Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

NQ5B4553H**



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa 7
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej 8
Ograniczona gwarancja 9
Definicja grupy produktu 9
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 9

Instalacja 10

Elementy 10
Instrukcje montażu 11

Konserwacja 14

Czyszczenie 14
Wymiana (naprawa) 14
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia 14

Przed rozpoczęciem 15

Panel sterowania 15
Zegar 15
Ruszty boczne 16
Informacje o energii mikrofalowej 16
Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej 17

Obsługa 18

Omówienie funkcji 18
Tryb ręczny 19
Tryb automatyczny 23
Zasady automatycznego gotowania 24
Przewodnik po gotowaniu na parze Pure 27
Funkcja specjalna 28
Więcej funkcji 30
Smart Control 31

Inteligentne pieczenie 32

Gotowanie ręczne 32
Szybko i łatwo 39

Rozwiązywanie problemów 39

Punkty kontrolne 39
Kod informacyjny 44

Dane techniczne 44

Informacja dotycząca oprogramowania Open Source 45

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone – usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczne.

OSTRZEŻENIE: Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, oraz jakie ryzyko wiąże się z jego niewłaściwym użytkowaniem.

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do używania:

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w budynkach rolniczych;
- przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;
- w pensjonatach.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.

Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenie jej powierzchni i skrócić czas eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy. Urządzenia nie wolno umieszczać w szafce.

Nie można używać metalowych pojemników na żywność i napoje do gotowania w kuchence mikrofalowej.

Podczas wyjmowania pojemników z urządzenia należy uważać, aby nie przesunąć tacy obrotowej. (Dotyczy wyłącznie modeli z tacą obrotową)

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą samodzielnie czyścić ani naprawiać urządzenia.

Urządzenie nie może mieć możliwości odłączenia od zasilania elektrycznego po zamontowaniu. Odłączanie może się odbywać poprzez pozostawienie dostępnej wtyczki lub instalację wyłącznika w instalacji stałej zgodnie z zasadami wykonywania instalacji elektrycznych.

Jeżeli w urządzeniu zainstalowany jest przewód zasilający bez wtyczki, narzędzie do rozłączania należy zamontować w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania.

Urządzenie należy umieścić we właściwej pozycji i na odpowiedniej wysokości, aby zapewnić dostęp do komory kuchenki i przycisków sterowania.

Przed użyciem kuchenki po raz pierwszy należy włączyć ją na 10 minut z umieszczonym wewnątrz naczyniem z wodą.

Gdy z kuchenki dobiegają dziwne hałasy, czuć dziwny zapach lub wydobywa się z niego dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

Podczas używania urządzenie staje się gorące. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, podczas czyszczenia powierzchnie mogą stawać się gorętsze niż zwykle, dlatego dzieci powinny przebywać w bezpiecznej odległości. Funkcja czyszczenia zależy od modelu.

OSTRZEŻENIE: Podczas używania elementy dostępne mogą stawać się gorące. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Nie wolno używać myjek parowych.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed wymianą lampki należy pamiętać o wyłączeniu urządzenia.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno ustawiać za drzwiami ozdobnymi.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne elementy stają się gorące podczas używania.

Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

PRZESTROGA: Proces gotowania należy nadzorować. Proces gotowania krótkiego należy nadzorować stale.

Drzwiczki lub powierzchnie zewnętrzne mogą stawać się gorące podczas działania urządzenia.

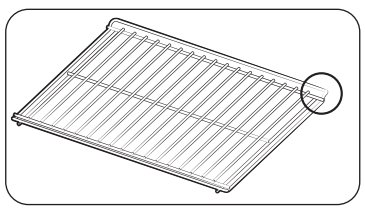
Kiedy urządzenie działa, temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

Podczas używania urządzenia powierzchnie mogą stawać się gorące.

Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem.

Chronić urządzenie i jego przewód przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat.



Zagiętą stronę ramy należy umieścić z tyłu, aby zapewnić podparcie pozycji spoczynkowej w przypadku gotowania dużej ilości potraw (W zależności od modelu).

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Wszelkie modyfikacje lub naprawy muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
Korzystając z funkcji mikrofal, nie wolno podgrzewać potraw lub cieczy zamkniętych w pojemnikach.
Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzenu, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.
Nie należy instalować piekarnika: blisko grzejnika lub łatwopalnych materiałów; w miejscach, które są wilgotne, tłuste, zakurzone lub narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wody; lub gdzie może ulatniać się gaz; lub na nierównej powierzchni.
Urządzenie należy właściwie uziemić, zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.
Należy regularnie usuwać substancje obce z bolców i styków wtyczki zasilania za pomogą suchej szmatki.
Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów.
Jeśli występuje wyciek gazu (propan, propan-butan itp.), należy natychmiast wywietrzyć pomieszczenie. Nie dotykać przewodu zasilającego.
Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.
Gdy piekarnik jest włączony, nie należy go wyłączać przez odłączenie przewodu zasilającego.
Nie wkładać palców ani substancji niewiadomego pochodzenia. Jeśli substancje niewiadomego pochodzenia dostaną się do piekarnika, należy odłączyć przewód zasilający i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.
Nie wolno stawiać piekarnika na delikatnych przedmiotach.
Należy się upewnić, że napięcie zasilania, częstotliwość i natężenie odpowiada specyfikacji produktu.
Należy mocno wcisnąć wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.
Nie wolno zawieszać przewodu zasilającego na metalowych przedmiotach. Należy sprawdzić, czy przewód znajduje się pomiędzy przedmiotami lub za piekarnikiem.
Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazdek ściennych. W przypadku uszkodzonych wtyczek zasilania lub kabli, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.
Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów wewnątrz urządzenia, na nim ani na jego drzwiczkach.
Nie wolno rozpylać na powierzchni kuchenki substancji lotnych, takich jak środek owadobójczy.
Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w kuchence. Ponieważ opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi częściami piekarnika, należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.
Dzieci mogłyby uderzyć się w drzwiczki lub przytrzasnąć sobie palce. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika podczas otwierania/zamykania drzwiczek.

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy zawsze ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Należy zawsze odczekać minimum 20 sekund przed wyciągnięciem napoju z kuchenki mikrofalowej. Jeśli to konieczne, mieszać podczas podgrzewania. Należy zawsze mieszać po zakończeniu podgrzewania.
W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami pierwszej pomocy:

1. Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
2. Załóż czysty, suchy opatrunek.
3. Nie należy smarować poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.

Aby uniknąć uszkodzenia tacy lub podstawki, nie wolno wkładać ich bezpośrednio po gotowaniu do wody.
Nie należy wykorzystywać urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jego temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego tłuszczu.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

Należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchence mikrofalowej.
Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itp.
Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.
Nie należy używać piekarnika do suszenia papieru lub odzieży.
Aby zapobiec nadmiernemu podgrzaniu lub przypaleniu jedzenia, dla mniejszych ilości pożywienia należy stosować krótszy czas gotowania.
Należy trzymać przewód zasilający i wtyczkę z dala od wody i źródeł ciepła.
Aby uniknąć ryzyka eksplozji, nie należy ogrzewać jajek w skorupkach lub na twardo. Nie podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo pojemników, orzechów, pomidorów itp.
Nie należy zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Urządzenie może spowodować zagrożenie pożarowe. Może też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Kuchenka pozostanie wyłączona do czasu wystarczającego jej ostygnięcia.
Zawsze należy używać rękawic kuchennych podczas wyciągania naczynia.
Płyny należy zamieszać w czasie podgrzewania lub po zakończeniu. Po zakończeniu podgrzewania należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynu.
W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki w celu uniknięcia poparzenia gorącym powietrzem lub parą.
Nie wolno włączać pustego piekarnika. Kuchenka mikrofalowa zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofale w razie przypadkowego włączenia piekarnika.
Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej).
Należy zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

- Nie wolno korzystać z piekarnika z otwartymi drzwiczkami. Nie należy manipulować przy blokadach zabezpieczających (zamki drzwiczek). Nie należy niczego wkładać do otworów blokad zabezpieczających.
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po każdym użyciu kuchenki należy wytrzeć drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.
- Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest ona uszkodzona. Należy korzystać z kuchenki wyłącznie po naprawie przeprowadzonej przez wykwalifikowanego pracownika serwisu. **Ważne**: należy prawidłowo zamknąć drzwiczki kuchenki. Drzwiczki nie mogą być zgięte; zawiasy drzwiczek nie powinny być uszkodzone lub poluzowane; uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające nie mogą być uszkodzone.
- Wszystkie regulacje i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

Ograniczona gwarancja

Firma Samsung obciąży użytkownika kosztami za wymianę elementów akcesoryjnych lub naprawę uszkodzeń kosmetycznych, jeśli powstały z winy użytkownika. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń:

- Drzwi, uchwytów, panelu zewnętrznego, lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub druciana podstawka.

Należy używać urządzenia tylko zgodnie z jego zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag należy się skontaktować z lokalnym centrum serwisowym Samsung lub uzyskać pomoc i informacje online na stronie www.samsung.com.
Używaj kuchenki wyłącznie do podgrzewania jedzenia. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy podgrzewać żadnego rodzaju tkaniny ani poduszek wypełnionych ziarnem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub niepoprawnym użyciem urządzenia.
W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni kuchenki i niebezpiecznych sytuacji, piekarnik powinien być zawsze czysty i dobrze utrzymany.

Definicja grupy produktu

Jest to urządzenie z grupy 2, klasy B ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w przypadku których energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.
Jako urządzenie klasy B kuchenka nadaje się do użytku w gospodarstwach domowych i lokalach podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



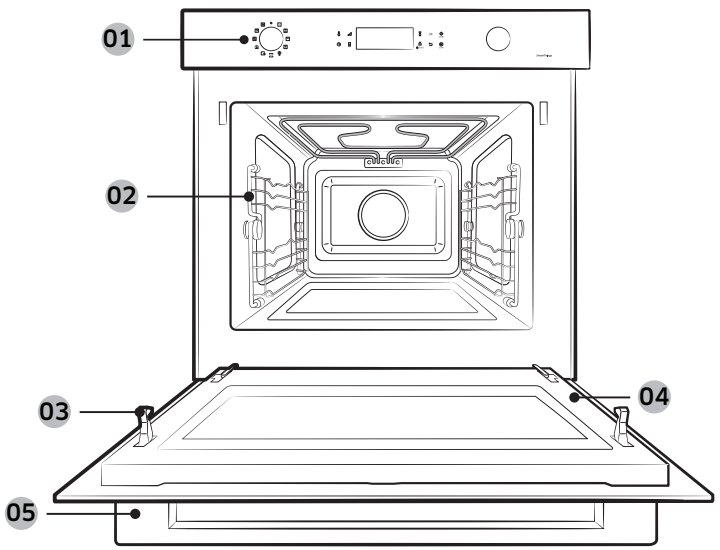
(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)
To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.
W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.
Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu (np. rozporządzenie REACH, WEEE, baterie) odwiedź:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Instalacja

Elementy

Należy sprawdzić, czy w opakowaniu produktu znajdują się wszystkie części i akcesoria. W razie problemu z kuchenką lub akcesoriami należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy Samsung lub ze sprzedawcą.

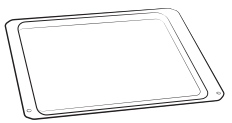
Przegląd informacji o kuchence



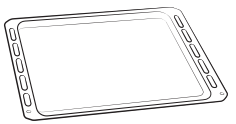
01	Panel sterowania	**02**	Ruszty boczne	**03**	Zamek zabezpieczający drzwiczki
04	Drzwiczki	**05**	Uchwyt drzwiczek		

Akcesoria

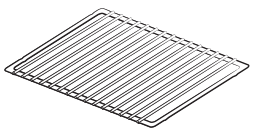
Kuchenka jest dostarczana z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



Płyta ceramiczna
(Przydatna do pracy w trybie kuchenki mikrofalowej.)



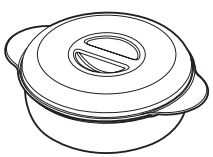
Taca do pieczenia
(Nie używać w trybie kuchenki mikrofalowej.)



Żeberkowa wkładka tacy
(Przydatna w menu szybkiego gotowania i w trybie grilla.)



3 Śruby (M4 L25)



Parowar Pure
(patrz strona **27**.)

UWAGA

Patrz **Inteligentne pieczenie** na stronie **32**-**39**, aby określić odpowiednie akcesoria dla swoich potraw.

Instrukcje montażu

Ogólne dane techniczne

Zasilanie elektryczne	230 V ~ 50 Hz	
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	Rozmiar zestawu	595 x 456 x 570 mm
	Rozmiar wersji do zabudowy	560 x 446 x 549 mm

Urządzenie spełnia wymagania określone w przepisach UE.

Usuwanie opakowania i urządzenia

Opakowanie nadaje się do recyklingu.
Opakowanie może zawierać następujące materiały:

- karton,
- folia polietylenowa (PE),
- polistyren niezawierający CFC (sztywna pianka PS).

Materiałów tych należy pozbywać się w sposób odpowiedzialny, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
Informacje o miejscach zbiórki i złomowania urządzeń AGD można uzyskać u przedstawicieli lokalnych władz.

Bezpieczeństwo

- Urządzenie powinno zostać podłączone przez wykwalifikowanego technika.
- Ta kuchenka mikrofalowa NIE jest przeznaczona do zastosowań w gastronomii.
- Jest przeznaczona wyłącznie do przygotowywania posiłków w warunkach domowych.
- Podczas używania i po użyciu urządzenie jest gorące.
- W obecności dzieci należy zachować ostrożność.

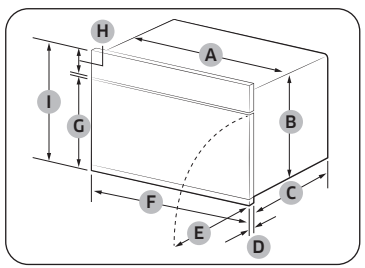
Podłączenie do prądu

Domowa instalacja elektryczna, do której podłączane jest urządzenie musi być zgodna z przepisami krajowymi i lokalnymi.
Urządzenie należy ustawiać w taki sposób, aby zawsze można go było odłączyć od zasilania.
Odłączanie może się odbywać poprzez pozostawienie dostępnej wtyczki lub instalację wyłącznika w instalacji stałej zgodnie z zasadami wykonywania instalacji elektrycznych.

Instalowanie w szafce

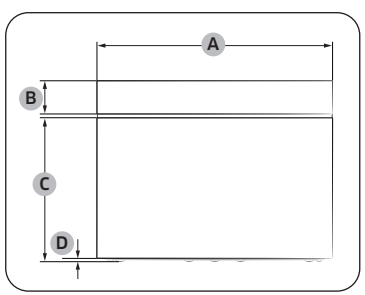
Szafka kuchenna, w którą wbudowana ma być kuchenka, musi być odporna na wysokie temperatury (maks. 100°C). Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

Wymagane wymiary do montażu (Produkt jest przeznaczony do zabudowy).



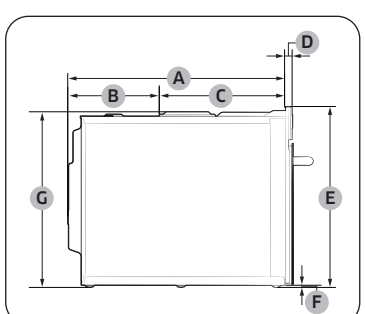
Kuchenka (mm)

A	560	F	595
B	446	G	361
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Kuchenka (mm)

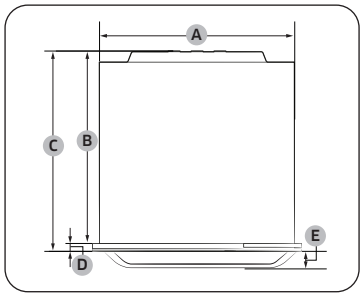
A	595
B	85
C	367
D	6



Kuchenka (mm)

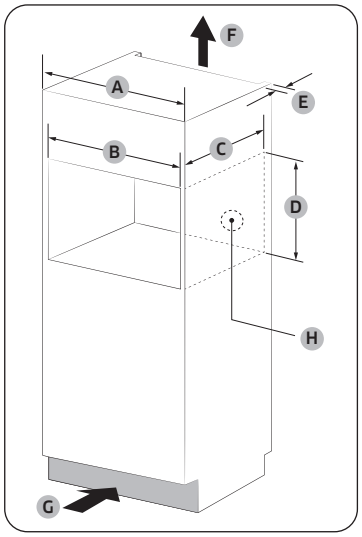
A	549	E	456
B	233	F	6
C	316	G	446
D	21		

Instalacja



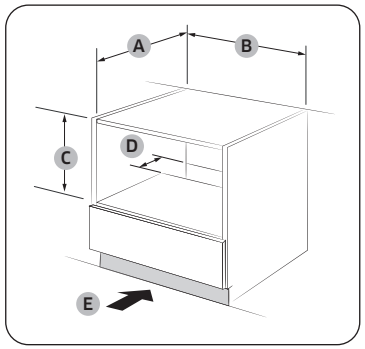
Kuchenka (mm)

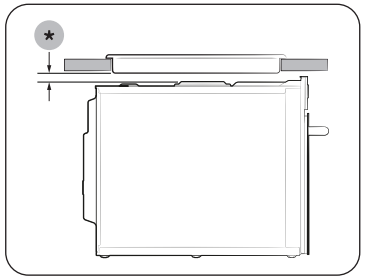
A	560	D	21
B	549	E	37
C	570		



Szafka do zabudowy (mm)

A	600
B	Min. 564–568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Miejsce na gniazdko zasilające (otwór 30 Ø)





Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

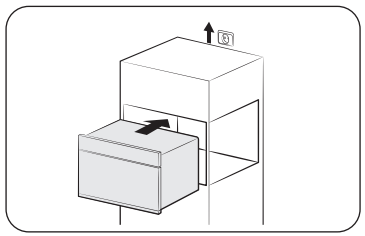
UWAGA

Wysokość minimalna **(C)** dotyczy instalacji urządzenia wolnostojącego.

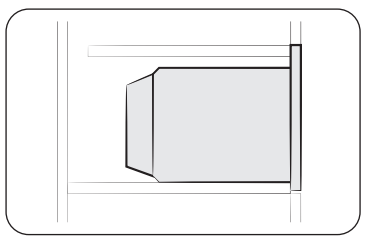
Instalacja z płytą grzejną

Aby na kuchence zainstalować płytę grzejną, zapoznaj się z podręcznikiem instalacji, w którym podano wymagania instalacyjne w zakresie odstępów **(*)**.

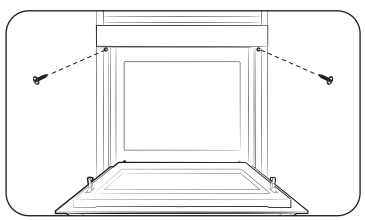
Montaż kuchenki



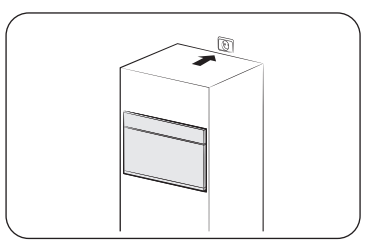
1. Wsuń częściowo kuchenkę w otwór szafki. Kabel poprowadź do źródła zasilania.



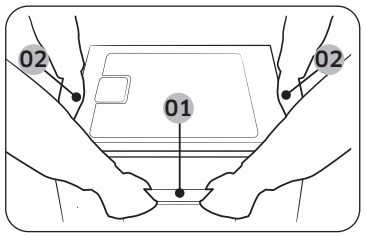
2. Wsuń całkowicie kuchenkę w otwór szafki.



3. Przytwierdź kuchenkę za pomocą dwóch dostarczonych wkrętów (4 x 25 mm).



4. Podłącz do prądu. Sprawdź, czy urządzenie działa.



Produkt należy trzymać za 2 uchwyty boczne i uchwyt drzwiczek w trakcie jego odpakowywania.

01 Uchwyt drzwiczek
02 Uchwyt boczny

Po zakończeniu instalacji usuń folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowaniowe, a następnie wyjmij dołączone akcesoria z wnętrza kuchenki. Aby wyjąć kuchenkę z szafki, w pierwszej kolejności odłącz zasilanie od kuchenki, a następnie odkręć 2 wkręty po obu stronach kuchenki.

Konserwacja

Czyszczenie

Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki i ich uszczelki (w odpowiednich modelach).
Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń. Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni kuchenki należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustej kuchence na tacy obrotowej należy umieścić szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego.
2. Podgrzewać przez 10 minut na pełnej mocy.
3. Po zakończeniu cyklu zaczekać do ostygnięcia kuchenki. Następnie otworzyć drzwiczki i wyczyścić komorę.

⚠ PRZESTROGA

- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek powinny być zawsze czyste, aby zapewnić ich poprawne otwieranie i zamykanie. W przeciwnym razie może to spowodować skrócenie okresu używania kuchenki.
- Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych kuchenki.
- Do czyszczenie nie wolno używać środków ściernych ani substancji chemicznych.
- Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Wymiana (naprawa)

⚠ OSTRZEŻENIE

Kuchenka nie zawiera żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać urządzenia lub wymieniać jego elementów.

- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać wymiany samodzielnie.
- Jeśli obudowa zewnętrzna kuchenki ulegnie uszkodzeniu, najpierw należy odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

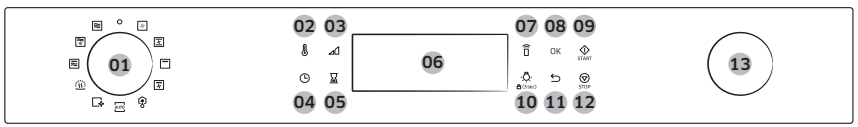
W przypadku nieużywania kuchenki przez dłuższy czas należy wyłączyć przewód zasilający i przenieść kuchenkę do suchego, wolnego od kurzu miejsca. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Przed rozpoczęciem

Zanim przystąpisz do przygotowania potrawy z przepisu, zapoznaj się z kilkoma elementami.

Panel sterowania

Panel przedni jest dostępny w wielu różnych materiałach i kolorach. W celu poprawy jakości rzeczywisty wygląd kuchenki może ulec zmianie bez uprzedzenia.



01	Pokrętło wyboru trybu	Obróć pokrętło wyboru trybu, aby aktywować panel sterowania lub wybierz żądany tryb gotowania bądź funkcję.
02	Temperatura	Służy do zmiany temperatury.
03	Poziom mocy	Służy do zmiany poziomu mocy.
04	Zegar	Dotknij, aby zmienić bieżący czas.
05	Minutnik	Dotknij, aby użyć funkcji minutnika kuchennego.
06	Ekran	Wyświetla menu, informacje i postęp gotowania.
07	Smart Control	Włączenie lub wyłączenie funkcji Smart Control. **UWAGA** Przed użyciem tej funkcji należy skonfigurować łatwe połączenie.
08	OK	Wybierz aktualną wartość.
09	Start	Dotknij, aby rozpocząć pracę kuchenki.
10	Oświetlenie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza kuchenki. • Dotknij przycisku i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć. Blokada rodzicielska dostępna jest jedynie w trybie gotowości.
11	Wstecz	Dotknij, aby przejść do poprzedniego ekranu lub anulować gotowanie.
12	Stop	Dotknij, aby zatrzymać pracę kuchenki.
13	Pokrętło wyboru wartości	Obrót pokrętła wyboru wartości umożliwia ustawienie wartości danej opcji. Obróć w prawo, aby zwiększyć, lub w lewo, aby zmniejszyć wartość.

Zegar

Ważne jest, aby ustawić prawidłowy czas w celu zapewnienia prawidłowości przebiegu operacji automatycznych.



Ustawianie czasu zegara

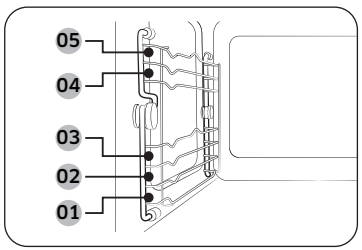
1. Dotknij i przytrzymaj przycisk ◷ przez 3 sekundy.
2. Ustaw zegar (godzinę i minuty) za pomocą **Pokrętła wyboru wartości** i przycisku OK.

UWAGA

Nie można zmienić czasu zegara w trakcie pracy kuchenki.

Przed rozpoczęciem

Ruszty boczne

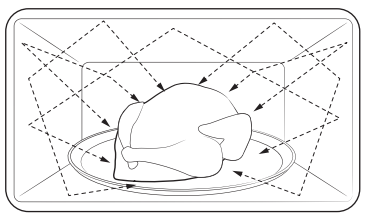


- Włóż akcesorium na odpowiednie miejsce wewnątrz kuchenki.
- Zachowaj ostrożność podczas wyciągania przyborów kuchennych i/lub akcesoriów z kuchenki. Ciepłe posiłki i akcesoria mogą powodować oparzenia.

01	Poziom 1	Funkcja kuchenki mikrofalowej
02	Poziom 2	Funkcja piekarnika
03	Poziom 3	
04	Poziom 4	
05	Poziom 5	

Informacje o energii mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Kuchenka wykorzystuje fabrycznie wbudowany magnetron, który generuje mikrofale wykorzystywane do pieczenia lub podgrzewania jedzenia, nie odkształcając ani nie odbarwiając go.



1. Mikrofale generowane przez magnetron rozprzestrzeniają się równomiernie dzięki zastosowaniu systemu dystrybucji wirowej. Dlatego pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Następnie mikrofale są rozpraszane wewnątrz pożywienia podczas dalszego gotowania.
3. Czas gotowania zależy od następujących właściwości pożywienia:
   - ilość i gęstość,
   - zawartość wilgoci;
   - temperatura początkowa (dotyczy zwłaszcza żywności mrożonej).

UWAGA

Przygotowane jedzenie zatrzymuje ciepło w środku po zakończeniu gotowania. Dlatego konieczne jest przestrzeganie czasu oczekiwania określonego w niniejszej instrukcji, który gwarantuje równomierne przygotowanie jedzenia w środku.

Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej

Przybory kuchenne używane w trybie Mikrofala muszą umożliwiać przenikanie mikrofal przez ich ścianki oraz penetrację żywności. Metale takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź odbijają mikrofale. Dlatego też nie należy stosować przyborów wykonanych z metalicznych materiałów. Przybory kuchenne oznaczone jako nadające się do kuchenek mikrofalowych są zawsze bezpieczne. Dodatkowe informacje na temat odpowiednich naczyń kuchennych zawierają podane niżej wskazówki; ponadto w kuchence należy umieścić szklankę z wodą lub jakiś produkt spożywczy.

Wymagania:

- Płaskie dno i proste ścianki boczne
- Dopasowana przykrywka
- Dobrze wyważona patelnia, której uchwyty ważą mniej niż sama patelnia

Materiał	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis
Folia aluminiowa	△	Do ochrony małych porcji przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub użyto jej zbyt dużo, może wystąpić iskrzenie.
Talerz teflonowy	○	Nie używać do podgrzewania przez ponad 8 minut.
Porcelana kostna i naczynia gliniane	○	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i wyroby z porcelany kostnej zwykle mogą być używane w kuchence mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	○	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.

Materiał		Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis
Opakowania żywności typu fast food	Kubki i pojemniki z polistyrenu	○	Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów.
	Papierowe torby lub gazety	×	Mogą ulec zapłonowi.
	Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	×	Mogą one doprowadzić do iskrzenia.
Wyroby szklane	Naczynia żaroodporne	○	Mogą być używane w kuchence mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
	Delikatne wyroby szklane	○	Delikatne wyroby szklane mogą pękać w wyniku szybkiego podgrzania.
	Słoiki	○	Odpowiednie tylko do podgrzewania. Przed gotowaniem należy zdjąć pokrywkę.
Wyroby metalowe	Naczynia	×	Mogą powodować iskrzenie lub pożar.
	Torby do zamrażania z zamknięciami	×	
Wyroby papierowe	Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	○	Do gotowania przez krótki czas. Pochłaniają nadmiar wilgoci.
	Papier makulaturowy	×	Powoduje iskrzenie.

Przed rozpoczęciem

Materiał		Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis
Wyroby plastikowe	Pojemniki	○	Używane mogą być tylko pojemniki z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Niektóre rodzaje plastiku mogą ulegać odkształceniu lub odbarwieniu w wysokich temperaturach.
	Folia kuchenna	○	Do zatrzymywania wilgoci po zakończeniu gotowania.
	Torby do zamrażania	△	Tylko torby odporne na gotowanie lub pieczenie.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny		○	Do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

○ : Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej

△ : Używać ostrożnie

✕ : Brak możliwości użycia w kuchence mikrofalowej

Obsługa

Omówienie funkcji

Funkcja			Zakres temperatury (Poziom mocy)	Temperatura domyślna (Poziom mocy)
Tryb ręczny		Mikrofala	100–800 W	800 W
			Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.	
		Mikrofale + Konwekcja	40–200 °C 100 W–600 W	180°C 300 W
			Elementy grzejne generują ciepło, a wentylator konwekcyjny rozprowadza wysoką temperaturę wewnątrz piekarnika, ze wzmocnieniem przez energię mikrofalową.	
		Mikrofale + Grill	40–200 °C 100 W–600 W	200°C 300 W
			Elementy grzejne generują ciepło, które jest wzmacniane energią mikrofalową.	
		Gotowanie konwekcyjne	40–230 °C	160°C
			Tylny element grzejny generuje ciepło, które jest równomiernie rozprowadzane przez wentylator konwekcyjny. Użyj tego trybu do przygotowania wypieków i pieczenia na różnych poziomach jednocześnie.	
		Wentylator konwekcyjny	40–230 °C	180°C
			Ciepło jest generowane w górnych i dolnych elementach grzejnych z wentylatorami. To ustawienie jest odpowiednie do przygotowania wypieków i pieczenia.	

Funkcja			Zakres temperatury (Poziom mocy)	Temperatura domyślna (Poziom mocy)
Tryb ręczny		Duży grill	150–230 °C	220°C
			Duży grill emituje ciepło. Użyj tego trybu, aby zarumienić górną część potrawy (np. mięsa, lasagni lub zapiekanki).	
		Grill z wentylatorem	40–230 °C	180°C
			Dwa górne elementy grzejne generują ciepło, które jest rozprowadzane przez wentylator. Użyj tego trybu do grillowania mięsa lub ryb.	
Tryb automatyczny	AUTO	Programy automatyczne	Niedoświadczeni kucharze mogą korzystać z 20 przepisów programów automatycznych.	
		Automatyczne rozmrażanie	Kuchenka oferuje 5 programów rozmrażania.	
Funkcja specjalna		Utrzymanie ciepła	60–100 °C	60°C
			Funkcji tej używaj tylko do utrzymywania ciepła jedzenia, które właśnie zostało ugotowane.	
		Czyszczenie	Kuchenka oferuje funkcje czyszczenia parą i usuwania zapachów. Funkcja Czyszczenie parą służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary. Funkcja Dezodoryzacja służy do usuwania zapachów z kuchenki.	

Tryb ręczny

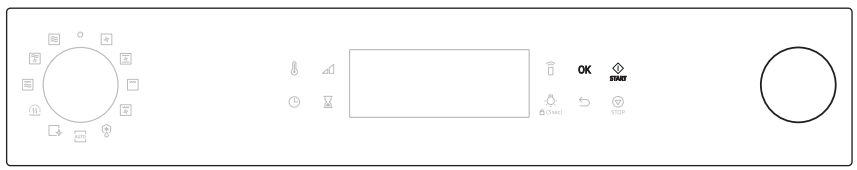
Domyślna temperatura (Poziom mocy) zmienia się zgodnie z najczęściej używanym ustawieniem dla ostatnich 10 operacji.

Krok 1. Wybór trybu



1. Za pomocą **Pokrętła wyboru trybu** aktywuj panel sterowania i wybierz tryb ręczny.

Krok 2. Ustawianie temperatury



1. Obróć **Pokrętło wyboru wartości**, aby ustawić temperaturę.
2. Po zakończeniu dotknij **OK**.
3. Jeśli chcesz użyć szybkiego uruchomienia, naciśnij **START**. Kuchenka zacznie się rozgrzewać. (Funkcja dostępna w trybach Konwekcyjny, Wentylator konwekcyjny, Duży grill, Grill z wentylatorem).

Obsługa

Krok 3. Ustawienie czasu gotowania (i Poziomu mocy)



1. Obróć **Pokrętło wyboru wartości**, aby wybrać czas gotowania.
   Jeśli naciśniesz ⏲, możesz ustawić czas gotowania.
2. Dotknij ponownie ⏲, aby ustawić czas zakończenia i wybierz go **Pokrętłem wyboru wartości**.
3. Aby zmienić poziom mocy, dotknij ⏿ i obróć **Pokrętło wyboru wartości**.
4. Po zakończeniu naciśnij **START**, aby rozpocząć gotowanie.
5. Można również ustawić opcje przed uruchomieniem kuchenki.

⚠ PRZESTROGA

Nie trzymaj przygotowanej potrawy zbyt długo w kuchence. Może się ona zepsuć.

Krok 4. Wstępne rozgrzewanie (tylko w trybie Konwekcyjny, Wentylator konwekcyjny, Duży grill, Grill z wentylatorem, Smażenie beztłuszczowe)

Kuchenka rozpocznie wstępne rozgrzewanie do momentu osiągnięcia zadanej temperatury. Po zakończeniu kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy, a wskaźnik wstępnego rozgrzewania zniknie.

Zmiana temperatury (lub Poziomu mocy) i czasu gotowania w trakcie gotowania



1. Dotknij **OK** w czasie gotowania.
2. Za pomocą **Pokrętła wyboru wartości** wybierz temperaturę (lub poziom mocy) lub czas gotowania.
3. Dotknij **OK**.
4. Zmień wartość za pomocą **Pokrętła wyboru wartości**.
5. Po dotknięciu przycisku **OK** można zmienić wartość.
6. W celu zmiany jedynie czasu gotowania dotknij ⏲. Następnie zmień czas gotowania zależnie od potrzeb.

Zatrzymanie pracy



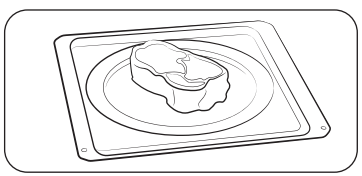
1. W celu wyłączenia obróć **Pokrętło wyboru trybu**.
   - Wyświetlacz kuchenki zostanie wyłączony, a po upływie 2 sekund na wyświetlaczu zostanie wyświetlony zegar.
   - Kuchenka zostanie wyłączona nawet w czasie gotowania, a następnie po 2 sekundach zostanie wyświetlony zegar.
2. Dotknij **STOP**.
   - Kuchenka wstrzyma pracę. Dotknij przycisku ponownie lub dotknij przycisku **START**, aby wznowić gotowanie.

Mikrofala

Mikrofala to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Mikrofala	>	-	>	Czas gotowania (Poziom mocy)	>	-



1. Włóż potrawę do pojemnika, którego można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej, następnie postaw pojemnik na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1–3 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach **19–20**. Kuchenka zostanie włączona po ustawieniu czasu gotowania.
3. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

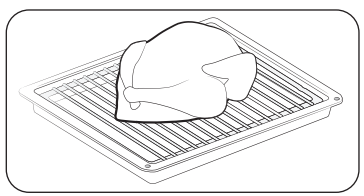
Poziom mocy

Poziom	Wartość procentowa (%)	Moc wyjściowa (W)	Opis
WYSOKI	100	800	Do podgrzewania płynów.
NIŻSZY WYSOKI	88	700	Do podgrzewania i gotowania.
PODWYŻSZONY	75	600	
ŚREDNI	56	450	Do pieczenia mięsa i podgrzewania warzyw.
OBNIŻONY	38	300	
ROZMRAŻANIE	22	180	Do rozmrażania przed gotowaniem.
NISKI	13	100	Do rozmrażania warzyw.

Mikrofale + Konwekcja

Ten tryb łączony wykorzystuje energię mikrofalową i ciepłe powietrze, co prowadzi do skrócenia czasu gotowania i zapewnia brązową, kruchą powierzchnię przygotowywanej potrawy. Tryb jest odpowiedni do wszystkich rodzajów mięs i drobiu, a także potraw zapiekanych i dań z rusztu, biszkoptów, lekkich ciast z owocami, pieczonych warzyw, babeczek i pieczywa.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Mikrofale + Konwekcja	>	Temperatura	>	Czas gotowania (Poziom mocy)	>	-



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na ruszcie i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1–3 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach **19–20**. Kuchenka zostanie włączona po ustawieniu czasu gotowania.
3. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

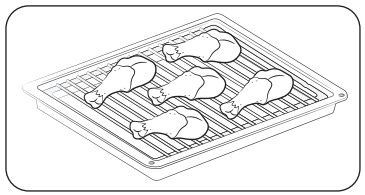
⚠ PRZESTROGA

Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

Mikrofale + Grill

Elementy grzejne generują ciepło, które jest wzmacniane energią mikrofalową. Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych, takich jak przybory szklane lub ceramiczne.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Mikrofale + Grill	>	Temperatura	>	Czas gotowania (Poziom mocy)	>	-



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1–3 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach **19–20**. Kuchenka zostanie włączona po ustawieniu czasu gotowania.
3. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

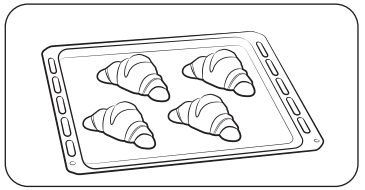
⚠ PRZESTROGA

Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

Gotowanie konwekcyjne

Elementy grzejne generują ciepło, które jest rozprowadzane równomiernie wewnątrz kuchenki przez wentylator konwekcyjny. Użyj tego trybu do przygotowania biszkoptów, pojedynczych babeczek, bułek i ciast, a także ciast owocowych, ciast parzonych i sufletów.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Gotowanie konwekcyjne	>	Temperatura	>	Czas gotowania	>	Podgrzewanie wstępne

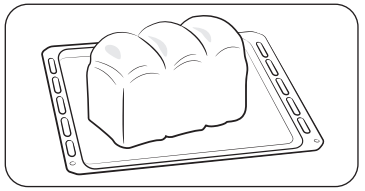


1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1–4 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach **19–20**.
3. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Wentylator konwekcyjny

Ciepło jest generowane w górnych i dolnych elementach grzejnych z wentylatorami.
Ta funkcja służy do standardowego pieczenia i przygotowania wypieków w przypadku większości potraw.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Wentylator konwekcyjny	>	Temperatura	>	Czas gotowania	>	Podgrzewanie wstępne

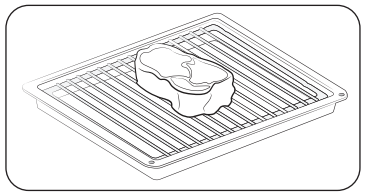


1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1–4 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach **19–20**.
3. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Duży grill

Elementy grzejne generują ciepło. Upewnij się, że znajdują się w położeniu poziomym.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Grill	>	Temperatura	>	Czas gotowania	>	Podgrzewanie wstępne

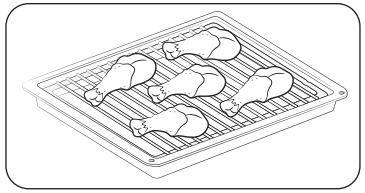


1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1–4 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach **19–20**.
3. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Grill z wentylatorem

Elementy grzejne generują ciepło. Upewnij się, że znajdują się w położeniu poziomym.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Grill	>	Temperatura	>	Czas gotowania	>	Podgrzewanie wstępne



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1–4 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach **19–20**.
3. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Tryb automatyczny

Kuchenka oferuje 2 różne tryby automatyczne: Automatyczne rozmrażanie i Programy automatyczne. Wybierz ten, który najbardziej pasuje do Twoich potrzeb.



1. Użyj **Pokrętła wyboru trybu**, aby wybudzić panel sterowania, wybierz tryb automatyczny i dotknij **OK**, aby potwierdzić.
   - Programy automatyczne (AUTO), Automatyczne rozmrażanie.
2. Obróć **Pokrętło wyboru wartości**, aby wybrać preferowany program i dotknij **OK**, aby potwierdzić.
3. Obróć **Pokrętło wyboru wartości**, aby wybrać żądaną wagę, a następnie dotknij **OK**, aby potwierdzić.
4. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlone menu i przewodnik po akcesoriach. (Dotknij **OK**).
5. Dotknij **START** lub **OK** w celu rozpoczęcia gotowania.

⚠ PRZESTROGA

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

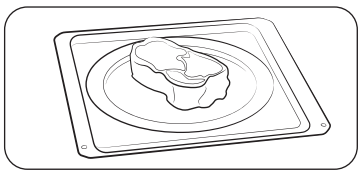
UWAGA

Czas gotowania jest wstępnie zaprogramowany dla każdego menu i nie można go zmienić.

AUTO Programy automatyczne

Niedoświadczeni kucharze mogą korzystać z 20 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura gotowania będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3
Programy automatyczne		Menu		Waga



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1–3 opisane w części **Tryb automatyczny** na stronach **23–25**.
3. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Zasady automatycznego gotowania

Nie.	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
1	Potrawa na talerzu	0,3-0,4 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
		Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Po upieczeniu odstaw na 3 minuty.	
2	Mrożona pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	2
		Połóż zamrożoną pizzę w kuchence.	
3	Mrożona lasagne	0,4-0,5 0,6-0,7	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	2
		Połóż zamrożoną lasagne w odpowiedniej misce ze szkła żaroodpornego lub w naczyniu ceramicznym. Po podgrzaniu odstaw na 2–3 minuty.	
4	Cały kurczak	1,1-1,2 1,2-1,3	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	2
		Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż go piersią do dołu, na środku żeberkowej wkładki tacy z płytą ceramiczną. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 5 minut.	
5	Kawałki kurczaka	0,6-0,7 0,9-1,0	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4
		Posmaruj zimne kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż na żeberkowej wkładce tacy na płycie ceramicznej, skórą do dołu. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.	

Nie.	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
6	Pieczona jagnięcina	0,8-0,9 1,1-1,2	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	3
		Umieść marynowaną jagnięcinę na żeberkowej wkładce tacy z płytą ceramiczną. Gdy kuchenka wyda sygnał dźwiękowy, obróć na drugą stronę i rozpocznij gotowanie ponownie.		
7	Frytki mrożone z piekarnika	0,3-0,4 0,4-0,5	Taca do pieczenia	3
		Rozłóż zamrożone frytki na metalowej tacy do pieczenia.		
8	Pieczone połówki ziemniaków	0,4-0,5 0,6-0,7	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4
		Pokrój ziemniaki na połówki. Ułóż je w koło na tacy stroną przeciętą skierowaną do grilla. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.		
9	Szarlotka	1,2-1,4	Taca do pieczenia	2
		Umieść szarlotkę w metalowym, okrągłym naczyniu. Włóż na tacę do pieczenia. Zakresy wag uwzględniają wagę jabłek itp.		
10	Ciasto ontbijtkoek	0,7-0,8	Taca do pieczenia	3
		Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnej blachy do pieczenia (długość 25 cm). Umieść blachę długim bokiem do drzwiczek.		
11	Różyczki brokułów	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Pokrój brokuły na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
12	Kalafior, różyczki	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Opłucz i oczyść świeże kalafiory i przygotuj różyczki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 0,2–0,3 kg dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, a w przypadku porcji 0,3–0,4 kg dodaj 45–60 ml (3–4 łyżki stołowe). Umieść miskę w środku komory. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		

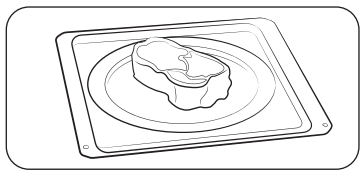
Nie.	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
13	Plastry marchwi	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
		Opłucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na plasterki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 0,2–0,3 kg dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, a w przypadku porcji 0,4–0,5 kg dodaj 45–60 ml (3–4 łyżki stołowe). Umieść miskę w środku komory. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
14	Ziemniaki w mundurkach	0,3-0,4 0,7-0,8	Płyta ceramiczna	1
		Wypłucz i oczyść ziemniaki. Posmaruj oliwą z oliwek i ponakłuwaj skórkę nożem. Umieść na płycie ceramicznej. Po zakończeniu gotowania odstaw na 3–5 minuty.		
15	Obrane ziemniaki	0,4-0,5 0,7-0,8	Płyta ceramiczna	1
		Wypłucz i obierz ziemniaki, pokrój je na połówki i włóż je do szklanej misy żaroodpornej z pokrywką. Dodaj 15–30 ml (1–2 łyżki stołowe) wody. Po ugotowaniu zamieszaj. Jeśli gotowana jest większa ilości warzyw, zamieszaj je raz podczas gotowania. Odstaw na 3–5 min.		
16	Cukinie	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Pokrój cukinie na plastry. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody lub kawałek masła. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Gotuj tylko do zmięknięcia.		
17	Krojone bakłażany	0,1-0,2 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny (15 ml). Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		

Nie.	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
18	Krojone cebule	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
		Pokrój cebule na plastry lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
19	Mieszanka warzyw	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
		Wypłucz i oczyść świeże warzywa. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 0,2–0,3 kg dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) wody, a w przypadku porcji 0,4–0,5 kg dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe). Umieść miskę w środku komory. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
20	Biały ryż	0,2-0,3	Płyta ceramiczna	1
		Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. (Uwaga: w czasie gotowania ryż podwaja swoją objętość). Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu czasu gotowania pomieszaj ryż i odstaw na chwilę. Dodaj sól lub zioła albo masło. Uwaga: po zakończeniu czasu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.		

Rozmrażania

Kuchenka oferuje 5 programów rozmrażania. Czas i poziom mocy są ustawiane automatycznie zgodnie z wybranym programem.

Krok 1		Krok 2		Krok 3
Automatyczne rozmrażanie	>	Menu	>	Waga



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1–3 opisane w części **Tryb automatyczny** na stronach **23–25**.
3. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Poradnik dotyczący rozmrażania

Nie.	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
1	Mięso	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1
		Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.		
2	Drób	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1
		Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.		
3	Ryby	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1
		Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.		

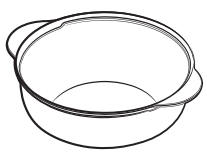
Nie.	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
4	Chleb/Ciasto	0,1-0,8	Płyta ceramiczna	1
		Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją.		
5	Owoce	0,1-0,6	Płyta ceramiczna	1
		Rozprowadź zamrożone owoce równo na płycie ceramicznej. Program ten jest odpowiedni do takich owoców, jak porzeczki, jagody i owoce tropikalne.		

UWAGA

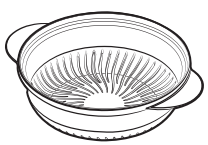
Tryb automatycznego rozmrażania wykorzystuje energię kuchenki mikrofalowej w celu podgrzewania żywności.
Z tego względu podczas korzystania z tego trybu należy ściśle przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń kuchennych oraz innych środków ostrożności dotyczących kuchenki mikrofalowej.

Przewodnik po gotowaniu na parze Pure

Parowar Pure działa na zasadzie gotowania na parze i został zaprojektowany do szybkiego i zdrowego gotowania w kuchence mikrofalowej Samsung. To akcesorium jest idealne do gotowania ryżu, makaronu, warzyw itp. w krótkim czasie, zachowując ich wartości odżywcze.
Zestaw parowaru kuchenki mikrofalowej Pure składa się z 3 elementów:



Misa



Taca do wkładania



Pokrywka

Wszystkie części wytrzymują temperatury od -20°C do 140°C.
Nadają się do przechowywania w zamrażarce. Mogą być używane osobno lub razem.

Warunki użytkowania:

- Nie używać:
  - do gotowania żywności o dużej zawartości cukru lub tłuszczu
  - przy użyciu funkcji grillowania, podgrzewania obrotowego lub na płycie grzejnej.
- Przed pierwszym użyciem należy dobrze umyć wszystkie części w wodzie z mydłem.

Konserwacja:

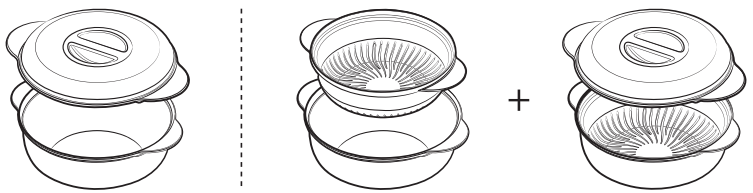
- Parowar można myć w zmywarce.
- W przypadku mycia ręcznego używać ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Nie używać ściernych nakładek.
- Niektóre produkty spożywcze (np. pomidor) mogą odbarwić plastik. Jest to normalne i nie jest to wada fabryczna.

Obsługa

Rozmrażanie:

Umieścić zamrożoną żywność w misie do gotowania na parze bez pokrywki. Płyn pozostanie na dnie garnka i nie zaszkodzi żywności.

Obsługa parowaru Pure



Misa + pokrywa

Misa z tacą do wkładania + pokrywka

Środki ostrożności

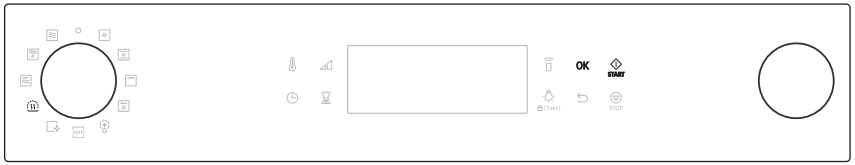
- Należy zachować szczególną ostrożność przy otwieraniu pokrywki parowaru, ponieważ wydobywająca się para może być bardzo gorąca.
- Podczas obchodzenia się z produktem po ugotowaniu należy używać rękawic kuchennych.

Funkcja specjalna

Utrzymanie ciepła

Przy użyciu tej funkcji tylko konwekcyjny element grzejny pracuje – jest włączany i wyłączany, aby utrzymać temperaturę potrawy.

Po zakończeniu gotowania



1. Za pomocą **Pokrętła wyboru trybu** aktywuj panel sterowania i wybierz opcję **Utrzymanie ciepła** ().
2. Dotknij przycisku **OK**, aby potwierdzić.
3. Obróć **Pokrętło wyboru wartości**, aby wybrać żądaną temperaturę (60-100°C).
4. Po zakończeniu dotknij **OK**. Jeśli chcesz użyć szybkiego uruchomienia, naciśnij **START**. Kuchenka zacznie się rozgrzewać.
5. Obróć **Pokrętło wyboru wartości**, aby wybrać czas pracy urządzenia.
6. Po zakończeniu dotknij **OK** lub **START**, aby rozpocząć.

⚠ PRZESTROGA

- Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Funkcji tej używaj tylko do utrzymywania ciepła jedzenia, które właśnie zostało ugotowane.
- Nie używaj tej funkcji dłużej niż przez godzinę. W przeciwnym razie może to wpłynąć na jakość jedzenia.
- Aby potrawa była chrupiąca, nie przykrywaj potrawy w czasie, gdy jest włączona funkcja utrzymywania temperatury.

Poradnik dotyczący funkcji utrzymywania temperatury

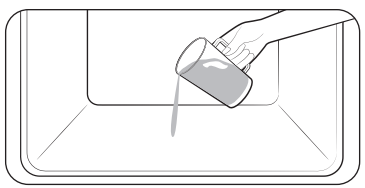
Potrawa	Temperatura (°C)	Czas oczekiwania (min.)	Wskazówki
Posiłki	80	30	Utrzymywanie temperatury mięs, drobiu, zapiekanek, pizzy, ziemniaków i posiłków na talerzach.
Napoje	80	30	Utrzymywanie temperatury wody, mleka i kawy.
Chleb/ pieczywo	60	30	Utrzymywanie temperatury chleba, tostów, bułek, muffinów i ciast.
Naczynia/ porcelana	70	30	Wstępne podgrzewanie naczyń i porcelany. Umieść naczynia w komorze. Nie przeciążaj kuchenki (maksymalne obciążenie: 7 kg)

Czyszczenie

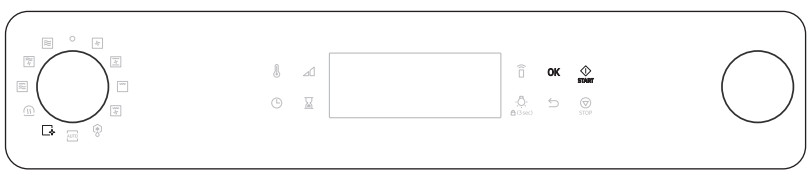
W ramach czyszczenia dostępne są funkcje Czyszczenie parą ( ) oraz Dezodoryzacja ( ).

Czyszczenie parą

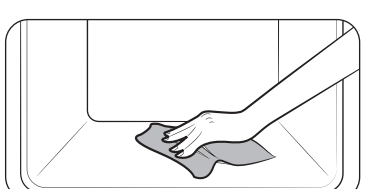
Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.



1. Wlej około 100 ml wody na dno pustej kuchenki i zamknij drzwiczki.



2. Za pomocą **Pokrętła wyboru trybu** aktywuj panel sterowania i wybierz opcję **Czyszczenie** ( ).
3. Użyj **Pokrętła wyboru wartości**, aby wybrać opcję „**C1**" **Czyszczenie parą** ( ).
4. Po zakończeniu dotknij **OK**. Jeśli chcesz użyć szybkiego uruchomienia, naciśnij **START**. Kuchenka zacznie proces czyszczenia.
5. Dotknij **OK** w celu odczytu komunikatu.
6. Po zakończeniu dotknij **OK** lub **START**, aby rozpocząć.



7. Po zakończeniu funkcji **Czyszczenie parą** wyczyść wnętrze piekarnika za pomocą suchej ściereczki.

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie otwieraj drzwiczek przed zakończeniem cyklu. Woda wewnątrz kuchenki jest bardzo gorąca i może spowodować poparzenia.

UWAGA

- Tej funkcji należy używać dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki do temperatury pokojowej.
- NIE WOLNO używać wody destylowanej.
- NIE WOLNO stosować do czyszczenia kuchenki myjek wysokociśnieniowych lub urządzeń do czyszczenia ze strumieniem pary.
- Jeśli wnętrze kuchenki jest gorące, funkcja automatycznego czyszczenia nie zostanie uruchomiona. Poczekaj, aż kuchenka ostygnie, a następnie spróbuj ponownie.
- Nie wolno nalewać wody na dno kuchenki przy użyciu siły. Należy to zrobić delikatnie. W przeciwnym razie woda wyleje się do przodu.

Dezodoryzacja

Ta funkcja służy do usuwania przykrych zapachów z wnętrza kuchenki. Regularne korzystanie z tej funkcji pomaga usuwać nieprzyjemny zapach w kuchence.



1. Za pomocą **Pokrętła wyboru trybu** aktywuj panel sterowania i wybierz opcję **Czyszczenie** ( ).
2. Obróć **Pokrętło wyboru wartości**, aby opcję „**C2**" **Dezodoryzacja** ( ).
3. Po zakończeniu dotknij **OK**.
4. Obróć **Pokrętło wyboru wartości**, aby ustawić czas, a następnie dotknij **OK** lub **START**, aby rozpocząć. (Domyślnie ustawiony czas to 5 minut).

Więcej funkcji

Menu	Opis
Minutnik	Umożliwia ustawienie licznika czasu.
Blokada	Pozwala na blokadę panelu sterowania.
Dźwięk	Umożliwia włączenie lub wyłączenie dźwięków (sygnałów akustycznych) kuchenki.
Wi-Fi	Umożliwia włączanie i wyłączanie Wi-Fi.

Minutnik

1. Dotknij przycisku ⌛, aby użyć Funkcji **Minutnika**.
2. Ustaw zegar (godzinę i minuty) za pomocą **Pokrętła wyboru wartości**.
3. Dotknij **OK** w celu uruchomienia licznika czasu.
4. Dotknij przycisku **STOP**, aby anulować odliczanie czasu albo przycisk ⌛, aby edytować ustawienie minutnika.

Blokada

1. Dotknij przycisku 🔒 i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby zablokować kuchenkę.
2. Aby odblokować kuchenkę, dotknij przycisku 🔒 i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

Dźwięk

1. Dotknij przycisku ⌛ i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby użyć **Więcej funkcji**.
2. Ustaw opcję numer **1 Pokrętłem wyboru wartości**, a następnie dotknij przycisku **OK**, aby zmienić ustawienie **Dźwięku**.
3. Włącz lub wyłącz opcję **Pokrętłem wyboru wartości**, a następnie dotknij przycisku **OK**.

Wi-Fi

1. Dotknij przycisku ⌛ i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby użyć **Więcej funkcji**.
2. Ustaw opcję numer **2 Pokrętłem wyboru wartości**, a następnie dotknij przycisku **OK**, aby zmienić ustawienie **Wi-Fi**.
3. Włącz lub wyłącz opcję **Pokrętłem wyboru wartości**, a następnie dotknij przycisku **OK**.

Smart Control

Aby korzystać z funkcji Smart Control kuchenki, należy pobrać aplikację SmartThings do urządzenia mobilnego. Funkcje, które można obsługiwać za pomocą aplikacji SmartThings, mogą nie działać płynnie, jeśli warunki komunikacji są złe lub jeśli kuchenka została zainstalowana w miejscu o słabym sygnale sieci Wi-Fi.

Łączenie kuchenki mikrofalowej

1. Pobierz i otwórz aplikację SmartThings na urządzeniu mobilnym.
2. Postępuj zgodnie z instrukcjami aplikacji widocznymi na ekranie, aby połączyć kuchenkę z aplikacją.
3. Po ukończeniu procesu ikona 📶 znajdująca się na wyświetlaczu kuchenki oraz w aplikacji potwierdzi połączenie.
4. Jeśli ikona 📶 nie pojawi się, należy postąpić zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby połączyć się ponownie.

Zdalne sterowanie kuchenką

Ze względów bezpieczeństwa funkcja zdalnego sterowania nie jest dostępna w trybie kuchenki mikrofalowej.

1. Naciśnij Smart Control 📶 na wyświetlaczu. Kuchenkę można teraz kontrolować zdalnie przy użyciu podłączonego urządzenia przenośnego.
2. Wybierz ikonę kuchenki w aplikacji SmartThings, aby otworzyć aplikację Oven Control. Kiedy aplikacja nawiąże połączenie z kuchenką, możesz użyć następujących funkcji za pośrednictwem aplikacji:

Zdalne sterowanie kuchenką przy użyciu aplikacji SmartThings	
Monitorowanie kuchenki	• Kontrola stanu kuchenki.
Zdalne sterowanie kuchenką	• Zdalna konfiguracja lub regulacja ustawień kuchenki. (Niedostępne w trybie kuchenki mikrofalowej).
Moje gotowanie	• Zdalne wyłączenie kuchenki. • Po rozpoczęciu gotowania można zdalnie zmienić zadany czas gotowania i temperaturę.
Kontrola błędów	• Automatyczne rozpoznawanie błędów.

UWAGA

Jeśli ikona 📶 nie jest wyświetlana na wyświetlaczu, nadal można monitorować stan kuchenki i wyłączyć kuchenkę.

Inteligentne pieczenie

Gotowanie ręczne

Zasady przygotowywania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej

- W trybie kuchenki mikrofalowej nie wolno używać naczyń metalowych. Zawsze umieszczaj pojemniki z potrawą na płycie ceramicznej.
- Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, zalecamy przykrycie potrawy.
- Po zakończeniu gotowania na chwilę pozostawić potrawę, aby „odpoczęła" w swojej własnej parze.

Mrożone warzywa

- Użyj szklanego pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Podczas gotowania zamieszaj warzywa dwukrotnie, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz.
- Po gotowaniu dodaj przyprawy.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas gotowania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Szpinak	150	600	5-6	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.			
Brokuły	300	600	8-9	2-3
	Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody.			
Groch	300	600	7-8	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.			
Zielona fasolka	300	600	7½–8½	2-3
	Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody.			
Mieszanka warzyw (Marchewka/Groszek/ Kukurydza)	300	600	7-8	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.			
Mieszanka warzyw (Dania chińskie)	300	600	7½–8½	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.			

Świeże warzywa

- Użyj szklanego pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Dodaj 30–45 ml zimnej wody na każde 250 g.
- Podczas gotowania zamieszaj raz, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz.
- Po gotowaniu dodaj przyprawy.
- Aby ugotować szybciej, należy pokroić warzywa na mniejsze, równe części.
- Gotować wszystkie świeże warzywa przy pełnej mocy kuchenki mikrofalowej (800 W).

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Brokuły	250 500	4-5 5-6	3
	Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Ułóż łodygi w kierunku środka		
Brukselki	250 500	5-6 7-8	3
	Dodaj 60–75 ml (4–5 łyżki) wody.		
Marchew	250	5-6	3
	Pokrój marchew na jednakowe plastry.		
Kalafiory	250 500	5-6 7-8	3
	Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Przekrój większe różyczki na połówki. Ułóż łodygi w kierunku środka.		
Cukinie	250	3-4	3
	Pokrój cukinie na plastry. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody lub kawałek masła. Gotuj tylko do zmiękięcia.		
Bakłażany	250	3-4	3
	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.		
Pory	250	3-4	3
	Pokrój pory na grube plastry.		

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Grzyby	125 250	1-2 2-3	3
	Przygotuj małe grzyby w całości lub pokrojone na plasterki. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Przypraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.		
Cebula	250	4-5	3
	Pokrój cebule na plastry lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.		
Papryka	250	4-5	3
	Pokrój paprykę na małe plasterki.		
Ziemniaki	250 500	4-5 7-8	3
	Zważ obrane ziemniaki i pokrój je na połówki lub ćwiartki o podobnych wielkościach.		
Rzepa	250	5-6	3
	Pokrój kalarepę na małe kostki.		

Ryż i makaron

Mieszaj od czasu do czasu podczas gotowania i po ugotowaniu.
Gotuj bez przykrycia. Załóż pokrywkę podczas „odpoczywania" po ugotowaniu. Następnie dokładnie odcedź.

- **Ryż**: Użyj dużego szklanego pojemnika żaroodpornego z pokrywką, pamiętając, że ryż podwoi swoją objętość.
- **Makaron**: Użyj dużego szklanego pojemnika żaroodpornego.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas gotowania (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Wskazówki
Biały ryż (parboiled)	250	800	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		18-20		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250	800	20-22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		22-24		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250	800	17-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250	800	18-20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250	800	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Inteligentne pieczenie

Odgrzewanie

- Nie odgrzewaj dużych porcji potraw, np. dużych kawałków mięsa, które z łatwością można przegotować.
- Potrawę bezpieczniej jest odgrzewać z mniejszą mocą.
- Mieszaj dokładnie lub obracaj podczas gotowania i po ugotowaniu.
- Zachowaj ostrożność w przypadku płynów i jedzenia dla dzieci. Mieszaj dokładnie przed, w trakcie i po gotowaniu przy użyciu plastikowej łyżki lub szklanego przyrządu do mieszania, aby zapobiegać burzliwemu gotowaniu i wrzeniu. Na czas odstawienia pozostaw je w kuchence. Zapewnij dłuższy czas odgrzewania niż w przypadku innego rodzaju jedzenia.
- Zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu to od 2 do 4 minut. Poniższa tabela zawiera informacje referencyjne.

Płyny i potrawy

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Napój	250 ml (1 kubek) 500 ml (2 kubki)	800	1½–2 2-3	1-2
	Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Postaw filiżankę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania.			
Zupa (Schłodzona)	250 g	800	3-4	2-3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Potrawy duszone (Schłodzone)	350 g	600	5-6	2-3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Makaron z sosem (Schłodzony)	350 g	600	5-6	2-3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Potrawa na talerzu (Schłodzone)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Umieść danie składające się z 2–3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.			

Potrawy dla niemowląt i mleko

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (sek.)	Czas oczekiwania (min.)
Jedzenie dla dzieci (Warzywa + Mięso)	190 g	600	30-40	2-3
	Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2–3 min. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę.			
Kaszka dla dzieci (Zboża + Mleko + Owoce)	190 g	600	20-30	2-3
	Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2–3 min. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę.			
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku płyty ceramicznej. Gotuj bez przykrycia. Dobrze wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.			

Rozmrażania

Umieść zamrożone potrawy w pojemniku przystosowanym do kuchenek mikrofalowych bez pokrywki. Obracaj podczas rozmrażania, a następnie usuń płyn i wszelkie podroby po rozmrażaniu. Aby przyspieszyć rozmrażanie, można pokroić potrawę na mniejsze kawałki i zawinąć je w folię aluminiową przed rozmrażaniem. Kiedy zewnętrzna powierzchnia zamrożonej żywności zacznie się roztapiać, zatrzymaj rozmrażanie i pozostaw potrawę na czas określony w tabeli poniżej.
Nie zmieniaj domyślnego poziomu mocy (180 W) podczas rozmrażania.

Potrawa		Wielkość porcji (g)	Czas rozmrażania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Mięso	Mięso mielone	250 500	6-7 8-12	15-30
	Steki wieprzowe	250	7-8	
	Umieść mięso na talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
Drób	Kawałki kurczaka	500 (2 szt.)	12-14	15-60
	Cały kurczak	1200	28-32	
	Umieść na talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze fragmenty, takie jak skrzydełka i końce udek folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
Ryby	Filety rybne	200	6-7	10-25
	Cała ryba	400	11-13	
	Umieść mrożone ryby na środku talerza ceramicznego. Umieść fragmenty cieńsze pod grubszymi. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
Owoce	Jagody	300	6-7	5-10
	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).			

Potrawa		Wielkość porcji (g)	Czas rozmrażania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Pieczywo	Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	1–1½ 2½–3	5-20
	Pieczywo tostowe/ kanapkowe	250 500	4–4½ 7-9	
	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na talerzu ceramicznym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			

Poradnik dotyczący grillowania

Elementy grzejne grilla znajdują się w suficie komory kuchenki.
Te elementy pracują tylko przy zamkniętych drzwiczkach.
Podczas grillowania należy umieszczać potrawy na wysokim ruszcie, chyba że w instrukcjach podane są inne informacje.
Wstępnie podgrzewać grill przez 2–3 minuty w trybie grillowania i, chyba że w instrukcjach podane są inne informacje, grillować potrawy na wysokim ruszcie. Po zakończeniu grillowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Przybory kuchenne

Grill i Grill z wentylatorem: Używaj ognioodpornych pojemników, które mogą zawierać części metalowe.
Nie używaj plastikowych przyborów kuchennych żadnego rodzaju.
Mikrofale + Grill: Nie używaj przyborów kuchennych wykonanych z metalu ani z tworzyw sztucznych.

Typ posiłku

kotlety, kiełbasa, steki, hamburgery, plastry bekonu i szynki, cienkie porcje ryby, sandwicze i wszelkie rodzaje tostów z dodatkami.

Inteligentne pieczenie

Grillowanie

Ustaw temperaturę grilla na 220°C, podgrzewaj wstępnie przez 5 minut.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (1. strona) (min.)	Czas gotowania (2. strona) (min.)
Kawałki kebaba	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	8-10	6-8
Steki wieprzowe	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	7-9	5-7
Kiełbaski	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	6-8	6-8
Kawałki kurczaka	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	20-25	15-20
Steki z łososia	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	8-12	6-10
Krojone warzywa	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	15-20	-
Tost	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	2-3	1-2
Tosty z serem	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	3-5	-

Grill z wentylatorem

Ustawić temperaturę zgodnie z tabelą i podgrzewać wstępnie przez 5 minut.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (1. strona) (min.)	Czas gotowania (2. strona) (min.)
Kliny ziemniaczane	200-220	Taca do pieczenia	4	25-30	-
Zamrożone krokiety	210-220	Taca do pieczenia	4	15-20	-
Zamrożone nuggetsy z kurczaka	210-220	Taca do pieczenia	4	15-20	-
Cała ryba	200-220	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4	10-15	10-15
Kawałki kurczaka	200-210	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4	20-25	15-20
Cały kurczak	200-210	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	3	30-35	25-30

Mikrofale + Grill

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (1. strona) (min.)	Czas gotowania (2. strona) (min.)
Pieczone ziemniaki	1. strona: 450 2. strona: -	1. strona: 180-200 2. strona: 220	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4	10-15	2-4
Pomidory z grilla	180	160-180	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4	10-15	-
Warzywa zapiekane	450	180-200	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4	10-15	-
Pieczona ryba	300	180-200	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4	5-8	6-10
Kawałki kurczaka	300	180-200	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4	13-17	13-17

Poradnik dotyczący konwekcji

Konwekcyjny i Wentylator konwekcyjny

W trybach gotowania konwekcyjnego i gotowania konwekcyjnego z wentylatorem element grzejny i wentylator na ścianie bocznej pracują razem, aby zapewnić cyrkulację ciepła w komorze gotowania.

Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

Mikrofale + Konwekcja

Ten tryb łączony wykorzystuje energię mikrofalową i ciepłe powietrze, co prowadzi do skrócenia czasu gotowania i zapewnia brązową, kruchą powierzchnię przygotowywanej potrawy. Kuchenka oferuje 5 różnych trybów łączonych. Tryb jest odpowiedni do wszystkich rodzajów mięs i drobiu, a także potraw zapiekanych i dań z rusztu, biszkoptów, lekkich ciast z owocami, pieczonych warzyw, babeczek i pieczywa. Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

Gotowanie konwekcyjne

Podgrzewanie wstępne piekarnika z trybem gotowania konwekcyjnego.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min.)
Kwadratowe ciasto orzechowe	160-170	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	2	60-70
Ciasto cytrynowe w kształcie pierścienia lub miski	150-160	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	2	50-60
Biszkopt	150-160	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	2	25-35
Baza do tarty z owocami	150-170	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	2	25-35
Płaskie ciasto struclowe z owocami (ciasto drożdżowe)	150-170	Taca do pieczenia	3	30-40
Croissanty	170-180	Taca do pieczenia	2	10-15
Bułki	180-190	Taca do pieczenia	2	10-15
Ciasteczka	160-180	Taca do pieczenia	3	10-20
Frytki z kuchenki	200-220	Taca do pieczenia	3	15-20

Inteligentne pieczenie

Wentylator konwekcyjny

Użyj temperatur i czasów podanych w tej tabeli jako wytycznych dotyczących pieczenia.
Zalecamy wstępne podgrzanie kuchenki w trybie Wentylator konwekcyjny.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min.)
Lasagne	180-190	Taca do pieczenia	3	25-30
Zapiekanka ziemniaczana	170-180	Taca do pieczenia	2	45-50
Biszkopt	150-160	Taca do pieczenia	2	35-40
Ciasto w kształcie bochenka chleba	150-160	Taca do pieczenia	2	50-60
Chleb jasny	170-180	Taca do pieczenia	2	20-25
Domowa pizza	180-200	Taca do pieczenia	2	20-30
Zamrożona pizza wyrastająca	180-200	Taca do pieczenia	2	15-20
Tarta Quiche Lorraine	180-190	Taca do pieczenia	2	40-50
Szarlotka	160-170	Taca do pieczenia	2	60-80
Ciasto francuskie, nadzienie jabłkowe	180-190	Taca do pieczenia	3	15-20

Mikrofale + Konwekcja

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (1. strona) (min.)	Czas gotowania (2. strona) (min.)
Cały kurczak, 1,2 kg	1. strona: 450 2. strona: 300	180-200	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	3	20-25	23-27
Pieczeń wołowa / Pieczona jagnięcina (Średnia)	300	180-200	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	3	17-22	18-25
Mrożona lasagne / Zapiekanka makaronowa	450	180-200	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	3	30-35	-
Zapiekanka ziemniaczana	450	180-200	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	3	15-20	-
Świeża tarta owocowa	100	160-180	Płyta ceramiczna	3	45-50	-

Inteligentne pieczenie

Szybko i łatwo

Topienie masła

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30–40 sekund, używając mocy 800 W, aż do roztopienia masła.

Roztapianie czekolady

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W aż do roztopienia czekolady. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Podczas wyjmowania, używaj rękawic kuchennych!

Roztapianie skrystalizowanego miodu

Włóż 20 g skrystalizowanego miodu do małego głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20–30 sekund z mocą 300 W do momentu roztopienia się miodu.

Topienie żelatyny

Włóż suche kawałki żelatyny (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Ułóż odsączoną żelatynę do małej miski ze szkła żaroodpornego. Podgrzewaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Zamieszaj po roztopieniu.

Gotowanie polewy (do tortów i ciast)

Wymieszaj polewę błyskawiczną (około 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce ze szkła żaroodpornego przez 3½–4½ minuty z mocą 800 W do momentu, aż polewa stanie się przezroczysta. Podczas gotowania wymieszaj dwa razy.

Przygotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. mieszanych jagód) do odpowiednio dużej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 300 g cukru i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10–12 minut, używając mocy 800 W. Kilkakrotnie wymieszaj podczas gotowania. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Ustaw na wieczkach na 5 minut.

Gotowanie budyniu

Wymieszaj budyń w proszku z cukrem i mlekiem (500 ml) zgodnie z przepisem producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj miski o odpowiedniej wielkości ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minuty, używając mocy 800 W. Wielokrotnie mieszaj w czasie gotowania.

Zrumienianie płatków migdałowych

Równomiernie rozsyp 30 g płatków migdałowych na średniej wielkości talerz ceramiczny. Kilkakrotnie wymieszaj podczas prażenia przez 3½–4½ min, używając mocy 600 W. Pozostaw na 2–3 minuty w kuchence. Podczas wyjmowania, używaj rękawic kuchennych!

Rozwiązywanie problemów

Może wystąpić problem z użytkowaniem kuchenki. W takim przypadku należy sprawdzić poniższą tabelę i wypróbować sugestie. Jeśli problem nie ustępuje lub na wyświetlaczu wyświetlany jest kod informacyjny, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Punkty kontrolne

W razie problemu z kuchenką najpierw należy sprawdzić poniższą tabelę i wypróbować sugestie.

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Ustawiona jest funkcja Eco (oszczędzanie energii).	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk START, aby uruchomić kuchenkę.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia urządzenia bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włożyć żywność do kuchenki.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki.
Brak zasilania kuchenki.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
Podczas pracy urządzenia słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchence znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki.	Wyczyść kuchenkę i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.
Kuchenka mikrofalowa nie podgrzewa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.

Problem	Przyczyna	Działanie
Grzanie jest słabe lub powolne.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja podgrzewania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.

Problem	Przyczyna	Działanie
Funkcja rozmrażania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk „Back" (Wstecz).
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Automatyczne gotowanie jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk Start, aby ponownie uruchomić piekarnik.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence można wyczuć przebicie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
Kapie woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Para wodna przedostaje się przez drzwiczki.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
W kuchence pozostała woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.

Problem	Przyczyna	Działanie
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 5 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki.
Naciśnięcie przycisku +30 s powoduje włączenie kuchenki.	Dzieje się tak, gdy kuchenka nie była używana.	Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana tak, aby zadziałała po naciśnięciu przycisku +30 s, jeśli nie była używana.

Problem	Przyczyna	Działanie
Grill		
Podczas działania z kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki mikrofalowej. Po pierwszych 2–3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Potrawa znajduje się zbyt blisko grilla.	Na czas gotowania oddal potrawę od grilla.
	Potrawa nie jest prawidłowo przygotowana lub ułożona.	Upewnij się, że potrawa jest prawidłowo przygotowana i ułożona.
Kuchenka mikrofalowa		
Kuchenka mikrofalowa nie podgrzewa.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki mikrofalowej. Po pierwszych 2–3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.

Problem	Przyczyna	Działanie
Z wnętrza kuchenki mikrofalowej wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki mikrofalowej i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Kuchenka mikrofalowa nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki mikrofalowej są często otwierane podczas gotowania.	Nie należy często otwierać drzwiczek, chyba że gotuje się coś, co wymaga obracania. Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki mikrofalowej nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolek kuchenki mikrofalowej i spróbuj ponownie.
	Grill lub inne akcesoria nie są prawidłowo włożone.	Umieść akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Należy zresetować elementy sterujące kuchenki lub użyć odpowiednich naczyń z płaskim dnem.

Kod informacyjny

Jeśli kuchenka nie działa, na wyświetlaczu może pojawić się kod informacyjny. Należy sprawdzić poniższą tabelę i wypróbować sugestie.

Kod	Opis	Działanie
C-20	Czujnik temperatury jest otwarty.	Należy odłączyć przewód zasilający kuchenki i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
	Czujnik temperatury uległ zwarciu.	
C-F0	Jeśli nie występuje komunikacja pomiędzy głównym i podrzędnym modułem MICOM.	
C-F1	Występuje tylko wtedy, gdy nie działa odczyt lub zapis pamięci EEPROM.	
C-21	Ten kod pojawia się, gdy temperatura kuchenki jest wysoka. W przypadku wzrostu temperatury powyżej temperatury granicznej podczas pracy w każdym trybie. (Wykrycie pożaru).	Należy odłączyć przewód zasilający na czas wystarczający do schłodzenia, a następnie ponownie uruchomić kuchenkę mikrofalową.
C-F2	Przycisk dotykowy działa nieprawidłowo.	Należy wyłączyć kuchenkę, a następnie spróbować ponownie.
C-d0		Należy odłączyć przewód zasilający na czas wystarczający do schłodzenia, a następnie wyczyścić przycisk. (Pył, Woda) W przypadku wystąpienia tego samego problemu należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Dane techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Źródło zasilania		230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii	Moc maksymalna	2700 W
	Mikrofale	1600 W
	Grill	2600 W
	Gotowanie konwekcyjne	2600 W
Moc wyjściowa		100 W / 800 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Sposób chłodzenia		Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	Urządzenie główne	595 x 456 x 570 mm
	Model do zabudowy	560 x 446 x 549 mm
Pojemność		50 litrów
Waga	Netto	38,8 Kg
	W opakowaniu transportowym	45,6 Kg

* Urządzenie jest wyposażone w źródło światła o efektywności energetycznej <G>.

Całkowity pobór prądu w trybie gotowości (W) (Wszystkie porty sieciowe są w stanie „włączenia”)		1,9 W
Czas dla zarządzania energią (min)		20 min.
Wi-Fi	Zużycie energii w trybie gotowości (W)	1,9 W
	Czas dla zarządzania energią (min)	20 min.
Tryb wyłączenia	Zużycie energii	0,5 W
	Czas dla zarządzania energią (min)	30 min.

Podane dane są zgodne z normą EN 50564 oraz rozporządzeniem (WE) nr 1275/2008.

UWAGA

Niniejszym firma Samsung oświadcza, że niniejszy sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymaganiami ustawowymi obowiązującymi w Wielkiej Brytanii. Pełny tekst deklaracji zgodności z wymogami UE oraz deklaracji zgodności z wymogami obowiązującymi w Wielkiej Brytanii można znaleźć pod następującym adresem internetowym: Oficjalna deklaracja zgodności znajduje się w witrynie http://www.samsung.com. Należy wybrać pozycję Support (Wsparcie) > Search Product Support (Wyszukaj wsparcie techniczne) i wprowadzić nazwę modelu.

	Zakres częstotliwości	Moc nadajnika (maks.)
Wi-Fi	2401-2495 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Informacja dotycząca oprogramowania Open Source

Oprogramowanie umieszczone w tym produkcie zawiera oprogramowanie typu open source. Pod następującym adresem URL: http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 znajdują się informacje dotyczące licencji w odniesieniu do niniejszego produktu.

SAMSUNG

Gwarancja oferowana przez firmę Samsung NIE obejmuje wezwań serwisowych dotyczących obsługi, instalacji, czyszczenia ani konserwacji urządzenia.

PYTANIA LUB UWAGI?

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

DG68-01421E-00

Микровълнова фурна

Ръководство за потребителя

NQ5B4553H**



SAMSUNG

Съдържание

Инструкции за безопасност 3

Важни инструкции за безопасност 3
Общи указания за безопасност 7
Предпазни мерки при работа с микровълни 8
Ограничена гаранция 9
Дефиниция на продуктова група 9
Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот 9

Монтиране 10

Съдържание 10
Указания за монтиране 11

Поддръжка 14

Почистване 14
Смяна (ремонт) 14
Грижа при продължително време на неизползване 14

Начало 15

Командно табло 15
Часовник 15
Странични скари 16
Относно микровълновата енергия 16
Готварски съдове за микровълнова фурна 17

Работа 18

Преглед на функциите 18
Ръчен режим 19
Автоматичен режим 23
Ръководство за автоматично готвене 24
Насоки за готвене на пара 27
Специални функции 28
Допълнителни функции 30
Интелигентно управление 31

Интелигентно готвене 32

Ръчно готвене 32
Бързо и лесно 39

Отстраняване на неизправности 39

Точки за проверка 39
Информационен код 44

Технически спецификации 44

Декларация за отворен код 45

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако вратичката или уплътненията на вратичката са повредени, с фурната не трябва да се работи, докато не бъде ремонтирана от компетентно лице.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно е за всеки друг освен за компетентно лице да извършва каквито и да било сервизни или ремонтни работи, които включват сваляне на капака, който осигурява защита срещу излагане на въздействието на микровълновата енергия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Течности и други храни не трябва да се претоплят в херметично затворени съдове, тъй като са склонни към избухване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Позволявайте на децата да използват фурната без наблюдение само когато им са дадени съответни инструкции, така че детето да може да използва фурната по безопасен начин и разбира опасностите от неправилната употреба.

Този уред е предназначен за ползване само в дома и не трябва да се използва в следните места:

- кухненски площи за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
- фермерски домове;
- от клиенти в хотели, мотели и други типове среди на пребиваване;
- среди, предоставящи нощуване и закуска.

Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.

При претопляне на храни в пластмасови или хартиени съдове дръжте фурната под око поради опасност от запалване.

Микровълновата фурна е предназначена за затопляне на храна и напитки. Сушенето на храна или дрехи и загряването на топлещи възглавници, чехли, гъби, влажни кърпи и подобни може да доведе до опасност от нараняване, запалване или пожар.

Ако се наблюдава (изпускане на) дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратичката затворена, за да потушите всякакви пламъци.

Микровълновото претопляне на напитки може да доведе до бурно кипене и затова трябва да се вземат мерки при нагряване на съда.

Съдържанието на бутилките за хранене и бурканчетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния.

Инструкции за безопасност

Яйца с черупки и цели твърдо сварени яйца не трябва да се претоплят в микровълнови фурни, тъй като те могат да се пръснат дори след като е завършило микровълновото подгряване.

Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват всякакви отлагания на храна.

Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация.

Този уред е предназначен за използване само като вграден. Уредът не трябва да се поставя в шкаф.

Метални контейнери за храни и напитки не се позволяват при микровълново готвене.

Трябва да се внимава да не се размести въртящата се поставка, когато се изваждат съдове от уреда. (Само за модели с въртяща се поставка)

Уредът не трябва да се почиства с парочистачка.

Уредът не трябва да се почиства с водна струя.

Този уред не е предназначен за монтиране в пътни превозни средства, каравани или други подобни превозни средства и т.н.

Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се правят от деца без наблюдение.

След монтиране трябва да има възможност за изключване на уреда от захранването. Това може да се постигне, като осигурите достъп до щепсела или като вградите превключвател съобразно правилата за окабеляване.

Ако на уреда е монтиран захранващ кабел без щепсел, начинът за изключване може да е интегриран във фиксираното окабеляване в съответствие с правилата за окабеляване.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне риск.

Посоченият метод на фиксиране не зависи от използването на лепила, тъй като те не се считат за надеждно средство за фиксиране.

Тази фурна трябва да бъде поставена в правилната посока и височина, което да позволява лесен достъп и управление.

Преди да използвате фурната за пръв път, тя трябва да работи с вода 10 минути и да бъде използвана след това.

Ако фурната издава странен звук, миризма на изгоряло или пушек, незабавно отстранете захранването и се обърнете към най-близкия си сервизен център.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под наблюдение от възрастните заради създаваните температури.

Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.

Ако този уред има функция за почистване, по време на почистване повърхностите може да станат по-горещи от обикновено и затова не трябва да се позволява достъп на деца. Функцията за почистване зависи от модела.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части могат да се нагреят по време на работа. Пазете малките деца настрани.

Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.

Не трябва да се използва пароструйка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че устройството е изключено, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.

Уредът не трябва да се монтира зад декоративни врати, за да се избегне прегряване.

Инструкции за безопасност

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите части могат да се нагреят по време на работа.

Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи.

Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратките процеси на готвене трябва да се наблюдават продължително.

Вратата или външните повърхности могат да са горещи, когато уредът работи.

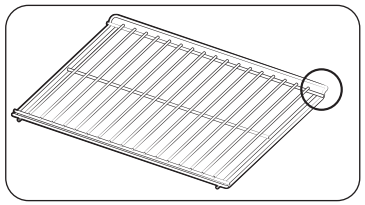
Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи.

Повърхностите могат да се нагорещят по време на използване.

Електроуредите не са предназначени да работят посредством външен таймер или отделна система с дистанционно управление.

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се правят от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и са наблюдавани.

Дръжте уреда и захранващия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.



Поставете огънатата нагоре страна на рамката отзад, за да се поддържа опорното положение при готвене на голямо количество храна. (В зависимост от модела)

Общи указания за безопасност

Всякакви видоизменения и ремонти трябва да се извършват само от квалифициран персонал.
Не затопляйте храни или течности в херметически затворени съдове за функцията с микровълни.
Не използвайте бензен, разредители, алкохол, уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки за почистване на фурната.
Не инсталирайте фурната: в близост до отоплително тяло или запалителни материали; на места, изложени на влага, мазнини, прах или пряка слънчева светлина или вода; на места с възможно изтичане на газ; върху неравна повърхност.
Тази фурна трябва да е правилно заземена според местните и национални норми.
Редовно отстранявайте чуждите тела от частите на щепсела и контакта със суха кърпа.
Не дърпайте, не огъвайте прекомерно и не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел.
Ако има изтичане на газ (пропан-бутан, метан и пр.), проветрете незабавно. Не пипайте захранващия кабел.
Не пипайте захранващия кабел с мокри ръце.
Докато фурната работи, не я изключвайте с изваждане на захранващия кабел.
Не поставяйте пръсти или чужди тела. Ако във фурната попаднат чужди тела, извадете захранващия кабел от стенния контакт и се свържете с местен сервизен център на Samsung.
Не прилагайте прекомерен натиск или удари върху фурната.
Не поставяйте фурната върху чупливи предмети.
Уверете се, че напрежението, честотата и амперажът на електрозахранването отговарят на спецификациите на продукта.
Поставете щепсела на захранването плътно в контакта на стената. Не използвайте разклонител, удължител или електрически трансформатор.
Не окачвайте захранващия кабел върху метални предмети. Уверете се, че кабелът е между предметите или зад фурната.
Не използвайте повреден щепсел, повреден захранващ кабел или разхлабен контакт. При повредени щепсели или кабели се обърнете местен сервизен център на Samsung.
Не наливайте и не пръскайте директно вода върху фурната.
Не поставяйте предмети върху фурната, вътре в нея или върху вратичката на фурната.
Не пръскайте с опасни препарати, като например инсектициди, върху фурната.
Не съхранявайте запалими материали във фурната. Тъй като парите на алкохола могат да влязат в контакт с горещи части на фурната, внимавайте при претопляне на храна или напитки, съдържащи алкохол.
Децата могат да се блъснат или да прищипят пръсти във вратичката. Пазете децата далече от вратичката, когато я отваряте или затваряте.

Предупреждение за микровълни

Микровълновото претопляне на напитки може да доведе до забавено бурно кипене и затова боравенето със съда да се извършва внимателно. Винаги изчаквайте поне 20 секунди преди боравене.
Ако е необходимо, разбъркайте по време на загряване. Винаги разбъркайте след загряване.
В случай на изгаряне спазвайте тези инструкции за първа помощ:

1. Потопете изгореното място в студена вода в продължение на поне 10 минути.
2. Покрийте с чиста, суха превръзка.
3. Не мажете с никакви кремове, масла или лосиони.

За да избегнете повреда на тавата или скарата, не поставяйте тавата или скарата във вода веднага след готвене.
Не използвайте фурната за дълбоко пържене, тъй като температурата на мазнината не може да се контролира. Това може да доведе до внезапно кипване на горещата мазнина.

Инструкции за безопасност

Предпазни мерки за микровълновата фурна

Използвайте само съдове, предназначени за микровълнова фурна. Не използвайте метални съдове, домакински съдове със златни или сребърни кантове, шишове и др.
Свалияйте усуканите телени връзки. Може да се появи електрическа дъга.
Не използвайте фурната за сушене на хартия или дрехи.
Използвайте по-кратки времена за малки количества храна, за да предотвратите прегряване и изгаряне.
Пазете захранващия кабел и щепсел от вода и източници на топлина.
За да намалите риска от експлозия, не нагрявайте яйца с черупки или твърдо сварени яйца. Не нагрявайте херметично затворени или вакуумно уплътнени съдове, ядки, домати и т.н.
Не покривайте вентилационните отвори с плат или хартия. Има опасност от възникване на пожар. Фурната също може и да прегрее и да се изключи автоматично, като ще остане изключена, докато не се охлади достатъчно.
Винаги използвайте кухненски ръкавици за фурна при изваждане на ястие.
Разбъркайте течностите по време на загряване или след края на загряването и ги оставете да престоят поне 20 секунди, за да предотвратите изкипяване.
Стойте на една ръка разстояние от фурната, когато отваряте вратичката, за да предотвратите изгаряне от излизащия горещ въздух или пара.
Не работете с фурната, когато е празна. Фурната автоматично се изключва след 30 минути за безопасност. Препоръчваме да поставите чаша вода вътре във фурната, която да абсорбира микровълновата енергия, в случай че фурната се включи случайно.
Инсталирайте фурната според минималните пространства и разстояния в това ръководство. (Вж. “Монтаж на вашата микровълнова фурна”.)
Внимавайте, когато включвате електроуреди в контакти на мрежата в близост до фурната.

Предпазни мерки при работа с микровълни

Неспазването на следните предпазни мерки за безопасност може да доведе до вредно излагане на микровълнова енергия.

- Не работете с фурната при отворена вратичка. Не се опитвайте да свалите блокировките за безопасност (ключалките на вратичката). Не вкарвайте нищо в отворите на блокировките за безопасност.
- Не поставяйте какъвто и да било предмет между вратичката на фурната и лицевата част и не позволявайте натрупване на остатъци от храни или почистващи препарати по уплътнителните повърхности. Поддържайте вратичката и уплътнителните повърхности на вратичката чисти, като ги изтривате след работа с влажна кърпа, а след това с мека суха кърпа.
- Не работете с фурната, ако е повредена. Започнете да работите едва след като бъде ремонтирана от квалифициран техник.
  Важно: вратичката на фурната трябва да е затворена добре. Вратичката не трябва да се извива; пантите на вратичката не трябва да са счупени или разхлабени; уплътненията на вратичката и повърхностите на уплътненията не трябва да са повредени.
- Всички регулировки или ремонти трябва да се извършват от квалифициран техник.

Ограничена гаранция

Samsung ще начисли такса за ремонт за замяна на аксесоар или ремонт на козметичен дефект, ако повредата в уреда или аксесоара е причинена от клиента. Елементите, които се покриват от това условие, включват:

- Вратичка, дръжка, външен панел или контролен панел, които са вдлъбнати, надраскани или счупени.
- Повредена или липсваща тава, направляваща ролка, съединител или скара.

Използвайте фурната само по предназначение, както е описано в ръководството. Бележките за предупреждения и важните инструкции за безопасност в настоящото ръководство не обхващат всички възможни състояния и ситуации, които може да възникнат. Ваша е отговорността да използвате здрав разум, внимание и грижи, когато инсталирате, поддържате и работите с фурната ви.

Поради причината, че тези инструкции за работа с уреда покриват различни модели, характеристиките на вашата микровълнова фурна могат да се различават в малка степен от описаните в това ръководство и не всички предупредителни знаци могат да бъдат приложими.

Ако имате някакви въпроси или сте загрижени за нещо, свържете се с местен сервиз на Samsung или потърсете помощ и информация онлайн на адрес www.samsung.com.

Използвайте фурната само за затопляне на храна. Тя е предназначена само за домашна употреба. Не загрявайте никакви видове плат, нито възглавнички, пълни със зърна. Производителят не е отговорен за повреди, причинени от неправилно или неподходящо използване на фурната.

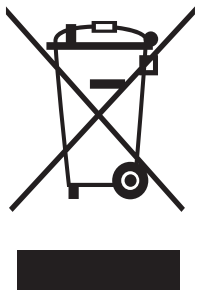
За да избегнете влошаване на повърхността на фурната и опасни ситуации, винаги поддържайте фурната чиста и в добро състояние.

Дефиниция на продуктова група

Този продукт е Група 2 Клас B ISM оборудване. Определението на група 2, която съдържа цялото ISM оборудване, в което умишлено се генерира радио-честотна енергия и/или се използва под формата на електромагнитна радиация за третирането на материали, машини за електроискрова механична обработка и електродъгово заваръчно оборудване.

Оборудване Клас B е оборудване, подходящо за употреба в битови установки и в установки, пряко свързани с електрозахранваща мрежа с ниско напрежение, която захранва сгради, използвани за битови цели.

Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот



(Налично в страни със системи за разделно сметосъбиране)

Този знак, поставен върху изделието, негови принадлежности или печатни материали, означава, че продуктът и принадлежностите (например зарядно устройство, слушалки, USB кабел) не бива да се изхвърлят заедно с другите битови отпадъци, когато изтече експлоатационният му живот. Отделяйте тези устройства от другите видови отпадъци и ги предавайте за рециклиране. Спазвайки това правило не излагате на опасност здравето на други хора и предпазвате околната среда от замърсяване, предизвикано от безконтролно изхвърляне на отпадъци. Освен това, подобно отговорно поведение създава възможност за повторно (екологично съобразно) използване на материалните ресурси. Домашните потребители трябва да се свържат с търговеца на дребно, от когото са закупили изделието, или със съответната местна държавна агенция, за да получат подробни инструкции къде и кога могат да занесат тези устройства за рециклиране, безопасно за околната среда. Корпоративните потребители следва да се свържат с доставчика си и да проверят условията на договора за покупка. Това изделие и неговите електронни принадлежности не бива да се сместват с другите отпадъци на търговското предприятие.

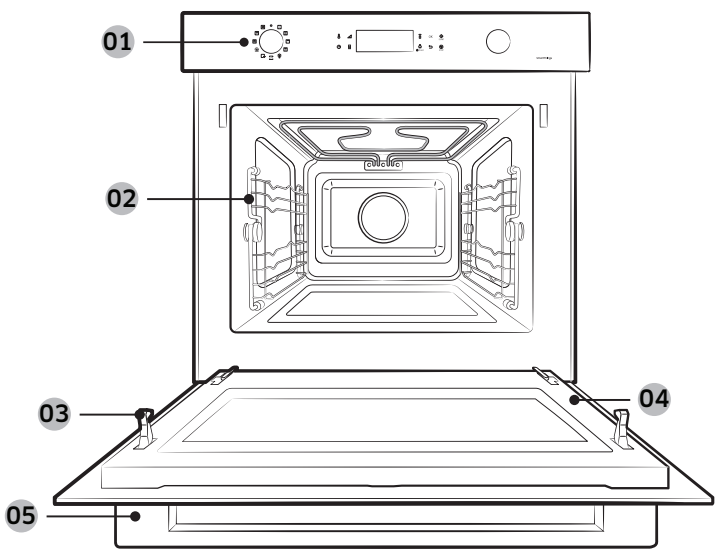
За информация за ангажиментите на Samsung към опазване на околната среда и специфичните регулаторни изисквания за продукта, например REACH, WEEE и батериите, посетете: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Монтиране

Съдържание

Уверете се, че всички части и аксесоари са включени в пакета на продукта. Ако имате проблем с фурната или с аксесоарите, свържете се с местния клиентски център на Samsung или с търговеца на дребно.

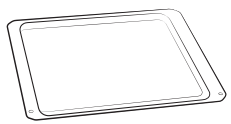
Бърз преглед на фурната



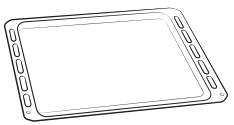
01	Командно табло	02	Странични скари	03	Заключалка на защитната врата
04	Врата	05	Дръжка на вратата		

Аксесоари

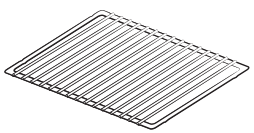
Фурната се предлага с различни аксесоари, с чиято помощ можете да приготвите различни видове храна.



Керамична поставка
(Полезна за режим на микровълни.)



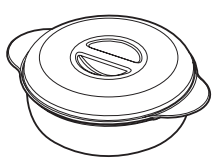
Тава за печене
(Не използвайте за режим на микровълни.)



Телена решетка
(Полезна за бързо меню и режим грил.)



3 Винта (M4 L25)



Съд за готвене на пара
(вижте страница 27.)

ЗАБЕЛЕЖКА

Вижте **Интелигентно готвене** на страници **32–39**, за да определите подходящия аксесоар за ястията ви.

Указания за монтиране

Обща техническа информация

Електрическо захранване	230 V ~ 50 Hz	
Размери (Ш × В × Д)	Размер на модула	595 x 456 x 570 мм
	Размер при вграждане	560 x 446 x 549 мм

Този уред отговаря на изискванията на регламентите на ЕС.

Изхвърляне на опаковката и уреда

Опаковката е подходяща за рециклиране.
Опаковката може да е от следните материали:

- картон;
- полиетиленово фолио (PE);
- Полистирол без CFC (PS твърда пяна).

Моля, изхвърляйте тези материали по отговорен начин в съответствие с правителствените разпоредби.
Властите могат да предоставят информация за начина на изхвърляне на домакинските уреди по отговорен начин.

Безопасност

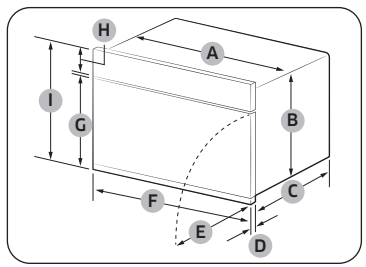
- Свързването на този уред трябва да се извършва само от квалифициран техник.
- Фурната НЕ е предназначена за използване в търговски условия за готвене.
- Трябва да се използва изключително за готвене на храна при домашни условия.
- Уредът е горещ по време и след употреба.
- Бъдете внимателни в присъствието на малки деца.

Електрическа връзка

Домакинската мрежа, към която е свързан уредът, трябва да отговаря на националните и местните разпоредби.
Поставянето на уреда трябва да позволява изключване от електрозахранването след монтаж. Това може да се постигне, като осигурите достъп до щепсела или като вградите превключвател съобразно правилата за окабеляване.

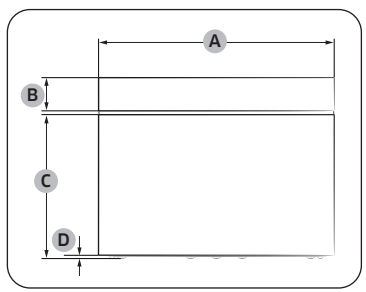
Монтиране в шкаф

Кухненските шкафове в контакт с фурната трябва да са топлоустойчиви до 100 °C. Samsung не носи отговорност за повреда на шкафовете вследствие на нагряване.
Необходими монтажни размери (Този продукт е предназначен за вграждане.)



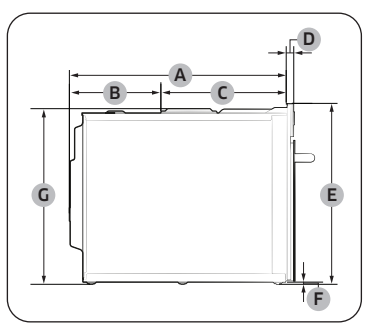
Фурна (мм)

A	560	F	595
B	446	G	361
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Фурна (мм)

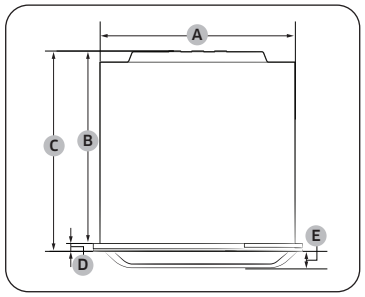
A	595
B	85
C	367
D	6



Фурна (мм)

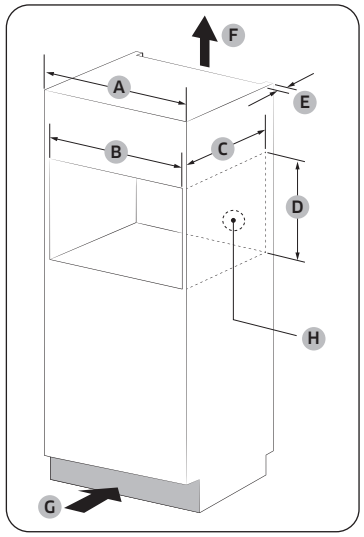
A	549	E	456
B	233	F	6
C	316	G	446
D	21		

Монтиране



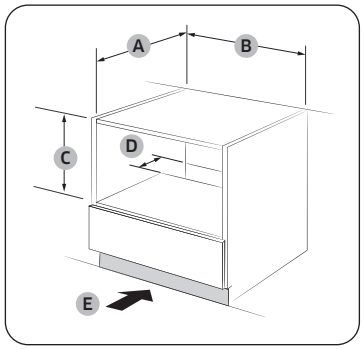
Фурна (мм)

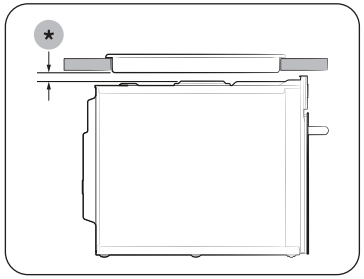
A	560	D	21
B	549	E	37
C	570		



Вграден шкаф (мм)

A	600
B	Мин. 564-568
C	Мин. 550
D	Мин. 446 / Макс. 450
E	Мин. 50
F	200 см2
G	200 см2
H	Място за контакт (отвор Ø 30)





Шкаф под мивка (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 564 / Макс. 568
C	Мин. 446 / Макс. 450
D	50
E	200 см2

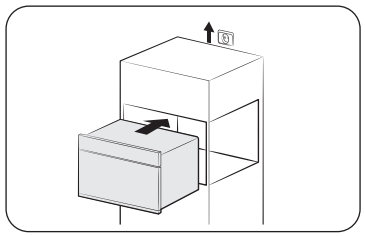
ЗАБЕЛЕЖКА

Минималното изискване за височината (**C**) е за монтаж само на фурната.

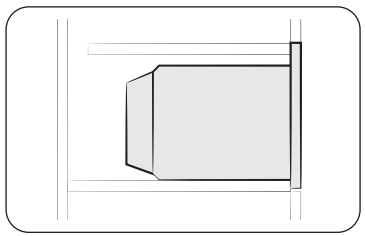
Монтиране с нагревателна плоча

За да монтирате нагревателна плоча върху фурната, проверете в ръководството за монтаж на нагревателната плоча какво е необходимото монтажно пространство (*****).

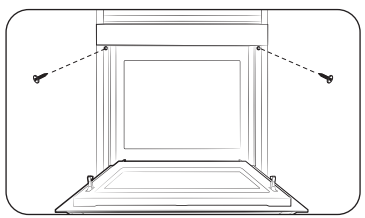
Монтиране на фурната



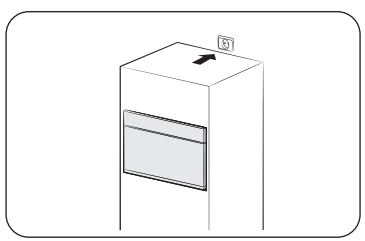
1. Плъзнете фурната в отвора, но не докрай. Прекарайте свързващия кабел до източника на захранване.



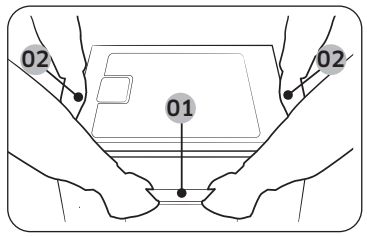
2. Плъзнете фурната докрай в отвора.



3. Закрепете фурната с помощта на предоставените два винта (4 x 25 мм).



4. Направете електрическата връзка. Проверете дали уредът работи.



Не забравяйте да държите уреда за 2-те странични дръжки и дръжката на вратата, когато го разопаковате.

01 Дръжка на вратата
02 Странична дръжка

След като монтажът приключи, отстранете защитното фолио, лентата и другия опаковъчен материал и извадете предоставените аксесоари от вътрешността на фурната. За да извадите фурната от шкафа, първо изключете захранването на фурната и отстранете 2 винта от двете страни на фурната.

Поддръжка

Почистване

Почиствайте фурната редовно, за да предотвратите натрупването на нечистотии върху или във вътрешността на фурната. Също обърнете внимание на вратата, уплътнението на вратата (само за приложими модели).
Ако вратата не се отваря или затваря гладко, първо проверете дали уплътненията на вратата не са насъбрали нечистотии. Използвайте мека кърпа в сапунена вода, за да почистите вътрешните и външните части на фурната. Изплакнете и подсушете добре.

За да отстраните упорити нечистотии с лоша миризма от вътрешността на фурната

1. При празна фурна поставете чаша разреден лимонов сок в центъра на кухината.
2. Загрейте фурната за 10 минути при максимална мощност.
3. Когато цикълът завърши, изчакайте, докато фурната се охлади. След това отворете вратата и почистете пространството за готвене.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Пазете вратата и уплътнението чисти и се уверете, че вратата се отваря и затваря гладко. В противен случай животът на фурната може да се намали.
- Внимавайте да не разливате вода върху отворите за вентилация на фурната.
- Не използвайте никакви абразивни или химически вещества за почистване.
- След всяко използване на фурната използвайте неагресивен почистващ препарат, за да почистите отделението за готвене, след като изчакате фурната да се охлади.

Смяна (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Във вътрешността на фурната няма части, които да се свалят от потребителя. Не се опитвайте до подменяте или ремонтирате сами фурната.

- Ако се натъкнете на проблем с шарнирите, уплътнението и/или вратата, се свържете с квалифициран техник или местен сервизен център на Samsung за техническа помощ.
- Ако искате да смените крушката, се свържете с местен сервизен център на Samsung. Не я сменяйте сами.
- Ако се натъкнете на проблем с външния корпус на фурната, първо извадете захранващия кабел от контакта и после се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Грижа при продължително време на неизползване

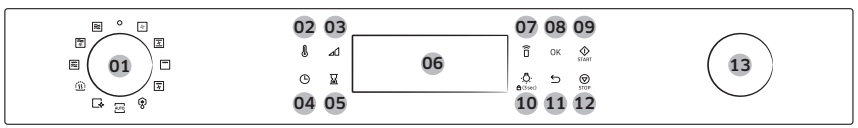
Ако не използвате фурната за продължителен период от време, извадете захранващия кабел и преместете фурната на сухо и незапрашено място. Натрупването на прах и влага във вътрешността на фурната може да повлияе на качеството ѝ на работа.

Начало

Има няколко компонента, които трябва да познавате, преди да преминете директно към изпълнението на рецепта.

Командно табло

Предният панел се предлага в широка гама от материали и цветове. За подобряване на качеството действителният външен вид на фурната подлежи на промяна без предизвестие.



01	Кръгов селектор за режим	Завъртете кръговия селектор за режим, за да събудите командното табло или за да изберете желания режим на готвене или функция.
02	Температура	Изберете за промяна на температурата.
03	Ниво на мощност	Използвайте за промяна на нивото на мощност.
04	Часовник	Докоснете, за да промените текущия час.
05	Таймер	Докоснете, за да използвате функцията за кухненски таймер.
06	Екран	Показва менюто, информацията и напредъка на готвенето.
07	Интелигентно управление	Включете или изключете функцията Интелигентно управление. ЗАБЕЛЕЖКА Трябва да бъде зададено лесно свързване, преди да използвате тази функция.
08	OK	Изберете текущата стойност.
09	Старт	Докоснете, за да стартирате работата на фурната.
10	Осветление	Докоснете, за да включите или изключите светлината във фурната. • Докоснете и задръжте за 3 секунди, за да активирате или деактивирате. Заключването за деца е достъпно само в състояние на готовност.
11	Назад	Докоснете, за да преминете към предишния екран или да отмените готвенето.
12	Стоп	Докоснете, за да спрете работата на фурната.
13	Кръгов селектор за стойност	Завъртете кръговия селектор за стойност, за да зададете стойността на настройката за вашия избор. Завъртете надясно, за да увеличите стойността, или наляво, за да я намалите.

Часовник

Важно е да зададете точното време, за да се осигури правилна автоматична работа.



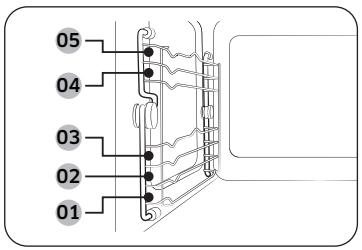
За да настроите часа на часовника

1. Докоснете и задръжте ◷ за 3 секунди.
2. Настройте времето на часовника (час и минути) с помощта на **Кръговия селектор за стойност** и бутона OK.

ЗАБЕЛЕЖКА

Не можете да променяте часа, докато фурната работи.

Странични скари

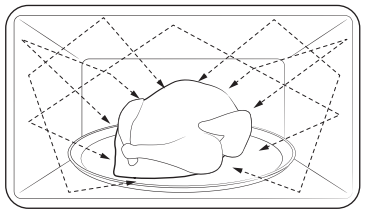


- Поставете аксесоара в правилната позиция вътре във фурната.
- Внимавайте при изваждане на съдове за готвене и/или аксесоари от фурната. Горещите храни или аксесоари може да предизвикат изгаряния.

01	Ниво 1	Микровълнова функция
02	Ниво 2	Функция фурна
03	Ниво 3	
04	Ниво 4	
05	Ниво 5	

Относно микровълновата енергия

Микровълните са високочестотни електромагнитни вълни. Фурната използва предварително вградения магнетрон за генериране на микровълни, които се използват за готвене или претопляне на храна, без да се деформира или обезцветява храната.



1. Микровълните, генерирани от магнетрона, се разпределят равномерно през въртящата се разпределителна система. Ето защо храната се приготвя равномерно.
2. Микровълните се абсорбират в храната на дълбочина до прибл. 2,5 см. След това микровълните се разсейват вътре в храната, като готвенето продължава.
3. Времето за готвене се влияе от следните параметри на храната.
   - Количество и плътност
   - Съдържание на влага
   - Начална температура (особено при замръзнал продукт)

ЗАБЕЛЕЖКА

Приготвената храна запазва топлината в сърцевината си след приключване на готвенето. Ето защо трябва да спазвате времето за престой, посочено в това ръководство, което гарантира равномерно готвене до самата сърцевина.

Готварски съдове за микровълнова фурна

Съдовете за готвене, използвани за режим на микровълни, трябва да позволяват микровълните да преминават и да проникват в храната. Метали като неръждаема стомана, алуминий и мед отразяват микровълните. Затова не използвайте съдове за готвене, изработени от метални материали. Съдовете за готвене, обозначени като подходящи за микровълни, винаги са безопасни. За допълнителна информация относно подходящите съдове за готвене вижте следните указания и поставете чаша вода или малко храна във фурната.

Изисквания:

- Плоско дъно и прави стени
- Плътно прилепващ капак
- Добре балансиран тиган с дръжки, които тежат по-малко от основния тиган

Материал	Подходящи за микровълни	Описание
Алуминиево фолио	△	Използвайте за малка порция, за да я предпазите от препичане. Може да възникне дъга, ако фолиото е близо до стената на фурната или ако използвате прекомерно количество фолио.
Подложна чиния	○	Не използвайте за претопляне за повече от 8 минути.
Костен порцелан или керамика	○	Съдовете от порцелан, керамика, глазирана керамика и костен порцелан обикновено са подходящи за микровълни освен ако не са декорирани с метален кант.
Чинии от полиестерен картон за еднократно използване	○	Някои замразени храни са опаковани в такива чинии.

Материал		Подходящи за микровълни	Описание
Опаковки на аламинути	Полистиренови купи или контейнери	○	Прегряването може да причини стопяването им.
	Хартиени пликове или вестници	×	Те могат да се запалят.
	Рециклирана хартия или метални изрезки	×	Те образуват дъга.
Стъклени съдове	Съдове за сервиране	○	Подходящи за микровълни, освен ако не са с метален кант.
	Фини стъклени съдове	○	Деликатните стъклени съдове може да се счупят или пукнат при бързо нагряване.
	Стъклени буркани	○	Подходящи само за претопляне. Отстранете капака преди готвене.
Метални	Чинии	×	Те могат да причинят образуване на дъги или пожар.
	Плик за фризер с усукани връзки	×	
Хартиени	Чинии, чаши, салфетки и кухненска хартия	○	Използвайте за готвене за кратко време. Те абсорбират излишната влага.
	Рециклирана хартия	×	Причина за дъга.

Начало

Материал		Подходящи за микровълни	Описание
Пластмасови	Съдове	○	Използвайте само термопластични контейнери. Някои пластмаси могат да се изкривят или обезцветят при високи температури.
	Прилепващ филм	○	Използвайте за запазване на влагата след готвене.
	Пликове за фризер	△	Използвайте само пликове, подходящи за варене и фурна.
Восъчна или пергаментова хартия		○	Използвайте за запазване на влагата и предотвратяване на изпръскване.

○ : Подходящи за микровълни △ : Използвайте внимателно ✕ : Микровълни - не

Работа

Преглед на функциите

Функция			Температурен (Ниво на мощност) диапазон	Температура по подразбиране (Ниво на мощност)
Ръчен режим		Микровълни	100-800 W	800 W
			Микровълновата енергия дава възможност за готвене или претопляне на храна без промяна на формата или цвета.	
		Микровълни + Конвекция	40-200 °C 100 W-600 W	180 °C 300 W
			Нагревателният елемент генерира топлина, а конвекционният вентилатор разпределя топлината вътре във фурната, която се подсилва от микровълновата енергия.	
		Микровълни + Грил	40-200 °C 100 W-600 W	200 °C 300 W
			Нагревателният елемент генерира топлина, която се подсилва от микровълновата енергия.	
		Конвекция	40-230 °C	160 °C
			Задният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпределя равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за печене на тестени изделия или меса на различни нива едновременно.	
		Конвекция с вентилатор	40-230 °C	180 °C
			Топлината се генерира от горния и долния нагревателен елемент с вентилатори. Тази настройка е подходяща за печене на тестени изделия и меса.	

Функция			Температурен (Ниво на мощност) диапазон	Температура по подразбиране (Ниво на мощност)
Ръчен режим		Голям грил	150-230 °C	220 °C
			Грилът с голяма площ излъчва топлина. Използвайте този режим за запичане на повърхността на храната (например месо, лазаня или огретен).	
		Грил с вентилатор	40-230 °C	180 °C
			Два горни нагревателни елемента генерират топлина, която се разпределя от вентилатора. Използвайте този режим за печене на място или риба на скара.	
Автоматичен режим	AUTO	Автоматично готвене	За начинаещите в кухнята фурната предлага общо 20 програми за автоматично готвене.	
		Автоматично размразяване	За ваше удобство фурната предлага 5 програми за размразяване.	
Специални функции		Запазете топли	60-100 °C	60 °C
			Използвайте само за поддържане на току-що приготвената храна топла.	
		Почистване	Фурната предлага функции за почистване с пара и обезмирисяване. Почистването с пара е полезно за почистване на леки замърсявания с пара. Обезмирисяването е полезно за премахване на миризми от фурната.	

Ръчен режим

Температурата по подразбиране (или Нивото на мощност) се променя според най-често използваната настройка за последните 10 операции.

Стъпка 1. Избор на режим



1. Използвайте **Кръговия селектор за режим**, за да събудите командното табло, след което изберете ръчен режим.

Стъпка 2. Настройка на температурата



1. Завъртете **Кръговия селектор за стойност**, за да изберете желаната температура.
2. Когато сте готови, докоснете **OK**.
3. Ако искате бързо стартиране, докоснете **START**. Фурната започва да се нагрява предварително. (Достъпно за режимите на Конвекция, Конвекция с вентилатор, Голям грил, Грил с вентилатор.)

Работа

Стъпка 3. Задайте времето за готвене (и Нивото на мощност)



1. Завъртете **Кръговия селектор за стойност**, за да изберете времето за готвене.
   Ако докоснете ◷, можете да зададете времето за готвене.
2. За да зададете крайния час, докоснете ◷ още веднъж и завъртете **Кръговия селектор за стойност**, за да зададете желания краен час.
3. За да промените нивото на мощност, докоснете ◿ и завъртете **Кръговия селектор за стойност**, за да промените.
4. Когато сте готови, докоснете **START**, за да започнете да готвите.
5. Освен това можете да зададете опции, преди да стартирате фурната.

⚠ **ВНИМАНИЕ**

Не дръжте сготвена храна във фурната твърде дълго. Тя може да се развали.

Стъпка 4. Предварително нагряване (Само за Конвекция, Конвекция с вентилатор, Голям грил, Грил с вентилатор, Пържене с въздух)

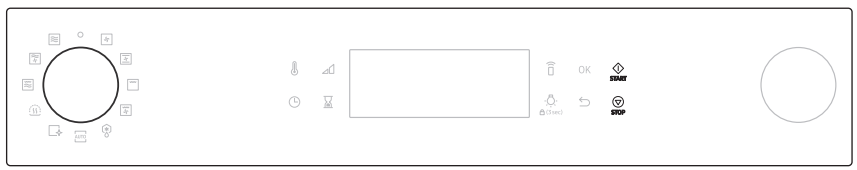
Фурната започва да нагрява предварително, докато достигне зададената температура. Когато е готова, фурната издава звуков сигнал и индикаторът за предварително нагряване изчезва.

За да промените температурата (или Нивото на мощност) и времето за готвене по време на готвене



1. Докоснете **OK** по време на готвене.
2. Изберете температурата (или нивото на мощност) или времето за готвене с помощта на **Кръговия селектор за стойност**.
3. Докоснете **OK**.
4. Променете стойността с **Кръговия селектор за стойност**.
5. Ако докоснете **OK**, можете да промените стойността.
6. За да промените времето за готвене, докоснете ◷. След това променете желаното време за готвене.

За да спрете действието



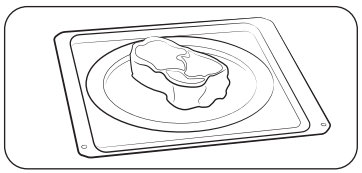
1. Завъртете **Кръговия селектор за режим**, за да изключите.
   - Фурната показва изключване и след 2 секунди се появява часовникът.
   - Фурната се изключва дори по време на готвене и след 2 секунди се появява часовникът.
2. Докоснете **STOP**.
   - Фурната спира на пауза. Докоснете го отново, за да отмените, или докоснете **START**, за да възобновите готвенето.

Микровълни

Микровълните са високочестотни електромагнитни вълни. Микровълновата енергия дава възможност за готвене или претопляне на храна без промяна на формата или цвета.

- Използвайте само подходящи за микровълни съдове.

Стъпка 1		Стъпка 2		Стъпка 3		Стъпка 4
Микровълни	›	-	›	**Време за готвене (Ниво на мощност)**	›	-



1. Поставете храната в подходящ за микровълни контейнер, след това контейнера върху препоръчания аксесоар и след това затворете вратата.
2. Следвайте стъпки 1-3 в раздел **Ръчен режим** на стр. **19-20**. Фурната ще стартира след задаване на времето за готвене.
3. Когато готвенето приключи, използвайте кухненски ръкавици, за да извадите храната.

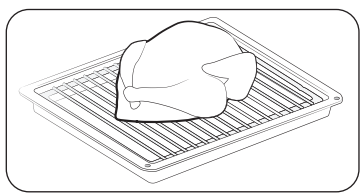
Ниво на мощност

Ниво	Процент (%)	Изходна мощност (W)	Описание
ВИСОКО	100	800	Използвайте за загряване на течност.
ВИСОКО НИСКО	88	700	Използвайте за загряване и готвене.
СРЕДНО ВИСОКО	75	600	
СРЕДНО	56	450	Използвайте за готвене на месо и загряване на зеленчуци.
СРЕДНО НИСКО	38	300	
РАЗМРАЗЯВАНЕ	22	180	Използвайте за размразяване преди готвене.
НИСКО	13	100	Използвайте за размразяване на зеленчуци.

Микровълни + Конвекция

Този комбиниран режим комбинира микровълновата енергия с горещ въздух, което води до съкратено време за готвене и образуване на кафява, хрупкава коричка. Използвайте това за всякакви видове месо и птици, както и за рецепти в тенджера и огретен, пандишпанов кейк и леки плодови сладкиши, пай и крамбъл, печени зеленчуци, кифлички и хлябове.

Стъпка 1		Стъпка 2		Стъпка 3		Стъпка 4
Микровълни + Конвекция	›	**Температура**	›	**Време за готвене (Ниво на мощност)**	›	-



1. Поставете храната в подходящ съд за готвене, след това съда върху скарата и след това затворете вратата.
2. Следвайте стъпки 1-3 в раздел **Ръчен режим** на стр. **19-20**. Фурната ще стартира след задаване на времето за готвене.
3. Когато готвенето приключи, използвайте кухненски ръкавици, за да извадите храната.

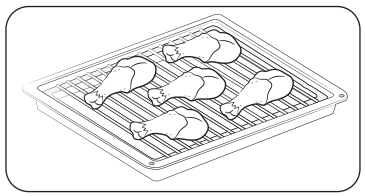
⚠ ВНИМАНИЕ

Използвайте само подходящи за микровълнова фурна съдове за готвене, като например стъклени чаши, керамични съдове или съдове от костен порцелан без метален кант.

Микровълни + Грил

Нагревателният елемент генерира топлина, която се подсилва от микровълновата енергия. Използвайте само подходящи за микровълни съдове, като стъклени или керамични съдове за готвене.

Стъпка 1		Стъпка 2		Стъпка 3		Стъпка 4
Микровълни + Грил	›	**Температура**	›	**Време за готвене (Ниво на мощност)**	›	-



1. Поставете храната в подходящ съд за готвене, след това съда върху препоръчания аксесоар и след това затворете вратата.
2. Следвайте стъпки 1-3 в раздел **Ръчен режим** на стр. **19-20**. Фурната ще стартира след задаване на времето за готвене.
3. Когато готвенето приключи, използвайте кухненски ръкавици, за да извадите храната.

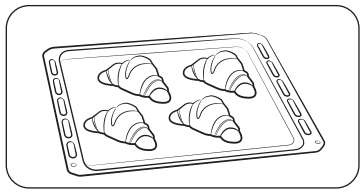
⚠ ВНИМАНИЕ

Използвайте само подходящи за микровълнова фурна съдове за готвене, като например стъклени чаши, керамични съдове или съдове от костен порцелан без метален кант.

Конвекция

Нагревателният елемент генерира топлина, която се разпределя във фурната от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за бисквити, отделни кифлички, рулца и сладкиши, както и за плодови торти, парено тесто и суфлета.

Стъпка 1		Стъпка 2		Стъпка 3		Стъпка 4
Конвекция	›	**Температура**	›	**Време за готвене**	›	**Предварително нагряване**

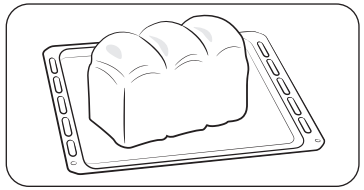


1. Поставете храната в подходящ съд за готвене, след това съда върху препоръчания аксесоар и след това затворете вратата.
2. Следвайте стъпки 1-4 в раздел **Ръчен режим** на стр. **19-20**.
3. Когато готвенето приключи, използвайте кухненски ръкавици, за да извадите храната.

Конвекция с вентилатор

Топлината се генерира от горния и долния нагревателен елемент с вентилатори. Функцията трябва да се използва за стандартно печене на тестени изделия и месо за повечето типове блюда.

Стъпка 1		Стъпка 2		Стъпка 3		Стъпка 4
Конвекция с вентилатор	›	**Температура**	›	**Време за готвене**	›	**Предварително нагряване**

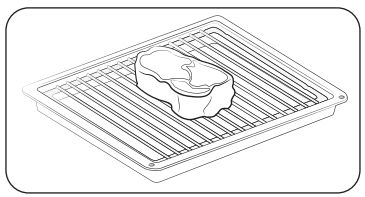


1. Поставете храната в подходящ съд за готвене, след това съда върху препоръчания аксесоар и след това затворете вратата.
2. Следвайте стъпки 1-4 в раздел **Ръчен режим** на стр. **19-20**.
3. Когато готвенето приключи, използвайте кухненски ръкавици, за да извадите храната.

Голям грил

Нагревателните елементи генерират топлина. Уверете се, че са в хоризонтално положение.

Стъпка 1		Стъпка 2		Стъпка 3		Стъпка 4
Грил	›	**Температура**	›	**Време за готвене**	›	**Предварително нагряване**

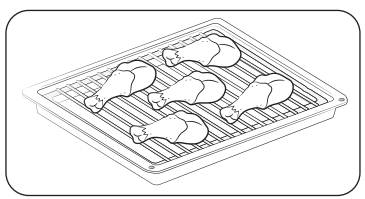


1. Поставете храната в подходящ съд за готвене, след това съда върху препоръчания аксесоар и след това затворете вратата.
2. Следвайте стъпки 1-4 в раздел **Ръчен режим** на стр. **19-20**.
3. Когато готвенето приключи, използвайте кухненски ръкавици, за да извадите храната.

Грил с вентилатор

Нагревателните елементи генерират топлина. Уверете се, че са в хоризонтално положение.

Стъпка 1		Стъпка 2		Стъпка 3		Стъпка 4
Грил	›	**Температура**	›	**Време за готвене**	›	**Предварително нагряване**



1. Поставете храната в подходящ съд за готвене, след това съда върху препоръчания аксесоар и след това затворете вратата.
2. Следвайте стъпки 1-4 в раздел **Ръчен режим** на стр. **19-20**.
3. Когато готвенето приключи, използвайте кухненски ръкавици, за да извадите храната.

Автоматичен режим

За ваше удобство фурната предлага 2 различни автоматични режима: Автоматично размразяване и Автоматично готвене. Изберете този, който най-добре отговаря на вашите нужди.



1. Използвайте **Кръговия селектор за режим**, за да събудите командното табло, изберете Автоматичен режим и докоснете **OK**, за да потвърдите.
   - Автоматично готвене (AUTO), Автоматично размразяване ( ).
2. Завъртете **Кръговия селектор за стойност**, за да изберете предпочитаната програма, и докоснете **OK**, за да потвърдите.
3. Завъртете **Кръговия селектор за стойност**, за да изберете желаното тегло, след което докоснете **OK**, за да потвърдите.
4. Дисплеят показва менюто и ръководството за аксесоари. (Докоснете **OK**).
5. Докоснете бутона **START** или **OK**, за да започнете да готвите.

⚠ ВНИМАНИЕ

Винаги използвайте кухненски ръкавици, докато изваждате храната.

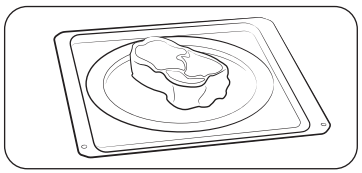
ЗАБЕЛЕЖКА

Времето за готвене е предварително програмирано за всяко меню и не може да се променя.

AUTO Автоматично готвене

За начинаещите в кухнята фурната предлага общо 20 програми за автоматично готвене. Възползвайте се от тази функция, за да спестите време или да съкратите кривата на обучение. Времето за готвене и температурата ще се регулират според избраната рецепта.

Стъпка 1 **Автоматично готвене** › Стъпка 2 **Меню** › Стъпка 3 **Тегло**



1. Поставете храната в подходящ съд за готвене, след това съда върху препоръчания аксесоар и след това затворете вратата.
2. Следвайте стъпки 1-3 в раздел **Автоматичен режим** на стр. **23-25**.
3. Когато готвенето приключи, използвайте кухненски ръкавици, за да извадите храната.

Ръководство за автоматично готвене

Не.	Храна	Размер на порцията (kg)	Аксесоари	Ниво
1	**Готова храна**	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамична поставка	1
		Поставете на керамична чиния и покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Тази програма е подходяща за храни, състоящи се от 3 компонента (напр. месо със сос, зеленчуци и гарнитура, като картофи, ориз или макарони). Оставете да престои 3 минути след готвене.	
2	**Замразена пица**	0,3-0,4 0,4-0,5	Телена решетка + керамична поставка	2
		Поставете замразената пица във фурната.	
3	**Замразена лазаня**	0,4-0,5 0,6-0,7	Телена решетка + керамична поставка	2
		Поставете замразената лазаня в подходящ керамичен съд или съд от огнеупорно стъкло. Оставете да престои 2-3 минути след предварително нагряване.	
4	**Цяло пиле**	1,1-1,2 1,2-1,3	Телена решетка + керамична поставка	2
		Намажете охладеното пиле с олио и подправки. Поставете го с гърдите надолу в средата на скарата с телена решетка с керамичната поставка. Обърнете веднага щом фурната издаде звуков сигнал. Натиснете бутона за стартиране, за да продължите процеса. Оставете да престои 5 минути след готвене.	
5	**Парчета пиле**	0,6-0,7 0,9-1,0	Телена решетка + керамична поставка	4
		Намажете охладените парчета пиле с олио и подправки. Поставете върху телената решетка с керамичната поставка с кожата надолу. Обърнете веднага щом фурната издаде звуков сигнал. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.	

Не.	Храна	Размер на порцията (кг)	Аксесоари	Ниво
6	Печено агнешко	0,8-0,9 1,1-1,2	Телена решетка + керамична поставка	3
	Поставете мариноваото агнешко върху скарата с телената решетка с керамичната поставка. След звуковия сигнал обърнете и натиснете бутона за стартиране отново.			
7	Замразени картофи за фурна	0,3-0,4 0,4-0,5	Тава за печене	3
	Разпределете замразените картофи за фурна върху метална тава за печене.			
8	Печени картофени половинки	0,4-0,5 0,6-0,7	Телена решетка + керамична поставка	4
	Нарежете картофите на половинки. Наредете ги в кръг върху тавата с отрязаната страна към грила. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.			
9	Ябълков пай	1,2-1,4	Тава за печене	2
	Поставете ябълковия пай в кръгъл метален съд. Поставете тавата за печене. Диапазонът на теглото включва ябълките и други.			
10	Датски сладък хляб	0,7-0,8	Тава за печене	3
	Поставете прясното тесто върху правоъгълна метална тава за готвене с подходящ размер (дължина 25 см). Поставете тавата надлъжно спрямо вратата върху тавата за печене.			
11	Розички от броколи	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамична поставка	1
	Нарежете броколите на резени или половинки. Добавете само 15 мл (1 супена лъжица) вода. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене.			

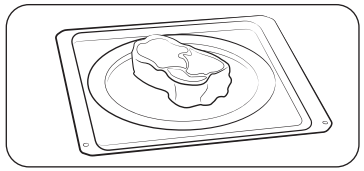
Не.	Храна	Размер на порцията (кг)	Аксесоари	Ниво
12	Розички от карфиол	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамична поставка	1
	Изплакнете и почистете свежия карфиол и подгответе стръкчета. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Добавете 30 мл (2 супени лъжици) вода при тегло 0,2-0,3 кг и 45-60 мл (3-4 супени лъжици) при тегло 0,3-0,4 кг. Поставете купата в средата на фурната. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене.			
13	Нарязани моркови	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамична поставка	1
	Измийте и почистете морковите и ги нарежете на равномерни кръгчета. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Добавете 30 мл (2 супени лъжици) вода при тегло 0,2-0,3 кг и 45-60 мл (3-4 супени лъжици) при тегло 0,4-0,5 кг. Поставете купата в средата на фурната. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене.			
14	Печен картоф с коричка	0,3-0,4 0,7-0,8	Керамична поставка	1
	Изплакнете и почистете картофите, намажете със зехтин и пробийте коричката с нож. Поставете върху керамичната поставка. Оставете да престои 3-5 минути след готвене.			
15	Белени картофи	0,4-0,5 0,7-0,8	Керамична поставка	1
	Изплакнете и обелете картофите, нарежете на половинки и ги поставете в огнеупорна стъклена купа с капак. Добавете 15-30 мл (1-2 супени лъжици) вода. Разбъркайте след готвене. При готвене на по-големи количества разбъркайте веднъж по време на готвене. Оставете да престои 3-5 минути.			

Не.	Храна	Размер на порцията (кг)	Аксесоари	Ниво
16	Тиквички	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамична поставка	1
		Нарежете тиквичките на резени. Добавете 30 мл (2 супени лъжици) вода или бучка масло. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Гответе с капак. Гответе, докато едва омекнат.		
17	Нарязани патладжани	0,1-0,2 0,3-0,4	Керамична поставка	1
		Нарежете патладжаните на малки резенчета и поръсете с 15 мл (1 супена лъжица) лимонов сок. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Гответе с капак. Разбъркайте след гответе.		
18	Нарязан лук	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамична поставка	1
		Нарежете лука на резени или половинки. Добавете само 15 мл (1 супена лъжица) вода. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Гответе с капак. Разбъркайте след гответе.		
19	Смесени зеленчуци	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамична поставка	1
		Изплакнете и почистете пресните зеленчуци. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Добавете 15 мл (1 супена лъжица) вода при тегло 0,2-0,3 кг и 30 мл (2 супени лъжици) при тегло 0,4-0,5 кг. Поставете купата в средата на фурната. Гответе с капак. Разбъркайте след гответе.		
20	Бял ориз	0,2-0,3	Керамична поставка	1
		Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак. (Обърнете внимание, че оризът удвоява обема си по време на гответе.) Гответе с капак. След изтичане на времето за гответе разбъркайте, преди да оставите да престои. Добавете сол или билки и масло. Обърнете внимание, че оризът може да не е поел цялата вода след изтичане на времето за гответе.		

Размразяване

За ваше удобство фурната предлага 5 програми за размразяване. Времето и нивото на мощност се настройват автоматично според избраната програма.

Стъпка 1 **Автоматично размразяване** › Стъпка 2 **Меню** › Стъпка 3 **Тегло**



1. Поставете храната в подходящ съд за гответе, след това съда върху препоръчания аксесоар и след това затворете вратата.
2. Следвайте стъпки 1-3 в раздел **Автоматичен режим** на стр. **23-25**.
3. Когато гответето приключи, използвайте кухненски ръкавици, за да извадите храната.

Ръководство за размразяване

Не.	Храна	Размер на порцията (кг)	Аксесоари	Ниво
1	Месо	0,2-1,5	Керамична поставка	1
		Покрийте краищата с алуминиево фолио. Обърнете месото, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за говеждо, агнешко, свинско, стекове, пържоли, мляно месо.		
2	Птици	0,2-1,5	Керамична поставка	1
		Покрийте краищата на бутчетата и крилцата с алуминиево фолио. Обърнете птицата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща както за цяло пиле, така и за порции пиле.		
3	Риба	0,2-1,5	Керамична поставка	1
		Покрийте опашката при цяла риба с алуминиево фолио. Обърнете рибата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща както за цяла риба, така и за рибни филета.		

Не.	Храна	Размер на порцията (кг)	Аксесоари	Ниво
4	Хляб/Кекс	0,1-0,8	Керамична поставка	1
		Поставете хляба върху кухненска хартия и го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. Поставете кекса в керамична тава и ако е възможно, го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. (Фурната продължава да работи и спира, когато отворите вратата.) Тази програма е подходяща за всички видове хляб – нарязан или цял, а също и за хлебчета и багети. Подредете хлебчетата в кръг. Тази програма е подходяща за всички видове кекс с мая, бисквити, чийзкейк и многолистно тесто. Тя не е подходяща за тестени кори, плодови и крем пити, а също и за кекс с шоколадова глазура.		
5	Плодове	0,1-0,6	Керамична поставка	1
		Разпределете замразените плодове равномерно върху керамична тава. Тази програма е подходяща за плодове като малини, смесени горски плодове и тропически плодове.		

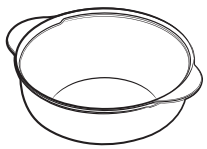
ЗАБЕЛЕЖКА

Режимът за автоматично размразяване използва микровълнова енергия за затопляне на храната. Следователно при използване на този режим трябва стриктно да се спазват указанията за готварски съдове и други предпазни мерки за микровълнова фурна.

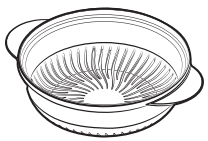
Насоки за готвене на пара

Съдът за готвене на пара се основава на принципа на готвене на пара и е предназначен за бързо и здравословно готвене в микровълновата фурна на Samsung. Този аксесоар е идеален за готвене на ориз, паста, зеленчуци и др. за изключително кратко време, като същевременно запазва хранителните им стойности.

Комплектът на съда за готвене на пара в микровълнова фурна се състои от 3 елемента:



Купа



Тава за поставяне



Капак

Всички части издържат на температури от -20°C до 140°C.

Подходящ за съхранение във фризер. Могат да се използват поотделно или заедно.

Условия за употреба:

- Не използвайте:
  - за готвене на храни с високо съдържание на захари или мазнини
  - с функция грил или въртящо се нагряване или върху котлон.
- Преди първата употреба измийте добре всички части в сапунена вода.

Поддръжка:

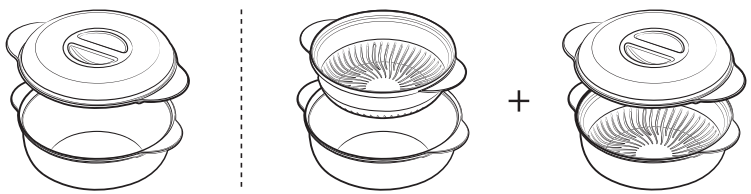
- Съдът за готвене на пара може да се мие в съдомиялна машина.
- Когато миете на ръка, използвайте гореща вода и препарат за миене. Не използвайте абразивни гъбички.
- Някои храни (като доматите) може да обезцветят пластмасата. Това е нормално и не е производствен дефект.

Работа

Размразяване:

Поставете замразената храна в купата за готвене на пара без капака. Течността ще остане на дъното на съда и няма да навреди на храната.

Използване на съда за готвене на пара



Купа + капак

Купа с тава за поставяне + капак

Предпазни мерки

- Бъдете особено внимателни, когато отваряте капака на съда за готвене на пара, тъй като излизащата пара може да е много гореща.
- Използвайте ръкохватки за фурна, когато докосвате след готвене.

Специални функции

Запазете топли

С тази функция работи само конвекционният нагревателен елемент и той се включва и изключва, за да поддържа храната топла.

Когато готвенето приключи,



1. Използвайте **Кръговия селектор за режим**, за да събудите командното табло, след което изберете **Запазете топли** ( ).
2. Докоснете **OK** за потвърждение.
3. Завъртете **Кръговия селектор за стойност**, за да изберете желаната температура (60-100 °C).
4. Когато сте готови, докоснете **OK**. Ако искате бързо стартиране, докоснете **START**. Фурната започва да топли.
5. Завъртете **Кръговия селектор за стойност**, за да изберете времето на работа.
6. Когато сте готови, докоснете **OK** или **START** за стартиране.

⚠ **ВНИМАНИЕ**

- Винаги използвайте кухненски ръкавици, докато изваждате храната.
- Не използвайте тази функция за претопляне на изстинала храна. Използвайте само за поддържане на току-що приготвената храна топла.
- Не използвайте тази функция за повече от 1 час. В противен случай качеството на храната ще е по-лошо.
- За да запазите храната хрупкава, не я покривайте, когато използвате тази функция.

Ръководство за поддържане на храната топла

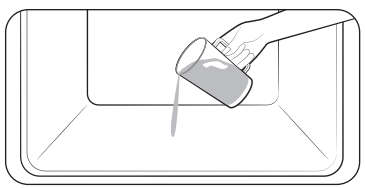
Храна	Температура (°C)	Време за престой (мин.)	Указания
Храна	80	30	За поддържане топли на месо, пиле, огретен, пица, картофи и храни в чиния.
Напитка	80	30	За поддържане топли на вода, мляко и кафе.
Хляб/печива	60	30	За поддържане топли на хляб, препечени филии, кифлички, мъфини и сладкиши.
Съдове/ глинени съдове	70	30	За предварително нагряване на съдове и глинени съдове. Подредете съдовете във фурната. Не претоварвайте. (максимално тегло: 7 kg)

Почистване

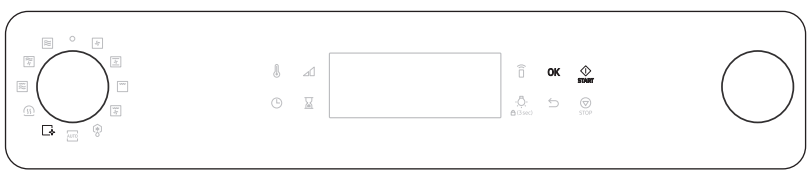
Фурната предлага функции за Почистване с пара ( ) и Обезмирисяване ( ).

Почистване с пара

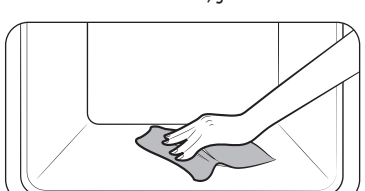
Тази функция е полезна за почистване на леки замърсявания с пара.



1. Излейте 100 мл вода на дъното на фурната и затворете вратата на фурната.



2. Използвайте **Кръговия селектор за режим**, за да събудите командното табло, след което изберете **Почистване** ( ).
3. Използвайте **Кръговия селектор за стойност**, за да изберете "**C1**" **Почистване с пара** ( ).
4. Когато сте готови, докоснете **OK**. Ако искате бързо стартиране, докоснете **START**. Фурната започва да се почиства.
5. Докоснете **OK**, за да прочетете съобщението от ръководството.
6. Когато сте готови, докоснете **OK** или **START** за стартиране.



7. След като завърши операцията **Почистване с пара**, използвайте суха кърпа и почистете вътрешността на фурната.

Работа

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не отваряйте вратата преди края на програмата. Водата във фурната е много гореща и може да ви изгори.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Използвайте тази функция само когато фурната е охладена напълно до стайна температура.
- НЕ използвайте дестилирана вода.
- НЕ използвайте почистващи препарати с вода под високо налягане или пароструйки за почистване на микровълновата фурна.
- Ако вътрешността на фурната е гореща, автоматичното почистване няма да се активира. Изчакайте, докато фурната изстине, и опитайте отново.
- Не изливайте водата върху дъното със сила. Направете го внимателно. В противен случай водата ще прелее отпред.

Обезмирисяване

Тази функция е полезна за премахване на миризми от фурната. Използвайте тази функция редовно, за да премахнете всяка неприятна миризма от вашата фурна.



1. Използвайте **Кръговия селектор за режим**, за да събудите командното табло, след което изберете **Почистване** ( ).
2. Използвайте **Кръговия селектор за стойност**, за да изберете "**C2**" **Обезмирисяване** ( ).
3. Когато сте готови, докоснете **OK**.
4. Завъртете **Кръговия селектор за стойност**, за да зададете времето, след което докоснете **OK** или **START** за стартиране. (Зададеното по подразбиране време е 5 минути.)

Допълнителни функции

Меню	Описание
Таймер	Можете да настроите таймера.
Заключване	Можете да заключите командното табло.
Звук	Можете да включите или изключите звука на фурната (звукови сигнали).
Wi-Fi	Можете да включите или изключите Wi-Fi.

Таймер

1. Докоснете , за да използвате функцията **Таймер**.
2. Настройте таймера (час и минути) с помощта на **Кръговия селектор за стойност**.
3. Докоснете **OK**, за да стартирате таймера.
4. Докоснете **STOP**, за да отмените таймера и докоснете , за да редактирате таймера.

Заключване

1. Докоснете и задръжте за 3 секунди, за да заключите фурната.
2. За да отключите фурната, докоснете и задръжте за 3 секунди.

Звук

1. Докоснете и задръжте за 3 секунди, за да използвате **Допълнителни функции**.
2. Настройте опцията на номер **1** с помощта на **Кръговия селектор за стойност** и докоснете бутона **OK**, за да промените настройката **Звук**.
3. Променете опцията на вкл. или изкл. с помощта на **Кръговия селектор за стойност** и докоснете **OK**.

Wi-Fi

1. Докоснете и задръжте за 3 секунди, за да използвате **Допълнителни функции**.
2. Настройте опцията на номер **2** с помощта на **Кръговия селектор за стойност** и докоснете бутона **OK**, за да промените настройката **Wi-Fi**.
3. Променете опцията на вкл. или изкл. с помощта на **Кръговия селектор за стойност** и докоснете **OK**.

Интелигентно управление

За да използвате интелигентно управление на фурната, трябва да изтеглите приложението SmartThings на мобилно устройство. Функциите, управлявани от приложението SmartThings, може да не работят безпроблемно, ако условията за комуникация са лоши или фурната е инсталирана на място със слаб Wi-Fi сигнал.

Как да свържете микровълновата фурна

1. Изтеглете и отворете приложението SmartThings на мобилното си устройство.
2. Следвайте екранните инструкции на приложението, за да свържете вашата фурна.
3. След завършване на процеса иконата на дисплея на фурната и приложението ще потвърдят, че сте свързани.
4. Ако иконата не се появи, следвайте инструкциите в приложението, за да се свържете повторно.

За дистанционно управление на фурната

От съображения за безопасност тази функция не е налична в режим на микровълни.

1. Натиснете Smart Control се появява на дисплея. Сега фурната може да се управлява дистанционно със свързано дистанционно устройство.
2. Изберете иконата на фурната в приложението SmartThings, за да отворите приложението Oven Control.
   Когато приложението се свърже с фурната, можете да извършвате следните функции чрез приложенията:

Дистанционно управление на фурната чрез приложението SmartThings	
Следене на фурната	• Проверка на състоянието на фурната
Дистанционно управление на фурната	• Задавайте или регулирайте настройки на фурната дистанционно. (Не е достъпно в режим на микровълни.)
Моето готвене	• Изключвайте фурната дистанционно. • След започване на готвенето променяйте зададеното време за готвене и температурата дистанционно.
Проверка за грешки	• Разпознавайте грешки автоматично.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако на дисплея не е показано , все пак можете да следите състоянието на фурната и да я изключвате

Интелигентно готвене

Ръчно готвене

Ръководство за готвене с микровълни

- Не използвайте метални контейнери с режим на микровълни. Винаги поставяйте контейнерите за храна върху керамичната поставка.
- За най-добри резултати се препоръчва да покривате храната.
- След завършване на готвенето оставете храната да престои в собствената си пара.

Замразени зеленчуци

- Използвайте контейнер от огнеупорно стъкло с капак.
- Разбъркайте зеленчуците двукратно по време на готвенето и веднъж след готвенето.
- Добавете подправки след готвене.

Храна	Размер на порцията (гр.)	Включване (W)	Време за готвене (мин.)	Време за престой (мин.)
Спанак	150	600	5-6	2-3
	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.			
Броколи	300	600	8-9	2-3
	Добавете 30 мл (2 супена лъжица) студена вода.			
Грах	300	600	7-8	2-3
	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.			
Зелен боб	300	600	7½-8½	2-3
	Добавете 30 мл (2 супена лъжица) студена вода.			
Смесени зеленчуци (Моркови/Грах/Царевица)	300	600	7-8	2-3
	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.			
Смесени зеленчуци (Китайски стил)	300	600	7½-8½	2-3
	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.			

Пресни зеленчуци

- Използвайте контейнер от огнеупорно стъкло с капак.
- Добавете 30-45 мл студена вода за всеки 250 г.
- Разбъркайте веднъж по време на готвенето и веднъж след готвенето.
- Добавете подправки след готвене.
- За по-бързо готвене се препоръчва да нарежете на по-малки еднакви парчета.
- Гответе всички пресни зеленчуци на пълна микровълнова мощност (800 W).

Храна	Размер на порцията (гр.)	Време за готвене (мин.)	Време за престой (мин.)
Броколи	250 500	4-5 5-6	3
	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Подредете стеблата към центъра		
Брюкселско зеле	250 500	5-6 7-8	3
	Добавете 60-75 мл (4-5 супени лъжици) вода.		
Моркови	250	5-6	3
	Нарежете морковите на парчета с равномерна големина.		
Карфиол	250 500	5-6 7-8	3
	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Нарежете големите стръкчета на половинки. Подредете стеблата към центъра.		
Тиквички	250	3-4	3
	Нарежете тиквичките на резени. Добавете 30 мл (2 супени лъжици) вода или бучка масло. Гответе, докато едва омекнат.		
Патладжани	250	3-4	3
	Нарежете патладжаните на малки резенчета и поръсете с 1 супена лъжица лимонов сок.		
Праз лук	250	3-4	3
	Нарежете праз лука на дебели резени.		

Храна	Размер на порцията (гр.)	Време за готвене (мин.)	Време за престой (мин.)
Гъби	125 250	1-2 2-3	3
	Пригответе цели или нарязани на резени гъби. Не добавяйте вода. Поръсете с лимонов сок. Добавете сол и пипер на вкус. Изцедете преди сервиране.		
Лук	250	4-5	3
	Нарежете лука на резени или половинки. Добавете само 15 мл (1 супена лъжица) вода.		
Чушки	250	4-5	3
	Нарежете чушките на малки резени.		
Картофи	250 500	4-5 7-8	3
	Претеглете обелените картофи и ги нарежете на половинки или четвъртинки с подобна големина.		
Ряпа	250	5-6	3
	Нарежете ряпата на малки кубчета.		

Ориз и макаронени изделия

Разбърквайте от време на време по време на готвене и след това.
Гответе без капак и поставете капака по време на престоя. След това източете водата напълно.

- **Ориз**: Използвайте голям контейнер от огнеупорно стъкло с капак срещу удвояването на обема на ориза.
- **Макаронени изделия**: Използвайте голям контейнер от огнеупорно стъкло.

Храна	Размер на порцията (гр.)	Включване (W)	Време за готвене (мин.)	Време за престой (мин.)	Указания
Бял ориз (леко сварен)	250	800	17-18	5	Добавете 500 мл студена вода.
	375		18-20		Добавете 750 мл студена вода.
Кафяв ориз (леко сварен)	250	800	20-22	5	Добавете 500 мл студена вода.
	375		22-24		Добавете 750 мл студена вода.
Смесен ориз (ориз + див ориз)	250	800	17-19	5	Добавете 500 мл студена вода.
Смесени зърна (ориз + жито)	250	800	18-20	5	Добавете 400 мл студена вода.
Макаронени изделия	250	800	10-11	5	Добавете 1000 мл гореща вода.

Интелигентно готвене

Претопляне

- Не претопляйте храна с голям размер като бутове месо, които лесно могат да се препекат.
- По-безопасно е да претопляте храни на по-ниски нива на мощност.
- Разбърквайте добре или обръщайте по време на готвене и след това.
- Бъдете внимателни при течности и бебешки храни. Разбърквайте добре преди, по време на и след готвене с пластмасова лъжица или стъклена бъркалка, за да избегнете бурно кипене и опарване. Дръжте ги във фурната по време на престоя. Отделете по-дълго време за претопляне, отколкото за другите храни.
- Препоръчителното време за престой след повторно загряване е 2-4 минути. За справка вижте таблицата по-долу.

Течности и храна

Храна	Размер на порцията	Включване (W)	Време за готвене (мин.)	Време за престой (мин.)
Напитка	250 мл (1 чаша) 500 мл (2 чаши)	800	1½-2 2-3	1-2
	Налейте в керамична чаша и претопляйте непокрита. Поставете чашата по средата на керамична тава. Разбъркайте внимателно преди и след престоя.			
Супа (Охладена)	250 гр.	800	3-4	2-3
	Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Разбъркайте отново преди сервиране.			
Задушено (Охладено)	350 гр.	600	5-6	2-3
	Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Разбъркайте отново преди сервиране.			
Макаронени изделия със сос (Охладени)	350 гр.	600	5-6	2-3
	Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Разбъркайте отново преди сервиране.			
Готови ястия (Охладени)	350 гр. 450 гр.	600	5-6 6-7	3
	Разделете ястието от 2-3 охладени компонента върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни.			

Бебешки храни и мляко

Храна	Размер на порцията	Включване (W)	Време за готвене (сек.)	Време за престой (мин.)
Бебешка храна (Зеленчуци + Месо)	190 гр.	600	30-40	2-3
	Изпразнете в керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престои 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.			
Бебешка овесена каша (Овесени ядки + Мляко + Плодове)	190 гр.	600	20-30	2-3
	Изпразнете в керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престои 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.			
Бебешко мляко	100 мл 200 мл	300	30-40 50-60	2-3
	Разбъркайте или разклатете добре и налейте в стерилизирана стъклена бутилка. Поставете по средата на керамична тава. Гответе без капак. Разклатете добре и оставете да престои най-малко 3 минути. Преди сервиране разклатете добре и проверете внимателно температурата.			

Размразяване

Поставете замразената храна в подходящ за микровълни контейнер без капак. Обърнете по време на размразяване, източете течността и отстранете дреболиите след размразяване. За по-голяма безопасност нарежете храната на малки парчета и я обвийте с алуминиево фолио преди размразяване. Когато външната повърхност на замразената храна започне да се разтопява, спрете да размразявате и я оставете според инструкциите в таблицата по-долу.
Не променяйте нивото на мощност по подразбиране (180 W) за размразяване.

Храна		Размер на порцията (гр.)	Време за размразяване (мин.)	Време за престой (мин.)
Месо	Мляно месо	250 500	6-7 8-12	15-30
	Свински стекове	250	7-8	
	Поставете месото върху керамичната чиния. Покрийте по-тънките краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване.			
Птици	Парчета пиле	500 (2 бр.)	12-14	15-60
	Цяло пиле	1200	28-32	
	Първо, сложете парчетата пиле с кожата надолу, целите пилешки гърди със страната без кожа надолу върху керамична чиния. Покрийте по-тънките краища, например крилца и краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване.			
Риба	Рибно филе	200	6-7	10-25
	Цяла риба	400	11-13	
	Поставете замразената риба в средата на керамична чиния. Подредете по-тънките части под по-дебелите. Завийте тесните краища на филетата и опашката на цялата риба с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване.			
Плодове	Безкостилкови плодове	300	6-7	5-10
	Разпределете плодовете върху плоска, кръгла стъклена чиния с голям диаметър.			

Храна		Размер на порцията (гр.)	Време за размразяване (мин.)	Време за престой (мин.)
Хляб	Хлебчета (всяко около 50 гр.)	2 бр. 4 бр.	1-1½ 2½-3	5-20
	Тостове/сандвичи	250 500	4-4½ 7-9	
	Подредете хлебчетата в кръг или хляба хоризонтално върху кухненска хартия на керамичната чиния. Обърнете след половината от времето за размразяване.			

Ръководство за печене на грил

Нагревателните елементи на грила се намират на тавана на камерата за готвене.
Тези елементи работят само когато вратата е затворена.
При печене на грил поставете храната на високата скара освен ако не е посочено друго.
Загрейте предварително грила за 2-3 минути с режим грил и, освен ако не е посочено друго по-долу, печете храната на високата скара. Когато печенето приключи, използвайте кухненски ръкавици, за да извадите храната.

Готварски съдове

Грил и Грил с вентилатор: Използвайте огнеупорни контейнери, които могат да включват метални части.
Не използвайте никакъв вид пластмасови готварски съдове.
Микровълни + Грил: Не използвайте готварски съдове, изработени от метални или пластмасови вещества.

Тип храна

Пържоли, наденици, стекове, хамбургери, бекон и шунка, тънки рибни порции, сандвичи и всички видове препечени филии с плънки.

Интелигентно готвене

Печене на грил

Задайте 220 °C температура на грила, загрейте предварително за 5 минути.

Храна	Аксесоари	Ниво	Време за готвене (1-ва страна) (мин.)	Време за готвене (2-ра страна) (мин.)
Шишчета	Телена решетка + керамична поставка	5	8-10	6-8
Свински стекове	Телена решетка + керамична поставка	5	7-9	5-7
Наденички	Телена решетка + керамична поставка	5	6-8	6-8
Парчета пиле	Телена решетка + керамична поставка	5	20-25	15-20
Стек от сьомга	Телена решетка + керамична поставка	5	8-12	6-10
Нарязани зеленчуци	Телена решетка + керамична поставка	5	15-20	-
Препечени филии	Телена решетка + керамична поставка	5	2-3	1-2
Препечена филия с кашкавал	Телена решетка + керамична поставка	5	3-5	-

Грил с вентилатор

Задайте температурата в тази таблица и загрейте предварително за 5 минути.

Храна	Темп. (°C)	Аксесоари	Ниво	Време за готвене (1-ва страна) (мин.)	Време за готвене (2-ра страна) (мин.)
Картофени резенчета	200-220	Тава за печене	4	25-30	-
Замразени крокети	210-220	Тава за печене	4	15-20	-
Замразени пилешки хапки	210-220	Тава за печене	4	15-20	-
Цяла риба	200-220	Телена решетка + керамична поставка	4	10-15	10-15
Парчета пиле	200-210	Телена решетка + керамична поставка	4	20-25	15-20
Цяло пиле	200-210	Телена решетка + керамична поставка	3	30-35	25-30

Микровълни + Грил

Храна	Ниво на мощност (W)	Темп. (°C)	Аксесоари	Ниво	Време за готвене (1-ва страна) (мин.)	Време за готвене (2-ра страна) (мин.)
Печени картофи	1-ва: 450 2-ра: -	1-ва: 180-200 2-ра: 220	Телена решетка + керамична поставка	4	10-15	2-4
Домати на грил	180	160-180	Телена решетка + керамична поставка	4	10-15	-
Зеленчуков гретен	450	180-200	Телена решетка + керамична поставка	4	10-15	-
Печена риба	300	180-200	Телена решетка + керамична поставка	4	5-8	6-10
Парчета пиле	300	180-200	Телена решетка + керамична поставка	4	13-17	13-17

Ръководство за конвекция

Конвекция и Конвекция с вентилатор

В режим на конвекция и режим на конвекция с вентилатор двата нагревателни елемента и вентилаторът на страничната стена работят заедно за циркулация на топлината в камерата за готвене.

Могат да се използват всички обикновени огнеупорни готварски съдове, форми за печене и листове – всичко, което обикновено използвате в традиционна фурна с конвекция.

Микровълни + Конвекция

Този комбиниран режим комбинира микровълновата енергия с горещ въздух, което води до съкратено време за готвене и образуване на кафява, хрупкава коричка. За ваше удобство фурната предлага 5 различни комбинирани режима. Използвайте това за всякакви видове месо и птици, както и за рецепти в тенджера и огретен, пандишпанов кейк и леки плодови сладкиши, пай и крамбъл, печени зеленчуци, кифлички и хлябове. Използвайте само подходящи за микровълнова фурна съдове за готвене, като например стъклени чаши, керамични съдове или съдове от костен порцелан без метален кант.

Конвекция

Загрейте предварително фурната с режим на конвекция.

Храна	Темп. (°C)	Аксесоари	Ниво	Време за готвене (мин.)
Правоъгълна форма за бадемов кекс	160-170	Телена решетка + керамична поставка	2	60-70
Пръстенообразна или купообразна форма за лимонов кекс	150-160	Телена решетка + керамична поставка	2	50-60
Пандишпанов кейк	150-160	Телена решетка + керамична поставка	2	25-35
Основа за плодов флан	150-170	Телена решетка + керамична поставка	2	25-35
Плодов сладкиш с натрошени трохи (тесто с мая)	150-170	Тава за печене	3	30-40
Кроасани	170-180	Тава за печене	2	10-15
Ролца от хляб	180-190	Тава за печене	2	10-15
Бисквитки	160-180	Тава за печене	3	10-20
Чипс за микровълнова фурна	200-220	Тава за печене	3	15-20

Интелигентно готвене

Конвекция с вентилатор

Използвайте температурата и времетраенето, посочени в тази таблица, като указания за печене. Препоръчваме да нагреете предварително фурната с режим на конвекция с вентилатор.

Храна	Темп. (°C)	Аксесоари	Ниво	Време за готвене (мин.)
Лазаня	180-190	Тава за печене	3	25-30
Огретен с картофи	170-180	Тава за печене	2	45-50
Пандишпанов кейк	150-160	Тава за печене	2	35-40
Продълговат кекс	150-160	Тава за печене	2	50-60
Бях хляб	170-180	Тава за печене	2	20-25
Домашна пица	180-200	Тава за печене	2	20-30
Замразена самовтасваща пица	180-200	Тава за печене	2	15-20
Киш Лорейн	180-190	Тава за печене	2	40-50
Ябълков пай	160-170	Тава за печене	2	60-80
Сладкиш с бутер тесто, ябълков пълнеж	180-190	Тава за печене	3	15-20

Микровълни + Конвекция

Храна	Ниво на мощност (W)	Темп. (°C)	Аксесоари	Ниво	Време за готвене (1-ва страна) (мин.)	Време за готвене (2-ра страна) (мин.)
Цяло пиле 1,2 кг	1-ва: 450 2-ра: 300	180-200	Телена решетка + керамична поставка	3	20-25	23-27
Печено телешко/ Агнешко месо (Средно изпечено)	300	180-200	Телена решетка + керамична поставка	3	17-22	18-25
Замразена лазаня/Огретен с макаронени изделия	450	180-200	Телена решетка + керамична поставка	3	30-35	-
Огретен с картофи	450	180-200	Телена решетка + керамична поставка	3	15-20	-
Флан с пресни плодове	100	160-180	Керамична поставка	3	45-50	-

Интелигентно готвене

Бързо и лесно

Разтопяване на масло

Поставете 50 гр. масло в малка дълбока стъклена чиния. Покрийте с пластмасов капак. Нагрявайте в продължение на 30-40 секунди, като използвате 800 W, докато маслото се стопи.

Разтопяване на шоколад

Поставете 100 гр. шоколад в малка дълбока стъклена чиния. Нагрявайте в продължение на 3-5 минути при 450 W, докато шоколадът се стопи. Разбъркайте веднъж или два пъти по време на топенето. Използвайте кухненски ръкавици когато ги изваждате!

Разтопяване на кристализирал мед

Поставете 20 гр. кристализирал пчелен мед в малка дълбока стъклена чиния. Нагрявайте в продължение на 20-30 секунди, като използвате 300 W, докато медът се стопи.

Разтопяване на желатин

Положете сухи желатинови листа (10 гр.) в продължение на 5 минути в студена вода. Поставете източения желатин в малка купа от огнеупорно стъкло. Нагрейте в продължение на 1 минута, като използвате 300 W. Разбъркайте след стопяването.

Приготвяне на глазури / снежни кремове (за кейкове и пасти)

Смесете разтворимата глазура (14 гр.) с 40 гр. захар и 250 мл студена вода.
Гответе непокрито в купа от огнеупорно стъкло за 3½ до 4½ минути при 800 W, докато глазурата стане прозрачна. Разбъркайте два пъти по време на готвене.

Приготвяне на сладко

Поставете 600 гр. плодове (напр. смесени безкостилкови) в подходяща по големина стъклена огнеупорна купа с капак. Добавете 300 гр. захар за консервиране и разбъркайте добре. Гответе с капак в продължение на 10-12 минути, като използвате 800 W. Разбъркайте няколко пъти по време на готвене. Поставете направо в бурканчета за сладко с винтови капачки. Оставете да престоят с капак в продължение на 5 минути.

Приготвяне на пудинг

Смесете пудинг на прах със захар и мляко (500 мл), като спазвате указанията на производителя, и разбъркайте добре. Използвайте подходяща по размер купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе с капак в продължение на 6½ до 7½ минути, като използвате 800 W. Разбъркайте добре няколко пъти по време на готвене.

Запичане на бадемови резени

Разпростете 30 гр. нарязани бадеми върху средна по големина керамична чиния. Разбъркайте няколко пъти по време на печенето в продължение на 3½ до 4½ минути, като използвате 600 W. Оставете да престоят в продължение на 2-3 минути във фурната. Използвайте кухненски ръкавици когато ги изваждате!

Отстраняване на неизправности

Може да срещнете проблем при използването на фурната. В такъв случай първо проверете таблицата по-долу и опитайте предложенията. Ако проблемът продължава или ако на дисплея продължава да се появява някакъв информационен код, свържете се с местния сервизен център на Samsung.

Точки за проверка

Ако срещнете проблем с фурната, първо проверете таблицата по-долу и изпробвайте предложенията.

Проблем	Причина	Действие
Обща информация		
Бутоните не могат да се натискат правилно.	Между бутоните могат да бъдат захванати чужди тела.	Отстранете чуждото тяло и опитайте отново.
	За сензорни модели: Влагата е по външната част.	Избършете влагата от външните части.
	Активирано е заключването за деца.	Деактивирайте го.
Не се показва часът.	Не се подава захранване.	Уверете се, че се подава захранване.
	Зададена е функцията Eco (Икономично).	Изключете функцията Eco (Икономично).
Фурната не работи.	Не се подава захранване.	Уверете се, че се подава захранване.
	Вратата е отворена.	Затворете вратата и опитайте отново.
	Механизмите за безопасно отваряне на вратата са покрити с чужди тела.	Отстранете чуждото тяло и опитайте отново.
Фурната спира, докато работи.	Потребителят е отворил вратата, за да обърне храната.	След обръщане на храната натиснете отново бутона START за да стартирате работата.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Действие
Фурната се изключва по време на работа.	Фурната готви продължително време.	След готвене дълго време оставете фурната да изстине.
	Охлаждащият вентилатор на фурната не работи.	Слушайте за звука на охлаждащия вентилатор.
	Опитвате да работите с фурната без поставена храна вътре.	Поставете храна във фурната.
	Няма достатъчно място за проветряване на фурната.	Има входящи/изходящи отвори отпред и отзад на фурната за проветряване. Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
	В един контакт се използват няколко щепсела.	Определете един контакт, в който да включвате само фурната.
Няма захранване към фурната.	Не се подава захранване.	Уверете се, че се подава захранване.
По време на работа се чува пукане и фурната не работи.	Готвенето на запечатана храна или използването на контейнер с капак може да причини пукащи звуци.	Не използвайте запечатани контейнери, тъй като те могат да се пръснат при готвене поради разширяване на съдържанието им.

Проблем	Причина	Действие
Външната част на фурната е твърде гореща по време на работа.	Няма достатъчно място за проветряване на фурната.	Има входящи/изходящи отвори отпред и отзад на фурната за проветряване. Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
	Отгоре на фурната има предмети.	Премахнете всички предмети отгоре на фурната.
Вратата не може да се отвори правилно.	Между вратата и вътрешността на фурната има заседнали остатъци от храна.	Почистете фурната и после отворете вратата.
Фурната не се загрява.	Фурната може да не работи, да има поставена твърде много храна или да е използван неправилен съд.	Поставете една чаша вода в контейнер, предназначен за микровълнови фурни, и оставете фурната да работи за 1-2 минути, за да проверите дали водата се загрява. Намалете количеството на храната и стартирайте отново функцията. Използвайте контейнер за готвене с плоско дъно.

Проблем	Причина	Действие
Затоплянето е слабо или бавно.	Фурната може да не работи, да има поставена твърде много храна или да е използван неправилен съд.	Поставете една чаша вода в контейнер, предназначен за микровълнови фурни, и оставете фурната да работи за 1-2 минути, за да проверите дали водата се загрява. Намалете количеството на храната и стартирайте отново функцията. Използвайте контейнер за готвене с плоско дъно.
Функцията за затопляне не работи.	Фурната може да не работи, да има поставена твърде много храна или да е използван неправилен съд.	Поставете една чаша вода в контейнер, предназначен за микровълнови фурни, и оставете фурната да работи за 1-2 минути, за да проверите дали водата се загрява. Намалете количеството на храната и стартирайте отново функцията. Използвайте контейнер за готвене с плоско дъно.

Проблем	Причина	Действие
Функцията за размразяване не работи.	Фурната може да не работи, да има поставена твърде много храна или да е използван неправилен съд.	Поставете една чаша вода в контейнер, предназначен за микровълнови фурни, и оставете фурната да работи за 1-2 минути, за да проверите дали водата се загрява. Намалете количеството на храната и стартирайте отново функцията. Използвайте контейнер за готвене с плоско дъно.
Вътрешното осветление е слабо или не се включва.	Вратата е била оставена отворена дълго време.	Вътрешното осветление може автоматично да се изключи, когато работи функцията Eco (Икономично). Затворете и отворете отново вратата или натиснете бутона "Back" (Назад).
	Вътрешната лампа е покрита с чужди тела.	Почистете вътрешността на фурната и после проверете отново.
По време на готвене се чува бипване.	Ако се използва функцията за Автоматично готвене, това бипване означава, че е време да обърнете храната по време на размразяване.	След обръщане на храната натиснете пак бутона Start (Старт), за да стартирате отново работата.
Фурната не е нивелирана.	Фурната е монтирана на неравна повърхност.	Уверете се, че фурната е монтирана на равна и стабилна повърхност.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Действие
По време на готвене има искри.	По време на готвене/ размразяване се използват метални контейнери.	Не използвайте метални контейнери.
При включване на захранването фурната веднага почва да работи.	Вратата не е правилно затворена.	Затворете вратата и проверете отново.
От фурната излиза електричество.	Захранването или контактът не са правилно заземени.	Уверете се, че захранването и контактът са правилно заземени.
Капе вода.	В зависимост от храната в някои случаи може да се образува пара или вода. Това не е неизправност във фурната.	Оставете фурната да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.
От вратата излиза пара.	В зависимост от храната в някои случаи може да се образува пара или вода. Това не е неизправност във фурната.	Оставете фурната да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.
Във фурната има останала вода.	В зависимост от храната в някои случаи може да се образува пара или вода. Това не е неизправност във фурната.	Оставете фурната да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.

Проблем	Причина	Действие
Яркостта вътре във фурната се променя.	Яркостта се променя в зависимост от изходната мощност според промени във функцията.	Промените в изходната мощност при готвене не са неизправности. Това не е неизправност във фурната.
Готвенето приключи, но охлаждащият вентилатор все още работи.	За да проветри фурната, охлаждащият вентилатор продължава да работи около 5 минути след завършване на готвенето.	Това не е неизправност във фурната.
Фурната се задейства с натискането на бутона +30 secs.	Това се случва, когато фурната не е работила.	Микровълновата фурна е проектирана да се задейства чрез натискане на бутона +30 secs, когато не е работила.

Проблем	Причина	Действие
Грил		
По време на работа излиза дим.	При първото използване на фурната от нагревателните елементи може да идва дим.	Това не е неизправност и когато използвате фурната 2-3 пъти, това трябва да спре.
	Има храна по нагревателните елементи.	Оставете фурната да изстине достатъчно и отстранете храната по нагревателните елементи.
	Храната е твърде близо до грила.	Поставете храната на подходящо разстояние от грила, докато се готви.
	Храната не е правилно приготвена и/или подредена.	Уверете се, че храната е приготвена и подредена правилно.
Фурна		
Фурната не се загрява.	Вратата е отворена.	Затворете вратата и опитайте отново.
По време на подгряване излиза дим.	При първото използване на фурната от нагревателните елементи може да идва дим.	Това не е неизправност и когато използвате фурната 2-3 пъти, това трябва да спре.
	Има храна по нагревателните елементи.	Оставете фурната да изстине достатъчно и отстранете храната по нагревателните елементи.
При работа на фурната има миризма на изгоряло или пластмаса.	Използват се пластмасови съдове или такива, които не са термоустойчиви.	Използвайте стъклени термоустойчиви съдове.
От вътрешността на фурната излиза лоша миризма.	Има полепнали остатъци от храна или разтопена пластмаса по вътрешността на фурната.	Използвайте функцията за почистване с пара и после избършете със суха кърпа. Можете да поставите лимонов сок вътре и да пуснете фурната, за да отстраните миризмата по-бързо.
Фурната не готви правилно.	По време на готвене вратата на фурната се отваря често.	Не отваряйте често вратата освен ако готвите неща, които трябва да бъдат обърнати. Ако отваряте често вратичката, вътрешната температура ще бъде по-ниска и това може да повлияе на резултатите.
	Органите за управление на фурната не са настроени правилно.	Настройте правилно органите за управление на фурната и опитайте пак.
	Грилът или другите аксесоари не са поставени правилно.	Поставете правилно аксесоарите.
	Използвани са съдове с грешния размер.	Нулирайте органите за управление на микровълновата фурна или използвайте подходящи готварски съдове с плоско дъно.

Информационен код

Ако фурната не работи, може да видите информационен код на дисплея. Вижте таблицата по-долу и изпробвайте предложенията.

Код	Описание	Действие
C-20	Температурният сензор е отворен.	Изключете захранващия кабел на фурната и се свържете със сервизния център на Samsung.
	Температурният сензор е съединен накъсо.	
C-F0	Ако няма комуникация между главния и подчинения MICOM.	
C-F1	Случва се само когато функцията за четене или запис на EEPROM не работи.	
C-21	Този код се появява, когато температурата на фурната е висока. Ако температурата се повиши над температурната граница по време на действие на всеки режим. (Открит огън.)	Изключете захранващия кабел достатъчно време за охлаждане и стартирайте отново микровълновата фурна.
C-F2	Неизправност на сензорния клавиш.	Спрете фурната и опитайте отново.
C-d0		Изключете захранващия кабел достатъчно време за охлаждане и почистете бутона. (Прах, Вода) Когато възникне проблем, се свържете с местния сервизен център на Samsung.

Технически спецификации

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Захранване		230 V ~ 50 Hz
Консумация на ел. енергия	Максимална мощност	2700 W
	Микровълни	1600 W
	Грил	2600 W
	Конвекция	2600 W
Изходна мощност		100 W / 800 W (IEC - 705)
Работна честота		2450 MHz
Магнетрон		OM75P(21)
Метод на охлаждане		Мотор на охлаждащия вентилатор
Размери (Ш x В x Д)	Основно тяло	595 x 456 x 570 мм
	Вградено	560 x 446 x 549 мм
Обем		50 литра
Тегло	Нето	38,8 Кг
	Доставка	45,6 Кг

* Този продукт съдържа светлинен източник на енергия с енергиен клас ‹G›.

Обща консумация на ел. енергия в режим на готовност (W) (Всички мрежови портове са във включено положение)		1,9 W
Период от време за управление на електричеството (мин.)		20 мин.
Wi-Fi	Консумация на ел. енергия в режим на готовност (W)	1,9 W
	Период от време за управление на електричеството (мин.)	20 мин.
Изключено състояние	Консумация на ел. енергия	0,5 W
	Период от време за управление на електричеството (мин.)	30 мин.

Данните са определени съгласно стандарт EN 50564 и Регламент (ЕК) № 1275/2008.

ЗАБЕЛЕЖКА

С настоящото Samsung декларира, че това радио оборудване е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания в Обединеното кралство.
Пълният текст на ЕС Декларацията за съответствие и Декларацията за съответствие на Обединеното кралство е достъпен на следния интернет адрес: Официалната Декларация за съответствие може да бъде намерена на http://www.samsung.com. Отидете на Support > Search Product Support (Поддръжка > Търсене на поддръжка за продукта) и въведете името на модела.

	Честотен диапазон	Мощност на предавателя (макс.)
Wi-Fi	2401-2495 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Декларация за отворен код

Софтуерът, включен в този продукт, съдържа софтуер с отворен код.
Следният URL адрес http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 води до информация за лиценз за отворен код, свързана с продукта.

SAMSUNG

Имайте предвид, че гаранцията на Samsung НЕ покрива обажданията до сервиз за разясняване на работата на продукта, коригиране на неправилно монтиране или извършване на нормално почистване и поддръжка.

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ?

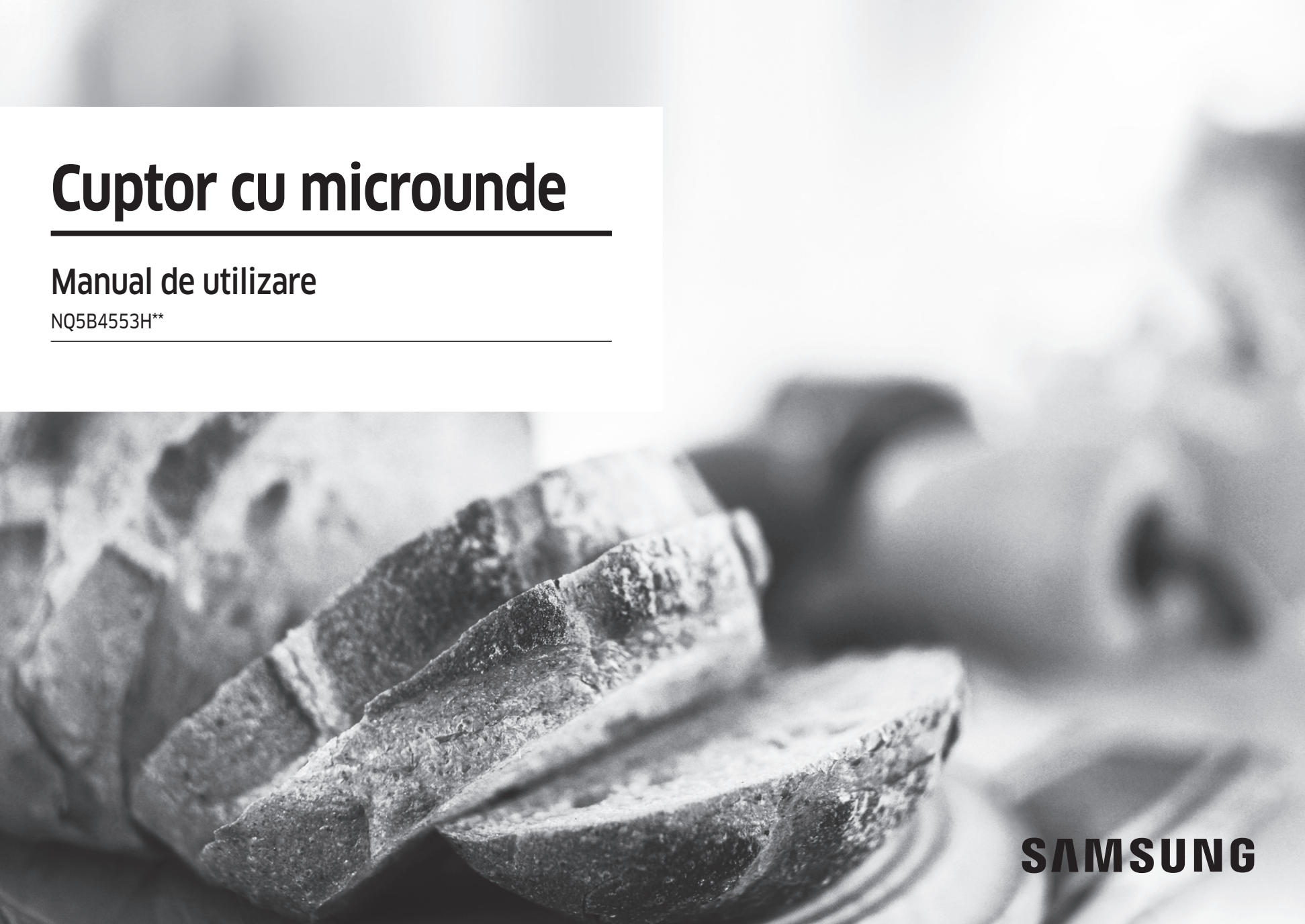
СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE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

DG68-01421E-00

Cuptor cu microunde

Manual de utilizare

NQ5B4553H**



SAMSUNG

Cuprins

Instrucțiuni pentru siguranță 3

Instrucțiuni de siguranță importante 3
Informații generale legate de siguranță 7
Măsuri de precauție privind operarea cuptoarelor 8
Garanție limitată 9
Definiția grupului de produse 9
Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice) 9

Instalarea 10

Conținutul ambalajului 10
Instrucțiuni de instalare 11

Întreținere 14

Curățare 14
Înlocuire (reparație) 14
Pregătirea pentru o perioadă lungă de neutilizare 14

Înainte de a începe 15

Panou de comandă 15
Ceas 15
Grătare laterale 16
Despre energia microundelor 16
Vasele pentru prepararea la microunde 17

Funcții și comenzi 18

Prezentare generală a opțiunilor 18
Modul Manual 19
Modul Automat 23
Ghid de preparare automată 24
Ghid pentru gătitul cu abur 27
Funcții speciale 28
Mai multe funcții 30
Control inteligent 31

Preparare inteligentă 32

Prepararea manuală 32
Rapid și ușor 39

Depanare 39

Aspecte de verificat 39
Cod de informare 43

Specificații tehnice 44

Anunț Open Source 45

Instrucțiuni pentru siguranță

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.

AVERTISMENT: Dacă ușa sau elementele de etanșare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcțiune până când nu este reparat de o persoană competentă.

AVERTISMENT: Este periculoasă executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecție împotriva expunerii la microunde de către o persoană care nu are competența necesară.

AVERTISMENT: Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece există riscul de explozie.

AVERTISMENT: Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucțiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranță și au înțeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.

Acest echipament este destinat exclusiv utilizării în mediu casnic, nefiind destinat pentru utilizare:

- zonele de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru;
- ferme;
- de către clienții din hoteluri, moteluri și din alte medii rezidențiale;
- medii de tip pensiune.

Folosiți numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.

Când încălziți alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheați cu atenție cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere.

Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a hainelor și încălzirea păturilor electrice, a papucilor, a bureților, a lavetelor umede și a unor materiale similare poate duce la vătămări corporale, aprindere sau incendiu.

Dacă se observă (se emite) fum, opriți sau deconectați aparatul și lăsați ușa închisă, pentru a stinge eventualele flăcări.

Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupție. De aceea, trebuie să fiți atenți când manevrați recipientul.

Conținutul biberoanelor și al borcănașelor de hrană pentru bebeluși trebuie amestecat și trebuie verificată temperatura acestora înainte de consum, pentru a evita arsurile.

Instrucțiuni pentru siguranță

Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde, deoarece pot exploda, chiar și după încheierea ciclului de încălzire la microunde.

Cuptorul trebuie curățat regulat și trebuie îndepărtate depunerile de alimente.

Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

Aparatul a fost conceput pentru a fi utilizat numai încastrat. Aparatul nu va fi amplasat într-un dulap.

Nu este permisă utilizarea recipientelor metalice pentru alimente și băuturi pe durata preparării la microunde.

Aveți grijă să nu deplasați platoul rotativ atunci când scoateți recipiente din aparat. (Valabil numai pentru modelele cu platou rotativ)

Aparatul nu va fi curățat cu un aparat de curățat cu aburi.

Aparatul nu trebuie curățat sub jet de apă.

Aparatul nu este destinat a fi instalat în vehicule de teren, rulote și alte vehicule similare etc.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.

Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără a fi supravegheați.

După instalare, acest aparat ar trebui să permită deconectarea de la sursa de alimentare. Deconectarea se poate face asigurând un acces ușor la priză sau prin montarea unui întrerupător pe cablul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

În cazul în care aparatul este prevăzut cu cablu de alimentare fără ștecăr, mijloacele de deconectare trebuie montate pe cablul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita orice risc.

Metoda indicată pentru fixare nu trebuie să depindă de utilizarea de produse adezive, pentru că acestea nu sunt considerate mijloace de fixare fiabile.

Cuptorul trebuie poziționat într-o direcție și la o înălțime corespunzătoare, care permit accesul ușor la cavitatea și zona acestuia de control.

Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, acesta trebuie utilizat cu apă timp de 10 minute și abia după aceea folosit efectiv.

Dacă aparatul face un zgomot ciudat, are un miros de ars sau scoate fum, scoateți-l din priză imediat și contactați cel mai apropiat centru de service.

AVERTISMENT: Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

Dacă aparatul este prevăzut cu funcția de curățare, în timpul curățării, suprafețele pot deveni mai fierbinți decât în mod normal, iar copiilor li se va interzice să se apropie de cuptor. Funcția de curățare este prezentă în funcție de model.

AVERTISMENT: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.

Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.

AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

Instrucțiuni pentru siguranță

AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.

Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc.

Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.

ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire scurt trebuie supravegheat permanent.

Ușa sau suprafața exterioară poate să devină fierbinte când aparatul este în funcțiune.

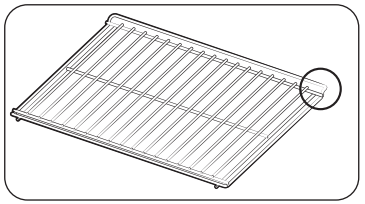
Este posibil ca temperatura suprafețelor accesibile să fie ridicată când aparatul este în funcțiune.

Este posibil ca suprafețele să devină fierbinți în timpul utilizării.

Aparatele nu sunt destinate a fi operate prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și operațiile de întreținere vor fi realizate de copii numai dacă sunt în vârstă de peste 8 ani și sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.



Așezați grătarul cu marginea ridicată spre spate, pentru ca preparatele de mari dimensiuni să aibă stabilitatea necesară. (În funcție de model)

Informaţii generale legate de siguranţă

Toate modificările sau reparaţiile trebuie efectuate numai de personal calificat.
Nu încălziţi alimente sau lichide etanşate în containere pentru funcţia de microunde.
Nu utilizaţi benzen, diluant, alcool sau abur sau instalaţii de curăţare sub presiune înaltă pentru curăţarea cuptorului.
Nu instalaţi cuptorul lângă un radiator sau în apropierea unui material inflamabil, în locaţii cu umiditate, ulei, praf sau care sunt expuse direct la lumină solară sau apă, unde există posibilitatea scurgerilor de gaze sau pe o suprafaţă neomogenă.
Acest cuptor trebuie împământat corespunzător, în conformitate cu reglementările locale şi naţionale.
Utilizaţi cu regularitate o lavetă uscată pentru a elimina substanţele străine de la bornele şi contactele cablului de alimentare.
Nu trageţi, îndoiţi excesiv cablul de alimentare şi nu plasaţi obiecte grele pe acesta.
Dacă există scurgeri de gaz (propan, LP etc.) ventilaţi imediat. Nu atingeţi cablul de alimentare.
Nu atingeţi cablul de alimentare cu mâinile umede.
În timpul funcţionării cuptorului, nu îl opriţi prin scoaterea din funcţie a cablului de alimentare.
Nu introduceţi degetele sau substanţe străine. Dacă pătrund substanţe străine în cuptor, scoateţi cablul de alimentare şi contactaţi un centru de service local Samsung.
Nu aplicaţi o presiune excesivă asupra cuptorului şi nu-l supuneţi la şocuri mecanice.
Nu amplasaţi cuptorul peste obiecte fragile.
Asiguraţi-vă că tensiunea de alimentare, frecvenţa şi curentul corespund specificaţiilor de produs.
Conectaţi ferm ştecherul cablului de alimentare la priza de perete. Nu utilizaţi triplu ştechere, prelungitoare sau transformatoare electrice.
Nu agăţaţi cablul de alimentare pe obiecte metalice. Asiguraţi-vă că firul se află între obiecte sau în spatele cuptorului.
Nu utilizaţi un ştecher stricat, un cordon deteriorat sau o priză de perete nefixată corespunzător.
Pentru cabluri sau fişe electrice deteriorate, contactaţi un centru local de service Samsung.
Nu turnaţi sau pulverizaţi apă direct pe cuptor.
Nu plasaţi obiecte pe cuptor, în interior sau pe uşa cuptorului.
Nu pulverizaţi materiale volatile, cum ar fi insecticide, pe cuptor.
Nu depozitaţi materiale inflamabile în cuptor. Deoarece vaporii de alcool pot intra în contact cu piese fierbinţi ale cuptorului, procedaţi cu atenţie la încălzirea alimentelor sau a băuturilor care conţin alcool.
Copiii se pot lovi sau îşi pot prinde degetele în uşă. Ţineţi copiii la distanţă la deschiderea/închiderea uşii.

Avertisment privind microundele

Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată; trebuie să manevraţi întotdeauna recipientul cu atenţie. Lăsaţi băuturile timp de cel puţin 20 de secunde înainte de a le manevra. Dacă este necesar, amestecaţi în timpul încălzirii. Amestecaţi întotdeauna după încălzire.
În caz de opărire, respectaţi următoarele instrucţiuni de prim ajutor:

1. Scufundaţi zona opărită în apă rece minim 10 minute.
2. Acoperiţi zona cu o compresă curată şi uscată.
3. Nu aplicaţi creme, uleiuri sau loţiuni.

Pentru a evita deteriorarea tăvii sau a suportului, nu le introduceţi în apă la puţin timp după gătit.
Nu utilizaţi cuptorul cu microunde pentru prăjit în baie de ulei, deoarece temperatura uleiului nu poate fi controlată. Uleiurile fierbinţi s-ar putea revărsa brusc în urma fierberii.

Instrucţiuni pentru siguranţă

Măsuri de precauţie privind cuptoarele cu microunde

Utilizaţi numai ustensile omologate pentru cuptoarele cu microunde. Nu utilizaţi recipiente metalice, tacâmuri cu margini de aur sau argint, ţepuşe etc.
Scoateţi firele metalice. Se pot produce arcuri electrice.
Nu utilizaţi cuptorul pentru a usca hârtii sau haine.
Utilizaţi durate mai mici pentru cantităţi mici de alimente pentru a preveni supraîncălzirea sau arderea acestora.
Ţineţi cablul şi fişa de alimentare la distanţă de sursele de apă şi de căldură.
Pentru a evita riscul de explozie, nu încălziţi ouăle cu coajă sau ouăle fierte tari. Nu încălziţi recipientele impermeabile la aer sau etanşate în vid, nuci, roşii etc.
Nu acoperiţi orificiile de ventilaţie cu materiale textile sau hârtie. Acesta reprezintă un pericol de incendiu. Cuptorul se poate supraîncălzi şi se poate opri automat, caz în care va rămâne oprit până la răcirea suficientă.
Utilizaţi întotdeauna mănuşi speciale la scoaterea unui vas.
Amestecaţi lichidele la jumătatea timpului de încălzire sau după aceasta şi aşteptaţi cel puţin 20 de secunde după încălzire pentru a preveni fierberea întârziată.
Staţi la distanţă de un braţ de cuptor atunci când deschideţi uşa pentru a evita opărirea cu aerul sau aburul fierbinte evacuat.
Nu puneţi în funcţiune cuptorul dacă este gol. Cuptorul se va opri automat timp de 30 de minute, din motive de siguranţă. Recomandăm să lăsaţi permanent un pahar de apă în interiorul cuptorului, pentru a absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.
Instalaţi cuptorul conform indicaţiilor din acest manual. (Consultaţi Instalarea cuptorului cu microunde.)
Procedaţi cu atenţie când conectaţi alte echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.

Măsuri de precauţie privind operarea cuptoarelor

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranţă poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

- Nu operaţi cuptorul cu uşa deschisă. Nu modificaţi dispozitivele de blocare de siguranţă (zăvoarele de uşi). Nu introduceţi nimic în orificiile dispozitivelor de blocare de siguranţă.
- Nu aşezaţi obiecte între uşa cuptorului şi partea frontală a acestuia şi nu lăsaţi să se acumuleze resturi de alimente sau agenţi de curăţare pe suprafeţele de etanşare. Păstraţi curate uşa şi suprafeţele de etanşare ale uşii prin ştergere mai întâi cu o cârpă umedă şi apoi cu o cârpă moale uscată, după fiecare utilizare.
- Nu puneţi în funcţiune cuptorul dacă este deteriorat. Utilizaţi cuptorul numai după ce a fost reparat de către un tehnician calificat.
  Important: uşa cuptorului trebuie să se închidă corespunzător. Uşa nu trebuie să fie îndoită, balamalele nu trebuie să fie rupte sau slăbite, iar etanşările uşii şi suprafeţele de etanşare nu trebuie să fie deteriorate.
- Toate reglajele sau reparaţiile trebuie efectuate de către un tehnician calificat.

Garanţie limitată

Samsung va percepe o taxă de reparaţii pentru înlocuirea unui accesoriu sau remedierea unui defect cosmetic dacă deteriorarea aparatului sau a accesoriului a fost cauzată de client. Elementele prevăzute în această declaraţie includ:

- Uşa, mânerele, panoul exterior sau panoul de control cu crestături, zgârieturi sau sparte.
- Tavă, rolă de ghidare, cuplaj sau suport de sârmă spart sau lipsă.

Utilizaţi acest cuptor exclusiv în scopul pentru care a fost conceput, potrivit instrucţiunilor cuprinse în prezentul manual. Avertismentele şi instrucţiunile importante privind siguranţa cuprinse în prezentul manual nu acoperă toate condiţiile şi situaţiile care pot apărea. Este responsabilitatea dvs. să vă folosiţi simţul practic şi să daţi dovadă de atenţie şi grijă la instalarea, întreţinerea şi utilizarea cuptorului dvs.

Deoarece următoarele instrucţiuni de utilizare se referă la mai multe modele, caracteristicile cuptorului dvs. cu microunde ar putea fi uşor diferite de cele descrise în acest manual şi este posibil ca nu toate semnele de avertizare să fie valabile. Dacă aveţi întrebări sau nelămuriri, contactaţi un centru de service Samsung local sau căutaţi asistenţă şi informaţii online pe site-ul www.samsung.com.

Utilizaţi acest cuptor numai pentru încălzirea alimentelor. Este destinat exclusiv uzului domestic. Nu încălziţi textile sau perne umplute cu granule. Producătorul nu este răspunzător pentru pagubele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a produsului.

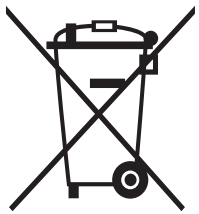
Pentru a evita deteriorarea suprafeţei cuptorului şi situaţii periculoase, păstraţi întotdeauna cuptorul curat şi bine întreţinut.

Definiţia grupului de produse

Acest produs este un echipament ISM din clasa B, grupa 2. Definiţia grupei 2 este: o grupă ce conţine toate echipamentele ISM în care energia RF este generată intenţionat şi/sau utilizată sub formă de radiaţii electromagnetice pentru tratarea materialelor şi echipamente EDM şi de sudură în arc.

Echipamentele clasa B sunt echipamente adecvate pentru uz la domiciliu şi în locuri conectate direct la o reţea de alimentare cu tensiune scăzută, destinată clădirilor rezidenţiale.

Cum se elimină corect acest produs (Deşeuri de echipamente electrice şi electronice)



(Aplicabil în ţări cu sisteme de colectare separate)

Acest simbol de pe produs, accesorii şi documentaţie indică faptul că produsul şi accesoriile sale electronice (încărcător, căşti, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deşeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deşeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătăţii umane, vă rugăm să separaţi aceste articole de alte tipuri de deşeuri şi să le reciclaţi în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autorităţile locale unde şi cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.

Utilizatorii comerciali trebuie să-şi contacteze furnizorul şi să consulte termenii şi condiţiile din contractul de achiziţie. Acest produs şi accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deşeuri comerciale.

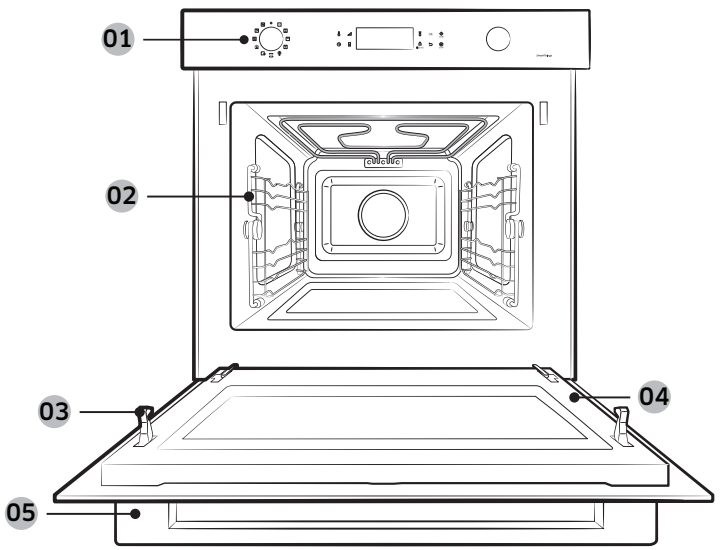
Pentru informaţii privind angajamentele faţă de mediu ale Samsung şi obligaţiile legale specifice produsului, de ex., reglementarea REACH, WEEE şi reglementarea privind Bateriile, vizitaţi : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Instalarea

Conținutul ambalajului

Verificați dacă toate piesele și accesoriile sunt prezente în ambalajul produsului. Dacă aveți vreo problemă cu cuptorul sau cu accesoriile, contactați un centru de service Samsung din zona dumneavoastră sau vânzătorul.

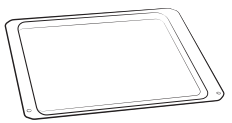
Prezentare generală a cuptorului



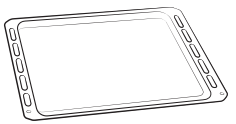
01 Panou de comandă
02 Grătare laterale
03 Elemente de blocare a ușii
04 Ușă
05 Mânerul ușii

Accesorii

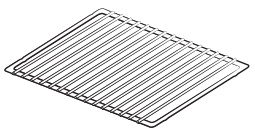
Cuptorul este livrat cu diverse accesorii cu ajutorul cărora puteți prepara diverse tipuri de alimente.



Tavă de ceramică
(Utilă pentru modul microunde.)



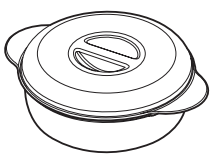
Tavă pentru preparare la cuptor
(A nu se folosi pentru modul microunde.)



Grătar metalic interior
(Util pentru meniul Preparare rapidă și modul gril.)



3 Șuruburi (M4 L25)



Vas de gătit cu abur
(consultați pagina **27**.)

NOTĂ

Consultați **Preparare inteligentă** la pagina **32**-**39** și căutați accesoriile potrivite pentru preparatele dvs.

Instrucțiuni de instalare

Informații tehnice generale

Alimentare	230 V ~ 50 Hz	
Dimensiuni (l x H x A)	Independent	595 x 456 x 570 mm
	Încastrat	560 x 446 x 549 mm

Acest aparat respectă reglementările UE.

Reciclarea ambalajului și aparatului

Ambalajul este reciclabil.
Ambalajul poate fi fabricat din următoarele materiale:

- carton;
- folie din polietilenă (PE);
- polistiren fără clorofluorcarbon (CFC) (spumă PS rigidă).

Aruncați aceste materiale într-o manieră responsabilă și în conformitate cu reglementările guvernamentale.
Autoritățile locale vă pot oferi informații despre eliminarea aparatelor de uz casnic într-o manieră responsabilă.

Siguranța

- Acest aparat trebuie conectat numai de către un tehnician autorizat.
- Cuptorul NU este destinat utilizării în spații de gătit comerciale.
- Se va folosi exclusiv pentru prepararea alimentelor în locuințe.
- Aparatul este fierbinte în timpul și după utilizare.
- Utilizați cuptorul cu grijă în prezența copiilor mici.

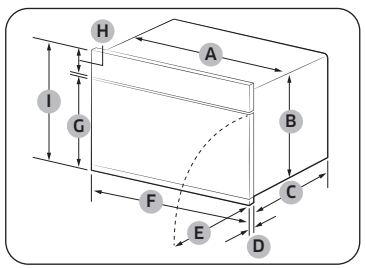
Conexiunea electrică

Priza la care va fi conectat cuptorul cu microunde trebuie să îndeplinească cerințele reglementărilor naționale și locale.
Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică după instalare. Deconectarea se poate face asigurând un acces ușor la priză sau prin montarea unui întrerupător pe cablul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

Instalarea în dulap

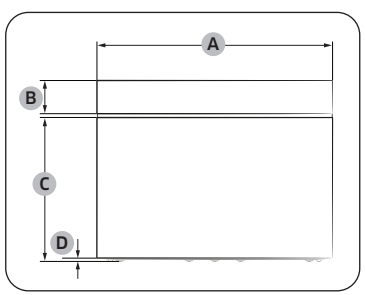
Dulapurile de bucătărie în care se va instala cuptorul trebuie să fie reziste la temperaturi de până la 100 °C. Samsung nu își asumă răspunderea pentru deteriorarea dulapurilor cauzată de căldură.

Dimensiuni necesare pentru instalare (Acest produs este special conceput pentru utilizare cu produse încastrate.)



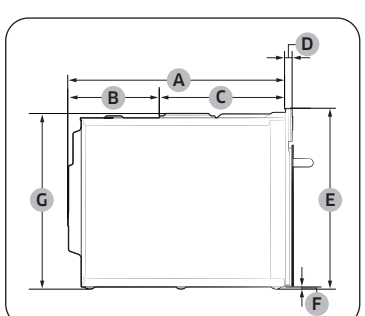
Cuptor (mm)

A	560	F	595
B	446	G	361
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Cuptor (mm)

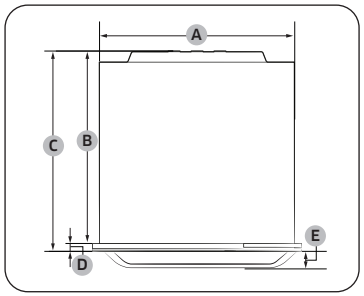
A	595
B	85
C	367
D	6



Cuptor (mm)

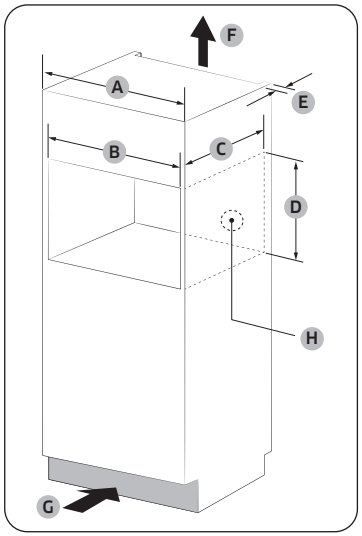
A	549	E	456
B	233	F	6
C	316	G	446
D	21		

Instalarea



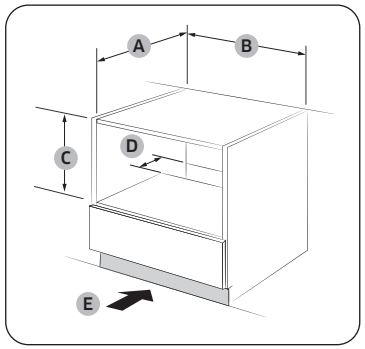
Cuptor (mm)

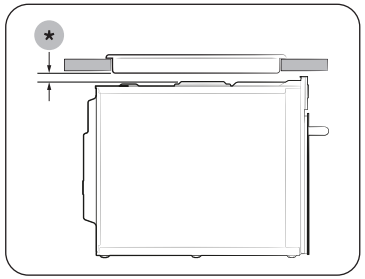
A	560	D	21
B	549	E	37
C	570		



Dulap încastrat (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Spațiu pentru priza de curent (orificiu cu Ø 30)





Dulap sub chiuvetă (mm)

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

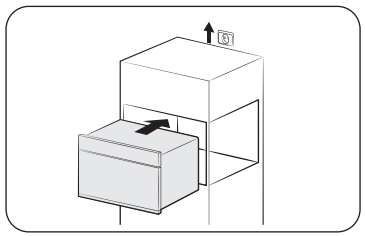
NOTĂ

Înălțimea minimă necesară **(C)** este numai pentru instalarea cuptorului.

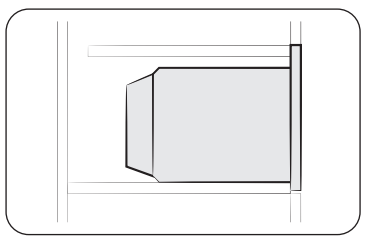
Instalarea cu o plită

Pentru a instala o plită pe partea de sus a cuptorului, consultați cerințele privind spațiul necesar din ghidul de instalare al plitei **(*)**.

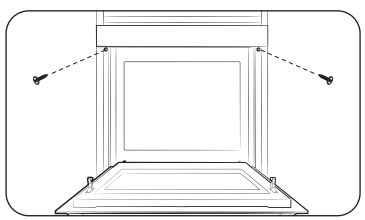
Montarea cuptorului



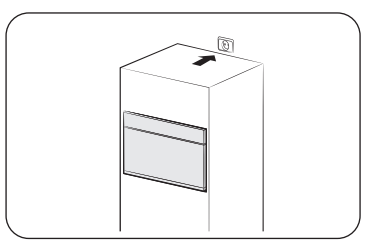
1. Introduceți parțial cuptorul în dulap. Trageți cablul la sursa de alimentare.



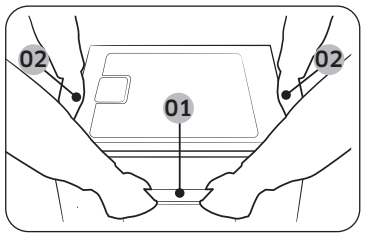
2. Introduceți complet cuptorul în dulap.



3. Fixați cuptorul cu cele două șuruburi (4 x 25 mm) incluse.



4. Realizați conexiunea electrică. Verificați dacă aparatul funcționează.



Atunci când despachetați produsul, țineți aparatul de cele 2 mânere laterale și de mânerul ușii.

01 Mânerul ușii
02 Mâner lateral

După finalizarea instalării, îndepărtați banda de protecție, banda adezivă și restul ambalajelor și scoateți accesoriile din interiorul cuptorului. Pentru a scoate cuptorul din dulap, scoateți mai întâi cablul de alimentare din priză, după care scoateți cele 2 șuruburi de pe lateralele cuptorului.

Întreţinere

Curăţare

Curăţaţi cuptorul în mod regulat, pentru a preveni acumularea impurităţilor în interiorul cuptorului. De asemenea, acordaţi atenţie sporită uşii şi suprafeţei de etanşare a uşii (numai la anumite modele).
Dacă uşa nu se deschide sau se închide cu uşurinţă, verificaţi mai întâi dacă s-au acumulat impurităţi la elementele de etanşare ale uşii. Utilizaţi o cârpă moale îmbibată în apă cu săpun pentru a curăţa partea interioară şi partea exterioară a cuptorului. Clătiţi şi uscaţi bine.

Îndepărtarea impurităţilor persistente cu miros neplăcut din interiorul cuptorului

1. Poziţionaţi o ceaşcă cu suc de lămâie diluat în interiorul cuptorului gol, în centru.
2. Încălziţi cuptorul timp de 10 minute la putere maximă.
3. La finalizarea ciclului, aşteptaţi răcirea cuptorului. Apoi, deschideţi uşa şi curăţaţi spaţiul de preparare.

⚠ ATENŢIE

- Păstraţi curăţenia uşii şi a suprafeţei de etanşare a uşii, şi asiguraţi-vă că uşa se deschide şi se închide cu uşurinţă. În caz contrar, durata de viaţă a cuptorului poate scădea.
- Aveţi grijă să nu vărsaţi apă în orificiile de ventilaţie ale cuptorului.
- Nu utilizaţi substanţe abrazive sau chimice pentru curăţare.
- După fiecare utilizare a cuptorului, utilizaţi un detergent slab pentru a curăţa spaţiul de preparare, după ce cuptorul s-a răcit.

Înlocuire (reparaţie)

⚠ AVERTISMENT

Acest cuptor nu are în interior componente ce pot fi demontate de operator. Nu încercaţi să înlocuiţi sau să reparaţi cuptorul.

- Dacă descoperiţi probleme la balamale, etanşare şi/sau uşă, contactaţi un tehnician calificat sau un centru de service Samsung din zona dvs., pentru asistenţă tehnică.
- Dacă doriţi să înlocuiţi becul, contactaţi un centru de service Samsung din zona dvs. Nu înlocuiţi singur componenta.
- Dacă observaţi o problemă la carcasa exterioară a cuptorului, mai întâi deconectaţi cablul de alimentare de la sursa de alimentare, apoi contactaţi un centru de service Samsung din zona dvs.

Pregătirea pentru o perioadă lungă de neutilizare

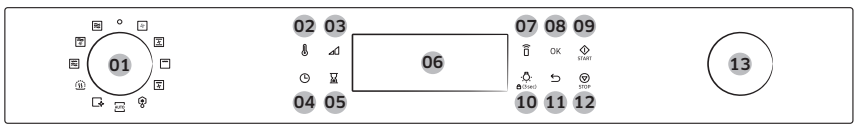
Dacă nu utilizaţi cuptorul o perioadă lungă de timp, decuplaţi cablul de alimentare şi mutaţi cuptorul într-un loc uscat, fără praf. Praful şi umezeala ce se acumulează în interiorul cuptorului pot afecta performanţele cuptorului.

Înainte de a începe

Înainte de a prepara o rețetă, trebuie să vă familiarizați cu două componente.

Panou de comandă

Panoul de comandă este disponibil într-o gamă largă de materiale și culori. Pentru a îmbunătăți calitatea, aspectul real al cuptorului poate fi modificat fără preaviz.



01	Buton disc pentru moduri	Rotiți butonul disc pentru moduri pentru a activa panoul de comandă sau pentru a selecta modul de preparare sau funcția pe care doriți să o folosiți.
02	Temperatură	Folosiți-l pentru a schimba temperatura.
03	Nivel de putere	Folosiți-l pentru a schimba nivelul de putere.
04	Ceas	Apăsați pentru a schimba ora curentă.
05	Temporizator	Apăsați pentru a utiliza funcția de cronometru de bucătărie.
06	Ecran	Aici sunt afișate meniul, informațiile și stadiul pregătirii mâncării.
07	Control inteligent	Activați sau dezactivați funcția Control inteligent. **NOTĂ** Setați Conexiunea rapidă înainte de a folosi această funcție.
08	OK	Selectați valoarea curentă.
09	Start	Apăsați pentru a porni cuptorul.
10	Ușor	Apăsați pentru a aprinde sau stinge lumina din cuptor. • Țineți apăsat timp de 3 secunde pentru activare sau dezactivare. Funcția Blocare pentru copii poate fi utilizată numai în standby.
11	Înapoi	Apăsați pentru a reveni la ecranul anterior sau pentru a anula prepararea.
12	Oprire	Apăsați pentru a opri cuptorul.
13	Buton disc pentru valori	Rotiți butonul disc pentru valori pentru a regla valoarea setată pentru elementul selectat. Rotiți spre dreapta pentru a crește valoarea sau rotiți spre stânga pentru a reduce valoarea.

Ceas

Este important să potriviți ora exactă, pentru a vă asigura că operațiunile automate vor fi efectuate corect.



Pentru a potrivi ora

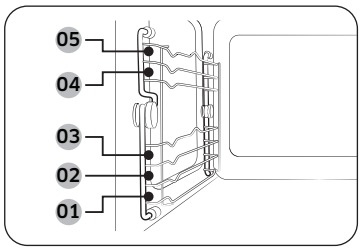
1. Țineți apăsat timp de 3 secunde.
2. Potriviți ceasul (ora și minutele) folosind **Butonul disc pentru valori** și butonul OK.

NOTĂ

Nu puteți schimba ora în timpul ce cuptorul funcționează.

Înainte de a începe

Grătare laterale

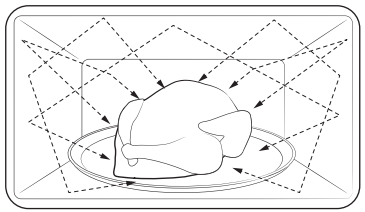


- Introduceți accesoriul în poziția corectă în interiorul cuptorului.
- Aveți grijă atunci când scoateți vasele și/sau accesoriile din cuptor. Preparatele sau accesoriile fierbinți pot cauza arsuri.

01	Nivelul 1	Funcția de microunde
02	Nivelul 2	Funcția de cuptor
03	Nivelul 3	
04	Nivelul 4	
05	Nivelul 5	

Despre energia microundelor

Microundele sunt unde electromagnetice de înaltă frecvență. Cuptorul folosește magnetronul pre-construit pentru a genera microundele utilizate pentru prepararea sau reîncălzirea alimentelor, fără a le deforma sau decolora.



1. Microundele generate de magnetron sunt distribuite uniform prin sistemul de distribuire a undelor electromagnetice. Din acest motiv, alimentele sunt gătite în mod uniform.
2. Microundele sunt absorbite de alimente până la o adâncime de aproximativ 2,5 cm, după care sunt disipate în interiorul alimentelor în timpul preparării.
3. Timpul de preparare depinde de următoarele caracteristici ale alimentelor.
   - Cantitatea și densitatea
   - Conținutul de umiditate
   - Temperatura inițială (mai ales în cazul alimentelor congelate)

NOTĂ

Alimentele gătite reține căldura în interior după finalizarea procesului de preparare. Din acest motiv, trebuie să respectați timpii de preparare specificați în manual, care asigură gătirea uniformă și în interior.

Vasele pentru prepararea la microunde

Vasele utilizate pentru prepararea în modul microunde trebuie să permită trecerea microundelor și pătrunderea în alimente. Metalele precum oțelul inoxidabil, aluminiul și cuprul resping microundele. Prin urmare, nu folosiți vase din materiale metalice. Vasele marcate ca fiind recomandate pentru microunde pot fi folosite în orice situație în condiții de siguranță. Pentru informații suplimentare despre vasele adecvate, consultați indicațiile de mai jos și așezați un pahar cu apă sau alimente în interiorul cuptorului.

Cerințe:

- Fund plat și laterale drepte
- Capac ermetic
- Oală bine echilibrată, cu mânere mai ușoare decât greutatea oalei

Material	Recomandat pentru microunde	Descriere
Folie din aluminiu	△	Folosiți pentru o porție mică, pentru a evita prepararea excesivă. Dacă folia este aproape de pereții cuptorului sau dacă folosiți o cantitate prea mare de folie, se pot forma arcuri electrice.
Platou pentru rumenire	○	Nu îl folosiți pentru preîncălzire mai mult de 8 minute.
Porțelan osos sau ceramică	○	În general, vasele din porțelan, lut, ceramică lăcuită și porțelan osos pot fi folosite în cuptorul cu microunde, cu excepția celor cu încrustații metalice.
Tăvi de unică folosință din poliester cartonat	○	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.

Material		Recomandat pentru microunde	Descriere
Ambalaje fast-food	Pahare sau casolete din polistiren	○	Supraîncălzirea poate cauza topirea acestora.
	Pungi de hârtie sau hârtie de ziar	×	Pot lua foc.
	Hârtie reciclată sau ambalaje metalice	×	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Sticlă	Vase termorezistente	○	Recomandate pentru microunde, cu excepția celor cu încrustații metalice.
	Sticlă fină	○	Articolele din sticlă fină se pot sparge sau fisura în urma încălzirii rapide.
	Borcane din sticlă	○	Recomandate numai pentru încălzire. Scoateți capacul înainte de a începe procesul de preparare.
Metal	Vase	×	Pot cauza formarea de arcuri electrice sau incendiu.
	Pungi pentru congelator cu clipsuri de prindere	×	
Hârtie	Farfurii, căni, șervețele și prosoape de bucătărie	○	Folosiți-le pentru preparare rapidă. Acestea absorb excesul de umiditate.
	Hârtie reciclată	×	Cauzează formarea de arcuri electrice.

Înainte de a începe

Material		Recomandat pentru microunde	Descriere
Plastic	Recipiente	○	Folosiți numai recipiente din material termoplastic. Unele materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate.
	Folie de plastic	○	Folosiți pentru a reține umiditatea după preparare.
	Pungi pentru congelator	△	Folosiți numai pungi termorezistente.
Hârtie cerată		○	Folosiți pentru reținerea umidității și prevenirea împroșcării.

○ : Recomandat pentru microunde △ : A se utiliza cu atenție ✕ : Nerecomandat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde

Funcții și comenzi

Prezentare generală a opțiunilor

Opțiune			Interval de temperatură (Nivel de putere)	Temperatură standard (Nivel de putere)
Modul Manual		Microunde	100-800 W	800 W
			Energia microundelor permite gătirea sau reîncălzirea alimentelor fără a le modifica forma sau culoarea.	
		Microunde + Convecție	40-200 °C 100 W-600 W	180 °C 300 W
			Elementele de încălzire generează căldura, iar ventilatorul de convecție o distribuie în interiorul cuptorului, unde este amplificată de energia microundelor.	
		Microunde + Grill	40-200 °C 100 W-600 W	200 °C 300 W
			Elementele de încălzire generează căldură, care este amplificată de energia microundelor.	
		Convecție	40-230 °C	160 °C
			Elementul de încălzire din spate generează căldură, distribuită uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru coacere și prăjire la niveluri diferite simultan.	
		Ventilator obișnuit	40-230 °C	180 °C
			Căldura este generată de elementele de încălzire de sus și de jos și distribuită de ventilatoare. Acest mod este recomandat pentru coacere și prăjire.	

Opțiune			Interval de temperatură (Nivel de putere)	Temperatură standard (Nivel de putere)
Modul Manual		Gril mare	150-230 °C	220 °C
			Grilul mare emite căldură. Folosiți acest mod pentru obținerea unei cruste rumene (de exemplu, carne, lasagna sau preparate gratinate).	
		Gril și ventilator	40-230 °C	180 °C
			Două elemente de încălzire din partea de sus generează căldură, distribuită uniform de ventilator. Folosiți acest mod pentru a prepara carne sau pește la gril.	
Modul Automat	AUTO	Preparare automată	Pentru începători, cuptorul dispune de 20 programe de preparare automată.	
		Decongelare automată	Cuptorul dispune de 5 programe de decongelare, dintre care îl puteți alege pe cel pe care îl considerați cel mai potrivit pentru dumneavoastră.	
Funcții speciale		Păstrare la cald	60-100 °C	60 °C
			Folosiți acest program numai pentru păstrarea caldă a alimentelor preparate recent.	
		Curățare	Cuptorul este prevăzut cu funcțiile de Curățare cu aburi și Dezodorizare. Curățarea cu aburi funcție este utilă pentru îndepărtarea cantităților mici de resturi depuse. Dezodorizarea este utilă pentru îndepărtarea mirosurilor neplăcute din cuptor.	

Modul Manual

Temperatura standard (sau Nivel de putere) se modifică în funcție de valoarea cel mai des folosită la ultimele 10 utilizări.

Pasul 1. Selectați un mod



1. Folosiți **Butonul disc pentru moduri** pentru a activa panoul de comandă, după care selectați un mod manual.

Pasul 2. Fixați temperatura



1. Rotiți **Butonul disc pentru valori** pentru a selecta temperatura dorită.
2. După ce ați terminat, apăsați **OK**.
3. Dacă doriți o pornire rapidă, apăsați **START**. Cuptorul începe să se preîncălzească. (Se poate utiliza în modurile Convecție, Ventilator obișnuit, Gril mare, Gril și ventilator)

Funcții și comenzi

Pasul 3. Fixați timpul de preparare (și Nivelul de putere)



1. Rotiți **Butonul disc pentru valori** pentru a selecta timpul de preparare.
   Dacă apăsați ◷, puteți fixa timpul de preparare.
2. Pentru a fixa ora de încheiere, apăsați ◷ încă o dată și rotiți **Butonul disc pentru valori** pentru a fixa ora de încheiere dorită.
3. Pentru a schimba nivelul de putere, apăsați ◿ și rotiți **Butonul disc pentru valori** pentru a schimba.
4. După ce ați terminat, apăsați **START** pentru a porni prepararea.
5. De asemenea, puteți seta opțiunile înainte de a porni cuptorul.

⚠ ATENȚIE

Nu lăsați alimentele gătite în cuptor pentru un timp prea lung. Se pot altera.

Pasul 4 Preîncălzire (numai pentru modurile Convecție, Ventilator obișnuit, Gril mare, Gril și ventilator și Preparare cu aer cald)

Cuptorul începe să se preîncălzească, până când ajunge la temperatura fixată. Când atinge temperatura fixată, emite un semnal sonor și indicatorul de preîncălzire dispare.

Pentru a modifica temperatura (sau Nivelul de putere) și timpul de preparare în timpul preparării



1. Apăsați **OK** în timpul preparării.
2. Selectați temperatura (sau nivelul de putere) sau timpul de preparare cu ajutorul **Butonului disc pentru valori**.
3. Apăsați **OK**.
4. Modificați valoarea folosind **Butonul disc pentru valori**.
5. Dacă apăsați **OK**, puteți modifica valoarea.
6. Pentru a modifica numai timpul de preparare, apăsați ◷. După aceea, modificați timpul de preparare după preferințe.

Pentru a opri funcționarea



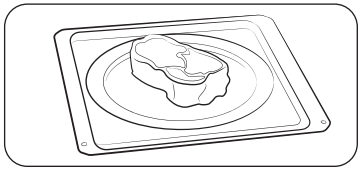
1. Rotiți **Butonul disc pentru moduri** în poziția de oprire.
   - Ecranul cuptorului se stinge, iar după 2 secunde se afișează ceasul.
   - Cuptorului se oprește chiar și în timpul preparării, iar după 2 secunde se afișează ceasul.
2. Apăsați **STOP**.
   - Funcționarea cuptorului este întreruptă. Apăsați din nou pentru anulare sau apăsați **START** pentru a relua prepararea.

Microunde

Microundele sunt unde electromagnetice de înaltă frecvență. Energia microundelor permite gătirea sau reîncălzirea alimentelor fără a le modifica forma sau culoarea.

- Folosiți numai vase recomandate pentru microunde.

Pasul 1		Pasul 2		Pasul 3		Pasul 4
Microunde	>	-	>	Timp de preparare (Nivel de putere)	>	-



1. Așezați alimentele într-un vas recomandat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, apoi așezați-l pe accesoriul recomandat și închideți ușa.
2. Urmați pașii 1-3 din secțiunea **Modul Manual** de la pagina **19-20**. Cuptorul va porni după fixarea timpului de preparare.
3. După finalizarea preparării, folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

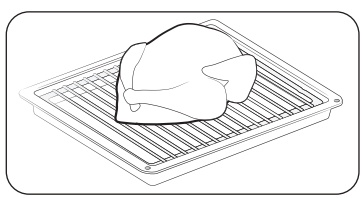
Nivel de putere

Nivel	Procentaj (%)	Putere de ieșire (W)	Descriere
RIDICAT	100	800	Pentru încălzirea lichidelor.
PUȚIN RIDICAT	88	700	Pentru încălzire și preparare.
MEDIU RIDICAT	75	600	
MEDIU	56	450	Pentru prepararea cărnii și încălzirea legumelor.
MEDIU SCĂZUT	38	300	
DECONGELARE	22	180	Pentru decongelare înainte de preparare.
SCĂZUT	13	100	Pentru decongelarea legumelor.

Microunde + Convecție

În acest mod, energia microundelor este combinată cu aerul cald, rezultatul fiind un timp de preparare redus și formarea unei cruste rumene la suprafața alimentelor. Folosiți acest mod pentru toate felurile de carne, inclusiv carne de pasăre, precum și pentru tocane și preparate gratinate, pandișpan și checuri cu fructe, plăcinte, prăjituri crumble, legume coapte, biscuiți englezești și pâine.

Pasul 1		Pasul 2		Pasul 3		Pasul 4
Microunde + Convecție	>	Temperatură	>	Timp de preparare (Nivel de putere)	>	-



1. Așezați alimentele într-un vas adecvat, recomandat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, apoi așezați-l pe suport și închideți ușa.
2. Urmați pașii 1-3 din secțiunea **Modul Manual** de la pagina **19-20**. Cuptorul va porni după fixarea timpului de preparare.
3. După finalizarea preparării, folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

⚠ ATENȚIE

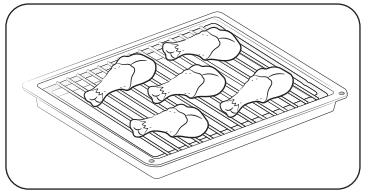
Folosiți numai vase termorezistente, de exemplu din sticlă, lut sau porțelan osos fără încrustații metalice.

Funcții și comenzi

Microunde + Grill

Elementele de încălzire generează căldură, care este amplificată de energia microundelor. Folosiți numai vase recomandate pentru microunde, de exemplu vase din sticlă sau ceramică.

Pasul 1		Pasul 2		Pasul 3		Pasul 4
Microunde + Grill	>	Temperatură	>	Timp de preparare (Nivel de putere)	>	-



1. Așezați alimentele într-un vas adecvat, apoi așezați-l pe accesoriul recomandat și închideți ușa.
2. Urmați pașii 1-3 din secțiunea **Modul Manual** de la pagina **19-20**. Cuptorul va porni după fixarea timpului de preparare.
3. După finalizarea preparării, folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

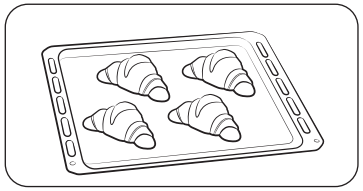
⚠ ATENȚIE

Folosiți numai vase termorezistente, de exemplu din sticlă, lut sau porțelan osos fără încrustații metalice.

Convecție

Elementele de încălzire din spate generează căldură, distribuită uniform în interiorul cuptorului de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru biscuiți obișnuiți, biscuiți englezești, rulade și checuri, precum și pentru checuri cu fructe, preparate de patiserie cu cremă și sufleuri.

Pasul 1		Pasul 2		Pasul 3		Pasul 4
Convecție	>	Temperatură	>	Timp de preparare	>	Preîncălzire

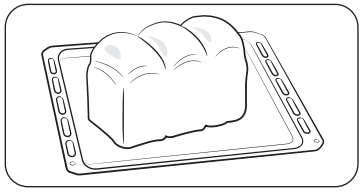


1. Așezați alimentele într-un vas adecvat, apoi așezați-l pe accesoriul recomandat și închideți ușa.
2. Urmați pașii 1-4 din secțiunea **Modul Manual** de la pagina **19-20**.
3. După finalizarea preparării, folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Ventilator obișnuit

Căldura este generată de elementele de încălzire de sus și de jos și distribuită de ventilatoare. Această funcție se va utiliza pentru coacerea și prăjirea obișnuită pentru majoritatea felurilor de preparate.

Pasul 1		Pasul 2		Pasul 3		Pasul 4
Ventilator obișnuit	>	Temperatură	>	Timp de preparare	>	Preîncălzire

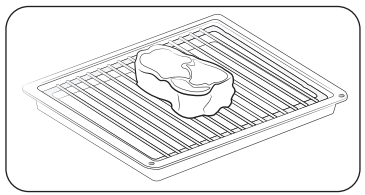


1. Așezați alimentele într-un vas adecvat, apoi așezați-l pe accesoriul recomandat și închideți ușa.
2. Urmați pașii 1-4 din secțiunea **Modul Manual** de la pagina **19-20**.
3. După finalizarea preparării, folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Gril mare

Elementele de încălzire generează căldură. Aveți grijă ca acestea să se afle în poziție orizontală.

Pasul 1	>	Pasul 2	>	Pasul 3	>	Pasul 4
Gril		**Temperatură**		**Timp de preparare**		**Preîncălzire**

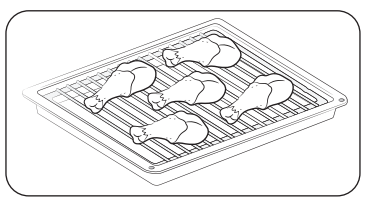


1. Așezați alimentele într-un vas adecvat, apoi așezați-l pe accesoriul recomandat și închideți ușa.
2. Urmați pașii 1-4 din secțiunea **Modul Manual** de la pagina **19-20**.
3. După finalizarea preparării, folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Gril și ventilator

Elementele de încălzire generează căldură. Aveți grijă ca acestea să se afle în poziție orizontală.

Pasul 1	>	Pasul 2	>	Pasul 3	>	Pasul 4
Gril		**Temperatură**		**Timp de preparare**		**Preîncălzire**



1. Așezați alimentele într-un vas adecvat, apoi așezați-l pe accesoriul recomandat și închideți ușa.
2. Urmați pașii 1-4 din secțiunea **Modul Manual** de la pagina **19-20**.
3. După finalizarea preparării, folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Modul Automat

Cuptorul dispune de 2 programe automate, dintre care îl puteți alege pe cel pe care îl considerați cel mai potrivit pentru dumneavoastră: Decongelare automată și Preparare automată. Selectați-l pe cel mai potrivit cerințelor dumneavoastră.



1. Folosiți **Butonul disc pentru moduri** pentru a activa panoul de comandă, selectați un Modul Automat, după care apăsați **OK** pentru a confirma.
   - Preparare automată (AUTO), Decongelare automată ( ).
2. Rotiți **Butonul disc pentru valori** pentru a selecta programul preferat și apăsați **OK** pentru a confirma.
3. Rotiți **Butonul disc pentru valori** pentru a selecta greutatea dorită, după care apăsați **OK** pentru a confirma.
4. Pe ecran se afișează meniul și ghidul de accesorii. (Apăsați **OK**.)
5. Apăsați **START** sau **OK** pentru a începe prepararea.

⚠ ATENȚIE

Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

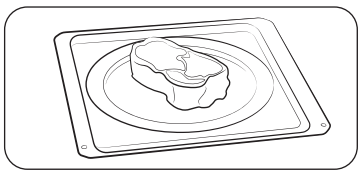
NOTĂ

Timpul de preparare este preprogramat pentru fiecare meniu și nu poate fi modificat.

Preparare automată

Pentru începători, cuptorul dispune de 20 programe de preparare automată. Profitați de această funcție pentru a economisi timp sau pentru a învăța mai repede. Timpul de preparare și temperatura vor fi reglate în funcție de rețeta selectată.

Pasul 1 **Preparare automată** > Pasul 2 **Meniu** > Pasul 3 **Greutate**



1. Așezați alimentele într-un vas adecvat, apoi așezați-l pe accesoriul recomandat și închideți ușa.
2. Urmați pașii 1-3 din secțiunea **Modul Automat** de la pagina **23-25**.
3. După finalizarea preparării, folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Ghid de preparare automată

Nr.	Alimente	Dimensiune porție (kg)	Accesorii	Nivel
1	Meniu complet gata preparat	0,3-0,4 0,4-0,5	Tavă de ceramică	1
		Așezați alimentele pe un platou din ceramică și acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru meniurile alcătuite din 3 feluri (de exemplu, carne cu sos, legume și garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste). După preparare, așteptați 3 minute.	
2	Pizza congelată	0,3-0,4 0,4-0,5	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	2
		Așezați pizza congelată în cuptor.		
3	Lasagna congelată	0,4-0,5 0,6-0,7	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	2
		Așezați lasagna congelată într-un vas de yena sau ceramic adecvat. După încălzire, așteptați 2-3 minute.		
4	Pui întreg	1,1-1,2 1,2-1,3	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	2
		Ungeți puiul rece cu ulei și condimente. Așezați-l cu pieptul în jos în tava de ceramică și așezați tava în mijlocul grătarului metalic interior. Întoarceți pe cealaltă parte după semnalul sonor. Apăsați butonul Start pentru a continua prepararea. După preparare, așteptați 5 minute.		
5	Bucăți de pui	0,6-0,7 0,9-1,0	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	4
		Ungeți bucățile de pui rece cu ulei și condimente. Așezați-le în tava de ceramică cu partea cu piele în jos și așezați tava pe grătarul metalic interior. Întoarceți pe cealaltă parte după semnalul sonor. După preparare, așteptați 2-3 minute.		

Nr.	Alimente	Dimensiune porție (kg)	Accesorii	Nivel
6	Friptură de miel	0,8-0,9 1,1-1,2	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	3
		Așezați bucățile de miel marinate în tava de ceramică și așezați tava pe grătarul metalic interior. După semnalul sonor, întoarceți-le și porniți din nou prepararea.		
7	Chipsuri la cuptor congelate	0,3-0,4 0,4-0,5	Tavă pentru preparare la cuptor	3
		Așezați uniform chipsurile congelate pe tava metalică pentru preparare la cuptor.		
8	Cartofi copți jumătăți	0,4-0,5 0,6-0,7	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	4
		Tăiați cartofii în jumătăți. Așezați-i în cerc în tavă, cu partea tăiată spre gril. După preparare, așteptați 2-3 minute.		
9	Plăcintă cu mere	1,2-1,4	Tavă pentru preparare la cuptor	2
		Așezați plăcinta cu mere într-un vas metalic rotund. Așezați-l pe tava pentru preparare la cuptor. Greutatea se calculează cu tot cu mere și restul ingredientelor.		
10	Chec aromat cu miere și melasă	0,7-0,8	Tavă pentru preparare la cuptor	3
		Așezați aluatul proaspăt într-o tavă dreptunghiulară metalică de mărimea corespunzătoare (lungime de 25 cm). Așezați tava pe lungime față de ușă, în tava pentru preparare la cuptor.		
11	Inflorescențe de broccoli	0,2-0,3 0,3-0,4	Tavă de ceramică	1
		Se taie broccoli în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare.		
12	Buchete de conopidă	0,2-0,3 0,3-0,4	Tavă de ceramică	1
		Spălați și curățați conopida proaspătă și preparați buchetele. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă pentru 0,2-0,3 kg și 45-60 ml (3-4 linguri) pentru 0,3-0,4 kg. Așezați bolul în centrul cuptorului. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare.		

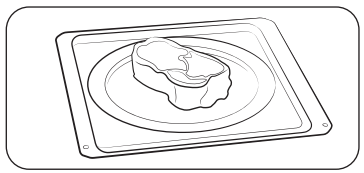
Nr.	Alimente	Dimensiune porție (kg)	Accesorii	Nivel
13	Morcovi feliați	0,2-0,3 0,4-0,5	Tavă de ceramică	1
		Spălați și curățați morcovii și pregătiți-i în felii egale. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă pentru 0,2-0,3 kg și 45-60 ml (3-4 linguri) pentru 0,4-0,5 kg. Așezați bolul în centrul cuptorului. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare.		
14	Cartofi copți în coajă	0,3-0,4 0,7-0,8	Tavă de ceramică	1
		Spălați și curățați cartofii, ungeți-i cu ulei de măsline și înțepați coaja cu vârful unui cuțit. Așezați-i în tava de ceramică. După preparare, așteptați 3-5 minute.		
15	Cartofi decojiți	0,4-0,5 0,7-0,8	Tavă de ceramică	1
		Spălați și decojiți cartofii, tăiați-i în jumătăți și așezați-i într-un bol de sticlă termorezistent cu capac. Se adaugă 15-30 ml (1-2 linguri) de apă. Amestecați după preparare. Atunci când preparați cantități mari, amestecați o dată în timpul preparării. Așteptați 3-5 minute.		
16	Dovlecei	0,2-0,3 0,3-0,4	Tavă de ceramică	1
		Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Se acoperă cu un capac. Se lasă doar să se pătrundă.		
17	Vinete feliate	0,1-0,2 0,3-0,4	Tavă de ceramică	1
		Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 15 ml (1 lingură) de suc de lămâie. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare.		

Nr.	Alimente	Dimensiune porție (kg)	Accesorii	Nivel
18	Ceapă feliată	0,2-0,3 0,4-0,5	Tavă de ceramică	1
		Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare.		
19	Mix de legume	0,2-0,3 0,4-0,5	Tavă de ceramică	1
		Spălați și curățați legumele proaspete. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 15 ml (1 lingură) de apă pentru 0,2-0,3 kg și 30 ml (2 linguri) pentru 0,4-0,5 kg. Așezați bolul în centrul cuptorului. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare.		
20	Orez alb	0,2-0,3	Tavă de ceramică	1
		Se folosește un bol mare de sticlă pyrex, cu capac. (Rețineți faptul că orezul își dublează volumul în timpul preparării.) Se acoperă cu un capac. După trecerea timpului de preparare, se amestecă înainte de a se lăsa să stea. Se adaugă sare sau mirodenii și unt. Rețineți faptul că este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.		

Decongelare

Cuptorul dispune de 5 programe de decongelare, dintre care îl puteți alege pe cel pe care îl considerați cel mai potrivit pentru dumneavoastră. Timpul și nivelul de putere sunt reglate automat în funcție de programul selectat.

Pasul 1 **Decongelare automată** > Pasul 2 **Meniu** > Pasul 3 **Greutate**



1. Așezați alimentele într-un vas adecvat, apoi așezați-l pe accesoriul recomandat și închideți ușa.
2. Urmați pașii 1-3 din secțiunea **Modul Automat** de la pagina **23-25**.
3. După finalizarea preparării, folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Ghid pentru decongelare

Nr.	Alimente	Dimensiune porție (kg)	Accesorii	Nivel
1	Carne	0,2-1,5	Tavă de ceramică	1
		Protejați marginile cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete și carne tocată.		
2	Carne de pasăre	0,2-1,5	Tavă de ceramică	1
		Protejați capetele picioarelor și aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea de pasăre pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi și a bucăților de carne de pui.		
3	Pește	0,2-1,5	Tavă de ceramică	1
		Protejați coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți peștele pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru decongelarea peștilor întregi și a fileului de pește.		

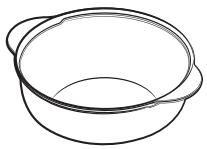
Nr.	Alimente	Dimensiune porție (kg)	Accesorii	Nivel
4	Pâine/ Prăjituri	0,1-0,8	Tavă de ceramică	1
		Așezați pâinea pe o bucată de prosop de bucătărie și întoarceți-o pe partea cealaltă după semnalul sonor. Așezați tarta pe tava de ceramică și, dacă este posibil, întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. (Cuptorul continuă să funcționeze, dar se oprește când deschideți ușa.) Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întreagă, precum și pentru chifle și baghete. Aranjați chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte cu aluat dospit, biscuiți, plăcinte cu brânză și foietaje. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe și cremă sau cele cu glazură de ciocolată.		
5	Fructe	0,1-0,6	Tavă de ceramică	1
		Se aranjează uniform fructele congelate pe tava din ceramică. Acest program este recomandat pentru fructe precum zmeură, amestec de fructe de pădure și fructe tropicale.		

NOTĂ

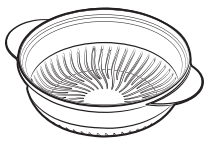
Modul automat de dezghețare utilizează energia cuptorului cu microunde pentru a încălzi alimentele.
De aceea, atunci când utilizați acest mod, trebuie respectate cu strictețe instrucțiunile privind vasele de gătit și alte măsuri de siguranță referitoare la cuptorul cu microunde.

Ghid pentru gătitul cu abur

Pure Steamer se bazează pe principiul gătitului cu abur și este conceput pentru a găti rapid și sănătos în cuptorul cu microunde Samsung. Acest accesoriu este ideal pentru a găti orez, paste, legume etc., în timp record, păstrându-le în același timp valoarea nutritivă.
Setul Pure Steamer pentru cuptorul cu microunde este format din 3 piese:



Vas



Tavă accesoriu



Capac

Toate componentele setului rezistă la o temperatură cuprinsă între -20 °C și 140 °C.
Adecvate pentru depozitarea în congelator. Acestea pot fi utilizate împreună sau separat.

Condiții de utilizare:

- Nu utilizați:
  - pentru a găti alimente cu un conținut ridicat de zahăr sau grăsimi;
  - pe grătar, cu funcția de încălzire rotativă sau pe plită.
- Spălați bine toate accesoriile în apă cu săpun înainte de prima utilizare.

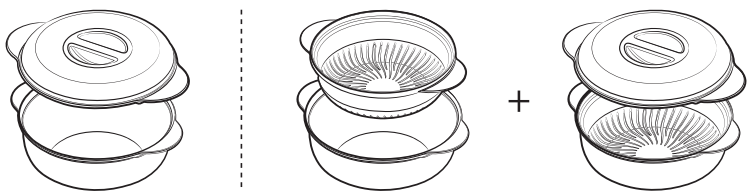
Întreținere:

- Aparatul cu aburi poate fi spălat în mașina de spălat vase.
- Când spălați manual, folosiți apă fierbinte și detergent de vase. Nu utilizați lavete abrazive.
- Unele alimente (precum roșiile) pot decolora plasticul. Acest lucru este normal și nu reprezintă un defect de fabricație.

Dezgheţarea:

Puneți alimentele congelate în vasul cu abur, fără capac. Lichidul va rămâne pe fundul vasului și nu va afecta alimentele.

Utilizarea vasului cu abur



Vas + capac

Vas + tavă accesoriu + capac

Măsuri de precauție

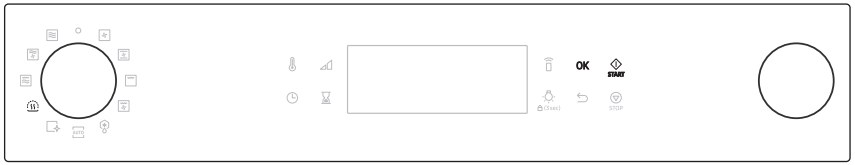
- Deschideți cu grijă capacul aparatului cu aburi, deoarece aburul care iese poate fi foarte fierbinte.
- Folosiți mănuși pentru cuptor atunci când manevrați alimentele după gătit.

Funcții speciale

Păstrare la cald

La această funcție se folosește numai elementul de încălzire prin convecție, care efectuează un ciclu de pornire și oprire pentru a păstra alimentele calde.

După finalizarea preparării,



1. Folosiți **Butonul disc pentru moduri** pentru a activa panoul de comandă, după care selectați **Păstrare la cald** ( ).
2. Apăsați **OK** pentru confirmare.
3. Rotiți **Butonul disc pentru valori** pentru a selecta temperatura dorită (60-100 ˚C).
4. După ce ați terminat, apăsați **OK**. Dacă doriți o pornire rapidă, apăsați **START**. Cuptorul începe să se încălzească.
5. Rotiți **Butonul disc pentru valori** pentru a selecta timpul de funcționare.
6. După ce ați terminat, apăsați **OK** sau **START** pentru a începe.

⚠ **ATENȚIE**

- Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.
- Nu utilizați această funcție pentru a reîncălzi alimente reci. Folosiți acest program numai pentru păstrarea caldă a alimentelor preparate recent.
- Nu folosiți această funcție mai mult de o oră. În caz contrar, calitatea alimentelor poate fi afectată.
- Pentru a păstra preparatele crocante, nu le acoperiți în timpul utilizării acestei funcții.

Ghid pentru păstrarea la cald

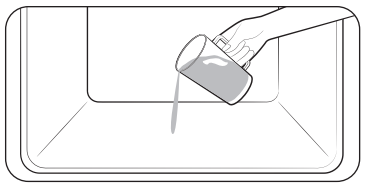
Alimente	Temperatură (°C)	Durată de așteptare (min.)	Recomandări
Preparate culinare	80	30	Pentru păstrarea la cald a preparatelor cu carne, pui, preparate gratinate, pizza, cartofi și meniuri gata preparate.
Băuturi	80	30	Pentru păstrarea la cald a apei, laptelui și cafelei.
Produse de panificație și patiserie	60	30	Pentru păstrarea la cald a pâinii, pâinii prăjite, chiflelor, brioșelor și checurilor.
Farfurii/veselă	70	30	Pentru preîncălzirea farfuriilor și a veselei. Aranjați farfuriile în interiorul cuptorului. Nu introduceți prea multe farfurii. (cantitate maximă: 7 kg)

Curățare

Cuptorul poate fi curățat cu ajutorul funcțiilor de Curățare cu aburi ( ) și Dezodorizare ( ).

Curățare cu aburi

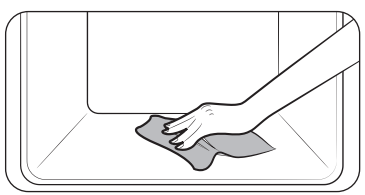
Această funcție este utilă pentru curățarea cu aburi a cantităților mici de resturi depuse.



1. Turnați 100 ml de apă în partea de jos a cuptorului și închideți ușa.



2. Folosiți **Butonul disc pentru moduri** pentru a activa panoul de comandă, după care selectați **Curățare** ( ).
3. Rotiți **Butonul disc pentru valori** pentru a selecta ‚**C1**' **Curățare cu aburi** ( ).
4. După ce ați terminat, apăsați **OK**. Dacă doriți o pornire rapidă, apăsați **START**. Cuptorul începe procesul de curățare.
5. Apăsați **OK** pentru a citi mesajul cu instrucțiuni.
6. După ce ați terminat, apăsați **OK** sau **START** pentru a începe.



7. După finalizarea procesului de **Curățare cu aburi**, curățați interiorul cuptorului cu o lavetă uscată.

Funcții și comenzi

⚠ AVERTISMENT

Nu deschideți ușa înainte de terminarea ciclului. Apa din interiorul cuptorului este foarte fierbinte și poate cauza arsuri.

NOTĂ

- Folosiți această funcție numai după ce cuptorul s-a răcit complet și a ajuns la temperatura camerei.
- NU folosiți apă distilată.
- NU curățați cuptorul cu microunde cu aparate de spălat cu jet de presiune sau cu jet de aburi.
- Dacă interiorul cuptorului este fierbinte, funcția de curățare automată nu se va activa. Așteptați până când cuptorul se răcește și încercați din nou.
- Nu turnați toată cantitatea de apă deodată în partea de jos a cuptorului. Turnați puțin câte puțin. În caz contrar, apa se va revărsa spre partea din față.

Dezodorizare

Această funcție este utilă pentru îndepărtarea mirosurilor neplăcute din cuptor. Folosiți această funcție în mod regulat, pentru a îndepărta mirosurile neplăcute din cuptor.



1. Folosiți **Butonul disc pentru moduri** pentru a activa panoul de comandă, după care selectați **Curățare** ().
2. Rotiți **Butonul disc pentru valori** pentru a selecta ‚**C2**' **Dezodorizare** ().
3. După ce ați terminat, apăsați **OK**.
4. Rotiți **Butonul disc pentru valori** pentru a fixa timpul, după care apăsați **OK** sau **START** pentru a începe. (Timpul prestabilit este 5 minute.)

Mai multe funcții

Meniu	Descriere
Temporizator	Programarea temporizatorului.
Blocare	Blocarea panoului de comandă.
Semnal sonor	Activarea sau dezactivarea semnalului sonor al cuptorului (bipurile).
Wi-Fi	Activarea sau dezactivarea Wi-Fi.

Temporizator

1. Apăsați ⌛ pentru a utiliza funcția **Temporizare**.
2. Fixați temporizatorul (ora și minutele) folosind **Butonul disc pentru valori**.
3. Apăsați **OK** pentru a porni temporizatorul.
4. Apăsați **STOP** pentru a anula temporizatorul și apăsați ⌛ pentru a modifica ora sau minutele.

Blocare

1. Țineți apăsat 🔒 timp de 3 secunde pentru blocarea cuptorului.
2. Pentru deblocare, țineți apăsat 🔒 timp de 3 secunde.

Semnal sonor

1. Țineți apăsat ⌛ timp de 3 secunde pentru a utiliza **Mai multe funcții**.
2. Setați opțiunea la numărul **1** folosind **Butonul disc pentru valori** și apăsați butonul **OK** pentru a schimba setarea **Semnal sonor**.
3. Porniți sau opriți opțiunea folosind **Butonul disc pentru valori**, apoi apăsați **OK**.

Wi-Fi

1. Țineți apăsat ⌛ timp de 3 secunde pentru a utiliza **Mai multe funcții**.
2. Setați opțiunea la numărul **2** folosind **Butonul disc pentru valori** și apăsați butonul **OK** pentru a schimba setarea **Wi-Fi** .
3. Porniți sau opriți opțiunea folosind **Butonul disc pentru valori**, apoi apăsați **OK**.

Control inteligent

Pentru a utiliza funcția de Control inteligent al cuptorului, trebuie să descărcați aplicația SmartThings și să o instalați într-un dispozitiv mobil. Este posibil ca funcțiile controlate prin aplicația SmartThings să nu funcționeze bine în condiții de comunicare slabe sau dacă ați instalat cuptorul într-un loc în care semnalul Wi-Fi este slab.

Conectarea cuptorului cu microunde

1. Descărcați aplicația SmartThings și deschideți-o pe dispozitivul mobil.
2. Urmați instrucțiunile afișate de aplicație pe ecran pentru a conecta cuptorul.
3. După finalizarea procesului, pictograma 📶 se va afișa pe ecranul cuptorului , iar aplicația va confirma conexiunea.
4. Dacă pictograma 📶 nu se afișează, urmați instrucțiunile din aplicație pentru reconectare.

Controlarea cuptorului de la distanță

Din motive de siguranță, această funcție nu este disponibilă în modul microunde.

1. Apăsați Control inteligent 📶 apare pe ecran. În acest moment, cuptorul poate fi controlat de la distanță prin intermediul dispozitivului conectat.
2. Selectați pictograma cuptorului din aplicația SmartThings pentru a deschide aplicația Control cuptor.
   După ce aplicația este conectată la cuptor, puteți utiliza următoarele funcții din cadrul aplicațiilor:

Controlul de la distanță al cuptorului prin intermediul aplicației SmartThings	
Monitorizare cuptor	• Verificarea stării cuptorului
Control de la distanță al cuptorului	• Fixarea sau modificarea setărilor cuptorului de la distanță. (Indisponibilă pentru modul microunde)
Preparatul meu	• Oprirea cuptorului de la distanță. • După începerea preparării, modificați de la distanță timpul de preparare și temperatura.
Verificare erori	• Identificarea automată a erorilor.

NOTĂ

Dacă 📶 nu este afișată pe ecran, puteți totuși monitoriza starea cuptorului și îl puteți opri

Preparare inteligentă

Prepararea manuală

Ghid de preparare la microunde

- Nu folosiți recipiente din metal când utilizați modul microunde. Așezați întotdeauna recipientele cu alimente în tava de ceramică.
- Pentru rezultate optime, se recomandă să acoperiți alimentele.
- După finalizarea preparării, lăsați mâncarea să se pătrundă în aburii proprii.

Legume congelate

- Folosiți un vas de yena cu capac.
- Se amestecă legumele de două ori în timpul preparării și o dată după preparare.
- Se condimentează după preparare.

Alimente	Dimensiune porție (g)	Putere (W)	Durată de preparare (min.)	Durată de așteptare (min.)
Spanac	150	600	5-6	2-3
	Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece.			
Mazăre	300	600	7-8	2-3
	Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece.			
Fasole verde	300	600	7½-8½	2-3
	Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece.			
Mix de legume (Morcovi/Mazăre/ Porumb)	300	600	7-8	2-3
	Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece.			
Mix de legume (Amestec chinezesc)	300	600	7½-8½	2-3
	Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece.			

Legume proaspete

- Folosiți un vas de yena cu capac.
- Se adaugă 30-45 ml de apă rece pentru fiecare 250 g.
- Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare.
- Se condimentează după preparare.
- Pentru prepararea mai rapidă, se recomandă tăierea în bucăți mai mici de aceeași mărime.
- Preparați toate legumele proaspete la treapta de putere maximă (800 W).

Alimente	Dimensiune porție (g)	Durată de preparare (min.)	Durată de așteptare (min.)
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3
	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru		
Varză de Bruxelles	250 500	5-6 7-8	3
	Se adaugă 60-75 ml (4-5 linguri) de apă.		
Morcovi	250	5-6	3
	Se taie morcovii în felii egale.		
Conopidă	250 500	5-6 7-8	3
	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru.		
Dovlecei	250	3-4	3
	Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă.		
Vinete	250	3-4	3
	Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 linguriță de suc de lămâie.		
Praz	250	3-4	3
	Se taie prazul în felii subțiri.		

Alimente	Dimensiune porție (g)	Durată de preparare (min.)	Durată de așteptare (min.)
Ciuperci	125 250	1-2 2-3	3
	Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite.		
Ceapă	250	4-5	3
	Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă.		
Ardei	250	4-5	3
	Se taie ardeii în felii mici.		
Cartofi	250 500	4-5 7-8	3
	Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale.		
Napi	250	5-6	3
	Se taie napii în cuburi mici.		

Orez și paste

Amestecați ocazional în timpul și după preparare.
Se prepară neacoperite și se pune capacul cât timp se lasă să se odihnească. Se scurge apoi toată apa.

- **Orez**: Dacă orezul își dublează volumul în timpul preparării, folosiți un vas de yena mare, cu capac.
- **Paste**: Folosiți un vas de yena mare.

Alimente	Dimensiune porție (g)	Putere (W)	Durată de preparare (min.)	Durată de așteptare (min.)	Recomandări
Orez alb (semifiert)	250	800	17-18	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
	375		18-20		Se adaugă 750 ml de apă rece.
Orez brun (semifiert)	250	800	20-22	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
	375		22-24		Se adaugă 750 ml de apă rece.
Orez amestec (orez + orez brun)	250	800	17-19	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Porumb amestec (orez + cereale)	250	800	18-20	5	Se adaugă 400 ml de apă rece.
Paste	250	800	10-11	5	Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte.

Preparare inteligentă

Reîncălzire

- Nu reîncălziți alimentele de mari dimensiuni, cum ar fi bucățile mari de carne, care se pot găti excesiv foarte repede.
- Este mai sigur să reîncălziți alimentele la niveluri de putere mai mici.
- Amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul și după preparare.
- Procedați cu atenție atunci când reîncălziți lichide sau hrană pentru bebeluși. Amestecați bine înainte, în timpul preparării și după preparare cu o lingură din plastic sau cu o baghetă din sticlă, pentru a evita clocotirea și opărirea. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Evitați să le reîncălziți mai mult decât în cazul altor alimente.
- Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este de 2-4 minute. Consultați tabelul orientativ de mai jos.

Lichide și alimente

Alimente	Dimensiune porție	Putere (W)	Durată de preparare (min.)	Durată de așteptare (min.)
Băuturi	250 ml (1 cană) 500 ml (2 căni)	800	1½-2 2-3	1-2
	Se toarnă într-o ceașcă de ceramică și se reîncălzește fără capac. Se așază în centrul tăvii de ceramică. Se amestecă cu grijă înainte și după durata de așteptare.			
Supă (Rece)	250 g	800	3-4	2-3
	Se toarnă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.			
Stufat (Rece)	350 g	600	5-6	2-3
	Se toarnă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.			
Paste cu sos (Reci)	350 g	600	5-6	2-3
	Se toarnă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.			
Meniu complet gata preparat (Rece)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Se așează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde.			

Hrană și lapte pentru bebeluși

Alimente	Dimensiune porție	Putere (W)	Durată de preparare (sec.)	Durată de așteptare (min.)
Hrană pentru bebeluși (Legume + Carne)	190 g	600	30-40	2-3
	Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Așteptați 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.			
Budincă pentru bebeluși (Cereale + Lapte + Fructe)	190 g	600	20-30	2-3
	Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Așteptați 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.			
Lapte pentru bebeluși	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Se amestecă sau se agită bine și se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se așază în centrul tăvii de ceramică. Se gătește fără capac. Se agită bine și se așteaptă cel puțin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine și se verifică temperatura cu atenție.			

Decongelare

Așezați alimentele congelate într-un vas recomandat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, fără capac. Întoarceți-le în timpul decongelării, iar după decongelare scurgeți lichidul și îndepărtați măruntaiele. Pentru o decongelare mai rapidă, tăiați bucăți mici și înfășurați-le în folie de aluminiu înainte de decongelare. Atunci când alimentele congelate încep să înmoaie la suprafață, opriți decongelarea și lăsați-le să stea conform indicațiilor din tabelul de mai jos. Nu schimbați nivelul de putere prestabilit (180 W) pentru decongelare.

Alimente		Dimensiune porție (g)	Durată de decongelare (min.)	Durată de așteptare (min.)
Carne	Carne tocată	250 500	6-7 8-12	15-30
	Friptură de porc	250	7-8	
	Așezați carnea pe platoul de ceramică. Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare.			
Carne de pasăre	Bucăți de pui	500 g (2 buc.)	12-14	15-60
	Pui întreg	1200	28-32	
	Mai întâi, așezați bucățile de pui cu partea cu piele în jos, iar pieptul întreg pe o parte pe platoul de ceramică. Protejați părțile mai subțiri și capetele cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare.			
Pește	File de pește	200	6-7	10-25
	Pește întreg	400	11-13	
	Așezați peștele congelat pe mijlocul platoului din ceramică. Așezați părțile mai subțiri sub cele mai groase. Acoperiți cu folie de aluminiu capetele înguste ale fileurilor și coada peștelui întreg. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare.			
Fructe	Fructe de pădure	300	6-7	5-10
	Împrăștiați fructele pe un platou rotund din sticlă cu diametru mare.			
Pâine	Chifle (cca.50 g fiecare)	2 buc. 4 buc.	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandvici	250 500	4-4½ 7-9	
	Așezați chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe prosoape de hârtie pentru bucătărie, pe platoul de ceramică. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare.			

Ghid pentru prepararea la gril

Elementele de încălzire ale grilului se află pe partea superioară a spațiului de preparare. Acestea funcționează numai atunci când ușa este închisă.
Atunci când preparați alimente la gril, așezați-le pe suportul înalt, dacă nu se specifică altfel. Preîncălziți grilul timp de 2-3 minute în modul Gril și, dacă nu se specifică altfel mai jos, preparați alimentele pe suportul înalt. După finalizarea preparării la gril, folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Materiale de gătit

Gril și Gril și ventilator: Folosiți vase termorezistente, care pot avea și părți metalice. Nu folosiți veselă din plastic.
Microunde + Grill: Nu folosiți veselă din metal sau din plastic.

Tipuri de alimente

Cotlete, cârnați, fripturi, hamburgeri, șuncă și costiță afumată, felii subțiri de pește, sandviciuri și toate tipurile de toast cu toppinguri.

Preparare inteligentă

Prepararea la gril

Fixați temperatura grilului la 220 °C și preîncălziți-l timp de 5 minute.

Alimente	Accesorii	Nivel	Timp de preparare (pe o parte) (min.)	Timp de preparare (pe cealaltă parte) (min.)
Chebap pe frigărui	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	5	8-10	6-8
Friptură de porc	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	5	7-9	5-7
Cârnați	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	5	6-8	6-8
Bucăți de pui	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	5	20-25	15-20
Friptură de somon	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	5	8-12	6-10
Legume feliate	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	5	15-20	-
Toast	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	5	2-3	1-2
Toast cu caşcaval	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	5	3-5	-

Gril și ventilator

Fixați temperatura la valorile din tabelul de mai jos și preîncălziți timp de 5 minute.

Alimente	Temp. (°C)	Accesorii	Nivel	Timp de preparare (pe o parte) (min.)	Timp de preparare (pe cealaltă parte) (min.)
Cartofi sferturi	200-220	Tavă pentru preparare la cuptor	4	25-30	-
Crochete congelate	210-220	Tavă pentru preparare la cuptor	4	15-20	-
Bulete de pui congelate	210-220	Tavă pentru preparare la cuptor	4	15-20	-
Pește întreg	200-220	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	4	10-15	10-15
Bucăți de pui	200-210	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	4	20-25	15-20
Pui întreg	200-210	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	3	30-35	25-30

Microunde + Grill

Alimente	Nivel de putere (W)	Temp. (°C)	Accesorii	Nivel	Timp de preparare (pe o parte) (min.)	Timp de preparare (pe cealaltă parte) (min.)
Cartofi copți	Pe o parte: 450 Pe cealaltă parte: -	Pe o parte: 180-200 Pe cealaltă parte: 220	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	4	10-15	2-4
Roșii la gril	180	160-180	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	4	10-15	-
Legume gratinate	450	180-200	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	4	10-15	-
Pește prăjit	300	180-200	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	4	5-8	6-10
Bucăți de pui	300	180-200	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	4	13-17	13-17

Ghid pentru utilizarea modului convecție

Convecție și ventilator obișnuit

În modul Convecție și modul Ventilator obișnuit, ambele elemente de încălzire și ventilatorul de pe peretele interior funcționează simultan pentru a face să circule căldura în interiorul spațiului de preparare.

Se pot folosi toate vasele, tăvile de copt și foliile termorezistente obișnuite, pe care le folosiți de obicei în orice cuptor cu convenție.

Microunde + Convecție

În acest mod, energia microundelor este combinată cu aerul cald, rezultatul fiind un timp de preparare redus și formarea unei cruste rumene la suprafața alimentelor. Cuptorul dispune de 5 moduri combinate, dintre care îl puteți alege pe cel pe care îl considerați cel mai potrivit pentru dumneavoastră. Folosiți acest mod pentru toate felurile de carne, inclusiv carne de pasăre, precum și pentru tocane și preparate gratinate, pandișpan și checuri cu fructe, plăcinte, prăjituri crumble, legume coapte, biscuiți englezești și pâine. Folosiți numai vase termorezistente, de exemplu din sticlă, lut sau porțelan osos fără încrustații metalice.

Convecție

Preîncălziți cuptorul în modul Convecție.

Alimente	Temp. (°C)	Accesorii	Nivel	Durată de preparare (min.)
Prăjitură cu alune de pădure în formă pătrată	160-170	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	2	60-70
Chec cu lămâie în formă de tort sau în formă rotundă	150-160	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	2	50-60
Pandișpan	150-160	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	2	25-35
Blat pentru tartă cu fructe	150-170	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	2	25-35
Prăjitură cu fructe Streusel (aluat dospit)	150-170	Tavă pentru preparare la cuptor	3	30-40
Cornuri	170-180	Tavă pentru preparare la cuptor	2	10-15
Chifle	180-190	Tavă pentru preparare la cuptor	2	10-15
Fursecuri	160-180	Tavă pentru preparare la cuptor	3	10-20
Chipsuri la cuptor	200-220	Tavă pentru preparare la cuptor	3	15-20

Preparare inteligentă

Ventilator obișnuit

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru copt.
Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul Ventilator obișnuit.

Alimente	Temp. (°C)	Accesorii	Nivel	Durată de preparare (min.)
Lasagna	180-190	Tavă pentru preparare la cuptor	3	25-30
Cartofi gratinați	170-180	Tavă pentru preparare la cuptor	2	45-50
Pandișpan	150-160	Tavă pentru preparare la cuptor	2	35-40
Chec	150-160	Tavă pentru preparare la cuptor	2	50-60
Pâine albă	170-180	Tavă pentru preparare la cuptor	2	20-25
Pizza de casă	180-200	Tavă pentru preparare la cuptor	2	20-30
Pizza congelată cu blat cu praf de copt	180-200	Tavă pentru preparare la cuptor	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Tavă pentru preparare la cuptor	2	40-50
Plăcintă cu mere	160-170	Tavă pentru preparare la cuptor	2	60-80
Pateuri din foitaj cu mere	180-190	Tavă pentru preparare la cuptor	3	15-20

Microunde + Convecție

Alimente	Nivel de putere (W)	Temp. (°C)	Accesorii	Nivel	Timp de preparare (pe o parte) (min.)	Timp de preparare (pe cealaltă parte) (min.)
Pui întreg 1,2 kg	Pe o parte: 450 Pe cealaltă parte: 300	180-200	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	3	20-25	23-27
Friptură de vită / Miel (Gătit medium)	300	180-200	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	3	17-22	18-25
Lasagna congelată / Paste gratinate	450	180-200	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	3	30-35	-
Cartofi gratinați	450	180-200	Grătar metalic interior + Tavă de ceramică	3	15-20	-
Tartă cu fructe proaspătă	100	160-180	Tavă de ceramică	3	45-50	-

Rapid și ușor

Topirea untului

Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se încălzește 30-40 secunde la 800 W, până când untul se topește.

Topirea ciocolatei

Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se încălzește 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește. Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

Topirea mierii cristalizate

Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

Topirea gelatinei

Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece. Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă pyrex. Se încălzește timp de 1 minut la 300 W. Se amestecă după topire.

Prepararea glazurilor (pentru torturi și prăjituri)

Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece.
Se prepară fără capac într-un bol de sticlă termorezistentă, timp de 3½-4½ minute, la 800 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

Prepararea gemului

Se pun 600 g de fructe (de ex., un amestec de fructe de pădure) într-un vas de sticlă pyrex de dimensiuni adecvate, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr conservant și se amestecă bine. Preparați acoperit timp de 10-12 minute la 800 W. Amestecați de mai multe ori în timpul preparării. Puneți direct în borcane de gem mici, cu capace cu filet. Așteptați cu capac 5 minute.

Prepararea budincilor

Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile de la producător și se amestecă bine. Se folosește un bol de sticlă pyrex cu capac, de dimensiune potrivită. Preparați acoperit timp de 6½ - 7½ minute la 800 W. Amestecați de mai multe ori în timpul preparării.

Rumenirea feliilor de migdale

Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie. Amestecați de câteva ori în timpul rumenirii timp de 3½ până la 4½ minute, la 600 W. Lăsați la cuptor timp de 2-3 minute. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

Depanare

Este posibil să întâmpinați probleme la utilizarea cuptorului. În astfel de situații, consultați mai întâi tabelul de mai jos și încercați soluțiile propuse. Dacă problema nu se remediază sau dacă vreunul dintre codurile de informare continuă să fie afișat pe ecran, contactați un centru de service Samsung din zona dumneavoastră.

Aspecte de verificat

Dacă întâmpinați vreo problemă cu cuptorul, consultați mai întâi tabelul de mai jos și încercați soluțiile propuse.

Problemă	Cauză	Acțiune
Informații generale		
Nu se poate apăsa corect pe butoane.	Pot exista substanțe străine prinse între butoane.	Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou.
	Pentru modelele cu butoane tactile: Există umezeală la exterior.	Ștergeți umezeala din exterior.
	Blocarea pentru copii este activată.	Dezactivați blocarea pentru copii.
Nu este afișată ora.	Nu există alimentare cu energie electrică.	Asigurați alimentarea cu energie electrică.
	Funcția Eco (de economisire a energiei) este setată.	Opriți funcția Eco.
Cuptorul nu funcționează.	Nu există alimentare cu energie electrică.	Asigurați alimentarea cu energie electrică.
	Ușa este deschisă.	Închideți ușa și încercați din nou.
	Mecanismele de siguranță pentru deschiderea ușii sunt acoperite cu substanțe străine.	Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou.
Cuptorul se oprește în timpul funcționării.	Utilizatorul a deschis ușa pentru a întoarce alimentele pe partea cealaltă.	După întoarcerea alimentelor, apăsați din nou butonul ⏀ START pentru a porni funcționarea.

Depanare

Problemă	Cauză	Acțiune
Se întrerupe alimentarea în timpul funcționării.	Cuptorul a funcționat o perioadă lungă de timp.	După ce gătiți o perioadă lungă de timp, lăsați cuptorul să se răcească.
	Ventilatorul de răcire nu funcționează.	Ascultați zgomotul emis de ventilatorul de răcire.
	Încercați să utilizați cuptorul fără alimente în interior.	Puneți alimentele în cuptor.
	Nu există un spațiu de ventilare suficient pentru cuptor.	Există orificii de admisie/evacuare, în partea din față și în partea din spate a cuptorului, pentru ventilare. Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
	Se utilizează mai multe ștechere în aceeași priză.	Alegeți o singură priză care va fi utilizată pentru cuptor.
Cuptorul nu este alimentat electric.	Nu există alimentare cu energie electrică.	Asigurați alimentarea cu energie electrică.
Se aud pocnituri în timpul funcționării, iar cuptorul nu funcționează.	Prepararea de alimente în recipiente sigilate sau în recipiente cu capac poate produce sunete asemenea unor pocnituri.	Nu utilizați recipiente etanșe, deoarece acestea se pot sparge din cauza dilatării conținutului.
Exteriorul cuptorului este prea cald în timpul funcționării.	Nu există un spațiu de ventilare suficient pentru cuptor.	Există orificii de admisie/evacuare, în partea din față și în partea din spate a cuptorului, pentru ventilare. Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
	Există obiecte poziționate pe cuptor.	Îndepărtați toate obiectele de pe cuptor.
Ușa nu se deschide corect.	Între ușă și interiorul cuptorului au rămas resturi alimentare.	Curățați cuptorul și deschideți ușa.

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul poate să nu funcționeze, deoarece se prepară o cantitate prea mare de alimente sau se utilizează materiale de gătit necorespunzătoare.	Puneți o ceașcă cu apă într-un recipient recomandat pentru microunde și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1-2 minute pentru a verifica dacă s-a încălzit apa. Reduceți cantitatea de alimente și porniți din nou funcția. Utilizați un recipient pentru gătit cu fundul plat.
Alimentele se încălzesc prea puțin sau prea lent.	Cuptorul poate să nu funcționeze, deoarece se prepară o cantitate prea mare de alimente sau se utilizează materiale de gătit necorespunzătoare.	Puneți o ceașcă cu apă într-un recipient recomandat pentru microunde și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1-2 minute pentru a verifica dacă s-a încălzit apa. Reduceți cantitatea de alimente și porniți din nou funcția. Utilizați un recipient pentru gătit cu fundul plat.
Încălzirea nu funcționează.	Cuptorul poate să nu funcționeze, deoarece se prepară o cantitate prea mare de alimente sau se utilizează materiale de gătit necorespunzătoare.	Puneți o ceașcă cu apă într-un recipient recomandat pentru microunde și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1-2 minute pentru a verifica dacă s-a încălzit apa. Reduceți cantitatea de alimente și porniți din nou funcția. Utilizați un recipient pentru gătit cu fundul plat.

Problemă	Cauză	Acțiune
Dezgheţarea nu funcţionează.	Cuptorul poate să nu funcţioneze, deoarece se prepară o cantitate prea mare de alimente sau se utilizează materiale de gătit necorespunzătoare.	Puneţi o ceaşcă cu apă într-un recipient recomandat pentru microunde şi lăsaţi cuptorul să funcţioneze timp de 1-2 minute pentru a verifica dacă s-a încălzit apa. Reduceţi cantitatea de alimente şi porniţi din nou funcţia. Utilizaţi un recipient pentru gătit cu fundul plat.
Lumina interioară este slabă sau nu se aprinde.	Uşa a fost lăsată deschisă mai mult timp.	Lumina interioară se poate stinge automat în timp ce este activă funcţia Eco. Închideţi şi deschideţi din nou uşa sau apăsaţi butonul „Înapoi”.
	Lumina interioară este acoperită cu substanţe străine.	Curăţaţi interiorul cuptorului, apoi verificaţi din nou.
Se aude un semnal sonor în timpul preparării.	Dacă se utilizează funcţia de preparare automată, acest semnal sonor indică faptul că alimentele trebuie întoarse pe partea cealaltă în timpul dezgheţării.	După întoarcerea alimentelor, apăsaţi din nou butonul Start pentru a reporni funcţionarea.
Cuptorul nu este echilibrat.	Cuptorul este instalat pe o suprafaţă denivelată.	Asiguraţi instalarea cuptorului pe o suprafaţă orizontală, stabilă.

Problemă	Cauză	Acțiune
Apar scântei în timpul preparării.	Se utilizează recipiente metalice în timpul preparării/ dezgheţării.	Nu utilizaţi recipiente metalice.
La conectarea alimentării, cuptorul începe să funcţioneze imediat.	Uşa nu este închisă corect.	Închideţi uşa şi verificaţi din nou.
Cuptorul este încărcat cu electricitate.	Alimentarea electrică sau priza de curent nu este prevăzută cu o împământare corespunzătoare.	Asiguraţi-vă că alimentarea electrică şi priza de curent au o împământare corespunzătoare.
Picură apă.	Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcţie de preparate. Aceasta nu este o defecţiune a cuptorului.	Lăsaţi cuptorul să se răcească, apoi ştergeţi-l cu un prosop de bucătărie uscat.
Ies aburi pe la uşă.	Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcţie de preparate. Aceasta nu este o defecţiune a cuptorului.	Lăsaţi cuptorul să se răcească, apoi ştergeţi-l cu un prosop de bucătărie uscat.
Rămâne apă în cuptor.	Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcţie de preparate. Aceasta nu este o defecţiune a cuptorului.	Lăsaţi cuptorul să se răcească, apoi ştergeţi-l cu un prosop de bucătărie uscat.

Depanare

Problemă	Cauză	Acțiune
Luminozitatea din cuptor variază.	Luminozitatea se modifică în funcție de puterea de ieșire, diferită pentru fiecare funcție.	Modificările puterii de ieșire în timpul preparării nu reprezintă defecțiuni. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.
Prepararea s-a terminat, dar ventilatorul de răcire încă funcționează.	Pentru ventilarea cuptorului, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze timp de 5 minute după finalizarea preparării.	Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.
Cuptorul pornește când se apasă butonul +30 secunde.	Aceasta se întâmplă când cuptorul nu era în funcțiune.	Cuptorul cu microunde este conceput să pornească la apăsarea butonului +30 secunde dacă nu este deja în funcțiune.

Problemă	Cauză	Acțiune
Gril		
Iese fum în timpul funcționării.	La prima utilizare a cuptorului, este posibil ca elementele de încălzire să emane fum.	Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul de 2-3 ori, nu se va mai întâmpla.
	Alimentele se află pe elementele de încălzire.	Lăsați cuptorul să se răcească și îndepărtați alimentele de pe elementele de încălzire.
	Alimentele se află prea aproape de gril.	Puneți alimentele la o distanță adecvată în timpul preparării.
	Alimentele nu sunt preparate și/sau aranjate.	Asigurați-vă că alimentele sunt preparate și aranjate în mod corespunzător.
Cuptorul		
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa este deschisă.	Închideți ușa și încercați din nou.
Iese fum în timpul preîncălzirii.	La prima utilizare a cuptorului, este posibil ca elementele de încălzire să emane fum.	Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul de 2-3 ori, nu se va mai întâmpla.
	Alimentele se află pe elementele de încălzire.	Lăsați cuptorul să se răcească și îndepărtați alimentele de pe elementele de încălzire.
La folosirea cuptorului se simte un miros de ars sau de plastic.	Se utilizează materiale de gătit din plastic sau materiale care nu sunt termorezistente.	Utilizați materiale de gătit din sticlă, adecvate pentru temperaturi ridicate.

Problemă	Cauză	Acțiune
Se simte un miros neplăcut provenit din interiorul cuptorului.	Resturile alimentare sau din plastic s-au topit și au rămas blocate în interior.	Utilizați funcția de curățare cu aburi, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată. Pentru a elimina și mai rapid mirosul, puneți o felie de lămâie în interior și porniți cuptorul.
Cuptorul nu gătește corect.	Ușa cuptorului este deschisă des în timpul preparării.	Nu deschideți ușa des decât dacă preparați alimente care trebuie întoarse. Dacă deschideți des ușa, temperatura din interior scade și rezultatele preparării nu sunt adecvate.
	Comenzile cuptorului nu sunt setate corect.	Setați corect comenzile cuptorului și încercați din nou.
	Grilul sau celelalte accesorii nu sunt introduse corect.	Introduceți corect accesoriile.
	Se utilizează materiale de gătit de tip sau dimensiuni greșite.	Resetați comenzile sau utilizați vase adecvate, cu fund plat.

Cod de informare

În cazul în care cuptorul nu funcționează, pe ecran se poate afișa un cod de informare. Consultați tabelul de mai jos și încercați soluțiile propuse.

Cod	Descriere	Acțiune
C-20	Circuitul senzorului de temperatură este întrerupt.	Scoateți din priză cablul de alimentare și contactați un centru de service Samsung din zona dumneavoastră.
	Scurtcircuit la senzorul de temperatură.	
C-F0	Nu există comunicare între MICOM principal și SubMICOM.	
C-F1	Apare numai atunci când Citire sau Scriere EEPROM nu funcționează.	
C-21	Acest cod apare atunci când temperatura cuptorului este ridicată. și dacă temperatura depășește valoarea limită în timpul funcționării în fiecare mod. (Detectare a incendiului.)	Scoateți din priză cablul de alimentare, lăsați cuptorul să se răcească și reporniți cuptorul cu microunde.
C-F2	Tastele tactile nu mai funcționează.	Opriți cuptorul și încercați din nou.
C-d0		Scoateți din priză cablul de alimentare, lăsați cuptorul să se răcească și curățați butonul. (Praf, Apă) Dacă problema reparare, contactați un centru de service Samsung din zona dumneavoastră.

Specificații tehnice

SAMSUNG depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Sursa de alimentare		230 V ~ 50 Hz
Consum de energie	Putere maximă	2700 W
	Microunde	1600 W
	Gril	2600 W
	Convecție	2600 W
Putere de ieșire		100 W / 800 W (IEC - 705)
Frecvență de funcționare		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Metodă de răcire		Motor ventilator de răcire
Dimensiuni (l x H x A)	Unitate independentă	595 x 456 x 570 mm
	Încastrat	560 x 446 x 549 mm
Volum		50 litri
Greutate	Netă	38,8 Kg
	Cu ambalaj de transport	45,6 Kg

* Acest produs conține o sursă de lumină de clasă de eficiență energetică <G>.

Consum de energie total în standby (W) (Cu condiția ca toate porturile de rețea să fie deschise)		1,9 W
Interval de timp pentru gestionarea alimentării (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consum de energie în standby (W)	1,9 W
	Interval de timp pentru gestionarea alimentării (min.)	20 min.
Modul oprit	Consum de energie	0,5 W
	Interval de timp pentru gestionarea alimentării (min.)	30 min.

Date stabilite conform standardului EN 50564 și Regulamentului (CE) nr. 1275/2008.

NOTĂ

Prin prezenta, Samsung declară faptul că acest echipament radio respectă Directiva 2014/53/UE și dispozițiile legale relevante din Marea Britanie.
Textul integral al declarației de conformitate UE și al declarației de conformitate pentru Marea Britanie poate fi consultat la următoarea adresă de internet: Declarația de conformitate oficială se poate consulta la adresa http://www.samsung.com. Accesați Support (Asistență) > Search Product Support (Căutare produs pentru asistență), apoi introduceți denumirea modelului.

	Gamă de frecvență	Putere de transmisie (Maximă)
Wi-Fi	2401-2495 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Anunț Open Source

Software-ul inclus în acest produs conține un software Open Source.
URL-ul următor http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 duce la informații despre licența Open Source aferentă acestui produs.

SAMSUNG

Vă rugăm să rețineți că garanția Samsung NU acoperă apelurile de service pentru explicarea funcționării produsului, pentru remedierea unei instalări inadecvate sau pentru efectuarea de operații normale de curățare sau întreținere.

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII?

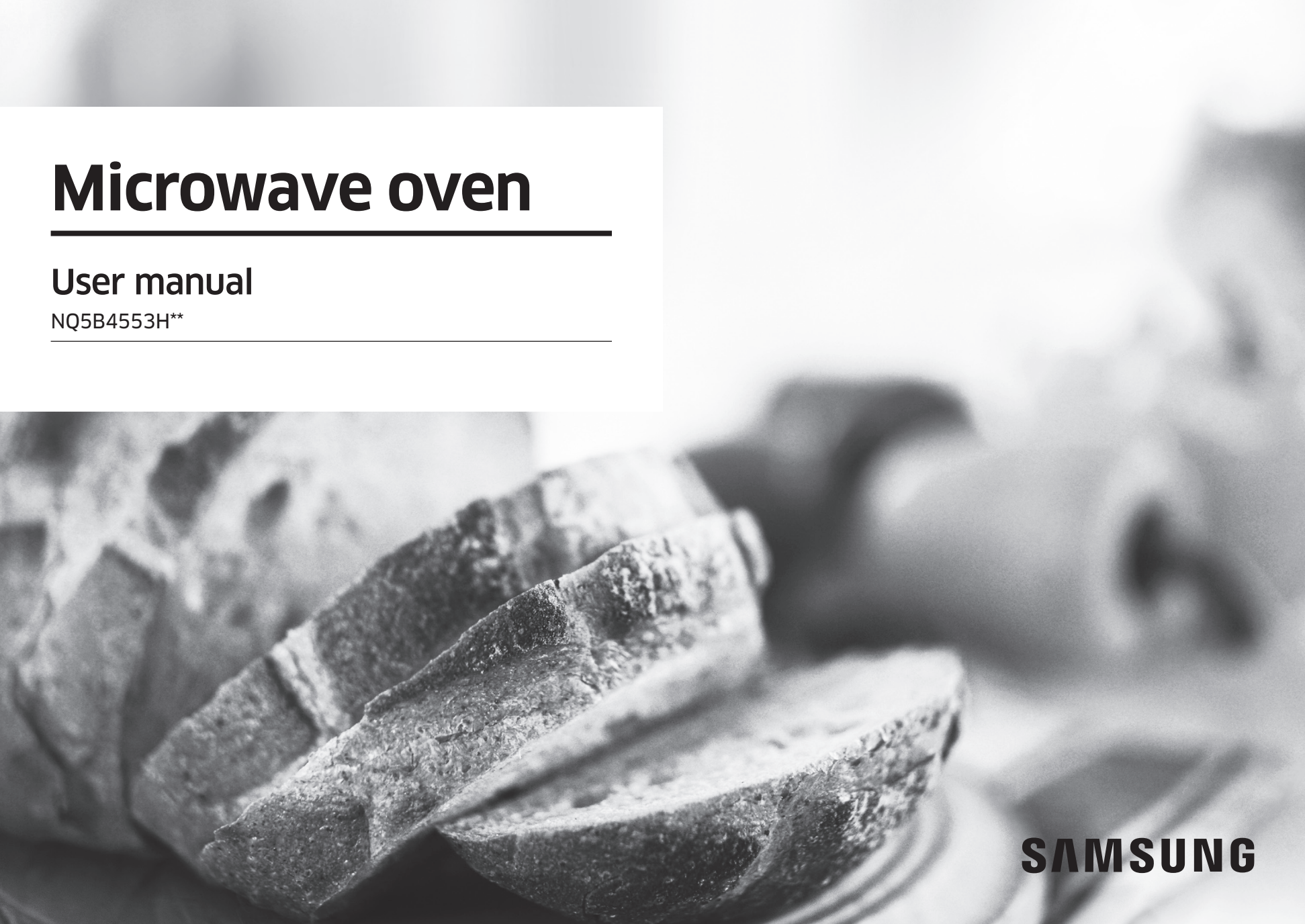
ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE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

DG68-01421E-00

Microwave oven

User manual

NQ5B4553H**



SAMSUNG

Contents

Safety instructions 3
Important safety instructions 3
General safety 7
Microwave operation precautions 8
Limited warranty 9
Product group definition 9
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 9

Installation 10
What's included 10
Installation instructions 11

Maintenance 14
Cleaning 14
Replacement (repair) 14
Care against an extended period of disuse 14

Before you start 15
Control panel 15
Clock 15
Side racks 16
About microwave energy 16
Cookware for microwave 17

Operations 18
Feature overview 18
Manual mode 19
Auto mode 23
Auto cook guide 24
Pure steam cooking guide 27
Special functions 28
More Functions 30
Smart Control 31

Cooking Smart 31
Manual cooking 31
Quick & Easy 38

Troubleshooting 39
Checkpoints 39
Information codes 43

Technical specifications 44

Appendix 44
Open Source Announcement 45

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 fied wiring in accordance with the wiring rules.

If supply cord without plug is installed on the appliance, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. The cleaning function depends on the model.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Safety instructions

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

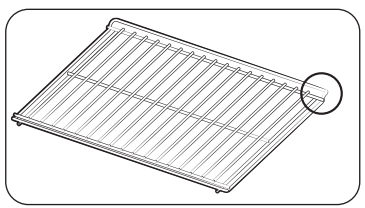
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.



Please put the bent up frame side to the back, in order to support the restposition when cooking big loads. (Depending on model)

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.
Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.
Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.
Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.
This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes.
Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.
Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.
If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.
Do not touch the power cord with wet hands.
While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.
Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.
Do not apply excessive pressure or impact to the oven.
Do not place the oven over fragile objects.
Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.
Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.
Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.
Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.
Do not pour or directly spray water onto the oven.
Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.
Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.
Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.
Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.
In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.
Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Safety instructions

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.
Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.
Do not use the oven to dry papers or clothes.
Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.
Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.
To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.
Always use oven mitts when removing a dish.
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.
Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.
Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)
Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.
  Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven.

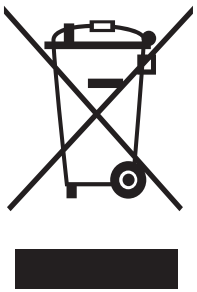
To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

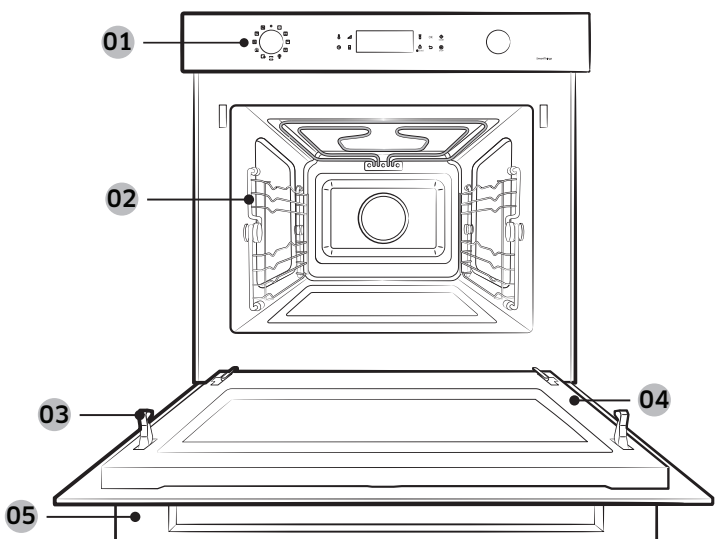
For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

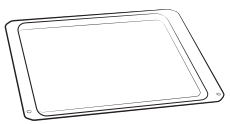
Oven at a glance



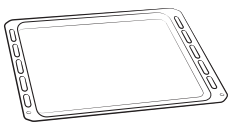
01 Control panel
02 Side racks
03 Safety door lock
04 Door
05 Door Handle

Accessories

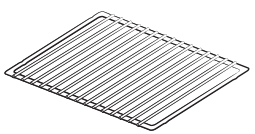
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



Ceramic tray
(Useful for microwave mode.)



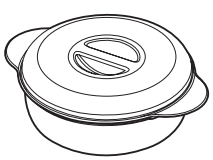
Baking tray
(Do not use for microwave mode.)



Wire tray insert
(Useful for speed menu and grill mode.)



3 Screws (M4 L25)



Pure steam cooker
(refer to page **27**.)

NOTE

- See the **Cooking Smart** on page **31-38** to determine the appropriate accessory for your dishes.
- The plastic steam cooker when using pure steam function.

Installation instructions

General Technical Information

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

This appliance complies with EU regulations.

Disposal of Packaging and Appliance

Packaging is recyclable.
Packaging may consist of the following materials:

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

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

Safety

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

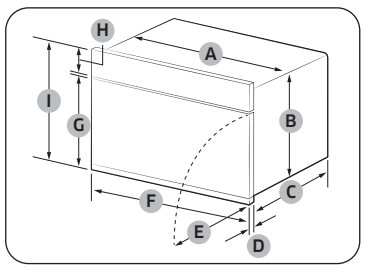
Electrical Connection

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

Install in the Cabinet

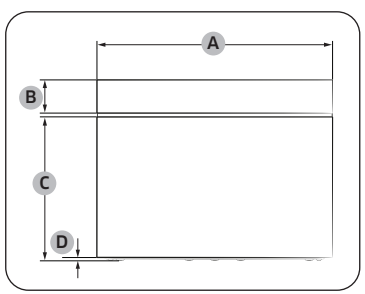
Kitchen Cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 ℃.
Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

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



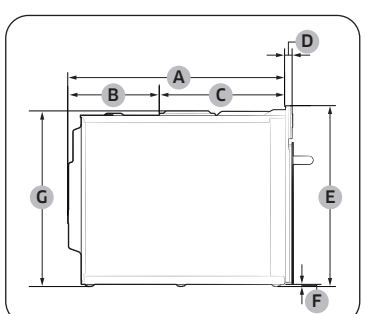
Oven (mm)

A	560	F	595
B	446	G	361
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Oven (mm)

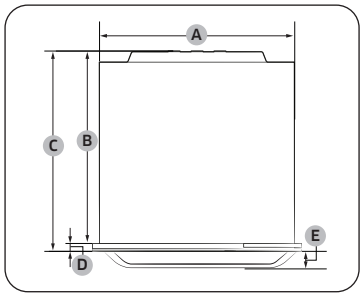
A	595
B	85
C	367
D	6



Oven (mm)

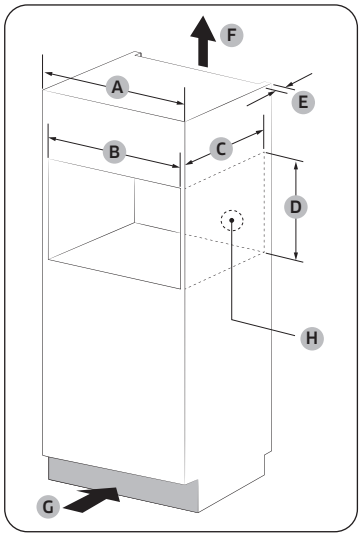
A	549	E	456
B	233	F	6
C	316	G	446
D	21		

Installation



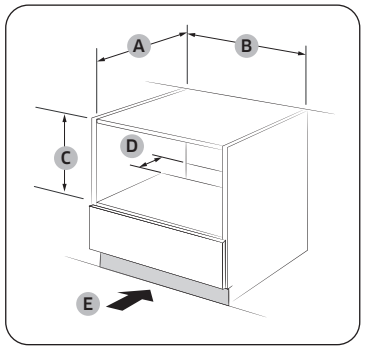
Oven (mm)

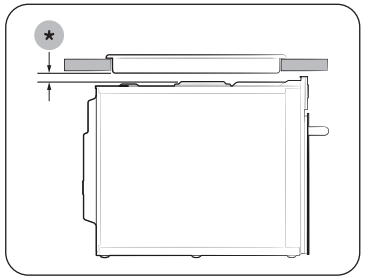
A	560	D	21
B	549	E	37
C	570		



Built-in cabinet (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Space for power outlet (30 Ø Hole)





Under-sink cabinet (mm)

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

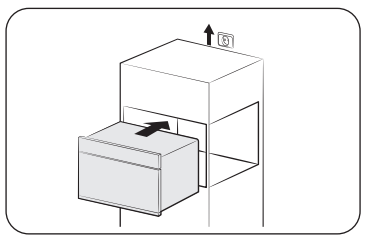
NOTE

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

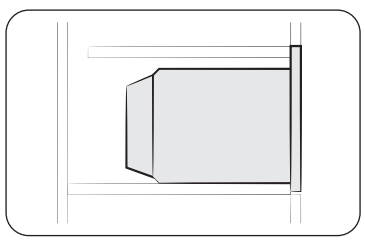
Installing with a hob

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

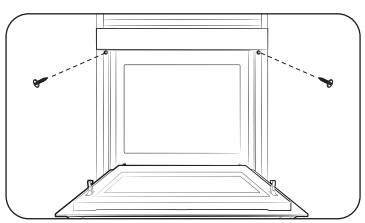
Mounting the oven



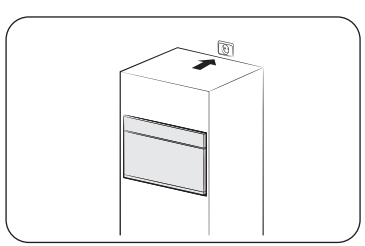
1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.



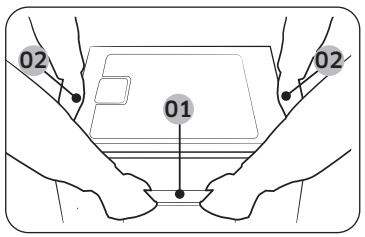
2. Slide the oven completely into the recess.



3. Fasten the oven using the two screws (4 x 25 mm) provided.



4. Make the electrical connection. Check that the appliance works.



Be sure to hold the appliance with 2 side handles and door handle when unpacking the product.

01 Door handle
02 Side handle

After the installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside of the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

Maintenance

Cleaning

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

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

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

⚠ CAUTION

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

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

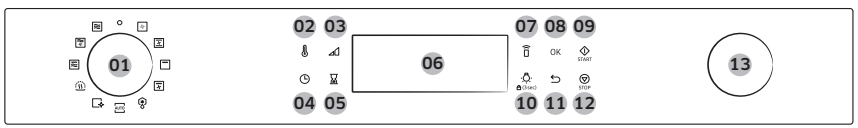
If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Before you start

There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe.

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode Dial	Turn the Mode Dial to wake the control panel or to select a desired cooking mode or function.
02 Temperature	Use to change the temperature.
03 Power Level	Use to change the power level.
04 Clock	Tap to change the current time.
05 Timer	Tap to use kitchen timer function.
06 Screen	Displays the menu, information and cooking progress.
07 Smart Control	Set the Smart Control function on or off. **NOTE** Easy Connection should be set prior to use this function.
08 OK	Select the current value.
09 Start	Tap to start the oven operation.
10 Light	Tap to turn the oven light on or off. • Tap and hold for 3 seconds to activate or deactivate. Child Lock is available only in standby state.
11 Back	Tap to move to the previous screen or to cancel the cooking.
12 Stop	Tap to stop the oven operation.
13 Value Dial	Turn the Value Dial to adjust the setting value for your selection. Turn to the right to increase or turn to the left to decrease.

Clock

It is important to set the correct time to ensure correct automatic operations.



To set the clock time

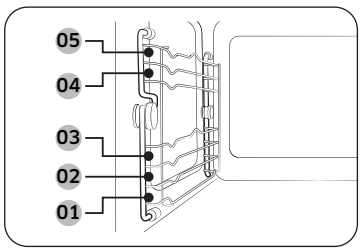
1. Tap and hold ◷ for 3 seconds.
2. Set the clock time(hour and minute) using the **Value Dial** and OK button.

NOTE

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

Before you start

Side racks

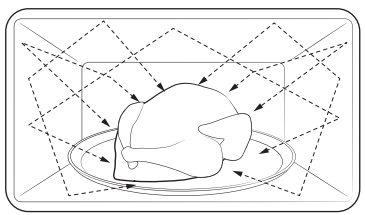


- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

01 Level 1	Microwave function
02 Level 2	Oven function
03 Level 3	
04 Level 4	
05 Level 5	

About microwave energy

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



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

NOTE

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

Cookware for microwave

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

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material	Microwave-safe	Description
Aluminium foil	△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.
Crusty plate	○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.
Bone china or earthenware	○	Porcelain, pottery, glazed earthenware, and bone china are usually microwave-safe unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	○	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging — Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
Fast-food packaging — Paper bags or newspaper	×	These may catch fire.
Fast-food packaging — Recycled paper or metal trims	×	These may cause arcing.
Glassware — Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
Glassware — Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
Glassware — Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal — Dishes	×	These may cause arcing or fire.
Metal — Freezer bag with twist-ties	×	
Paper — Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
Paper — Recycled paper	×	Causes arcing.

Before you start

Material		Microwave-safe	Description
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

○ : Microwave-safe △ : Use caution ✕ : Not microwave-safe

Operations

Feature overview

Feature			Temperature (Power level) range	Default temperature (Power level)
Manual Mode		Microwave	100-800 W	800 W
			The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.	
		Microwave + Convection	40-200 °C 100 W-600 W	180 °C 300 W
			The heating elements generate heat, and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.	
		Microwave + Grill	40-200 °C 100 W-600 W	200 °C 300 W
			The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.	
		Convection	40-230 °C	160 °C
			The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.	
		Fan Conventional	40-230 °C	180 °C
			The heat is generated from the top and bottom heating elements with fans. This setting is suitable for baking and roasting.	

Feature			Temperature (Power level) range	Default temperature (Power level)
Manual Mode		Large Grill	150-230 °C	220 °C
			The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).	
		Fan Grill	40-230 °C	180 °C
			Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.	
Auto Mode	AUTO	Auto Cook	For cooking beginners, the oven offers a total of 20 auto cooking programmes.	
		Auto Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.	
Special functions		Keep Warm	60-100 °C	60 °C
			Use this only for keeping foods warm that have just have been cooked.	
		Cleaning	The oven offers Steam Clean and Deodorisation functions. Steam Clean is useful for cleaning light soiling with steaming. Also, Deodorisation is useful for deodorising the oven.	

Manual mode

The default temperature (or Power level) changes according to the most frequently used setting for the last 10 operations.

Step 1. Select a mode



1. Use the **Mode Dial** to wake the control panel, and then select a manual mode.

Step 2. Set the temperature



1. Turn the **Value Dial** to select the desired temperature.
2. When done, tap **OK**.
3. If you want a quick start, tap **START**. The oven starts preheating. (Available for Convection, Fan Conventional, Large Grill, Fan Grill modes)

Step 3. Set the cooking time (and Power level)



1. Turn the **Value Dial** to select the cooking time.
   If you tap ◷, you can set cooking time.
2. To set end time, tap ◷ one more time and turn **Value Dial** to set desired end time.
3. To change the power level, tap ◿ and turn **Value Dial** to change.
4. When done, tap **START** to start cooking.
5. Also, you can set options before you start the oven.

⚠ CAUTION

Do not keep cooked food in the oven for too long. The food may spoil.

Step 4. Preheat (Convection, Fan Conventional, Large Grill, Fan Grill, Air Fry only)

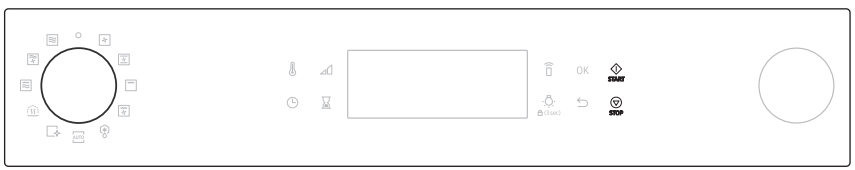
The oven starts preheating until it reaches the set temperature. When complete, the oven beeps and preheat indicator disappears.

To change the temperature (or Power level) and cook time during cooking



1. Tap **OK** during cooking.
2. Select temperature (or power level) or cook time using the **Value Dial**.
3. Tap **OK**.
4. Change the value using the **Value Dial**.
5. If you tap **OK**, you can change the value.
6. To change cooking time only, tap ◷. Then, change the cooking time you desire.

To stop the operation



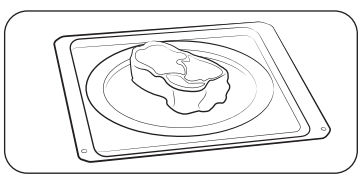
1. Turn the **Mode Dial** to off.
   - The oven display turns off, and the clock appears after 2 seconds.
   - The oven turns off even during cooking, and the clock appears after 2 seconds.
2. Tap **STOP**.
   - The oven pauses. Tap it again to cancel or tap **START** to resume cooking.

Microwave

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

- Use only microwave-safe cookware.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Microwave	>	-	>	Cooking time (Power Level)	>	-



1. Put food in microwave-safe container, put the container on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** section on page **19-20**. The oven will start after setting the cooking time.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

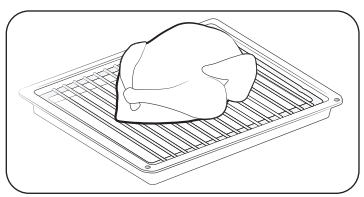
Power level

Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	800	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	88	700	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	75	600	
MEDIUM	56	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	38	300	
DEFROST	22	180	Use to defrost before cooking.
LOW	13	100	Use to defrost vegetables.

Microwave + Convection

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Microwave + Convection	>	Temperature	>	Cooking time (Power Level)	>	-



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the rack, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** section on page **19-20**. The oven will start after setting the cooking time.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

⚠ CAUTION

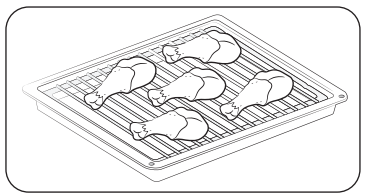
Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Operations

Microwave + Grill

The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy. Use only microwave-safe cookware, such as glass or ceramic cookware.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Microwave + Grill	>	Temperature	>	Cooking time (Power level)	>	-



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** section on page **19-20**. The oven will start after setting the cooking time.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

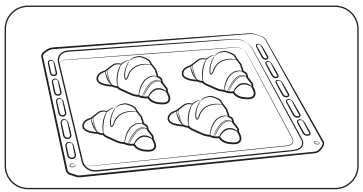
⚠ CAUTION

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

Convection

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Convection	>	Temperature	>	Cooking time	>	Preheating

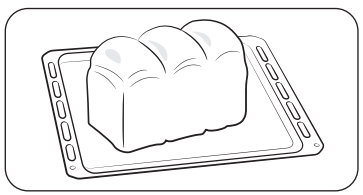


1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** section on page **19-20**.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Fan Conventional

The heat is generated from the top and bottom heating elements with fans. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Fan Conventional	>	Temperature	>	Cooking time	>	Preheating

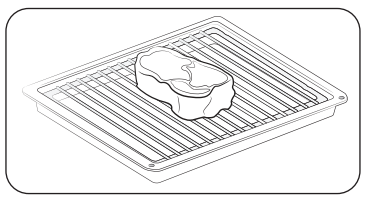


1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** section on page **19-20**.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Large Grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill		Temperature		Cooking time		Preheating

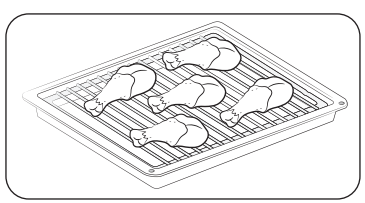


1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the Manual mode section on page 19-20.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Fan Grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

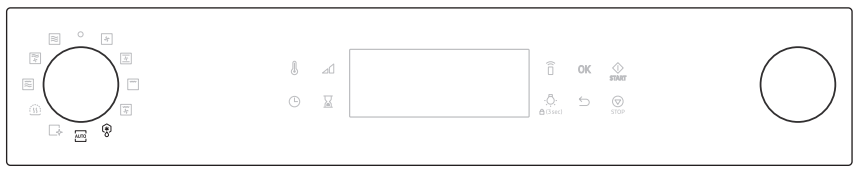
Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill		Temperature		Cooking time		Preheating



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-4 in the Manual mode section on page 19-20.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Auto mode

The oven offers 2 different auto modes for your convenience: Auto Defrost and Auto Cook. Select one that best fits your needs.



1. Use the **Mode Dial** to wake the control panel, select an Auto mode and then tap **OK** to confirm.
   - Auto Cook (AUTO), Auto Defrost.
2. Turn the **Value Dial** to select the preferred programme and tap **OK** to confirm.
3. Turn the **Value Dial** to set the desired weight and then tap **OK** to confirm.
4. The display shows the menu and accessory guide. (Tap **OK**.)
5. Tap **START** or **OK** to start cooking.

⚠ CAUTION

Always use oven gloves while taking out food.

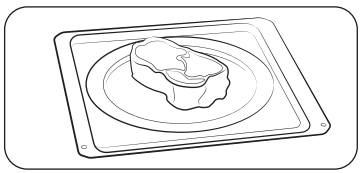
NOTE

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

Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 20 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

Step 1 **Auto cook** > Step 2 **Menu** > Step 3 **Weight**



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** section on page **23-25**.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Auto cook guide

No.	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
1	Plated Meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Ceramic tray	1
		Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.		
2	Frozen Pizza	0.3-0.4 0.4-0.5	Wire tray insert + Ceramic Tray	2
		Put frozen pizza on oven.		
3	Frozen Lasagne	0.4-0.5 0.6-0.7	Wire tray insert + Ceramic Tray	2
		Put frozen lasagne in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After reheating let stand for 2-3 minutes.		
4	Whole Chicken	1.1-1.2 1.2-1.3	Wire tray insert + Ceramic Tray	2
		Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of Wire tray insert rack with ceramic tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Put Start button to continue process. After cooking let stand for 5 minutes.		
5	Chicken Pieces	0.6-0.7 0.9-1.0	Wire tray insert + Ceramic Tray	4
		Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put on wire tray insert with ceramic tray with the skin-side down. Turnover, as soon as the oven beeps. After cooking let stand for 2-3 minutes.		

No.	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
6	Roast Lamb	0.8-0.9 1.1-1.2	Wire tray insert + Ceramic Tray	3
		Put marinated roast lamb on Wire tray insert rack with ceramic tray. When beeps, turnover and start again.		
7	Frozen Oven Chips	0.3-0.4 0.4-0.5	Baking tray	3
		Distribute frozen oven chips on metal baking tray.		
8	Baked Potato Halves	0.4-0.5 0.6-0.7	Wire tray insert + Ceramic Tray	4
		Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the tray with the cut side to the grill. After cooking let stand for 2-3 minutes.		
9	Apple Pie	1.2-1.4	Baking tray	2
		Put apple pie into a round metal dish. Put on the baking tray. The weight ranges include apple and so on.		
10	Dutch Loaf Cake	0.7-0.8	Baking tray	3
		Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish length way to the door on baking tray.		
11	Broccoli Florets	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic tray	1
		Cut broccoli into slices or halves. Add only 15 ml (1 tablespoon) water. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking.		
12	Cauliflower Florets	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic tray	1
		Rinse and clean fresh Cauliflower and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 0.3-0.4 kg. Put bowl in the centre of cavity. Cook covered. Stir after cooking.		

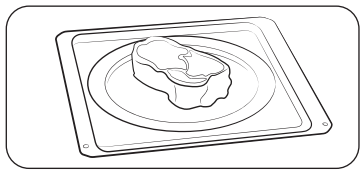
No.	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
13	Sliced Carrots	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
		Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 0.4-0.5 kg. Put bowl in the centre of cavity. Cook covered. Stir after cooking.		
14	Jacket Potatoes	0.3-0.4 0.7-0.8	Ceramic tray	1
		Rinse and clean potatoes, Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put on ceramic tray. After cooking, stand for 3-5 minutes.		
15	Peeled Potatoes	0.4-0.5 0.7-0.8	Ceramic tray	1
		Rinse and peel potatoes, cut into halves and put into an oven-proof glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.		
16	Courgettes	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic tray	1
		Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tablespoons) water or a knob of butter. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Cook until just tender.		
17	Sliced Egg Plants	0.1-0.2 0.3-0.4	Ceramic tray	1
		Cut egg plants into small slices and sprinkle with 15 ml (1 tablespoon) lemon juice. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking.		

No.	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
18	Sliced Onions	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
		Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tablespoon) water. Put them evenly into a glass bowl with lid. Cook covered. Stir after cooking.		
19	Mixed Vegetables	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
		Rinse and clean fresh vegetables. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 15 ml (1 tablespoon) water when cooking for 0.2-0.3 kg, and add 30 ml (2 tablespoons) for 0.4-0.5 kg. Put bowl in the centre of cavity. Cook covered. Stir after cooking.		
20	White Rice	0.2-0.3	Ceramic tray	1
		Use a large glass Pyrex bowl with lid. (Note that rice doubles in volume during cooking.) Cook covered. After cooking time is over, stir before letting stand. Add salt or herbs and butter. Note that rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.		

Defrost

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

Step 1 **Auto defrost** > Step 2 **Menu** > Step 3 **Weight**



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** section on page **23-25**.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Defrost guide

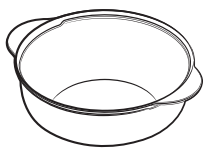
No.	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
1	Meat	0.2-1.5	Ceramic tray	1
		Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.		
2	Poultry	0.2-1.5	Ceramic tray	1
		Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.		
3	Fish	0.2-1.5	Ceramic tray	1
		Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.		

No.	Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
4	Bread/Cake	0.1-0.8	Ceramic tray	1
		Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.		
5	Fruit	0.1-0.6	Ceramic tray	1
		Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits.		

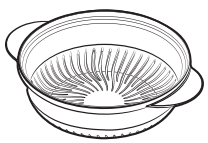
Pure steam cooking guide

The Pure Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven. This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.

The Microwave Pure steamer set is made up of 3 items:



Bowl



Insert tray



Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

Conditions of use:

- Do not use:
  - to cook foods with a high sugar or fat content
  - with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.

Maintenance:

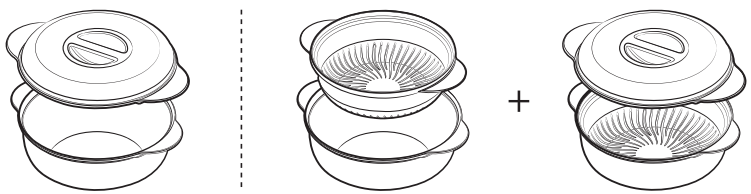
- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

Operations

Defrosting:

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

Handling of pure steam cooker



Bowl + Lid

Bowl with Insert tray + Lid

Precautions

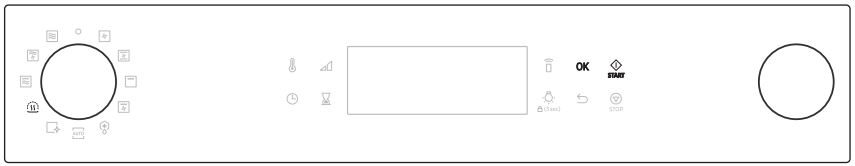
- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

Special functions

Keep Warm

With this function, only the convection heating element operates, and it cycles on and off to keep food warm.

When cooking is complete,



1. Use the **Mode Dial** to wake the control panel, and then select **Keep Warm** ().
2. Tap **OK** to confirm.
3. Turn the **Value Dial** to select the desired temperature (60-100 °C).
4. When done, tap **OK**. If you want a quick start, tap **START**. The oven starts warming.
5. Turn the **Value Dial** to select the operating time.
6. When done, tap **OK** or **START** to start.

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that just have been cooked.
- Do not run this function for more than 1 hour. Otherwise, this may affect food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food when using this function.

Keep Warm guide

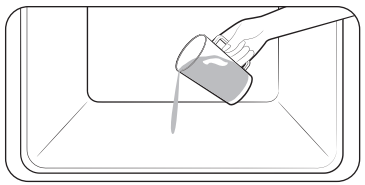
Food	Temperature (℃)	Standing time (min.)	Directions
Meals	80	30	For keeping meat, chicken, gratin, pizza, potatoes, and plated meals warm.
Drinks	80	30	For keeping water, milk, and coffee warm.
Breads/ pastries	60	30	For keeping bread, toast, rolls, muffins, and cake warm.
Dishes/ crockery	70	30	For preheating dishes and crockery. Arrange the dishes inside the cavity. Do not overload. (maximum load: 7 kg)

Cleaning

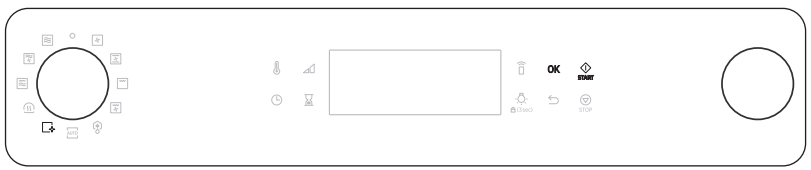
Cleaning offers Steam clean ( ) and Deodorisation ( ) functions.

Steam Clean

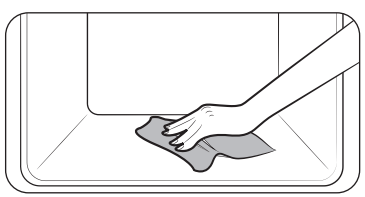
This function is useful for cleaning light soiling with steaming.



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



2. Use the **Mode Dial** to wake the control panel, and then select **Cleaning** ( ).
3. Turn the **Value Dial** to select '**C1**' **Steam Clean** ( ).
4. When done, tap **OK**. If you want a quick start, tap **START**. The oven starts cleaning.
5. Tap **OK** to read guide message.
6. When done, tap **OK** or **START** to start.



7. After completing **Steam Clean**, use a dry cloth to clean inside the oven.

⚠ WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

NOTE

- Use this feature only when the oven has cooled completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.
- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the microwave oven.
- If the oven is hot inside, auto cleaning will not activate. Wait until the oven cools down, and then try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

Deodorisation

This function is useful for deodorizing the oven. Use this function regularly to remove any unpleasant odour in your oven.



1. Use the **Mode Dial** to wake the control panel, and then select **Cleaning** ( ).
2. Turn the **Value Dial** to select '**C2**' **Deodorisation** ( ).
3. When done, tap **OK**.
4. Turn the **Value Dial** to set time, and then tap **OK** or **START** to start. (Default set time is 5 minutes.)

More Functions

Menu	Description
Timer	You can set the timer.
Lock	You can lock the control panel.
Sound	You can turn the oven's sound (beeps) on or off.
Wi-Fi	You can turn the Wi-Fi on or off.

Timer

1. Tap to use **Timer** function.
2. Set the timer (hour and minute) using the **Value Dial**.
3. Tap **OK** to start the timer.
4. Tap **STOP** to cancle the timer and tap to edit the timer.

Lock

1. Tap and hold for 3 seconds to lock the oven.
2. To unlock the oven, tap and hold for 3 seconds.

Sound

1. Tap and hold for 3 seconds to use **More Functions**.
2. Set option to number **1** by using **Value Dial** and tap **OK** button to change **Sound** setting.
3. Change the option on or off by using **Value Dial** button and then tap **OK**.

Wi-Fi

1. Tap and hold for 3 seconds to use **More Functions.**
2. Set option to number **2** by using **Value Dial** and tap **OK** button to change **Wi-Fi** setting.
3. Change the option on or off by using **Value Dial** button and then tap **OK**.

Smart Control

To use the oven's Smart Control, you must download the SmartThings app to a mobile device. Functions operated by the SmartThings app may not work smoothly if communication conditions are poor or the oven is installed in a place with a weak Wi-Fi signal.

How to connect the microwave oven

1. Download and open the SmartThings app on your mobile device.
2. Follow the app's on-screen instructions to connect your oven.
3. Once the process is complete, the icon located on your oven display, and the app will confirm you are connected.
4. If the icon does not appear, follow the instruction on the app to reconnect.

To control the oven remotely

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

1. Press Smart Control appears in the display. The oven can now be controlled remotely with a connected remote device.
2. Select the oven icon on the SmartThings app to open the Oven Control app. When the app is connected to the oven, you can perform the following functions through the applications:

Oven remote control using the SmartThings app	
Oven monitoring	• Check the status of the oven
Oven Remote control	• Set or adjust oven settings remotely. (Not available for Microwave mode)
My Cooking	• Turn the oven off remotely. • Once cooking starts, change the set cooking time and temperature remotely.
Error Check	• Automatically recognize errors.

NOTE

If is not shown in the display, you are still able to monitor the oven status and turn the oven off

Manual cooking

Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the ceramic tray.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-6	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green Beans	300	600	7½-8½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½-8½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (800 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre		
Brussels sprouts	250 500	5-6 7-8	3
	Add 60–75 ml (4-5 tbsp.) of water.		
Carrots	250	5-6	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250 500	5-6 7-8	3
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.		
Courgettes	250	3-4	3
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250	3-4	3
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250	3-4	3
	Cut leeks into thick slices.		

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3
	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.		
Onions	250	4-5	3
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.		
Turnip cabbage	250	5-6	3
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.
Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- **Rice**: Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- **Pasta**: Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	800	17-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	800	20-22	5	Add 500 ml of cold water.
	375		22-24		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	800	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	800	18-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	800	10-11	5	Add 1000 ml of hot water.

Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

Liquids and food

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drink	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	800	1½-2 2-3	1-2
	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup in the center of ceramic tray. Stir carefully before and after standing time.			
Soup (Chilled)	250 g	800	3-4	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (Chilled)	350 g	600	5-6	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Pasta with sauce (Chilled)	350 g	600	5-6	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Plated meal (Chilled)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film.			

Baby foods & milk

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (sec.)	Standing time (min.)
Baby Food (Vegetable + Meat)	190 g	600	30-40	2-3
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600	20-30	2-3
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby Milk	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Stir or Shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, Shake well and check the temperature carefully.			

Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.
Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250 500	6-7 8-12	15-30
	Pork steaks	250	7-8	
	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.			
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
	First, put chicken pieces skin - side down, whole chicken breast - side - down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.			
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.			
Fruit	Berries	300	6-7	5-10
	Spread fruit on a flat, round glass dish with a large diameter.			

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250 500	4-4½ 7-9	
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.			

Grilling guide

The grill-heating elements are located on the ceiling of the cooking chamber. These elements operate only when the door is closed.
When grilling food, put the food on the high rack unless otherwise instructed. Preheat the grill for 2-3 minutes with Grill mode, and, unless otherwise instructed below, grill food on the high rack. When grilling is complete, use oven gloves to take out the food.

Cookware

Grill and Fan grill: Use flameproof containers, which may include metal parts. Do not use plastic cookware of any kind.
Microwave + Grill: Do not use cookware that is made of metal or plastic substances.

Food type

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and all kinds of toast with toppings.

Grilling

Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Kebab spits	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	8-10	6-8
Pork steaks	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	7-9	5-7
Sausages	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	6-8	6-8
Chicken pieces	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	20-25	15-20
Salmon steaks	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	8-12	6-10
Sliced vegetables	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	15-20	-
Toast	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	2-3	1-2
Cheese toasts	Wire tray insert + Ceramic Tray	5	3-5	-

Fan Grill

Set the temperature in this table and preheat for 5 minutes.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Potato wedges	200-220	Baking tray	4	25-30	-
Frozen croquettes	210-220	Baking tray	4	15-20	-
Frozen chicken nuggets	210-220	Baking tray	4	15-20	-
Whole fish	200-220	Wire tray insert + Ceramic tray	4	10-15	10-15
Chicken pieces	200-210	Wire tray insert + Ceramic tray	4	20-25	15-20
Whole chicken	200-210	Wire tray insert + Ceramic tray	3	30-35	25-30

Microwave + Grill

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Baked potatoes	1st: 450 2nd: -	1st: 180-200 2nd: 220	Wire tray insert + Ceramic Tray	4	10-15	2-4
Grilled tomatoes	180	160-180	Wire tray insert + Ceramic Tray	4	10-15	-
Vegetable gratin	450	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	4	10-15	-
Roast fish	300	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	4	5-8	6-10
Chicken pieces	300	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	4	13-17	13-17

Convection guide

Convection and Fan conventional

Convection mode and Fan conventional mode, both the heating element and the side-wall fan operate together to circulate the heat inside the cooking chamber. All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Microwave + Convection

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. The oven offers 5 different combination modes for your convenience. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads. Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Convection

Preheat the oven with Convection mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Hazelnut cake square mould	160-170	Wire tray insert + Ceramic Tray	2	60-70
Lemon cake ring-shaped or bowl mould	150-160	Wire tray insert + Ceramic Tray	2	50-60
Sponge cake	150-160	Wire tray insert + Ceramic Tray	2	25-35
Fruit flan base	150-170	Wire tray insert + Ceramic Tray	2	25-35
Flat streusel fruit cake (yeast dough)	150-170	Baking tray	3	30-40
Croissants	170-180	Baking tray	2	10-15
Bread rolls	180-190	Baking tray	2	10-15
Cookies	160-180	Baking tray	3	10-20
Oven chips	200-220	Baking tray	3	15-20

Fan Conventional

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Fan Conventional mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Lasagna	180-190	Baking tray	3	25-30
Potato Gratin	170-180	Baking tray	2	45-50
Sponge Cake	150-160	Baking tray	2	35-40
Loaf cake	150-160	Baking tray	2	50-60
White bread	170-180	Baking tray	2	20-25
Homemade Pizza	180-200	Baking tray	2	20-30
Frozen self-rising Pizza	180-200	Baking tray	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Baking tray	2	40-50
Apple Pie	160-170	Baking tray	2	60-80
Puff Pastry, Apple filling	180-190	Baking tray	3	15-20

Cooking Smart

Microwave + Convection

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Whole chicken 1.2 kg	1st: 450 2nd: 300	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	3	20-25	23-27
Roast beef / Lamb (Medium)	300	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	3	17-22	18-25
Frozen lasagne / Pasta gratin	450	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	3	30-35	-
Potato gratin	450	180-200	Wire tray insert + Ceramic Tray	3	15-20	-
Fresh fruit flan	100	160-180	Ceramic Tray	3	45-50	-

Quick & Easy

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Meltng crystallized honey

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

Melting gelatine

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

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the START button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Back" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.

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

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30 secs button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 secs button when it was not operating.

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

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

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	
C-F1	Only occurs when EEPROM Read or Write is not working.	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
C-F2	The touch key is malfunction.	Stop the oven and then try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	2700 W
	Microwave	1600 W
	Grill	2600 W
	Convection	2600 W
Output Power		100 W / 800 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 x 456 x 570 mm
	Built-in	560 x 446 x 549 mm
Volume		50 liter
Weight	Net	38.8 Kg
	Shipping	45.6 Kg

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Appendix

Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
WiFi	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min)	20 min.
Off mode	Power consumption	0.5 W
	Period of time for the power management (min)	30 min.

Data determined according to standard EN 50564 and Regulation (EC) No 1275/2008.

NOTE

Hereby, Samsung declares that this radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements in the UK. The full text of the EU declaration of conformity and the UK declaration of conformtiy is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at http://www.samsung.com. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
WiFi	2401-2495 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software.
The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.

SAMSUNG

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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

DG68-01421E-00