
		0.7-0.8		
Rinse and clean potatoes, Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put on ceramic tray. After cooking, stand for 3-5 minutes.				

	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
U5	Peeled Potatoes	0.4-0.5	Ceramic tray	1
		0.7-0.8		
Rinse and peel potatoes, cut into halves and put into an oven-proof glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.				
U6	Courgettes	0.2-0.3	Ceramic tray	1
		0.3-0.4		
Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tablespoons) water or a knob of butter. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Cook until just tender.				
U7	Sliced Egg Plants	0.1-0.2	Ceramic tray	1
		0.3-0.4		
Cut egg plants into small slices and sprinkle with 15 ml (1 tablespoon) lemon juice. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking.				
U8	Sliced Onions	0.2-0.3	Ceramic tray	1
		0.4-0.5		
Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tablespoon) water. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking.				
U9	Mixed Vegetables	0.2-0.3	Ceramic tray	1
		0.4-0.5		
Rinse and clean fresh vegetables. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 15 ml (1 tablespoon) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 30 ml (2 tablespoons) for 0.4-0.5 kg. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.				

	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
U10	White Rice	0.2-0.3	Ceramic tray	1
		Use a large glass Pyrex bowl with lid. (Note that rice doubles in volume during cooking.) Cook covered. After cooking time is over, stir before letting stand. Add salt or herbs and butter. Note that rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.		

Auto cook guide

	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
A1	Plated Meal	0.3-0.35	Ceramic tray	1
		0.4-0.45		
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.				
A2	Frozen Pizza	0.3-0.35	Grill Insert + Ceramic Tray	2
		0.4-0.45		
Put frozen pizza on oven.				
A3	Frozen Lasagne	0.4-0.45	Grill Insert + Ceramic Tray	2
		0.6-0.65		
Put frozen lasagne in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After reheating let stand for 2-3 minutes.				
A4	Whole Chicken	1.1-1.15	Grill Insert + Ceramic Tray	2
		1.2-1.25		
Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of grill insert rack with ceramic tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Put Start button to continue process. After cooking let stand for 5 minutes.				

	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
A5	Chicken Pieces	0.6-0.7	Grill Insert + Ceramic Tray	4
		0.9-1.0		
Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put on grill insert with ceramic tray with the skin-side down. Turnover, as soon as the oven beeps. After cooking let stand for 2-3 minutes.				
A6	Roast Lamb	0.8-0.9	Grill Insert + Ceramic Tray	3
		1.1-1.2		
Put marinated roast lamb on grill insert rack with ceramic tray. When beeps, turnover and start again.				
A7	Frozen Oven Chips	0.3-0.4	Baking tray	3
		0.45-0.5		
Distribute frozen oven chips on metal baking tray.				
A8	Baked Potato Halves	0.4-0.5	Grill Insert + Ceramic Tray	4
		0.6-0.7		
Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the tray with the cut side to the grill. After cooking let stand for 2-3 minutes.				
A9	Apple Pie	1.2-1.4	Baking tray	2
		Put apple pie into a round metal dish. Put on the baking tray. The weight ranges include apple and so on.		
A10	Dutch Loaf Cake	0.7-0.8	Baking tray	3
		Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish length way to the door on baking tray.		

Cooking Smart

Defrost guide

	Food	Serving size (g)	Accessory	Level
d1	Meat	0.2-1.5	Ceramic tray	1
		Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.		
d2	Poultry	0.2-1.5	Ceramic tray	1
		Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.		
d3	Fish	0.2-1.5	Ceramic tray	1
		Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.		
d4	Bread/Cake	0.1-0.8	Ceramic tray	1
		Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.		
d5	Fruit	0.1-0.6	Ceramic tray	1
		Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits.		

Manual cooking

Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the turntable.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-6	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green Beans	300	600	7½-8½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½-8½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (800 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250	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.		

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.		

Cooking Smart

Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- **Rice:** Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- **Pasta:** Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	800	17-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	800	20-22	5	Add 500 ml of cold water.
	375		22-24		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	800	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	800	18-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	800	10-11	5	Add 1000 ml of hot water.

Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

Liquids and food

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drink	250 ml (1 mug)	800	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	800	3-4	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (Chilled)	350 g	600	5-6	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Pasta with sauce (Chilled)	350 g	600	5-6	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Plated meal (Chilled)	350 g	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 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Stir or Shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, Shake well and check the temperature carefully.			

Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.

Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Pork steaks	250	7-8	
Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.				
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
	First, put chicken pieces skin - side down, whole chicken breast - side - down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.			
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.			
Fruit	Berries	300	6-7	5-10
	Spread fruit on a flat, round glass dish with a large diameter.			
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250	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.			

Cooking Smart

Grilling guide

The grill-heating elements are located on the ceiling of the cooking chamber. These elements operate only when the door is closed and the turntable is rotating. When grilling food, put the food on the high rack unless otherwise instructed. Preheat the grill for 2-3 minutes with Grill mode, and, unless otherwise instructed below, grill food on the high rack. When grilling is complete, use oven gloves to take out the food.

Cookware

Grill: Use flameproof containers, which may include metal parts. Do not use plastic cookware of any kind.

Microwave + Grill: Do not use cookware that is made of metal or plastic substances.

Food type

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and all kinds of toast with toppings.

Grilling

Food	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Kebab spits	Grill Insert + Ceramic Tray	5	8-10	6-8
Pork steaks	Grill Insert + Ceramic Tray	5	7-9	5-7
Sausages	Grill Insert + Ceramic Tray	5	6-8	6-8
Chicken pieces	Grill Insert + Ceramic Tray	5	20-25	15-20
Salmon steaks	Grill Insert + Ceramic Tray	5	8-12	6-10
Sliced vegetables	Grill Insert + Ceramic Tray	5	15-20	-

Food	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Toast	Grill Insert + Ceramic Tray	5	2-3	1-2
Cheese toasts	Grill Insert + Ceramic Tray	5	3-5	-

Microwave + Grill

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Baked potatoes	600	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	4	10-15	-
Grilled tomatoes	300	160-180	Grill Insert + Ceramic Tray	4	05-10	-
Vegetable gratin	450	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	4	10-20	-
Roast fish	300	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	4	04-08	04-06
Chicken pieces	300	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	4	10-15	10-15

Convection guide

Convection

In Convection mode, both the heating element and the side-wall fan operate together to circulate the heat inside the cooking chamber. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés. All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Microwave + Convection

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. The oven offers 5 different combination modes for your convenience. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads. Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Convection

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Hazelnut cake square mould	160-170	Grill Insert + Ceramic Tray	2	60-70
Lemon cake ring-shaped or bowl mould	150-160	Grill Insert + Ceramic Tray	2	50-60
Sponge cake	150-160	Grill Insert + Ceramic Tray	2	25-35
Fruit flan base	150-170	Grill Insert + Ceramic Tray	2	25-35

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
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

Microwave + Convection

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Whole chicken 1.2 kg	450	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	3	25-30	15-25
Roast beef/ Lamb (Medium)	300	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	3	15-20	15-20
Frozen lasagne/ Pasta gratin	450	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	3	20-25	-
Potato gratin	450	180-200	Grill Insert + Ceramic Tray	3	10-15	-
Fresh fruit flan	100	160-180	Ceramic Tray	3	40-50	-

Cooking Smart

Steam cooking guide

Food	Serving size (g)	Power level (W)	Cooking Time (min.)	Accessory
Artichokes	300 (1-2 pcs)	800	5-6	Bowl + Insert tray + Lid
	Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add 1 tbsp lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Fresh Vegetables	300	800	4-5	Bowl + Insert tray + Lid
	Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tbsp water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Vegetables	300	600	8-9	Bowl + Insert tray + Lid
	Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tbsp water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.			
Rice	250	800	15-18	Bowl + Lid
	Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes. Stand for 5-10 minutes.			
Jacket Potatoes	500	800	7-8	Bowl + Lid
	Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tbsp water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			

Food	Serving size (g)	Power level (W)	Cooking Time (min.)	Accessory
Stew (Chilled)	400	600	5½-6½	Bowl + Lid
	Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Soup (Chilled)	400	800	3-4	Bowl + Lid
	Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Soup	400	800	8-10	Bowl + Lid
	Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 2-3 minutes.			
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150	600	1½-2½	Bowl + Lid
	Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			
Fruit Compote	250	800	3-4	Bowl + Lid
	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tbsp water and 1-2 tbsp sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			

Quick & Easy

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Melting crystallized honey

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

Melting gelatine

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

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.

Problem	Cause	Action
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
There is no power to the oven.	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.

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.

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.

Troubleshooting

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

Problem	Cause	Action
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
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.

Problem	Cause	Action
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.
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 sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 sec button when it was not operating.

Problem	Cause	Action
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

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.

Troubleshooting

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.	
	The temperature sensor is short.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/Write.	
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		Press Stop (⏹) to try again.
C-d0	The touch key is malfunction.	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	3000 W
	Microwave	1650 W
	Grill	2500 W
	Convection	2500 W
Output Power		100 W / 800 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 x 454.2 x 570 mm
	Built-in	555 x 445 x 548.8 mm
Volume		50 liter
Weight	Net	38.4 Kg
	Shipping	45.6 Kg

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01207B-00