

# Kuchenka mikrofalowa

---

Instrukcja obsługi

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**

# Spis treści

<b>Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>3</b>
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
<b>Instalacja</b>	<b>10</b>
Elementy	10
Instrukcje montażu	11
Instalowanie w szafce	11
<b>Przed rozpoczęciem</b>	<b>14</b>
Panel sterowania	14
Ustawienia początkowe	14
Ruszty boczne	15
Informacje o energii mikrofalowej	16
Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej	16
<b>Obsługa</b>	<b>18</b>
Tryby kuchenki	18
Tryb Mikrofala	20
Funkcja specjalna	22
Programy automatyczne	23
Automatyczne rozmrażanie	24
Szybkie gotowanie	24

Minutnik	25
Czyszczenie	25
Ustawienia	26
Blokada	28
<b>Inteligentne pieczenie</b>	<b>28</b>
Programy automatyczne	28
Automatyczne rozmrażanie	31
Szybkie gotowanie	32
Gotowanie ręczne	33
Szybko i łatwo	44
<b>Konserwacja</b>	<b>45</b>
Czyszczenie	45
Wymiana (naprawa)	46
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	46
<b>Rozwiązywanie problemów</b>	<b>46</b>
Punkty kontrolne	46
Kod informacyjny	51
<b>Dane techniczne</b>	<b>51</b>
<b>Dodatek</b>	<b>52</b>
Informacja dotycząca oprogramowania Open Source	52

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

---

### 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:** Płynny 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 ściernie 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.

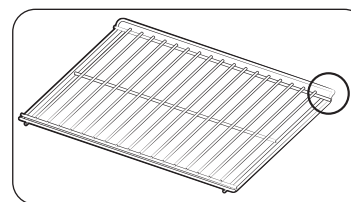
Kiedy urządzenie działa, temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

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 pomocą 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 zawieszania 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 mikrofałe 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 drucziana podstawa.

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](http://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:

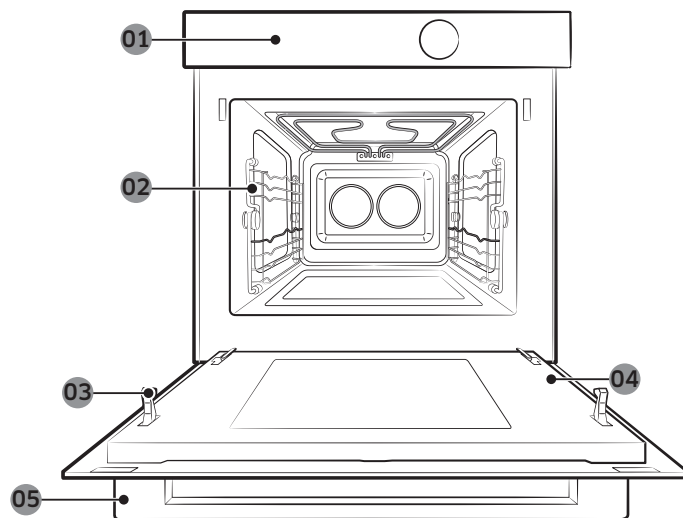
[www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# 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.

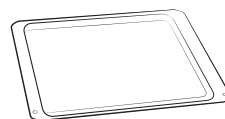
### Przegląd informacji o kuchenice



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

## Akcesoria

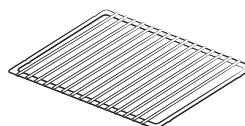
Kuchenka jest dostarczana z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



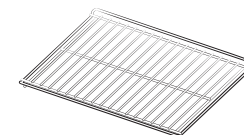
Płyta ceramiczna  
(Przydatna do pracy w trybie kuchenki mikrofalowej.)



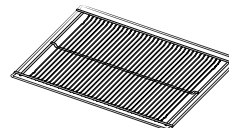
Taca do pieczenia  
(Nie używać w trybie kuchenki mikrofalowej.)



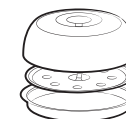
Żeberkowa wkładka tacy  
(Przydatna w menu szybkiego gotowania i w trybie grilla.)



Ruszt kuchenki  
(Nie używać w trybie kuchenki mikrofalowej.)



Ruszt do smażenia beztłuszczowego  
(Przydatny do gotowania w trybie smażenia beztłuszczowego.)



Pro Steamer  
(Przydatne do pracy w trybie kuchenki mikrofalowej podczas gotowania na parze.)



3 Śruby (M4 L25)

### UWAGA

W celu określenia właściwych akcesoriów do przygotowywania określonych potraw należy zapoznać się z częścią **Inteligentne pieczenie** na stronach **28**.

## 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 podłączone jest urządzenie musi być zgodna z przepisami krajowymi i lokalnymi.

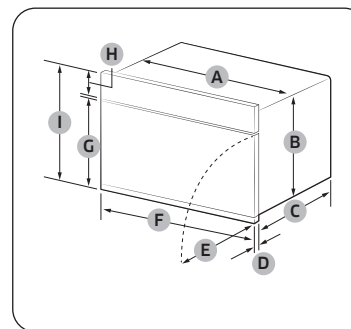
Urządzenie należy ustawiać w taki sposób, aby zawsze można go było odłączyć od zasilania.

Odłączanie może się odbywać poprzez pozostawienie dostępnej wtyczki lub instalację wyłącznika w instalacji stałej zgodnie z zasadami wykonywania instalacji elektrycznych.

## Instalowanie w szafce

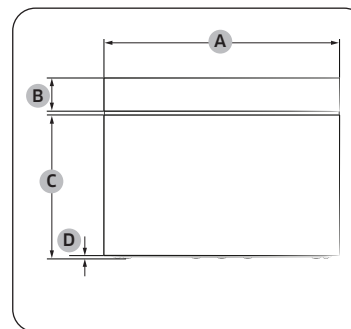
Szafka kuchenna, w którą wbudowana ma być kuchenka, musi być odporna na wysokie temperatury (maks. 100°C). Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

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



Kuchenka (mm)

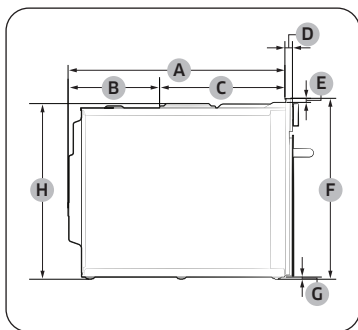
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Kuchenka (mm)

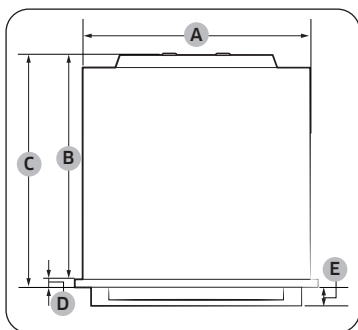
A	595
B	85
C	360
D	6

# Instalacja



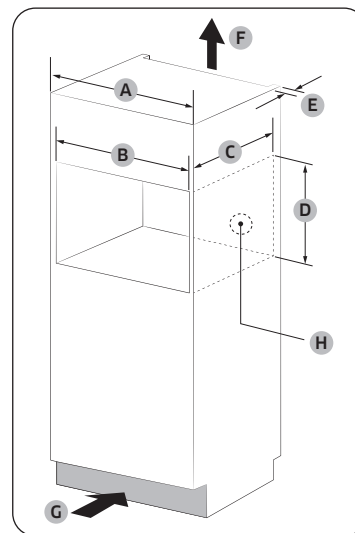
Kuchenka (mm)

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



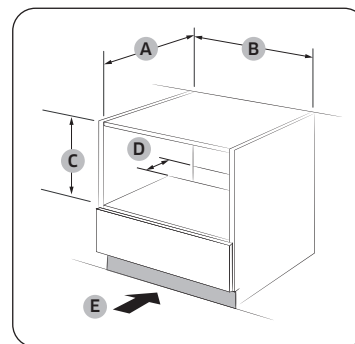
Kuchenka (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
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 cm <sup>2</sup>
G	200 cm <sup>2</sup>
H	Miejsce na gniazdko zasilające (otwór 30 Ø)

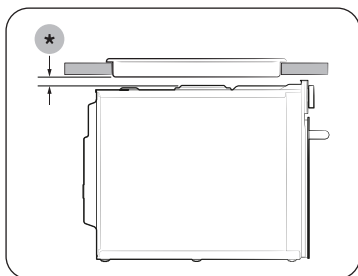


Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

## UWAGA

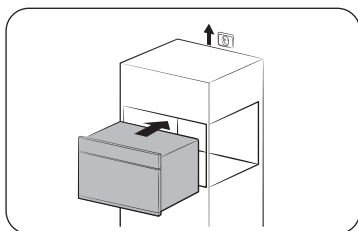
Wysokość minimalna (C) dotyczy instalacji urządzenia wolnostojącego.



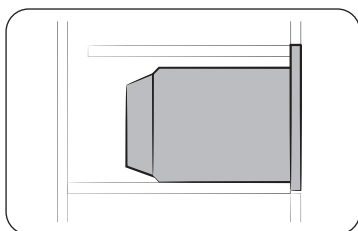
### Instalacja z płytą grzejącą

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

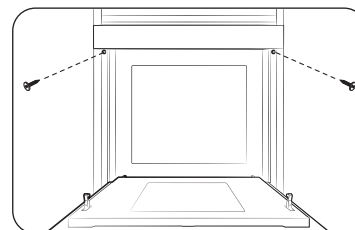
### Montaż kuchenki



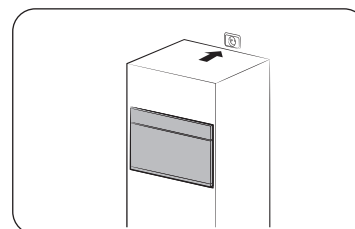
1. Wsuń częściowo kuchenkę w otwór szafki. Kabel poprowadź do źródła zasilania.



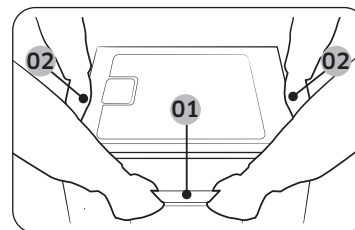
2. Wsuń całkowicie kuchenkę w otwór szafki.



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



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



- 01 Uchwyt drzwiczek
- 02 Uchwyt boczny

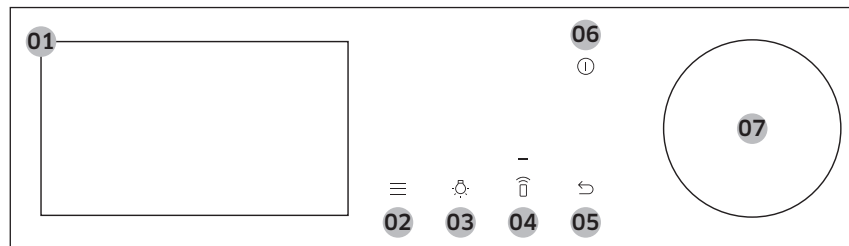
Produkt należy trzymać za 2 uchwyty boczne i uchwyt drzwiczek w trakcie jego odpakowywania.

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.

# Przed rozpoczęciem

## Panel sterowania

Panel sterowania kuchenki jest wyposażony w wyświetlacz (niedotykowy), pokrętkę i przyciski dotykowe do sterowania. Przeczytaj poniższe informacje, aby dowiedzieć się więcej o panelu sterowania kuchenki.



01	Ekran	Wyświetla menu, informacje i postęp gotowania.
02	Opcje	Dotknij, aby wyświetlić listę opcji.
03	Oświetlenie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza kuchenki.
04	Smart Control	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć funkcję Smart Control. <b>UWAGA</b> Przed użyciem tej funkcji należy skonfigurować łatwe połączenie.
05	Wstecz	Dotknij, aby przejść do poprzedniego ekranu.
06	Moc	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć ekran.
07	Pokrętko	Obrót w lewo i w prawo umożliwia nawigowanie po menu i listach. Dana pozycja zostanie podkreślona, aby pokazać użytkownikowi miejsce na ekranie. Naciśnij pokrętkę, aby wybrać podkreśloną pozycję.

## Ustawienia początkowe

Kiedy włączysz kuchenkę po raz pierwszy, pojawi się ekran powitalny i logo firmy Samsung. Postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie, aby przeprowadzić konfigurację początkową. Możesz zmienić ustawienia początkowe później na ekranie Ustawienia.

1. Na ekranie powitalnym wybierz opcję **Rozpocznij konfigurację** i naciśnij **Pokrętko**.
2. Ustaw język.
  - a. Wybierz język i naciśnij **Pokrętko**.
  - b. Wybierz opcję **Dalej** i naciśnij **Pokrętko**.
3. Wyraż zgodę na „**Warunki**” oraz „**Politykę prywatności**”.
4. Połącz urządzenie z aplikacją SmartThings.
  - a. Na ekranie Środowisko mobilne wybierz **Dalej** i naciśnij **Pokrętko**.
  - b. Zeskanuj kod QR na ekranie przy użyciu smartfona i wykonaj instrukcje wyświetlone na ekranie telefonu, aby zakończyć nawiązywanie połączenia.
    - Jeśli nie chcesz realizować tego kroku, wybierz opcję **Pomiń** i naciśnij **Pokrętko**, aby przejść do następnego kroku.
  - c. Po otrzymaniu komunikatu o pomyślnym nawiązaniu połączenia wybierz opcję **OK** i naciśnij **Pokrętko**.

5. Ustaw strefę czasową.
  - a. Wybierz strefę czasową i naciśnij **Pokrętko**.
  - b. Wybierz opcję **Dalej** i naciśnij **Pokrętko**.
6. Ustaw datę.
  - a. Wybierz dzień, miesiąc i rok. Naciśnij **Pokrętko** po wybraniu każdej pozycji.
  - b. Wybierz opcję **Dalej** i naciśnij **Pokrętko**.

**UWAGA**

Pomiń ten krok, jeśli masz urządzenie połączone z aplikacją SmartThings.

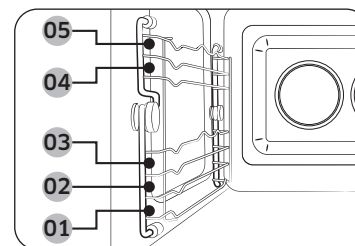
7. Wybierz godzinę.
  - a. Ustaw godzinę i minuty. Naciśnij **Pokrętko** po wybraniu każdej pozycji.
  - b. Wybierz opcję **Dalej** i naciśnij **Pokrętko**.

**UWAGA**

Pomiń ten krok, jeśli masz urządzenie połączone z aplikacją SmartThings.

8. Wybierz opcję **Gotowe** i naciśnij **Pokrętko**, aby zakończyć wprowadzanie ustawień.
  - Pojawi się ekran z poradnikiem pierwszego użycia. Możesz wybrać opcję **WIĘCEJ INFORMACJI** i nacisnąć **Pokrętko**, aby zobaczyć poradnik lub **PÓŹNIEJ** i nacisnąć **Pokrętko**, aby pominąć ten krok.

## Ruszty boczne



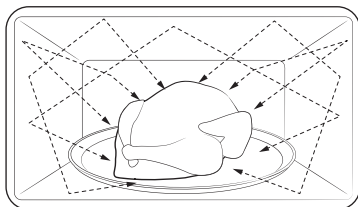
- Włóż akcesorium na odpowiednie miejsce wewnątrz kuchenki.
- Zachowaj ostrożność podczas wyciągania przyborów kuchennych i/lub akcesoriów z kuchenki. Ciepłe posiłki i akcesoria mogą powodować oparzenia.

<b>01</b>	Poziom 1	Funkcja kuchenki mikrofalowej
<b>02</b>	Poziom 2	Funkcja piekarnika
<b>03</b>	Poziom 3	
<b>04</b>	Poziom 4	
<b>05</b>	Poziom 5	

# Przed rozpoczęciem

## Informacje o energii mikrofalowej

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



1. Mikrofałe generowane przez magnetron rozprzestrzeniają się równomiernie dzięki zastosowaniu systemu dystrybucji wirowej. Dlatego pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofałe są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Następnie mikrofałe 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 Mikrofała muszą umożliwiać przenikanie mikrofał przez ich ścianki oraz penetrację żywności. Metale takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź odbijają mikrofałe. Dlatego też nie należy stosować przyborów wykonanych z metalicznych materiałów. Przybory kuchenne oznaczone jako nadające się do kuchenek mikrofalowych są zawsze bezpieczne. Aby uzyskać dodatkowe informacje o odpowiednich przyborach kuchennych, przeczytaj poniższy poradnik.

### Wymagania:

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

Materiał	Możliwość użycia w kuchenke 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 kuchenke 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 podgrzania.
	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.

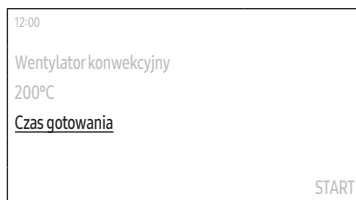
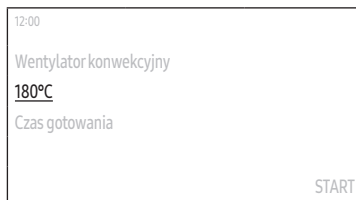
Materiał		Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis
Wyroby plastikowe	Pojemniki	○	Używane mogą być tylko pojemniki z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Niektóre rodzaje plastiku mogą ulegać odkształceniu lub odbarwieniu w wysokich temperaturach.
	Folia kuchenna	○	Do zatrzymywania wilgoci 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

✗ : Niebezpieczne mikrofalowo

## Tryby kuchenki

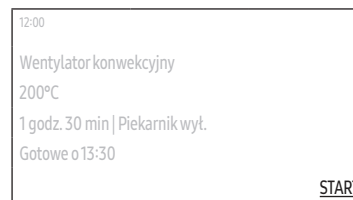
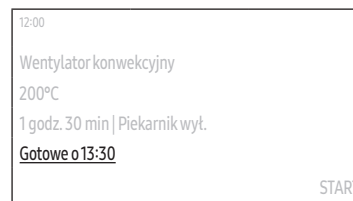


1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Konwekcja** i naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz żądany tryb gotowania i naciśnij **Pokrętko**.  
(Szczegółowe informacje dotyczące każdego trybu zawiera sekcja „Opis trybów kuchenki” na stronie 19.)
3. Ustaw żądaną temperaturę.
  - Domyślna temperatura i zakres temperatur zależą od trybu gotowania.

4. Wybierz **Czas gotowania** i naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas gotowania.
  - Maksymalny czas gotowania wynosi 10 godzin.
5. Po ustawieniu czasu gotowania wybierz opcję uruchamianą po zakończeniu gotowania i naciśnij **Pokrętko**.
  - Możesz wybrać **Wyłączenie kuchenki**, **Utrzymywanie temperatury** lub **Utrzymywanie ciepła**.
  - Tryb dużego grilla nie obsługuje opcji **Utrzymywanie ciepła**.

### UWAGA

Jeśli zaczniesz gotować bez ustawienia czasu gotowania lub opcji **Utrzymywanie temperatury**, musisz wyłączyć kuchenkę ręcznie.



6. Wybierz **Gotowe o** i naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas zakończenia.
  - Kiedy ustawisz czas gotowania, kuchenka wyświetli czas do zakończenia gotowania (przykład: **Gotowe o 13:30**)
7. Wybierz **START** i naciśnij **Pokrętko**.
  - Jeśli nie zmienisz czasu zakończenia, kuchenka rozpocznie gotowanie natychmiast.
  - Jeśli zmienisz czas zakończenia, kuchenka automatycznie dostosuje czas rozpoczęcia, aby zakończyć gotowanie w ustawionym czasie.

### UWAGA

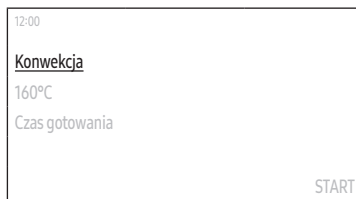
- Możesz zmienić temperaturę i czas gotowania podczas gotowania.
- Podczas gotowania wybierz opcję **Pauza**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby wstrzymać gotowanie. Po wstrzymaniu gotowania możesz zakończyć lub kontynuować gotowanie.
  - Wybierz **OK** i naciśnij **Pokrętko**, aby zakończyć gotowanie.
  - Wybierz opcję **Kontynuuj** i naciśnij **Pokrętko**, aby kontynuować gotowanie.
- Po zakończeniu gotowania na ekranie pojawi się opcja **+5 mins**.
  - Możesz wybrać opcję **+5 mins**, a następnie nacisnąć **Pokrętko**, aby wydłużyć gotowanie o kolejne 5 minut.

## Opis trybów kuchenki

Tryb	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)
Konwekcja	40-250	160
	Tylony 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	40-250	180
	Ciepło jest generowane w górnych i dolnych elementach grzejnych z wentylatorami. To ustawienie jest odpowiednie do przygotowania wypieków i pieczenia.	
Duży grill	150-250	220
	Duży grill emituje ciepło. Użyj tego trybu, aby zarumienić górną część potrawy (np. mięsa, lasagni lub zapiekanki).	
Grill z wentylatorem	40-250	180
	Dwa górne elementy grzejne generują ciepło, które jest rozprowadzane przez wentylator. Użyj tego trybu do grillowania mięsa lub ryb.	
Ogrzewanie górne + Konwekcja	40-250	180
	Górny element grzejny generuje ciepło, które jest równomiernie rozprowadzane przez wentylator konwekcyjny. Użyj tego trybu do pieczenia, jeśli wymagana jest chrupiąca górna część potrawy (np. w przypadku mięs lub lasagne).	

Tryb	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)
Ogrzewanie dolne + Konwekcja	40-250	200
	Dolny element grzejny generuje ciepło, które jest równomiernie rozprowadzane przez wentylator konwekcyjny. Użyj tego trybu w przypadku pizzy, chleba lub ciast.	
Intensywne gotowanie	40-250	220
	Intensywne gotowanie aktywuje wszystkie elementy grzejne naprzemiennie, aby równomiernie rozprowadzać ciepło w kuchenke. Użyj tego przepisu w przypadku dużych potraw, np. dużych zapiekanek lub ciast.	
Profesjonalne pieczenie	80-200	160
	Profesjonalne pieczenie obejmuje automatyczny cykl rozgrzewania wstępnego, aż temperatura kuchenki osiągnie 220°C. Następnie górny element grzejny i wentylator konwekcyjny zaczynają działać, aby podsmażyć potrawę, np. mięso. Po podsmażeniu mięso będzie gotowane w niższych temperaturach. Użyj tego trybu do przygotowania wołowiny, drobiu lub ryb.	
Smażenie beztłuszczowe	150-250	220
	Tryb smażenia beztłuszczowego korzysta z gorącego powietrza, aby umożliwić przygotowanie bardziej chrupkich i zdrowszych posiłków z produktów zamrożonych lub świeżych, bez oleju lub przy zastosowaniu mniejszej ilości oleju niż w przypadku normalnych trybów konwekcyjnych. Aby zapewnić najlepsze rezultaty, należy używać tego trybu z tacą do smażenia beztłuszczowego. Skorzystaj z przepisu lub instrukcji na opakowaniu, aby odpowiednio ustawić temperaturę, czas i ilość.	

## Tryb Mikrofala



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Konwekcja** i naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz żądany tryb gotowania i naciśnij **Pokrętko**.  
(Szczegółowe informacje dotyczące każdego trybu zawiera sekcja „Opis trybów kuchenki mikrofalowej” na stronie 21.)
3. Ustaw żadaną temperaturę.
  - Tryb mikrofali nie wymaga ustawiania temperatury.
  - Domyślna temperatura i zakres temperatur zależą od trybu gotowania.

4. Ustaw poziom mocy.
  - Domyślny poziom mocy i zakres poziomu mocy zależą od trybu gotowania.



5. Wybierz **Czas gotowania** i naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas gotowania.
  - Maksymalny czas gotowania wynosi 1 godzinę i 30 minut.
  - Możesz wybrać opcję **+30 sekund** i nacisnąć **Pokrętko**, aby dodać 30 sekund czasu gotowania.
6. Wybierz **START** i naciśnij **Pokrętko**.
  - Kuchenka od razu zacznie gotować.

### UWAGA

- Możesz zmienić temperaturę i czas gotowania podczas gotowania.
- Podczas gotowania wybierz opcję **Pauza**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby wstrzymać gotowanie. Po wstrzymaniu gotowania możesz zakończyć lub kontynuować gotowanie.
  - Wybierz **OK** i naciśnij **Pokrętko**, aby zakończyć gotowanie.
  - Wybierz opcję **Kontynuuj** i naciśnij **Pokrętko**, aby kontynuować gotowanie.
- Po zakończeniu gotowania na ekranie pojawi się opcja **+30 sekund** (**+30 sekund** nie pojawi się, jeśli czas gotowania był ustawiony na mniej niż 5 sekund).
  - Możesz wybrać opcję **+30 sekund**, a następnie nacisnąć **Pokrętko**, aby wydłużyć gotowanie o kolejne 30 sekund.

## Opis trybów kuchenki mikrofalowej

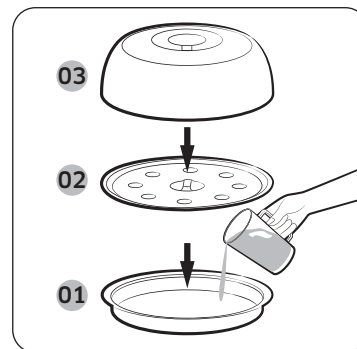
Tryb	Zakres temperatury (°C) / Poziomu mocy (W)	Domyślna temperatura (°C) / Poziomu mocy (W)
Mikrofałe	- / 100-850	850
	Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.	
Mikrofałe + Grill	40-200 / 100-600	200 / 300
	Elementy grzejne generują ciepło, które jest wzmacniane energią mikrofalową.	
Mikrofałe + Konwekcja	40-200 / 100-600	180 / 300
	Elementy grzejne generują ciepło, a wentylator konwekcyjny rozprowadza wysoką temperaturę wewnątrz piekarnika, ze wzmocnieniem przez energię mikrofalową.	
Mikrofałe + Pieczenie	40-200 / 100-600	180 / 300
	Tryb ten umożliwia połączenie grilla z wentylatorem i energii mikrofal, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię.	

## Poziom mocy

Poziom	Wartość procentowa (%)	Moc wyjściowa (W)	Opis
WYSOKI	100	850	Do podgrzewania płynów.
NIŻSZY WYSOKI	82	700	Do podgrzewania i gotowania.
PODWYŻSZONY	71	600	
ŚREDNI	53	450	Do pieczenia mięsa i podgrzewania warzyw.
OBNIŻONY	35	300	
ROZMRAŻANIE	21	180	Do rozmrażania przed gotowaniem.
NISKI	12	100	Do rozmrażania warzyw.

## Użycie akcesorium Pro Steamer

Możesz ręcznie gotować na parze potrawy przy użyciu akcesorium Pro Steamer.

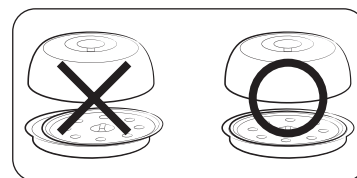


- 01 Talerz do gotowania na parze / Talerz teflonowy
- 02 Taca do parowania
- 03 Pokrywka ze stali nierdzewnej

1. Wlej 500 ml zimnej wody na talerz do gotowania na parze. Umieść tacę do parowania na talerzu do gotowania na parze, połów potrawę na tacy, a następnie zamknij przy użyciu pokrywki ze stali nierdzewnej. Umieść Pro Steamer w środku komory.
2. Wykonaj kroki 2-4 w sekcji dotyczącej kuchenki mikrofalowej, aby ustawić pozostałe opcje gotowania.
  - Aby uzyskać szczegółowe instrukcje dotyczące gotowania, przeczytaj sekcję Pro Steamer na stronie 40.

### UWAGA

Należy zawsze sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.



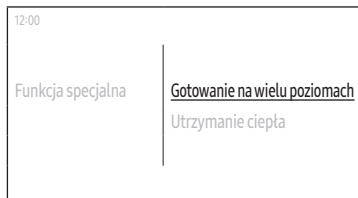
### PRZESTROGA

Upewnij się, że pokrywka jest zamknięta na akcesorium Pro Steamer, aby zapewnić jego odpowiednie dopasowanie do talerza do gotowania na parze / talerza teflonowego. Jajka lub orzechy mogą eksplodować, jeśli pokrywka nie będzie odpowiednio zamknięta.

### PRZESTROGA

- Nigdy nie należy używać akcesorium Pro Steamer z innym produktem ani modelem. Może to doprowadzić do pożaru lub zniszczenia produktu.
- Nie używać akcesorium Pro Steamer bez wody lub jedzenia w środku. Przed użyciem Pro Steamer należy wlać do niego co najmniej 500 ml wody. Jeśli ilość wody będzie mniejsza niż 500 ml, może to spowodować, że potrawa będzie niedogotowana lub doprowadzi to do pożaru lub zniszczenia produktu.
- Należy zachować ostrożność podczas wyciągania pojemnika ze środka Pro Steamer po gotowaniu - będzie nadal bardzo gorący.

## Funkcja specjalna

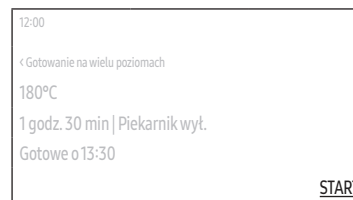
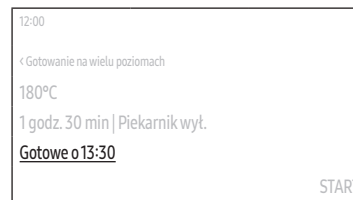


1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Konwekcja** i naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz **Funkcja specjalna** i naciśnij **Pokrętko**.

3. Wybierz żadaną funkcję i naciśnij **Pokrętko**. (Szczegółowe informacje dotyczące każdej funkcji zawiera sekcja „Opis funkcji specjalnych” na stronie 23.)

4. Ustaw żadaną temperaturę.
  - Domyślna temperatura i zakres temperatur zależą od trybu gotowania.

5. Wybierz **Czas gotowania** i naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas gotowania.
  - Maksymalny czas gotowania wynosi 10 godzin.



6. Wybierz **Gotowe o** i naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas zakończenia.
  - Kiedy ustawisz czas gotowania, kuchenka wyświetli czas do zakończenia gotowania (przykład: **Gotowe o 13:30**)
7. Wybierz **START** i naciśnij **Pokrętko**.
  - Jeśli nie zmienisz czasu zakończenia, kuchenka rozpocznie gotowanie natychmiast.
  - Jeśli zmienisz czas zakończenia, kuchenka automatycznie dostosuje czas rozpoczęcia, aby zakończyć gotowanie w ustawionym czasie.

## Opis funkcji specjalnych

Tryb	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)
Gotowanie na wielu poziomach	40-250	160
	Użyj tej funkcji, aby gotować z dwoma różnymi poziomami jednocześnie.	
Utrzymanie ciepła	60-100	60
	Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane/upieczone.	

## Programy automatyczne

Kuchenka oferuje 31 programów automatycznego gotowania. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas gotowania, poziom mocy i temperatura będą regulowane zgodnie z wybranym programem.



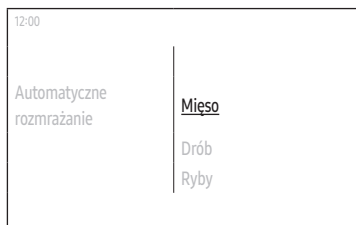
1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Konwekcja** i naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz **Programy automatyczne** i naciśnij **Pokrętko**.
3. Wybierz żądany program i naciśnij **Pokrętko**.
  - Szczegółowe informacje dotyczące każdego programu zawiera sekcja „Programy automatyczne” w sekcji „Inteligentne pieczenie” na stronie 28.
4. Przeczytaj wskazówkę, wybierz **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
5. Wybierz wagę i naciśnij **Pokrętko**.
  - Dostępne wagi różnią się w zależności od wybranego programu.
  - Ten krok może nie mieć zastosowania do niektórych programów.
6. Przygotuj potrawy i akcesoria zgodnie z instrukcjami na ekranie. Wybierz **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
7. Wybierz **START** i naciśnij **Pokrętko**.

## Automatyczne rozmrażanie

Kuchenka oferuje 5 programów automatycznego rozmrażania. Wykorzystaj tę funkcję, aby wygodnie rozmrażać żywność. Czas gotowania, poziom mocy i temperatura będą regulowane zgodnie z wybranym programem.



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Konwekcja** i naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz **Automatyczne rozmrażanie** i naciśnij **Pokrętko**.



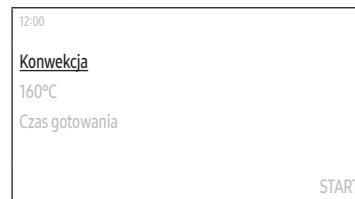
3. Wybierz żądany program i naciśnij **Pokrętko**.
  - Szczegółowe informacje dotyczące każdego programu zawiera sekcja „Automatyczne rozmrażanie” w sekcji „Inteligentne pieczenie” na stronie 31.



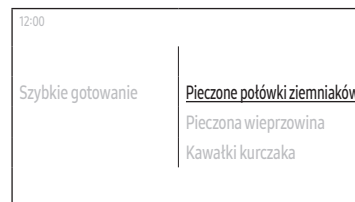
4. Wybierz wagę i naciśnij **Pokrętko**.
  - Dostępne wagi różnią się w zależności od wybranego programu.
5. Przygotuj potrawy i akcesoria zgodnie z instrukcjami na ekranie. Wybierz **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
6. Wybierz **START** i naciśnij **Pokrętko**.

## Szybkie gotowanie

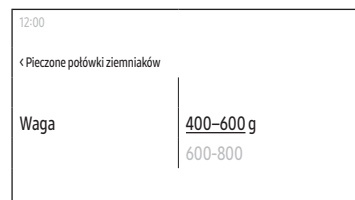
Kuchenka oferuje programy szybkiego gotowania. Wykorzystaj tę funkcję, aby wygodnie rozmrażać żywność. Czas gotowania, poziom mocy i temperatura będą regulowane zgodnie z wybranym programem.



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Konwekcja** i naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz **Szybkie gotowanie** i naciśnij **Pokrętko**.



3. Wybierz żądany program i naciśnij **Pokrętko**.
  - Szczegółowe informacje dotyczące każdego programu zawiera sekcja „Szybkie gotowanie” w sekcji „Inteligentne pieczenie” na stronie 32.
4. Przeczytaj wskazówkę, wybierz **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.



5. Wybierz wagę i naciśnij **Pokrętko**.
  - Dostępne wagi różnią się w zależności od wybranego programu.
6. Przygotuj potrawy i akcesoria zgodnie z instrukcjami na ekranie. Wybierz **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
7. Wybierz **START** i naciśnij **Pokrętko**.




---


## Minutnik

---



### Dodawanie nowego minutnika

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz **Minutnik** i naciśnij **Pokrętko**.
3. Na ekranie minutnika wybierz **+** i naciśnij **Pokrętko**.
  - Pomiń ten krok, jeśli dodajesz minutnik po raz pierwszy.
4. Ustawianie godziny.


### Edycja istniejącego minutnika

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz **Minutnik** i naciśnij **Pokrętko**.
3. Na ekranie minutnika wybierz minutnik, który chcesz edytować, i naciśnij **Pokrętko**.
4. Zmień czas.

### Usuwanie minutnika

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz **Minutnik** i naciśnij **Pokrętko**.
3. Na ekranie minutnika wybierz  i naciśnij **Pokrętko**.
4. Wybierz opcję **Usuń** po prawej stronie minutnika, który chcesz usunąć, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
5. Wybierz **Gotowe** i naciśnij **Pokrętko**.

### Korzystanie z minutnika

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz **Minutnik** i naciśnij **Pokrętko**.
3. Wybierz opcję **START** po prawej stronie minutnika, który chcesz użyć, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
  - Po uruchomieniu minutnika możesz wstrzymać lub anulować minutnik.

### UWAGA

Kiedy upłynie czas do zadanego punktu, komunikat „**Koniec czasu**” pojawi się wraz z odegraniem melodii. Wybierz opcję **OK** i naciśnij **Pokrętko**, aby usunąć komunikat.

---


## Czyszczenie

---

### Czyszczenie parą

Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.

Ta funkcja automatyczna oszczędza czas, usuwając potrzebę regularnego czyszczenia ręcznego.

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz **Czyszczenie** i naciśnij **Pokrętko**.
3. Wybierz **Czyszczenie parą** i naciśnij **Pokrętko**.
4. Postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie. Wybierz **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
5. Wybierz **START** i naciśnij **Pokrętko**.

### OSTRZEŻENIE

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


### UWAGA

- Jeśli kuchenka jest mocno zabrudzona tłuszczem, np. po pieczeniu lub grillowaniu, zaleca się usunięcie mocniejszych zabrudzeń ręcznie przy użyciu środka czyszczącego przed aktywowaniem funkcji czyszczenia parą.
- Po zakończeniu cyklu pozostaw drzwiczki uchylone. Dzięki temu emaliowana powierzchnia wewnętrzna będzie mogła dokładnie wyschnąć.
- Jeśli wewnątrz kuchenki jest gorąco, 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.


# Obsługa

## Dezodoryzacja

Funkcja służy do dezodoryzacji kuchenki. Regularne korzystanie z tej funkcji pomaga usuwać nieprzyjemny zapach w kuchence.



1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz **Czyszczenie** i naciśnij **Pokrętko**.
3. Wybierz **Dezodoryzacja** i naciśnij **Pokrętko**.
4. Ustawianie godziny.
  - Można ustawić czas do 15 minut.
5. Wybierz **START** i naciśnij **Pokrętko**.

## Ustawienia

Dotknij przycisku  na panelu sterowania, wybierz **Ustawienia** i naciśnij **Pokrętko**, aby zmienić różne ustawienia kuchenki.

Szczegółowe opisy podano w poniższej tabeli.

Menu	Podmenu	Opis
Połączenia	Wi-Fi	Umożliwia włączanie i wyłączenie Wi-Fi.
	Łatwe połączenie	Umożliwia połączenie kuchenki z serwerem SmartThings przez sieć Wi-Fi. Po podłączeniu kuchenki możesz użyć aplikacji SmartThings, aby sprawdzić stan kuchenki i/lub sterować nią z urządzenia mobilnego.
	Zdalne zarządzanie	Wybierz <b>Aktywuj</b> , a następnie naciśnij <b>Pokrętko</b> , aby dział Call Centre mógł uzyskać zdalny dostęp do Twojej kuchenki w celu sprawdzania informacji wewnętrznych.



Menu	Podmenu	Opis
Wyświetlacz	Jasność	Umożliwia zmianę jasności wyświetlacza.
	Wygaszacz ekranu	Umożliwia włączenie lub wyłączenie wygaszacza ekranu.  <b>UWAGA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wygaszacz ekranu to funkcja, która wyświetla na ekranie datę i godzinę, jeśli nie ma danych wejściowych od pewnego czasu w trybie gotowości.</li> <li>Włącz wygaszacz ekranu, aby aktywować motyw zegara i limit czasu.</li> </ul>
	Motyw zegara	Umożliwia wybór motywu zegara.
	Limit czasu	Umożliwia ustawienie czasu, po którym zostanie włączony wygaszacz ekranu.  <b>UWAGA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zużycie energii może wzrosnąć w zależności od ustawienia.</li> <li>Jeśli funkcja limitu czasu jest ustawiona na „Zawsze wł”, jasność wyświetlacza LCD automatycznie zmieni się na poziom 2, jeśli urządzenie będzie bezczynne przez 3 minuty.</li> </ul>

Menu	Podmenu	Opis
Data i godzina	Automatyczna data i godzina	Umożliwia włączenie lub wyłączenie aktualizacji czasu z Internetu. W tym celu należy korzystać z połączenia z siecią Wi-Fi.
	Wybierz strefę czasową	Umożliwia wybór strefy czasowej. (Należy wyłączyć automatyczną datę i godzinę).
	Ustaw datę	Umożliwia ręczne ustawienie daty. (Należy wyłączyć automatyczną datę i godzinę).
	Ustaw czas	Umożliwia ręczne ustawienie godziny. (Należy wyłączyć automatyczną datę i godzinę).
	Wybierz format godziny	Umożliwia ustawienie formatu 12- lub 24-godzinnego.
Język		Umożliwia wybór języka.
Pojemność		Umożliwia dostosowanie pojemności kuchenki.
Pomoc	Rozwiązywanie problemów	Umożliwia przejście do sekcji rozwiązywania problemów.
	Poradnik pierwszego użycia	Umożliwia sprawdzenie prostych instrukcji dotyczących podstawowej obsługi kuchenki.

Menu	Podmenu	Opis
Informacje o urządzeniu	Nazwa modelu	Umożliwia sprawdzenie nazwy modelu kuchenki.
	Wersja SW	Umożliwia sprawdzenie bieżącej wersji oprogramowania układowego. Kiedy będzie dostępna nowa wersja oprogramowania, przycisk <b>Aktualizacja SW</b> pojawi się w tym menu.
	Informacje prawne	Umożliwia sprawdzenie informacji prawnych.

### Blokada

Umożliwia zablokowanie panelu sterowania w celu zapobiegania wszelkim niezamierzonym operacjom.

- Aby aktywować funkcję **Blokada**, dotknij przycisku  na panelu sterowania, wybierz **Blokada** i naciśnij **Pokrętko**.
- Aby dezaktywować funkcję **Blokada**, dotknij i przytrzymaj przycisk  do wyświetlenia komunikatu „Sterowanie odblokowane”.

### Programy automatyczne

Poniższa tabela opisuje 31 programów automatycznych, w tym ponownego podgrzewania, gotowania, pieczenia i przygotowania wypieków. Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia. Programy automatyczne zawierają specjalne tryby gotowania, które zostały wdrożone dla wygody użytkownika.

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
1. Napój	0,25 0,5	Płyta ceramiczna	1
	Przelej napój do kubków ceramicznych i podgrzewaj bez przykrycia. Jeden kubek ustaw pośrodku na płycie ceramicznej, natomiast 2 – obok siebie. Pozostaw je w wnętrzu kuchenki mikrofalowej. Odstaw na 1-2 minuty i dokładnie wymieszaj. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczyń (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące podgrzewania płynów).		
2. 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 ugotowaniu odstaw na 3 minuty.		
3. Mrożona potrawa na talerzu	0,3-0,4 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
	Sprawdź, czy pojemnika, w którym znajduje się gotowe danie, można używać w kuchence mikrofalowej. Ponaktuwał foliowe opakowanie produktu. Mrożone danie umieść na środku kuchenki. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych dań zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron). Po ugotowaniu odstaw na 3 minuty.		

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Aksesoria	Poziom
4. Zupa	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Postaw zupę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania (wynoszącego 2-3 minuty).		
5. Potrawa duszona	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Postaw zupę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania (wynoszącego 2-3 minuty).		
6. Mrożona zapiekanka rybna	0,4-0,6	Wkładka do grillowania + Płyta ceramiczna	3
	Połóż zamrożoną zapiekankę rybną w odpowiedniej misce ze szkła żaroodpornego lub w naczyniu ceramicznym. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty. Ten program jest odpowiedni do zamrożonych gotowych do spożycia produktów zawierających filety przykryte warzywami i sosem.		
7. Mrożona lasagne	0,4-0,6	Wkładka do grillowania + Płyta ceramiczna	3
	Połóż zamrożoną lasagne w odpowiedniej misce ze szkła żaroodpornego lub w naczyniu ceramicznym. Po podgrzaniu odstaw na 2-3 minuty.		
8. Frytki mrożone z piekarnika	0,4-0,5	Taca do pieczenia	3
	Rozłóż zamrożone frytki na metalowej tacy do pieczenia.		
9. Mrożona pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Ruszt kuchenki	2
	Połóż zamrożoną pizzę na ruszcie kuchenki.		

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Aksesoria	Poziom
10. Zamrożone krokiety	0,4-0,6	Taca do pieczenia	3
	Rozłóż zamrożone dufinki ziemniaczane równomiernie na metalowej tacy do pieczenia.		
11. Mrożone warzywa	0,3-0,4 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
	Umieść mrożone warzywa, takie jak brokuły, kawałki marchewki, kalafior lub groszek do szklanej miski z przykrywką. Dodaj 1-2 łyżki stołowe wody. Postaw miskę na środku płyty ceramicznej. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.		
12. Szarlotka	1,2-1,4	Ruszt kuchenki	1
	Umieść szarlotkę w metalowym, okrągłym naczyniu. Połóż na ruszcie kuchenki. Zakresy wag uwzględniają wagę jabłek itp.		
13. Podkład ciasta z owocami	0,3-0,5	Ruszt kuchenki	3
	Włóż ciasto do metalowego naczynia na ruszcie piekarnika.		
14. Brownie	0,5-0,7	Ruszt kuchenki	3
	Włóż ciasto do okrągłej szklanej miski żaroodpornej i ceramicznego naczynia na ruszcie kuchenki.		
15. Croissanty	0,2-0,4	Ruszt kuchenki	3
	Użyj papieru do pieczenia. Ułóż croissanty obok siebie na ruszcie kuchenki.		
16. Holenderskie ciasto maślane	0,5-0,7	Ruszt kuchenki	2
	Włóż świeże ciasto do metalowej okrągłej blachy do pieczenia o średnicy 22 cm. Połóż na ruszcie.		
17. Ciasto ontbijtkoek	0,7-0,8	Ruszt kuchenki	3
	Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnej blachy do pieczenia (długość 25 cm). Umieść naczynie w kuchence, dłuższym bokiem do drzwiczek.		

## Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
18. Muffiny	0,5-0,6	Ruszt kuchenki	2
	Włóż ciasto na muffiny do metalowej blachy na muffiny (na 12 muffinek). Ustaw blachę na środku rusztu kuchenki.		
19. Rośnięcie ciasta drożdżowego	0,3-0,6	Ruszt kuchenki	3
	Przygotuj ciasto drożdżowe na pizzę, ciasto lub chleb. Włóż ciasto do dużego, okrągłego naczynia odpornego na wysokie temperatury i zakryj folią kuchenną.		
20. Biszkopt	0,3-0,6	Ruszt kuchenki	2
	Włóż 300 g ciasta do czarnej, okrągłej blachy do pieczenia o średnicy 18 cm, 400 g do blachy o średnicy 24 cm lub 500 g do blachy o średnicy 26 cm. Ustaw blachę na środku rusztu kuchenki.		
21. Chleb jasny	0,7-0,8	Ruszt kuchenki	2
	Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnej blachy do pieczenia (długość 25 cm). Umieść naczynie w kuchence, dłuższym bokiem do drzwiczek.		
22. Ciasto francuskie z jabłkami	0,3-0,5	Taca do pieczenia	2
	Użyj papieru do pieczenia. Ułóż 4 kawałki obok siebie na tacy do pieczenia.		
23. Filet rybny, 2 cm	0,3-0,6	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	5+2
	Zamarynuj filety rybne (2 cm) i połóż je obok siebie na ruszcie kuchenki, na tacy do pieczenia. Obróć potrawę na drugą stronę po wyświetleniu powiadomienia, wybierz <b>OK</b> , a następnie naciśnij <b>Pokrętko</b> . Następnie wybierz opcję <b>Kontynuuj</b> i naciśnij <b>Pokrętko</b> , aby wznowić proces.		

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
24. Stek z łososia	0,3-0,6	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	5+2
	Zamarynuj steki z łososia i połóż je obok siebie na ruszcie kuchenki, na tacy do pieczenia. Obróć potrawę na drugą stronę po wyświetleniu powiadomienia, wybierz <b>OK</b> , a następnie naciśnij <b>Pokrętko</b> . Następnie wybierz opcję <b>Kontynuuj</b> i naciśnij <b>Pokrętko</b> , aby wznowić proces.		
25. Krewetki	0,3-0,4 0,4-0,5	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	5+2
	Rozłóż równomiernie surowe krewetki na ruszcie kuchenki, na tacy do pieczenia. Obróć potrawę na drugą stronę po wyświetleniu powiadomienia, wybierz <b>OK</b> , a następnie naciśnij <b>Pokrętko</b> . Następnie wybierz opcję <b>Kontynuuj</b> i naciśnij <b>Pokrętko</b> , aby wznowić proces.		
26. Stek wołowy, cienki	0,3-0,6	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	5+2
	Rozłóż steki wołowe obok siebie na środku rusztu kuchenki, na tacy do pieczenia. Obróć potrawę na drugą stronę po wyświetleniu powiadomienia, wybierz <b>OK</b> , a następnie naciśnij <b>Pokrętko</b> . Następnie wybierz opcję <b>Kontynuuj</b> i naciśnij <b>Pokrętko</b> , aby wznowić proces.		
27. Kawałki jagnięciny	0,3-0,6	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	5+2
	Zamarynuj kawałki jagnięciny. Połóż kawałki jagnięciny na ruszcie kuchenki, na tacy do pieczenia. Obróć potrawę na drugą stronę po wyświetleniu powiadomienia, wybierz <b>OK</b> , a następnie naciśnij <b>Pokrętko</b> . Następnie wybierz opcję <b>Kontynuuj</b> i naciśnij <b>Pokrętko</b> , aby wznowić proces.		

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Aksesoria	Poziom
28. Świeże warzywa	0,3-0,4 0,5-0,6	Płyta ceramiczna	1
	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ warzywa. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody. Postaw miskę na środku płyty ceramicznej. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.		
29. Obrany ziemniak	0,5-0,6 0,7-0,8	Płyta ceramiczna	1
	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ ziemniaki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) wody. Postaw miskę na środku płyty ceramicznej. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.		
30. Biały ryż	0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
	Użyj białego ryżu parboiled i dodaj podwójną ilość zimnej wody. Na przykład: podczas gotowania 0,3 kg ryżu dodaj 600 ml zimnej wody. Użyj szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Postaw miskę na środku płyty ceramicznej. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 5 minut.		
31. Domowa pizza	0,6-1,0	Taca do pieczenia	1
	Połóż pizzę na tacy. Zakresy wagowe uwzględniają dodatki do pizzy, np. sos, warzywa, szynkę i ser.		

## Automatyczne rozmrażanie

W poniższej tabeli przedstawiono poszczególne programy automatycznego rozmrażania, ilości, czas rozmrażania i odpowiednie zalecenia. Te programy korzystają tylko z energii mikrofalowej. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy usunąć wszelkie materiały opakowaniowe. Umieść mięso, drób, ryby, chleb, ciasto lub owoce na tacy ceramicznej.

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Aksesoria	Poziom	Czas oczekiwania (min.)
Mięso	0,2-2,0	Płyta ceramiczna	1	10-30
	Osłoń brzegi folią aluminiową. Obróć potrawę na drugą stronę po wyświetleniu powiadomienia, wybierz <b>OK</b> , a następnie naciśnij <b>Pokreślto</b> . Następnie wybierz opcję <b>Kontynuuj</b> i naciśnij <b>Pokreślto</b> , aby wznowić proces. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.			
Drób	0,2-2,0	Płyta ceramiczna	1	10-30
	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Obróć potrawę na drugą stronę po wyświetleniu powiadomienia, wybierz <b>OK</b> , a następnie naciśnij <b>Pokreślto</b> . Następnie wybierz opcję <b>Kontynuuj</b> i naciśnij <b>Pokreślto</b> , aby wznowić proces. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.			
Ryby	0,2-2,0	Płyta ceramiczna	1	10-30
	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Obróć potrawę na drugą stronę po wyświetleniu powiadomienia, wybierz <b>OK</b> , a następnie naciśnij <b>Pokreślto</b> . Następnie wybierz opcję <b>Kontynuuj</b> i naciśnij <b>Pokreślto</b> , aby wznowić proces. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.			

# Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom	Czas oczekiwania (min.)
Chleb/ Ciasto	0,1-1,0	Płyta ceramiczna	1	5-10
	Połóż chleb na papierowym ręczniku. Obróć potrawę na drugą stronę po wyświetleniu powiadomienia, wybierz <b>OK</b> , a następnie naciśnij <b>Pokrętko</b> . Następnie wybierz opcję <b>Kontynuuj</b> i naciśnij <b>Pokrętko</b> , aby wznowić proces. Kuchenka pracuje do momentu otworzenia drzwiczek w celu przewrócenia potrawy. 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.			
Owoce	0,1-0,8	Płyta ceramiczna	1	5-10
	Rozprowadź zamrożone owoce równo na płycie ceramicznej. Program ten jest odpowiedni do takich owoców, jak porzeczki, jagody i owoce tropikalne.			

## Szybkie gotowanie

Poniższa tabela opisuje 4 programy automatyczne szybkiego gotowania i pieczenia.

Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia.

Programy automatyczne zawierają specjalne tryby gotowania, które zostały wdrożone dla wygody użytkownika.

Potrawa	Waga	Akcesoria	Poziom półki
Pieczone połówki ziemniaków	400-600 g	Wkładka do grillowania	3
	600-800 g	+ Płyta ceramiczna	
Pokrój ziemniaki na połówki. Ułóż na ruszcie stroną przeciętą skierowaną do grilla. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			

Potrawa	Waga	Akcesoria	Poziom półki
Pieczona wieprzowina	0,8-1,0 kg	Wkładka do grillowania + Płyta ceramiczna	3
	Umieść marynowaną wieprzowinę na grillowym ruszcie wkładanym z płytą ceramiczną. Obróć potrawę na drugą stronę po wyświetleniu powiadomienia, wybierz <b>OK</b> , a następnie naciśnij <b>Pokrętko</b> . Następnie wybierz opcję <b>Kontynuuj</b> i naciśnij <b>Pokrętko</b> , aby wznowić proces.		
Kawałki kurczaka	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Wkładka do grillowania + Płyta ceramiczna	5
	Posmaruj zimne kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż na grillowym ruszcie wkładanym na płycie ceramicznej, skórą do dołu. Obróć potrawę na drugą stronę po wyświetleniu powiadomienia, wybierz <b>OK</b> , a następnie naciśnij <b>Pokrętko</b> . Następnie wybierz opcję <b>Kontynuuj</b> i naciśnij <b>Pokrętko</b> , aby wznowić proces. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.		
Cały kurczak	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Wkładka do grillowania + Płyta ceramiczna	3
	Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż go piersią do dołu, na środku grillowego rusztu wkładanego z płytą ceramiczną, na półce poziomu 3. Obróć potrawę na drugą stronę po wyświetleniu powiadomienia, wybierz <b>OK</b> , a następnie naciśnij <b>Pokrętko</b> . Następnie wybierz opcję <b>Kontynuuj</b> i naciśnij <b>Pokrętko</b> , aby wznowić proces. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 5 minut.		

※ Tryb szybkiego gotowania wykorzystuje energię mikrofalową do ogrzewania potrawy. Dlatego też wskazania dotyczące przyborów kuchennych i inne środki ostrożności związane z korzystaniem z kuchenki mikrofalowej muszą być ściśle przestrzegane podczas korzystania z tego trybu.



## Gotowanie ręczne

### Zasady przygotowywania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej

- W trybie kuchenki mikrofalowej nie wolno używać naczyń metalowych. Zawsze umieszczaj pojemniki z jedzeniem w komorze.
- 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 (850 W).

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Brokuły	250	4-5	3
	500	5-6	
Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Ułóż łydgi w kierunku środka			
Brukselki	250	5-6	3
	500	7-8	
Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżki) wody.			
Marchew	250	5-6	3
	Pokrój marchew na jednakowe plastry.		
Kalafior	250	5-6	3
	500	7-8	
Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Przekrój większe różyczki na połówki. Ułóż łydgi w kierunku środka.			
Cukinie	250	3-4	3
	Pokrój cukinie na plastry. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody lub kawałek masła. Gotuj tylko do zmięknięcia.		
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.		

# Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Grzyby	125	1-2	3
	250	2-3	
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	4-5	3
	500	7-8	
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	850	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		18-20		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250	850	20-22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		22-24		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250	850	17-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250	850	18-20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250	850	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

## 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)	850	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	850	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 niemowląt	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 roztopiać, zatrzymaj rozmrażanie i pozostaw potrawę na czas określony w tabeli poniżej.

Nie zmieniaj domyślnego poziomu mocy (180 W) podczas rozmrażania.

Umieść jedzenie na płycie ceramicznej, a następnie połóż płytę ceramiczną na poziomie 1.

# Inteligentne pieczenie

Potrawa		Wielkość porcji (g)	Czas rozmrażania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Mięso	Mięso mielone	250	6-7	15-30
	Steki wieprzowe	500 250	8-12 7-8	
Umieść mięso na talerzu ceramicznym. Ostoń 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 pierśmi do dołu. Ostoń 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).			
Pieczywo	Butki	2 szt.	1-1½	5-20
	(każda ok. 50 g)	4 szt.	2½-3	
	Pieczywo tostowe/ kanapkowe	250 500	4-4½ 7-9	
	Ułóż butki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na talerzu ceramicznym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			

## Poradnik dotyczący konwekcji

### Gotowanie konwekcyjne

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

Potrawa	Temperatura (°C)	Aksesoria	Poziom	Czas gotowania (min.)
Kwadratowe ciasto orzechowe	160-170	Ruszt kuchenki	2	60-70
Ciasto cytrynowe w kształcie pierścienia lub miski	150-160	Ruszt kuchenki	2	50-60
Biszkopt	150-160	Ruszt kuchenki	2	25-35
Baza do tarty z owocami	150-170	Ruszt kuchenki	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
Butki	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

### Ogrzewanie górne + Konwekcja

Użyj temperatur i czasów podanych w tej tabeli jako wytycznych dotyczących pieczenia.

Zalecamy wstępne podgrzanie kuchenki w trybie Ogrzewanie górne + Konwekcja.

Położ mięso na ruszcie, skorzystaj z tabeli, aby ustalić odpowiednią półkę, i użyj tacy do pieczenia jako naczynia na olej na poziomie 2.

Potrawa	Temperatura (°C)	Aksesoria	Poziom	Czas gotowania (min.)
Pieczona wołowina (1 kg / średnia)	170-190	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	3+2	60-90
Łopatka wieprzowa / Rolada (1 kg)	180-200	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	3+2	90-120
Pieczona jagnięcina / Noga jagnięca (0,8 kg)	190-210	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	3+2	50-80
Cały kurczak (1,2 kg)	200-220	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	3+2	50-70
Całe pstrągi (2 szt. / 0,5 kg)	180-200	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	3+2	30-40
Pierś z kaczki (0,3 kg)	180-200	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	3+2	25-35

### Ogrzewanie dolne + Konwekcja

Użyj temperatur i czasów podanych w tej tabeli jako wytycznych dotyczących pieczenia.

Zalecamy wstępne podgrzanie kuchenki w trybie Ogrzewanie dolne + Konwekcja.

Potrawa	Temperatura (°C)	Aksesoria	Poziom	Czas gotowania (min.)
Domowa pizza	180-200	Taca do pieczenia	1	20-30
Chłodzona, wstępnie wypieczona zapiekanka quiche / Ciasto	180-200	Ruszt kuchenki	2	10-15
Zamrożona pizza wyrastająca	180-200	Taca do pieczenia	2	15-20
Mrożona pizza	180-200	Taca do pieczenia	2	15-25
Schłodzona pizza	180-200	Taca do pieczenia	2	8-15
Szarlotka	160-180	Ruszt kuchenki	1	60-70
Ciasto francuskie, nadzienie jabłkowe	180-200	Taca do pieczenia	2	10-15

# Inteligentne pieczenie

## Poradnik dotyczący grillowania

### Duży grill

Użyj temperatur i czasów podanych w tej tabeli jako wytycznych dotyczących grillowania.

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	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	5+2	8-10	6-8
Steki wieprzowe	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	5+2	7-9	5-7
Kiełbaski	Ruszt kuchenki	5+2	6-8	6-8
Kawałki kurczaka	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	5+2	20-25	15-20
Steki z łososia	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	5+2	8-12	6-10
Krojone warzywa	Taca do pieczenia	5	15-20	-
Tost	Ruszt kuchenki	5	2-3	1-2
Tosty z serem	Ruszt kuchenki	5	3-5	-

### Grill z wentylatorem

Użyj temperatur i czasów podanych w tej tabeli jako wytycznych dotyczących grillowania.

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

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min.)
Kiełbaski	Ruszt kuchenki	4	8-10
Kliny ziemniaczane	Ruszt kuchenki	4	20-25
Frytki mrożone z piekarnika	Taca do pieczenia	4	15-20
Zamrożone krokiety	Taca do pieczenia	4	20-25
Zamrożone nuggetsy	Taca do pieczenia	4	15-20
Stek z łososia	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	4+2	15-20
Filety rybne	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	4+2	12-17
Cała ryba	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	4+2	15-20
Kawałki kurczaka	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	4+2	30-40

### Poradnik gotowania w trybie kombinowanym

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

### Mikrofałe + Grill

Użyj poziomów mocy, temperatur i czasów podanych w tej tabeli jako wytycznych dotyczących gotowania. Wstępne rozgrzewanie kuchenki nie jest wymagane.

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (1. strona) (min.)	Czas gotowania (2. strona) (min.)
Pieczone ziemniaki	600	180-200	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	4	10-15	-
Pomidory z grilla	300	160-180	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	4	05-10	-
Warzywa zapiekane	450	180-200	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	4	10-20	-
Pieczona ryba	300	180-200	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	4	04-08	04-06
Kawałki kurczaka	300	180-200	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	4	10-15	10-15

### Mikrofałe + Konwekcja

Użyj poziomów mocy, temperatur i czasów podanych w tej tabeli jako wytycznych dotyczących gotowania. Wstępne rozgrzewanie kuchenki nie jest wymagane.

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (1. strona) (min.)	Czas gotowania (2. strona) (min.)
Cały kurczak (1,2 kg)	450	180-200	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	3	25-30	15-25
Pieczeń wołowa / Pieczona jagnięcina (Średnia)	300	180-200	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	3	15-20	15-20
Mrożona lasagne / Zapiekanka makaronowa	450	180-200	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	3	20-25	-
Zapiekanka ziemniaczana	450	180-200	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	3	10-15	-
Świeża tarta owocowa	100	160-180	Płyta ceramiczna	3	40-50	-

# Inteligentne pieczenie

## Mikrofale + Pieczenie

Użyj poziomów mocy, temperatur i czasów podanych w tej tabeli jako wytycznych dotyczących gotowania. Wstępne rozgrzewanie kuchenki nie jest wymagane.

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min.)
Kawałki kurczaka	300	180-200	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	4	20-30
Kliny ziemniaczane	300	180-200	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	4	15-20
Cała ryba	300	180-200	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	4	15-20
Filety rybne	300	180-200	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	4	10-15
Zamrożone nuggetsy	450	180-200	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	4	10-15
Zamrożone sajgonki	300	180-200	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	4	05-10
Mrożone paluszki rybne	300	180-200	Płyta ceramiczna + ruszt grillowy wkładany	4	15-20

## Pro Steamer

Czas gotowania zależy od rozmiaru, grubości i rodzaju potrawy. W przypadku gotowania na parze cienkich plasterków lub niewielkich kawałków potrawy zaleca się skrócenie czasu. W przypadku gotowania na parze grubych plasterków lub większych kawałków można wydłużyć czas. Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy gotowania na parze podane w tej tabeli.

Potrawa	Porcja (g)	Zimna woda (ml)	Moc (W)	Czas (min.)	Instrukcje
Różyczki brokułów	400	500	850	12-18	Opłucz i oczyść brokuły. Pokrój na podobnej wielkości różyczki. Rozłóż różyczki równomiernie na tacy do gotowania na parze.
Marchew	400	500	850	15-20	Opłucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na równe plasterki. Rozłóż plasterki na tacy do gotowania na parze.
Kalafior, cały	600	500	850	20-25	Oczyść całego kalafiora i połóż go na tacy do gotowania na parze.
Kolba kukurydzy	400 (2 szt.)	500	850	23-28	Opłucz i oczyść kolby kukurydzy. Połóż kolby obok siebie na tacy do gotowania na parze.
Cukinie	400	500	850	15-20	Opłucz cukinie i pokrój je na podobnej wielkości plastry. Rozłóż równomiernie na tacy do gotowania na parze.
Mieszanka mrożonych warzyw	400	500	850	18-22	Rozłóż równomiernie mieszankę mrożonych warzyw (-18°C), np. brokułów, kalafiorów, krojonych marchewek, na tacy do gotowania na parze.
Ziemniaki (Małe)	500	500	850	25-30	Wypłucz i oczyść ziemniaki. Ponakłuj skórkę widelcem. Rozłóż całe ziemniaki równomiernie na tacy do gotowania na parze.



Potrawa	Porcja (g)	Zimna woda (ml)	Moc (W)	Czas (min.)	Instrukcje
Jabłka	800 (8 jabłek)	500	850	15-20	Opłucz jabłka i usuń gniazda nasienne. Połóż jabłka pionowo obok siebie na tacy do gotowania na parze.
Jajka	4-6 jajek	500	850	15-20	Nakłuj 4-6 świeżych jajek (rozmiar M) i wstaw je do małych zagłębień na tacy do gotowania na parze. Po gotowaniu na parze odstaw zakryte na 2-5 min.
Niebieskie krewetki	250 (5-6 szt.)	500	850	10-15	Skrop niebieskie krewetki 1-2 łyżkami soku z cytryny. Rozłóż równomiernie na tacy do gotowania na parze.
Filety rybne (Dorsz, karmazyn)	500 (2-3 szt.)	500	850	15-20	Skrop filety rybne 1-2 łyżkami soku z cytryny, dodaj zioła i przyprawy (np. rozmaryn). Rozłóż filety równomiernie na tacy do gotowania na parze.
Filety z piersi kurczaka	400 (2 filety)	500	850	20-25	Opłucz i oczyść filety z piersi kurczaka. Połóż filety z piersi kurczaka obok siebie na tacy do gotowania na parze.

#### UWAGA

Sposób czyszczenia naczyń Pro Steamer.

- Naczynie Pro Steamer należy myć ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń, a następnie płukać czystą wodą.
- Nie wolno używać szczotki do szorowania, myjki ani twardej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić warstwę wierzchnią.
- Naczynia Pro Steamer nie można myć w zmywarce.

#### Poradnik dotyczący trybu 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	200-220	Ruszt kuchenki	3	20-25
Zapiekane warzywa	180-200	Ruszt kuchenki	3	20-30
Zapiekanka ziemniaczana	180-200	Ruszt kuchenki	3	40-60
Mrożone bagietki do zapiekania	160-180	Taca do pieczenia	3	10-15
Marmurek	160-180	Ruszt kuchenki	2	50-70
Ciasto w kształcie bochenka chleba	150-170	Ruszt kuchenki	2	50-60
Muffiny	180-200	Ruszt kuchenki	2	20-30
Ciasteczka	180-200	Taca do pieczenia	3	10-20

#### Poradnik dotyczący trybu intensywnego gotowania

Użyj temperatur i czasów podanych w tej tabeli jako wytycznych dotyczących pieczenia. Zalecamy wstępne podgrzanie kuchenki w trybie Intensywny (Ogrzewanie górne + Ogrzewanie dolne + Konwekcja).

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min.)
Lasagne (2 kg)	180-200	Ruszt kuchenki	2	20-30
Zapiekane warzywa (2 kg)	160-180	Ruszt kuchenki	2	40-60
Zapiekanka ziemniaczana (2 kg)	160-180	Ruszt kuchenki	2	60-90
Pieczona wołowina (2 kg)	160-180	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	3+2	60-90
Cała kaczka (2 kg)	180-200	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	3+2	60-90
2 całe kurczaki (po 1,2 kg)	200-220	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	3+2	60-90

# Inteligentne pieczenie

## Profesjonalne pieczenie

Ten tryb obejmuje automatyczny cykl rozgrzewania do temperatury powyżej 200°C. Górny element grzejny i wentylator konwekcyjny pracują podczas zrumieniania mięsa. Po tym etapie potrawa będzie gotowana delikatnie w niższych temperaturach, zgodnie z wstępnym ustawieniem.

W tym procesie pracują górne i dolne elementy grzejne.

Ten tryb jest odpowiedni do przygotowywania pieczeni mięsnych, drobiu i ryb.

Użyj temperatur i czasów podanych w tej tabeli jako wytycznych dotyczących pieczenia.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (godz.)
Pieczona wołowina	80-100	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	3+2	3:30-4:30
Pieczona wieprzowina	80-110	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	3+2	3:30-4:00
Piersz z kaczki	80-100	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	3+2	1:30-2:00
Polędwica wołowa	80-110	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	3+2	1:30-2:00
Polędwiczka wieprzowa	80-110	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	3+2	1:30-2:00

## Smażenie beztłuszczowe

Użyj temperatur i czasów podanych w tej tabeli jako wytycznych dotyczących smażenia beztłuszczowego.

Nie jest wymagane wstępne podgrzewanie.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min.)
<b>Ziemniaki</b>			
Frytki mrożone z piekarnika	500-1000	210-220	20-25
Frytki mrożone z piekarnika, przyprawione	500-1000	210-220	15-20
Mrożone tater tots	500-1000	210-220	15-20
Mrożone placki ziemniaczane*	500-1000	210-220	15-20
Mrożone kliny ziemniaczane	500-1000	210-220	15-20
Frytki domowe z piekarnika	500-1000	190-200	20-25
Domowe kliny ziemniaczane*	500-1000	200-210	20-25
<b>Mrożone</b>			
Zamrożone nuggetsy z kurczaka	300-500	210-220	15-20
Mrożone skrzydełka z kurczaka*	500-1000	210-220	25-30
Zamrożone krążki cebulowe	300-500	210-220	10-15
Mrożone paluszki rybne	300-500	210-220	15-20
Mrożone stripsy z kurczaka	500-1000	210-220	20-25
Mrożone churros	300-500	190-200	10-15
<b>Drób</b>			
Świeże pałki z kurczaka*	500-1000	200-210	30-35
Świeże skrzydełka z kurczaka*	300-500	200-210	27-32
Piersi z kurczaka, panierowane*	300-500	200-210	25-30

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min.)
<b>Warzywa</b>			
Szparagi, panierowane	100-300	200	15-20
Bakłażany, panierowane	200-400	200	15-20
Grzyby, panierowane	100-300	200	15-20
Cebule, panierowane	100-300	200	15-20
Kalafiory, panierowane	300-500	190-200	15-20
Mieszanka warzyw panierowanych	300-500	200	15-20

\* Obrócić po upłygnięciu 2/3 czasu gotowania.

#### UWAGA

- Umieść blachę do pieczenia lub tacę na ruszcie poniżej tacy do smażenia beztłuszczowego, aby zbierać skapujący tłuszcz i wilgoć. W ten sposób zredukujesz rozpryskiwanie się płynów i zadymienie.
- Przed użyciem blachy do pieczenia sprawdź maksymalną dopuszczalną temperaturę blachy.
- W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw rozprowadź olej równomiernie na większej powierzchni, dokładniej pokrywając jedzenie.

#### Gotowanie na wielu poziomach (Tryb specjalny)

Użyj temperatur i czasów podanych w tej tabeli jako wytycznych dotyczących pieczenia. Zalecamy wstępne podgrzanie kuchenki w trybie gotowania na wielu poziomach.

Potrawa	Temperatura (°C)	Aksesoria	Poziom	Czas gotowania (min.)
Małe ciasta	150-160	2 tace do pieczenia	2+4	20-30
Miniciasta	160-180	2 tace do pieczenia	2+4	20-30
Croissanty	160-180	2 tace do pieczenia	2+4	20-30
Ciasto francuskie	180-200	2 tace do pieczenia	2+4	30-40
Ciasteczka	170-190	2 tace do pieczenia	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	2+4	30-45
Frytki mrożone z piekarnika	180-200	2 tace do pieczenia	2+4	30-50
Zamrożone nuggetsy	180-200	2 tace do pieczenia	2+4	20-30
Mrożona pizza	200-220	Ruszt kuchenki + Taca do pieczenia	2+4	20-30

# Inteligentne pieczenie

## Szybko i łatwo

### Topienie masła

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30–40 sekund przy użyciu mocy 850 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 skrzystalizowanego miodu

Włóż 20 g skrzystalizowanego 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)

Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce ze szkła żaroodpornego przez 3½–4½ minuty z mocą 850 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 z mocą 850 W. Podczas gotowania zamieszaj kilka razy. Przetóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych stoików 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 850 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!

# 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.

Jeśli na zewnętrznych elementach znajdują się odciski palców, tłuszcz lub plamy (np. na powierzchni drzwiczek, uchwycie lub wyświetlaczu), wyczyścić je przy użyciu miękkiej szmatki ze środkiem do czyszczenia szkła lub neutralnym detergentem, a następnie wytrzeć do sucha miękką, czystą i suchą szmatką.

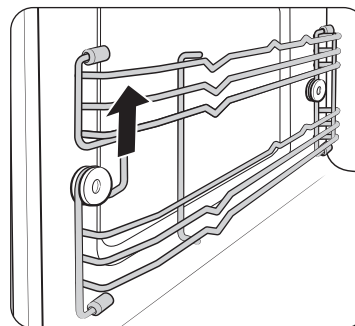
### Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustej kuchence na tacy obrotowej należy umieścić szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego.
2. Rozgrzewaj kuchenkę przez 10 minut z maksymalną temperaturą w trybie piekarnika.
3. Po zakończeniu cyklu zaczekać do ostygnięcia kuchenki. Następnie otworzyć drzwiczki i wyczyścić komorę.

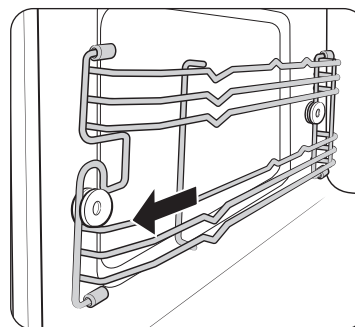
### ⚠ PRZESTROGA

- 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 czyszczenia 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 poczekać, aż kuchenka ostygnie.

### Ruszty boczne (tylko wybrane modele)



1. Podnieś przednią część rusztu, aby zwolnić go z uchwytu.



2. Pociągnij ruszt do przodu, aby go wyjąć.
3. Usuń drugi ruszt boczny w ten sam sposób.
4. Wyczyść oba ruszty boczne.
5. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby zamontować ruszty.

### ⓘ UWAGA

Kuchenka działa bez rusztów bocznych i rusztów w odpowiednich pozycjach.

## Konserwacja

### 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.

## 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.
	Opcja wyświetlacza jest wyłączona.	Włącz opcję wyświetlacza. Bieżący czas może zniknąć na kilka minut po włączeniu opcji wyświetlacza.

Problem	Przyczyna	Działanie
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 na drugą stronę wybierz opcję <b>Kontynuuj</b> , a następnie naciśnij <b>Pokrętko</b> .
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.	Włóż 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.

Problem	Przyczyna	Działanie
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.
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 jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.

## Rozwiązywanie problemów

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 kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia 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 kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia 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 kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia 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.	Oświetlenie wewnętrzne może się automatycznie wyłączyć, jeśli drzwiczki pozostaną otwarte przez dłuższy czas. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk Anuluj.
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Automatyczne gotowanie lub Automatyczne rozmrażanie jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić potrawę podczas rozmrażania.	Obróć potrawę na drugą stronę po wyświetleniu powiadomienia, wybierz <b>OK</b> , a następnie naciśnij <b>Pokrętko</b> . Następnie wybierz opcję <b>Kontynuuj</b> i naciśnij <b>Pokrętko</b> , aby wznowić proces.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.



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.
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.

Problem	Przyczyna	Działanie
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.
<b>Grill</b>		
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.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
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 przyklepiło 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.
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.

Problem	Przyczyna	Działanie
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 kontrolki 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 zwarceniu.	
C-F0	Jeśli nie ma komunikacji między 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		Należy wyłączyć kuchenkę, a następnie spróbować ponownie.
C-d0	Przycisk dotykowy działa nieprawidłowo.	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	2800 W
	Mikrofała	1650 W
	Grill	2550 W
	Konwekcja	2500 W
Moc wyjściowa		100 W / 850 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	39,9 Kg
	W opakowaniu transportowym	48,8 Kg

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

## Dodatek

Całkowity pobór prądu w trybie gotowości (W) (Wszystkie porty sieciowe są w stanie „włączenia”)		1,9 W
Czas dla zarządzania energią (min)		20 min.
Sieć 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.

### PRZESTROGA

Funkcja 5 GHz WLAN tego urządzenia może być wykorzystywana tylko wewnątrz pomieszczeń we wszystkich krajach UE i w Wielkiej Brytanii.

	Zakres częstotliwości	Moc nadajnika (maks.)
Sieć Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	20 dBm
	5250-5350 MHz	20 dBm
	5470-5725 MHz	20 dBm

## Informacja dotycząca oprogramowania Open Source

Oprogramowanie umieszczone w tym produkcie zawiera oprogramowanie typu open source. Pełną kopię odpowiedniego kodu źródłowego można otrzymać w ciągu trzech lat od ostatniej dostawy produktu kontaktując się z zespołem pomocy technicznej na stronie <http://opensource.samsung.com> (należy użyć menu „Zapytanie”).

Można również otrzymać pełną kopię odpowiedniego kodu źródłowego na nośniku fizycznym, np. płycie CD-ROM. W takim przypadku zostanie naliczona minimalna opłata.

Pod następującym adresem URL: [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) znajdują się informacje dotyczące licencji w odniesieniu do niniejszego produktu. Oferta dotyczy wszystkich odbiorców tej informacji.



## Notatki

---

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



# Микровълнова фурна

---

Ръководство за потребителя

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**

# Съдържание

<b>Инструкции за безопасност</b>	<b>3</b>
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
<b>Монтиране</b>	<b>10</b>
Съдържание	10
Указания за монтиране	11
Монтиране в шкаф	11
<b>Начало</b>	<b>14</b>
Командно табло	14
Първоначални настройки	14
Странични скари	15
Относно микровълновата енергия	16
Готварски съдове за микровълнова фурна	16
<b>Работа</b>	<b>18</b>
Режими на фурната	18
Режим на микровълни	20
Специални функции	22
Автоматично готвене	23
Автоматично размразяване	24
Скоростно готвене	24

Таймер	25
Почистване	25
Настройки	26
Заклучване	28
<b>Интелигентно готвене</b>	<b>28</b>
Автоматично готвене	28
Автоматично размразяване	31
Скоростно готвене	32
Ръчно готвене	33
Бързо и лесно	44
<b>Поддръжка</b>	<b>45</b>
Почистване	45
Смяна (ремонт)	46
Грижа при продължително време на неизползване	46
<b>Отстраняване на неизправности</b>	<b>46</b>
Точки за проверка	46
Информационен код	51
<b>Технически спецификации</b>	<b>51</b>
<b>Приложение</b>	<b>52</b>
Декларация за отворен код	52



## Инструкции за безопасност

### 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 грехи и загряването на топлеци 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 подгриване.

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 нагряят по време на работа. Пазете малките деца настрана.

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 нагряят 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.

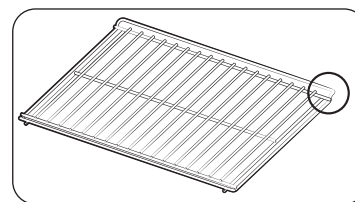
Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи.

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, разреждители, 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 хранващия кабел.

Ако има изтичане на газ (пропан-бутан, метан и пр.), проветрете незабавно. Не пипайте хранващия кабел.

Не пипайте хранващия кабел с мокри ръце.

Докато фурната работи, не я изключвайте с изваждане на хранващия кабел.

Не поставяйте пръсти или чужди тела. Ако във фурната попаднат чужди тела, извадете хранващия 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 чувливи предмети.

Уверете се, че напрежението, честотата и амперажът на електрохранването отговарят на спецификациите на продукта.

Поставете щепсела на хранването плътно в контакта на стената. Не използвайте разклонител, удължител или електрически трансформатор.

Не окачвайте хранващия кабел върху метални предмети. Уверете се, че кабелът е между предметите или зад фурната.

Не използвайте повреден щепсел, повреден хранващ 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.

### Прегупреждение за микровълни

Микровълновото претопляне на напитки може да доведе до забавено бурно кипене и затова боравенето със съда да се извършва внимателно. Винаги изчакайте поне 20 секунди преди боравене. Ако е необходимо, разбърквайте по време на загаряване. Винаги разбърквайте след загаряване.

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.

Сваляйте усуканите телени връзки. Може да се появи електрическа дъга.

Не използвайте фурната за сушене на хартия или грехи.

Използвайте по-кратки времена за малки количества храна, за да предотвратите прегряване и изгаряне.

Пазете храняващия кабел и щепсел от вода и източници на топлина.

За да намалите риска от експлозия, не нагривайте яйца с черупки или твърдо сварени яйца. Не нагривайте 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.

Разбърквайте 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](http://www.samsung.com).

Използвайте фурната само за затопляне на храна. Тя е предназначена само за домашна употреба. Не загревайте 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 В 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 електрогъгово заваръчно оборудване.

Оборудване Клас В 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, неговите 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 видове 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 неконтролно 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 гребно, 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 смесват с другите отпадъци на търговското предприятие.

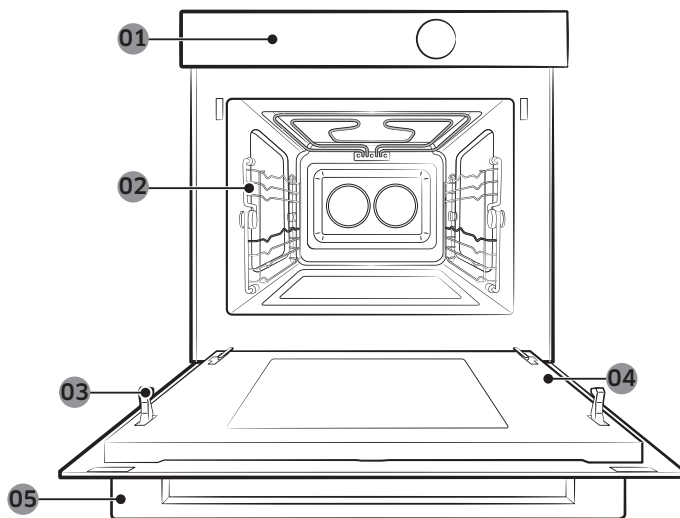
За информация за ангажиментите на Samsung към опазване на околната среда и специфичните регулаторни изисквания за продукта, например REACH, WEEE и батериите, посетете: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# 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 сребно.

## Бърз преглед на фурната



- |    |                |    |                   |    |                               |
|----|----------------|----|-------------------|----|-------------------------------|
| 01 | Командно табло | 02 | Странични скари   | 03 | Заклучалка на защитната врата |
| 04 | Врата          | 05 | Дръжка на вратата |    |                               |

## Аксесоари

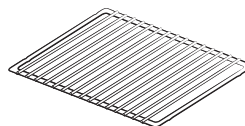
Фурната се предлага с различни аксесоари, с чиято помощ можете да пригответе различни видове храна.



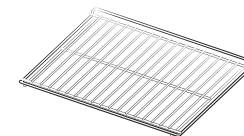
Керамична поставка  
(Полезна за режим на микровълни.)



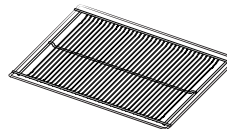
Тава за печене  
(Не използвайте за режим на микровълни.)



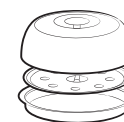
Телена решетка  
(Полезна за бързо меню и режим грил.)



Скара на фурната  
(Не използвайте за режим на микровълни.)



Скара за пържене на въздух  
(Полезно за режим на пържене на въздух.)



Pro Steamer  
(Полезен за режим на микровълни за готвене на пара.)



3 Винта (M4 L25)

## ЗАБЕЛЕЖКА

Вижте **Интелигентно готвене** на страница 28, за да изберете подходящия аксесоар за приготвяне на гадена храна.



## 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 пена).

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

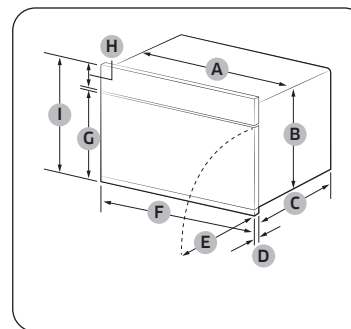
Домакинската мрежа, към която е свързан уредът, трябва да отговаря на националните и местните разпоредби.

Поставянето на уреда трябва да позволява изключване от електрозахранването след монтаж. Това може да се постигне, като осигурите достъп до щепсела или като вградите прекъсвател съобразно правилата за окабеляване.

## Монтиране в шкаф

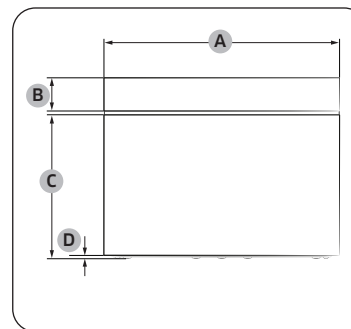
Кухненските шкафове в контакт с фурната трябва да са топлоустойчиви до 100 °C. Samsung не носи отговорност за повреда на шкафовете вследствие на нагриване.

Необходими размери за монтаж (Този продукт е предназначен за продукти за вграждане).



Фурна (мм)

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

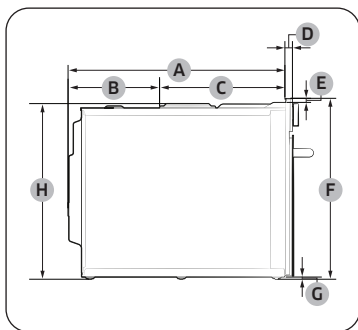


Фурна (мм)

A	595
B	85
C	360
D	6

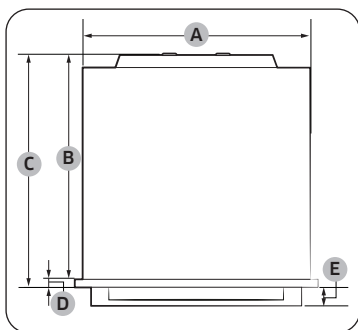
# Монтиране

Монтиране



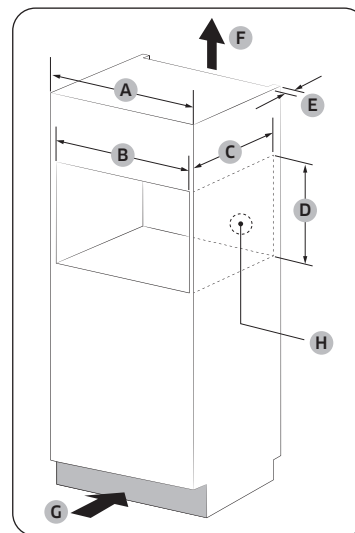
Фурна (мм)

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



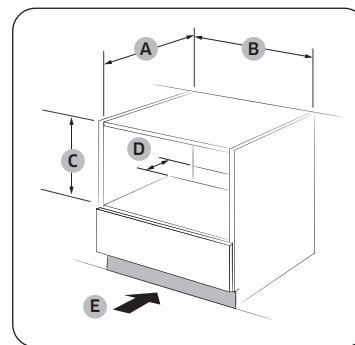
Фурна (мм)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Вграден шкаф (мм)

A	600
B	Мин. 564-568
C	Мин. 550
D	Мин. 446 / Макс. 450
E	Мин. 50
F	200 см <sup>2</sup>
G	200 см <sup>2</sup>
H	Място за контакт (отвор Ø 30)

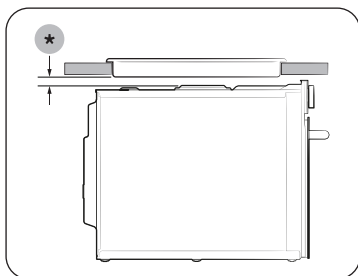


Шкаф под мивка (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 564 / Макс. 568
C	Мин. 446 / Макс. 450
D	50
E	200 см <sup>2</sup>

**ЗАБЕЛЕЖКА**

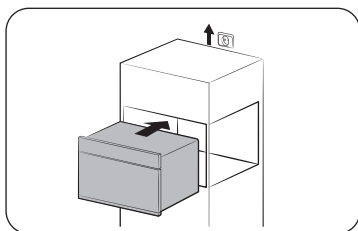
Минималното изискване за височината (C) е за монтаж само на фурната.



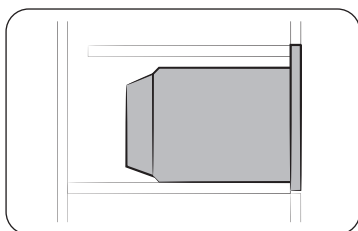
#### Монтиране с нагревателна плоча

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

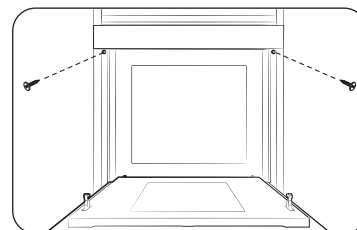
#### Монтиране на фурната



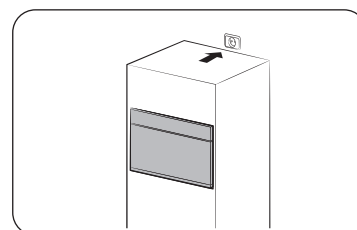
1. Плъзнете фурната в отвора, но не докрай. Прекарайте свързващия кабел до източника на захранване.



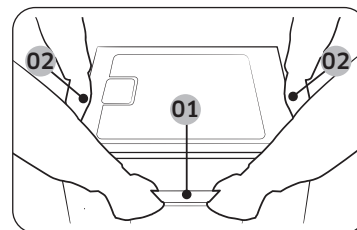
2. Плъзнете фурната докрай в отвора.



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 гръжки и гръжката на вратата, когато го разпаковате.

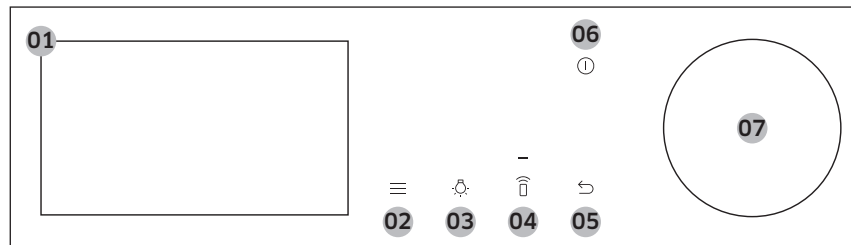
- 01 Дръжка на вратата
- 02 Странична гръжка


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.

# Начало

## Командно табло

На командното табло на фурната има дисплей (несензорен), кръгов селектор и бутони за докосване за контролиране на фурната. Моля, прочетете следната информация, за да научите повече за командното табло на фурната.



01	Екран	Показва менюто, информацията и напредъка на готвенето.
02	Опции	Докоснете, за да видите списъка с опции.
03	Осветление	Докоснете, за да включите или изключите светлината във фурната.
04	Интелигентно управление	Докоснете, за да включите или изключите функцията Интелигентно управление.  <b>ЗАБЕЛЕЖКА</b> Трябва да бъде зададено лесно свързване, преди да използвате тази функция.
05	Назад	Докоснете, за да преминете към предишния екран.
06	Включване	Докоснете, за да включите или изключите екрана.
07	Кръгов селектор	Завъртете наляво и надясно, за да преминете през менютата и списъците. Елементите ще бъдат подчертани, за да видите къде сте на екрана. Натиснете, за да изберете подчертания елемент.

## Първоначални настройки

Когато включите фурната за пръв път, се появява приветственият екран с логото на Samsung. Следвайте инструкциите на екрана, за да извършите първоначалните настройки. Можете да промените първоначалните настройки по-късно, като отидете на екрана Настройки.

1. На приветствения екран изберете **Започни настройка** и натиснете **Кръговия селектор**.
2. Загайте езика.
  - a. Изберете езика и натиснете **Кръговия селектор**.
  - b. Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. Приемете **“Общите условия”** и **“Политиката за поверителност”**.
4. Свържете уреда с приложението SmartThings.
  - a. На екрана Мобилно изживяване изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
  - b. Сканирайте QR кода на екрана със смартфона си и следвайте инструкциите на екрана на телефона, за да установите връзка.
    - Ако не желаете да изпълните тази стъпка, изберете **Пропусни** и натиснете **Кръговия селектор**, за да преминете към следващата стъпка.
  - c. След като получите съобщение, че сте се свързали успешно, изберете **ОК** и натиснете **Кръговия селектор**.

5. Задайте часовата зона.
  - a. Изберете часовата зона и натиснете **Кръговия селектор**.
  - b. Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
6. Задайте датата.
  - a. Изберете деня, месеца и годината. Натиснете **Кръговия селектор** след избор на всеки елемент.
  - b. Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

Прескочете тази стъпка, ако вече сте свързали уреда с приложението SmartThings.

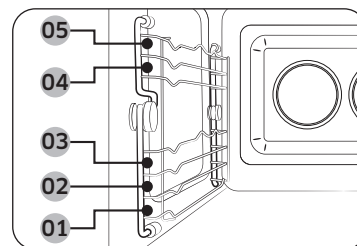
7. Изберете часа.
  - a. Задайте часа и минутите. Натиснете **Кръговия селектор** след избор на всеки елемент.
  - b. Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

Прескочете тази стъпка, ако вече сте свързали уреда с приложението SmartThings.

8. Изберете **Готово** и натиснете **Кръговия селектор**, за да завършите настройката.
  - Появява се екранът на ръководството за първоначална употреба. Можете да изберете **НАУЧЕТЕ ПОВЕЧЕ** и да натиснете **Кръговия селектор**, за да видите ръководството, или да изберете **ПО-КЪСНО** и след това да натиснете **Кръговия селектор**, за да прескочите тази стъпка.

## Странични скарп

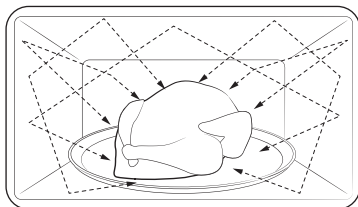


- Поставете аксесоара в правилната позиция вътре във фурната.
- Внимавайте при изваждане на съдове за готвене и/или аксесоари от фурната. Горещите храни или аксесоари може да предизвикат изгаряния.

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 прикл. 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 следното ръководство.

### Изисквания:

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

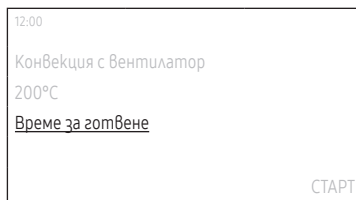
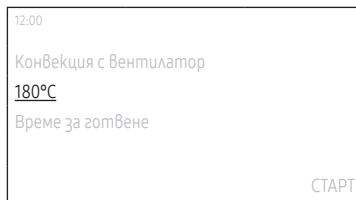
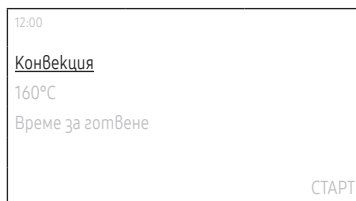
Материал	Подходящи за микровълни	Описание
Алуминиево фолио	△	Използвайте за малка порция, за да я препазите от препичане. Може да възникне гъга, ако фолиото е близо до стената на фурната или ако използвате прекомерно количество фолио.
Подложна чиния	○	Не използвайте за претопляне за повече от 8 минути.
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 аламинутни	Полистиренови купи или контейнери	○	Прегряването може да причини стопяването им.
	Хартиени пликосе 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 капачката 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.

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.
	Пликосе за фризер	△	Използвайте само пликосе, подходящи за варене и фурна.
Восъчна или пергаментова хартия		○	Използвайте за запазване на влагата и предотвратяване на изпърскване.

○ : Подходящи за микровълни    △ : Използвайте внимателно    ✗ : Неподходящи за микровълни

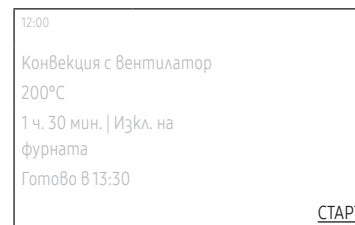
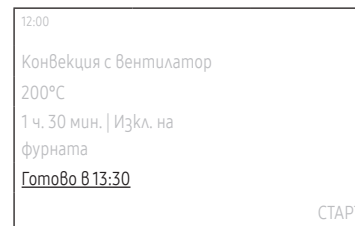
## Режими на фурната



1. На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.
2. Изберете желания режим на готвене и натиснете **Кръговия селектор**. (За подробна информация за всеки режим вижте раздела "Описание на режимите на фурната" на страница 19.)
3. Задайте желаната температура.
  - Температурата по подразбиране и диапазонът на температурата варират в зависимост от режима на готвене.
4. Изберете **Време за готвене** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желаното време за готвене.
  - Максималното време за готвене е 10 часа.
5. След настройка на времето за готвене изберете желаната опция, която да изпълните в края на готвенето, след което натиснете **Кръговия селектор**.
  - Можете да изберете **Изкл. на фурната**, **Поддържане на темп.** или **Запазете топли**.
  - Режимът на голям грил не поддържа опцията **Запазете топли**.

### ЗАБЕЛЕЖКА

Ако започнете да готвите без настройка на времето за готвене или зададете **Поддържане на темп.** като опция, трябва да спрете фурната ръчно.



6. Изберете **Готово в** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желания краен час.
  - Когато зададете времето за готвене, фурната показва часа, в който готвенето ще приключи. (Напр. **Готово в 13:30**)
7. Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.
  - Ако не сте променили крайния час, фурната започва да готви веднага.
  - Ако сте променили крайния час, фурната автоматично коригира началния час, за да завърши готвенето в зададения час.

### ЗАБЕЛЕЖКА

- Можете да промените температурата и времето за готвене по време на готвене.
- По време на готвене изберете **Пауза** и натиснете **Кръговия селектор**, за да спрете на пауза. След спиране на готвенето на пауза можете или да приключите, или да продължите готвенето.
  - Изберете **ОК** и натиснете **Кръговия селектор**, за да приключите готвенето.
  - Изберете **Продължи** и натиснете **Кръговия селектор**, за да продължите да готвите.
- При завършване на готвенето на екрана се появява + 5 мин.
  - Можете да изберете **+ 5 мин.** и да натиснете **Кръговия селектор**, за да удължите времето за готвене с 5 минути.

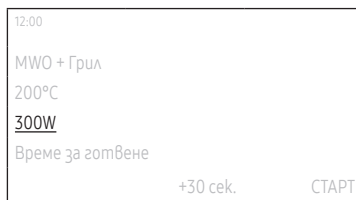
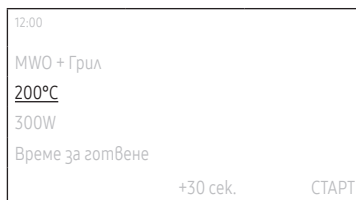


Описание на режимите на фурната

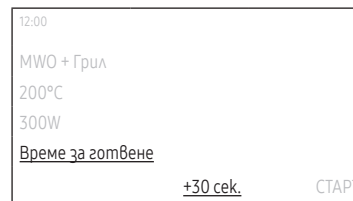
Режим	Диапазон на температурата (°C)	Температура по погразбиране (°C)
Конвекция	40-250	160
	Задният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпределя равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за печене на тестени изделия или меса на различни нива едновременно.	
Конвекция с вентилатор	40-250	180
	Топлината се генерира от горния и долния нагревателен елемент с вентилатори. Тази настройка е подходяща за печене на тестени изделия и меса.	
Голям грил	150-250	220
	Грилет с голяма площ излъчва топлина. Използвайте този режим за запичане на повърхността на храната (например месо, лазаня или огретен).	
Грил с вентилатор	40-250	180
	Два горни нагревателни елемента генерират топлина, която се разпределя от вентилатора. Използвайте този режим за печене на място или риба на скара.	
Нагриване отгоре + Конвекция	40-250	180
	Горният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпределя равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за печене, което изисква хрупкава горна коричка (например месо или лазаня).	

Режим	Диапазон на температурата (°C)	Температура по погразбиране (°C)
Нагриване отдолу + Конвекция	40-250	200
	Долният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпределя равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за пица, хляб или кекс.	
Интензивно готвене	40-250	220
	Интензивното готвене активира всички нагревателни елементи погред, за да разпространи топлината равномерно във фурната. Използвайте този режим за големи блюда като големи огрети или пайове.	
Професионално печене	80-200	160
	При професионалното печене се изпълнява автоматичен цикъл на предварително нагриване, докато температурата на фурната достигне 220 °C. След това горният нагревателен елемент и конвекционният вентилатор започват да работят, за да запекат храната, като например месо. След запичане месото ще се готви при ниска температура. Използвайте този режим за телешко, птиче или рибно месо.	
Пържене с въздух	150-250	220
	При пържене с въздух се използва горещ въздух за по-хрупкава и по-здравословна замразена или прясна храна без олио или с по-малко олио, отколкото при нормалните режими на конвекция. За най-добри резултати използвайте този режим с тава за пържене с въздух. Следвайте рецептата или указанията на опаковката за задаване на температура, време и количество.	

## Режим на микровълни



1. На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.
2. Изберете желания режим на готвене и натиснете **Кръговия селектор**. (За подробна информация за всеки режим вижте раздела "Описание на режимите на микровълни" на страница 21.)
3. Задайте желаната температура.
  - Режим MWO не изисква температурна настройка.
  - Температурата по подразбиране и диапазонът на температурата варират в зависимост от режима на готвене.
4. Задайте нивото на мощност.
  - Нивото на мощност по подразбиране и диапазонът на нивото на мощност варират в зависимост от режима на готвене.



### ЗАБЕЛЕЖКА

- Можете да промените температурата и времето за готвене по време на готвене.
- По време на готвене изберете **Пауза** и натиснете **Кръговия селектор**, за да спрете на пауза. След спиране на готвенето на пауза можете или да приключите, или да продължите готвенето.
  - Изберете **ОК** и натиснете **Кръговия селектор**, за да приключите готвенето.
  - Изберете **Продължи** и натиснете **Кръговия селектор**, за да продължите да готвите.
- При завършване на готвенето на екрана се появява **+ 30 сек.** (+30 сек. не се появява, ако времето за готвене е настроено на по-малко от 5 секунди).
  - Можете да изберете **+ 30 сек.** и да натиснете **Кръговия селектор**, за да удължите времето за готвене с още 30 секунди.

## Описание на режимите на микровълни

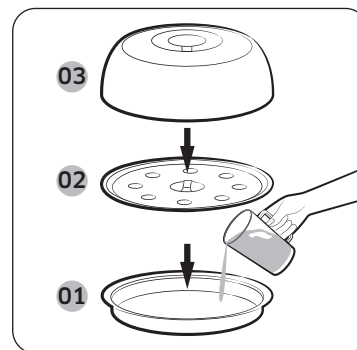
Режим	Диапазон на температурата (°C) / Ниво на мощност (W)	Температура по поздравяване (°C) / Ниво на мощност (W)
MWO	- / 100-850	850
	Микровълновата енергия дава възможност за готвене или претопляне на храна без промяна на формата или цвета.	
MWO + Грил	40-200 / 100-600	200 / 300
	Нагревателният елемент генерира топлина, която се посылва от микровълновата енергия.	
MWO + Конвекция	40-200 / 100-600	180 / 300
	Нагревателният елемент генерира топлина, а конвекционният вентилатор разпределя топлината вътре във фурната, която се посылва от микровълновата енергия.	
MWO + Печене	40-200 / 100-600	180 / 300
	Този режим комбинира грил с вентилатор и микровълни и така намалява времето за готвене, като дава на храната кафява и хрупкава повърхност.	

## Ниво на мощност

Ниво	Процент (%)	Изходна мощност (W)	Описание
ВИСОКО	100	850	Използвайте за загряване на течност.
ВИСОКО НИСКО	82	700	Използвайте за загряване и готвене.
СРЕДНО ВИСОКО	71	600	
СРЕДНО	53	450	Използвайте за готвене на месо и загряване на зеленчуци.
СРЕДНО НИСКО	35	300	
РАЗМРАЗЯВАНЕ	21	180	Използвайте за размразяване преди готвене.
НИСКО	12	100	Използвайте за размразяване на зеленчуци.

## Използване на Pro Steamer

Може да ръчно да готвите храна на пара с Pro Steamer (Професионално готвене на пара).

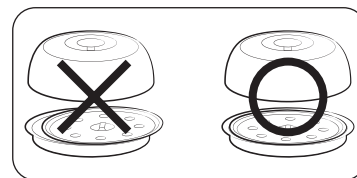


- 01 Чиния за пара / Подложна чиния
- 02 Постапка за пара
- 03 Капак от неръждаема стомана

1. Излейте 500 мл студена вода в чинията за пара. Поставете постапката за пара върху чинията за пара, добавете храната върху постапката и затворете капака от неръждаема стомана. Поставете Pro Steamer в средата на фурната.
2. Следвайте стъпки 2-4 в раздела за микровълни за останалите настройки за готвене.
  - За подробни инструкции за готвене вижте Pro Steamer на страница 40.

### ЗАБЕЛЕЖКА

Винаги проверявайте настройките си за готвене, преди да оставите фурната без надзор.



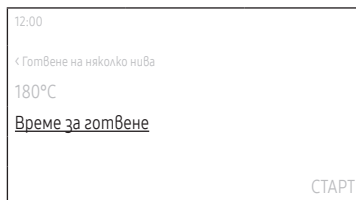
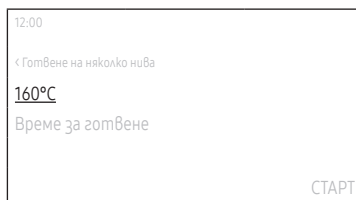
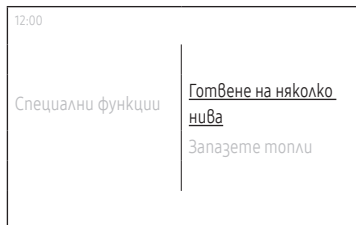
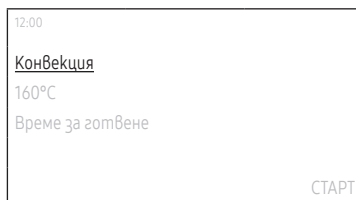
### ВНИМАНИЕ

Затворете капака на Pro Steamer така, че да пасне в чинията за пара / подложната чиния. Яйцата или кестените може да избухнат, ако капакът не е затворен правилно.

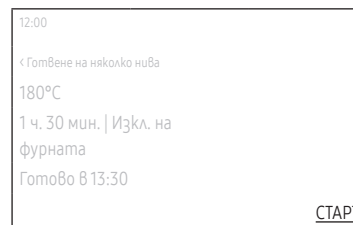
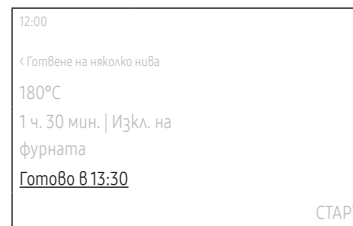
### ВНИМАНИЕ

- Никога не използвайте Pro Steamer с различен продукт или модел. Може да предизвикате пожар или фатална повреда на уреда.
- Не използвайте Pro Steamer без вода или храна в него. Когато използвате Pro Steamer, излейте поне 500 мл вода преди употреба. Ако количеството вода е по-малко от 500 мл, това може да доведе до непълно сготвяне или да предизвика пожар или фатална повреда на уреда.
- Внимавайте при изваждане на контейнера от Pro Steamer след готвене, тъй като може да е много горещ.

## Специални функции



1. На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.
2. Изберете **Специална функция** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. Изберете желаната функция и натиснете **Кръговия селектор**.  
(За подробна информация за всяка функция вижте раздела "Описание на специалните функции" на страница 23.)
4. Задайте желаната температура.
  - Температурата по подразбиране и диапазонът на температурата варират в зависимост от режима на готвене.
5. Изберете **Време за готвене** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желаното време за готвене.
  - Максималното време за готвене е 10 часа.



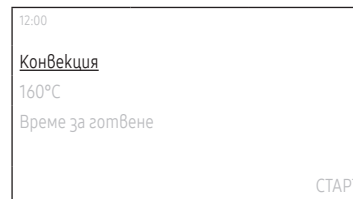
6. Изберете **Готово в** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желания краен час.
  - Когато зададете времето за готвене, фурната показва часа, в който готвенето ще приключи. (Напр. **Готово в 13:30**)
7. Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.
  - Ако не сте променили крайния час, фурната започва да готви веднага.
  - Ако сте променили крайния час, фурната автоматично коригира началния час, за да завърши готвенето в задания час.

## Описание на специалните функции

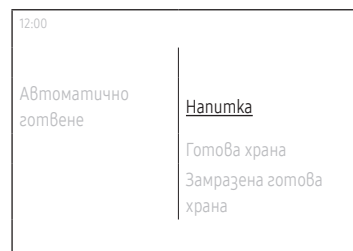
Режим	Диапазон на температурата (°C)	Температура по подразбиране (°C)
Готвене на няколко нива	40-250	160
	Използвайте това за готвене на две нива едновременно.	
Запазете топли	60-100	60
	Използвайте само за подгържане на току-що приготвената храна топла.	

## Автоматично готвене

Фурната предлага 31 програми за Автоматично готвене. Възползвайте се от тази функция, за да спестите време или да съкратите кривата на обучение. Времето за готвене, нивото на мощност и температурата ще се регулират според избраната програма.



1. На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.
2. Изберете **Автоматично готвене** и натиснете **Кръговия селектор**.



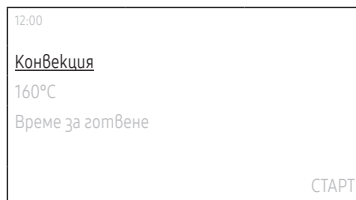
3. Изберете желаната програма и натиснете **Кръговия селектор**.
  - За подробна информация за всяка функция вижте "Автоматично готвене" в раздела "Интелигентно готвене" на страница 28.
4. Прочетете съвета и изберете **Напред**, след което натиснете **Кръговия селектор**.



5. Изберете теглото и натиснете **Кръговия селектор**.
  - Допустимото тегло варира в зависимост от избраната програма.
  - Тази стъпка може да не е приложима за някои програми.
6. Подгответе храната и аксесоарите според инструкциите на екрана, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
7. Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.

## Автоматично размразяване

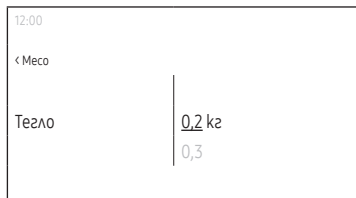
Фурната предлага 5 програми за Автоматично размразяване. Възползвайте се от тази функция за удобно размразяване на храни. Времето за готвене, нивото на мощност и температурата ще се регулират според избраната програма.



1. На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.
2. Изберете **Автоматично размразяване** и натиснете **Кръговия селектор**.



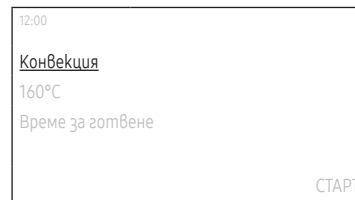
3. Изберете желаната програма и натиснете **Кръговия селектор**.
  - За подробна информация за всяка функция вижте "Автоматично размразяване" в раздела "Интелигентно готвене" на страница 31.



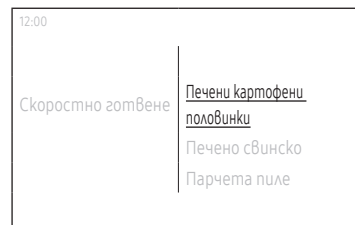
4. Изберете теглото и натиснете **Кръговия селектор**.
  - Допустимото тегло варира в зависимост от избраната програма.
5. Подгответе храната и аксесоарите според инструкциите на екрана, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
6. Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.

## Скоростно готвене

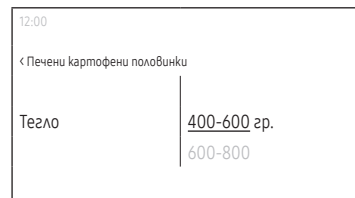
Фурната предлага програми за Скоростно готвене. Възползвайте се от тази функция за удобно размразяване на храни. Времето за готвене, нивото на мощност и температурата ще се регулират според избраната програма.



1. На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.
2. Изберете **Скоростно готвене** и натиснете **Кръговия селектор**.





3. Изберете желаната програма и натиснете **Кръговия селектор**.
  - За подробна информация за всяка функция вижте "Скоростно готвене" в раздела "Интелигентно готвене" на страница 32.




4. Прочетете съвета и изберете **Напред**, след което натиснете **Кръговия селектор**.
5. Изберете теглото и натиснете **Кръговия селектор**.
  - Допустимото тегло варира в зависимост от избраната програма.
6. Подгответе храната и аксесоарите според инструкциите на екрана, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
7. Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.

## Таймер



### Добавяне на нов таймер

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Таймер** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. На екрана на таймера изберете  и натиснете **Кръговия селектор**.
  - Прескочете тази стъпка, ако добавяте таймер за пръв път.
4. Задаване на времето.


### Редактиране на зададен таймер

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Таймер** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. На екрана на таймера изберете таймера, който искате да редактирате, и натиснете **Кръговия селектор**.
4. Променете часа.

### Изтриване на таймер

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Таймер** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. На екрана на таймера изберете  и натиснете **Кръговия селектор**.
4. Изберете **Изтриване** в дясната страна на таймера, който искате да изтриете, и натиснете **Кръговия селектор**.
5. Изберете **Готово** и натиснете **Кръговия селектор**.

### Използване на таймера

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Таймер** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. Изберете **СТАРТ** в дясната страна на таймера, който искате да използвате, и натиснете **Кръговия селектор**.
  - След като стартирате таймера, можете да го спрете на пауза или да го отмените.

### ЗАБЕЛЕЖКА


Когато времето изтече до зададена точка, се появява съобщение **“Времето изтече.”** с мелодия. Изберете **ОК** и натиснете **Кръговия селектор**, за да затворите съобщението.

## Почистване

### Почистване с пара

Полезно е за почистване на леки замърсявания с пара.

Тази автоматична функция пести време, като елиминира необходимостта от редовно ръчно почистване.

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Почистване** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. Изберете **Почистване с пара** и натиснете **Кръговия селектор**.
4. Следвайте инструкциите на екрана, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
5. Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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


### ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако фурната е силно замърсена с мазнина, например след печене на фурна или грил, се препоръчва да отстраните упоритите замърсявания ръчно с помощта на почистващо средство, преди да използвате почистването с пара.
- Оставете вратата отворена, когато цикълът завърши. Това е с цел изсъхване на емайлираната повърхност.
- 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.


## Работа

### Обезмирисяване

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

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете Почистване и натиснете Кръговия селектор.
3. Изберете Обезмирисяване и натиснете Кръговия селектор.
4. Задаване на времето.
  - Можете да зададете до 15 минути.
5. Изберете СТАРТ и натиснете Кръговия селектор.



### Настройки

Докоснете бутона  на командното табло, изберете **Настройки** и натиснете **Кръговия селектор**, за да промените различни настройки за фурната.

Вижте следната таблица за подробни описания.

Меню	Подменю	Описание
Връзки	Wi-Fi	Можете да включите или изключите Wi-Fi.
	Лесно свързване	Можете да свържете фурната със сървъра SmartThings чрез Wi-Fi връзка. Когато фурната е свързана, можете да използвате приложението SmartThings за проверка на състоянието на фурната и/или за контролиране от мобилно устройство.
	Дистанционно управление	Изберете <b>Активиране</b> и натиснете <b>Кръговия селектор</b> , за да позволите на центъра за обслужване на клиенти да получи дистанционен достъп до фурната за проверка на вътрешна информация.



Меню	Погменю	Описание
Дисплей	Яркост	Можете да промените яркостта на екрана.
	Скринсейвър	Можете да включите или изключите скрийнсейвъра.  <b>ЗАБЕЛЕЖКА</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Скринсейвърът е функция, която показва датата и часа на екрана, ако за известно време не е въведено нищо в състояние на готовност.</li> <li>Включете скрийнсейвъра, за да активирате тема на часовника и време на изчакване.</li> </ul>
	Тема на часовника	Можете да изберете темата на часовника.
	Време на изчакване	Можете да зададете продължителността преди скрийнсейвърът да се включи.  <b>ЗАБЕЛЕЖКА</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Потреблението на енергия може да се увеличи в зависимост от настройката.</li> <li>Когато настройката за време на изчакване е зададена като <b>"Винаги включено"</b>, яркостта на LCD екрана се променя автоматично на ниво 2, ако няма никакво действие в продължение на 3 минути.</li> </ul>



Меню	Погменю	Описание
Дата и час	Автоматична дата и час	Можете да включите или изключите актуализацията на часа от Интернет. Трябва да сте свързани с Wi-Fi мрежата.
	Избор на часова зона	Можете да изберете часовата зона. (Трябва да деактивирате автоматична дата и час.)
	Настройка на датата	Можете да зададете датата ръчно. (Трябва да деактивирате автоматична дата и час.)
	Настройка на часа	Можете да зададете часа ръчно. (Трябва да деактивирате автоматична дата и час.)
	Избор на формат на часа	Можете да изберете между 12- или 24-часов формат на часа.
Език		Можете да изберете език.
Обем		Можете да регулирате силата на звука на фурната.
Помощ	Отстраняване на неизправности	Можете да проверите информацията за отстраняване на неизправности.
	Ръководство за първоначална употреба	Можете да разгледате лесни инструкции относно основното използване на фурната.

## Работа

Меню	Подменю	Описание
За уреда	Име на модела	Можете да промените името на модела на фурната.
	Версия на софтуера	Можете да проверите текущата версия на фърмуера. Когато има нов софтуер, в това меню се появява бутон Актуализация на софтуера.
	Юридическа информация	Можете да проверите юридическата информация.

## Заклучване

Можете да заключите командното табло, за да предотвратите неволно въвеждане.

- За да активирате функцията **Заклучване**, докоснете бутона  на командното табло, изберете **Заклучване** и натиснете **Кръговия селектор**.
- За да деактивирате функцията **Заклучване**, докоснете и задържете бутона , докато видите съобщението "Командното табло е отключено".

## Интелигентно готвене

### Автоматично готвене

Следващата таблица показва 31 автоматични програми, включително претопляне, готвене, печене на месо и тестени изделия. Тя съдържа количества, време за престой и подходящи препоръки. Тези автоматични програми съдържат специални режими на готвене, които са разработени за ваше удобство.

Храна	Размер на порцията (кг)	Акcesoари	Ниво
1. Напумка	0,25 0,5	Керамична поставка	1
	Налейте течността в керамични чаши и загрейте отново, без да ги покривате. Поставете една чаша по средата, 2 чаши една до друга в керамичната тава. Оставете ги да престоят в микровълновата фурна. Разбъркайте добре след престой от 1-2 минути. Бъдете внимателни, докато изваждате чашите (вижте инструкциите за безопасност за претопляне на течности).		
2. 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 гарнитурa, като картофи, ориз или макарони). Оставете да престои 3 минути след готвене.		
3. Замразена готова храна	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамична поставка	1
	Вземете замразеното готово ястие и проверете дали ястието е подходящо за микровълни. Пробийте фолиото на готовото ястие. Поставете замразеното готово ястие по средата. Тази програма е подходяща за замразени готови храни, състоящи се от 3 компонента (напр. месо със сос, зеленчуци и гарнитурa, като картофи, ориз или макарони). Оставете да престои 3 минути след готвене.		

Храна	Размер на порцията (кг)	Акcesoари	Ниво
4. Супа	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамична поставка	1
	Налейте в дълбока керамична чиния или купа и покрийте с пластмасов капак по време на загряването. Поставете супата по средата на керамичната поставка. Разбъркайте внимателно преди и след престоя от 2-3 минути.		
5. Яхния	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамична поставка	1
	Налейте в дълбока керамична чиния или купа и покрийте с пластмасов капак по време на загряването. Поставете супата по средата на керамичната поставка. Разбъркайте внимателно преди и след престоя от 2-3 минути.		
6. Замразен огретен с риба	0,4-0,6	Решетка за грил + керамична поставка	3
	Поставете замразения огретен с риба в подходящ керамичен съд или съд от огнеупорно стъкло. Оставете да престои 2-3 минути след готвене. Тази програма е подходяща за замразени готови продукти, състоящи се от филета с гарнитура от зеленчуци и сос.		
7. Замразена лазаня	0,4-0,6	Решетка за грил + керамична поставка	3
	Поставете замразената лазаня в подходящ керамичен съд или съд от огнеупорно стъкло. Оставете да престои 2-3 минути след предварително нагряване.		
8. Замразени картофи за фурна	0,4-0,5	Тава за печене	3
	Разпределете замразените картофи за фурна върху метална тава за печене.		
9. Замразена пица	0,3-0,4 0,4-0,5	Скара на фурната	2
	Поставете замразената пица върху скарата на фурната.		

Храна	Размер на порцията (кг)	Акcesoари	Ниво
10. Замразени крокети	0,4-0,6	Тава за печене	3
	Разпределете замразените картофени крокети равномерно върху металната тава за печене.		
11. Замразени зеленчуци	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамична поставка	1
	Поставете замразените зеленчуци, като броколи, резени моркови, розички карфиол и грах в стъклена купа с капак. Добавете 1-2 с.л. вода. Поставете купата по средата на керамичната поставка. Гответе с капак. Оставете 2-3 минути и ги разбъркайте след готвене.		
12. Ябълков пай	1,2-1,4	Скара на фурната	1
	Поставете ябълковия пай в кръгъл метален съд. Поставете върху скарата на фурната. Диапазонът на теглото включва ябълките и дргуи.		
13. Основа за плодов пай	0,3-0,5	Скара на фурната	3
	Поставете тестото в метален съд за блат върху скарата на фурната.		
14. Брауни	0,5-0,7	Скара на фурната	3
	Поставете тестото в кръгъл метален съд или съд от огнеупорно стъкло върху скарата на фурната.		
15. Кроасани	0,2-0,4	Скара на фурната	3
	Използвайте хартия за печене. Поставете кроасаните един до друг върху скарата на фурната.		
16. Датски маслен пай	0,5-0,7	Скара на фурната	2
	Поставете пряното тесто в 22 см кръгъл метален съд за печене. Поставете върху скарата.		

## Интелигентно готвене

Храна	Размер на порцията (кг)	Акcesoари	Ниво
17. Датски сладък хляб	0,7-0,8	Скара на фурната	3
	Поставете прясното тесто върху правоъгълна метална тава за готвене с подходящ размер (дължина 25 см). Поставете тавата надлъжно спрямо вратата върху скарата на фурната.		
18. Мъфини	0,5-0,6	Скара на фурната	2
	Поставете тестото за мъфини в метални форми за мъфини, подходящи за 12 мъфина. Поставете съда по средата на скарата на фурната.		
19. Втасване на тесто с мая	0,3-0,6	Скара на фурната	3
	Подгответе тестото с мая за пица, кекс или хляб. Поставете го в голяма кръгла топлоустойчива форма и го покрийте с прозрачно фолио.		
20. Пандишпанов кейк	0,3-0,6	Скара на фурната	2
	Поставете тестото в кръгла форма за печене от черен метал със следния диаметър спрямо теглото: 300 г. в 18 см, 400 г в 24 см и 500 г в 26 см. Поставете съда по средата на скарата на фурната.		
21. Бях хляб	0,7-0,8	Скара на фурната	2
	Поставете прясното тесто върху правоъгълна метална тава за готвене с подходящ размер (дължина 25 см). Поставете тавата надлъжно спрямо вратата върху скарата на фурната.		
22. Ябълков сладкиш с бутер тесто	0,3-0,5	Тава за печене	2
	Използвайте хартия за печене. Поставете 4 бр. един до друг върху тавата за печене.		
23. Рибно филе, 2 см	0,3-0,6	Скара на фурната + Тава за печене	5+2
	Мариновайте рибните филета (2 см) и ги поставете едно до друго върху скарата за фурна и тавата за печене. Обърнете храната, когато изскочи известието, изберете ОК и натиснете <b>Кръговия селектор</b> . След това изберете <b>Продължи</b> и натиснете <b>Кръговия селектор</b> , за да възобновите процеса.		

Храна	Размер на порцията (кг)	Акcesoари	Ниво
24. Стек от съомга	0,3-0,6	Скара на фурната + Тава за печене	5+2
	Мариновайте филетата от съомга и ги поставете едно до друго върху скарата за фурна и тавата за печене. Обърнете храната, когато изскочи известието, изберете ОК и натиснете <b>Кръговия селектор</b> . След това изберете <b>Продължи</b> и натиснете <b>Кръговия селектор</b> , за да възобновите процеса.		
25. Скаригу	0,3-0,4 0,4-0,5	Скара на фурната + Тава за печене	5+2
	Разпределете равномерно суровите скаригу върху скарата на фурната и тавата за печене. Обърнете храната, когато изскочи известието, изберете ОК и натиснете <b>Кръговия селектор</b> . След това изберете <b>Продължи</b> и натиснете <b>Кръговия селектор</b> , за да възобновите процеса.		
26. Телешка пържола, тънка	0,3-0,6	Скара на фурната + Тава за печене	5+2
	Поставете телешките пържоли една до друга в средата на скарата на фурната и тавата за печене. Обърнете храната, когато изскочи известието, изберете ОК и натиснете <b>Кръговия селектор</b> . След това изберете <b>Продължи</b> и натиснете <b>Кръговия селектор</b> , за да възобновите процеса.		
27. Агнешки пържоли	0,3-0,6	Скара на фурната + Тава за печене	5+2
	Мариновайте агнешките пържоли. Поставете агнешките пържоли върху скарата на фурната и тавата за печене. Обърнете храната, когато изскочи известието, изберете ОК и натиснете <b>Кръговия селектор</b> . След това изберете <b>Продължи</b> и натиснете <b>Кръговия селектор</b> , за да възобновите процеса.		

Храна	Размер на порцията (кг)	Акcesoари	Ниво
28. Пресни зеленчуци	0,3-0,4 0,5-0,6	Керамична поставка	1
	Претеглете зеленчуците, след като сте ги измили, почистили и нарязали на парчета с еднакъв размер. Поставете ги в стъклена купа с капак. Добавете 45 мл студена вода (3 супени лъжици). Поставете купата по средата на керамичната поставка. Гответе с капак. Оставете 2-3 минути и ги разбъркайте след готвене.		
29. Белени картофи	0,5-0,6 0,7-0,8	Керамична поставка	1
	Претеглете картофите, след като сте ги обелили, измили и нарязали на парчета с еднакъв размер. Поставете ги в стъклена купа с капак. Добавете 45-60 мл (3-4 супени лъжици) вода. Поставете купата по средата на керамичната поставка. Оставете 2-3 минути и ги разбъркайте след готвене.		
30. Бял ориз	0,3-0,4	Керамична поставка	1
	Претеглете леко сварения бял ориз и добавете двойно количество студена вода. Например: ако варите 0,3 кг ориз, добавяте 600 мл студена вода. Използвайте купа от огнеупорно стъкло с капак. Поставете купата по средата на керамичната поставка. Гответе с капак. Оставете да престои 5 минути и разбъркайте след готвене.		
31. Домашна пица	0,6-1,0	Тава за печене	1
	Поставете пицата върху поставката. Диапазонът на температурата включва топинг като сос, зеленчуци, шунка и кашкавал.		

## Автоматично размразяване

В следващата таблица са дадени различните програми за Автоматично размразяване, количества, времена за престой и съответните инструкции. Тези програми използват само микровълнова енергия. Преди размразяване свалете всички опаковки. Поставете месото, птиците, рибата, хляба, кекса и плодовете върху керамичната поставка.

Храна	Размер на порцията (кг)	Акcesoари	Ниво	Време за престой (мин.)
Месо	0,2-2,0	Керамична поставка	1	10-30
	Покрийте краищата с алуминиево фолио. Обърнете храната, когато изскочи известието, изберете ОК и натиснете <b>Кръговия селектор</b> . След това изберете <b>Продължи</b> и натиснете <b>Кръговия селектор</b> , за да възобновите процеса. Тази програма е подходяща за говеждо, агнешко, свинско, стекове, пържоли, мляно месо.			
Птици	0,2-2,0	Керамична поставка	1	10-30
	Покрийте краищата на бутчетата и крилцата с алуминиево фолио. Обърнете храната, когато изскочи известието, изберете ОК и натиснете <b>Кръговия селектор</b> . След това изберете <b>Продължи</b> и натиснете <b>Кръговия селектор</b> , за да възобновите процеса. Тази програма е подходяща както за цяло пиле, така и за порции пиле.			
Риба	0,2-2,0	Керамична поставка	1	10-30
	Покрийте опашката при цяла риба с алуминиево фолио. Обърнете храната, когато изскочи известието, изберете ОК и натиснете <b>Кръговия селектор</b> . След това изберете <b>Продължи</b> и натиснете <b>Кръговия селектор</b> , за да възобновите процеса. Тази програма е подходяща както за цяла риба, така и за рибни филета.			

## Интелигентно готвене

Храна	Размер на порцията (кг)	Акcesoари	Ниво	Време за престой (мин.)
Хляб/Кекс	0,1-1,0	Керамична поставка	1	5-10
	<p>Поставете хляба върху хартиена кърпа. Обърнете храната, когато изскочи известието, изберете ОК и натиснете <b>Кръговия селектор</b>. След това изберете <b>Продължи</b> и натиснете <b>Кръговия селектор</b>, за да възобновите процеса. Фурната продължава да работи, докато отворите вратата, за да обърнете храната. 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, плодове и крем питуи, а също и за кекс с шоколадова глазура.</p>			
Плодове	0,1-0,8	Керамична поставка	1	5-10
	<p>Разпределете замразените плодове равномерно върху керамична тава. Тази програма е подходяща за плодове като малини, смесени горски плодове и тропически плодове.</p>			

### Скоростно готвене

Следващата таблица показва 4 автоматични програми за скоростно готвене и печене.

Тя съдържа количества, време за престой и подходящи препоръки.

Тези автоматични програми съдържат специални режими на готвене, които са разработени за ваше удобство.

Храна	Тегло	Акcesoари	Ниво на рафта
Печени картофени половинки	400-600 гр.	Решетка за грил +	3
	600-800 гр.	Керамична поставка	
<p>Нарежете картофите на половинки. Наредете ги върху скарата с отрязаната страна нагоре към грила. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.</p>			

Храна	Тегло	Акcesoари	Ниво на рафта
Печено свинско	0,8-1,0 кг	Решетка за грил + Керамична поставка	3
	<p>Поставете маринованото свинско върху телената решетка за грил с керамичната поставка. Обърнете храната, когато изскочи известието, изберете ОК и натиснете <b>Кръговия селектор</b>. След това изберете <b>Продължи</b> и натиснете <b>Кръговия селектор</b>, за да възобновите процеса.</p>		
Парчета пиле	0,5-0,7 кг 1,0-1,2 кг	Решетка за грил + Керамична поставка	5
	<p>Намажете охладените парчета пиле с олио и подправки. Поставете решетката за грил с керамичната поставка с кожата надолу. Обърнете храната, когато изскочи известието, изберете ОК и натиснете <b>Кръговия селектор</b>. След това изберете <b>Продължи</b> и натиснете <b>Кръговия селектор</b>, за да възобновите процеса. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.</p>		
Цяло пиле	1,0-1,1 кг 1,2-1,3 кг	Решетка за грил + Керамична поставка	3
	<p>Намажете охладеното пиле с олио и подправки. Поставете го с гърдите надолу в средата на решетката за грил с керамичната поставка на рафта на ниво 3. Обърнете храната, когато изскочи известието, изберете ОК и натиснете <b>Кръговия селектор</b>. След това изберете <b>Продължи</b> и натиснете <b>Кръговия селектор</b>, за да възобновите процеса. Оставете да престои 5 минути след готвене.</p>		

※ Режимът на скоростно готвене използва микровълнова енергия за загряване на храната. Ето защо насоките относно съдовете за готвене и другите предпазни мерки за микровълнова фурна трябва да се спазват стриктно при използване на този режим.

## Ръчно готвене

### Ръководство за готвене с микровълни

- Не използвайте метални контейнери с режим на микровълни. Винаги поставяйте контейнерите за храна върху вдлъбнатината.
- 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 поправки 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 поправки след готвене.
- За по-бързо готвене се препоръчва да нарежете на по-малки еднакви парчета.
- Гответе всички пресни зеленчуци на пълна микровълнова мощност (850 W).

Храна	Размер на порцията (гр.)	Време за готвене (мин.)	Време за престой (мин.)
Броколи	250	4-5	3
	500	5-6	
Пригответе стръкчета с равномерна големина. Подрегете стеблата към центъра			
Брюкселско зеле	250	5-6	3
	500	7-8	
Добавете 60-75 мл (4-5 супени лъжици) вода.			
Моркови	250	5-6	3
	Нарежете морковите на парчета с равномерна големина.		
Карфиол	250	5-6	3
	500	7-8	
Пригответе стръкчета с равномерна големина. Нарежете големите стръкчета на половинки. Подрегете 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.		
Патлагжани	250	3-4	3
	Нарежете патлагжаните на малки резенчета и поръсете с 1 супена лъжица лимонов сок.		
Праз лук	250	3-4	3
	Нарежете праз лука на дебели резени.		

## Интелигентно готвене

Храна	Размер на порцията (гр.)	Време за готвене (мин.)	Време за престой (мин.)
Гъби	125	1-2	3
	250	2-3	
Пригответе цели или нарязани на резени гъби. Не добавяйте вода. Поръсете с лимонен 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	4-5	3
	500	7-8	
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 увояването 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	850	17-18	5	Добавете 500 мл студена вода.
	375		18-20		Добавете 750 мл студена вода.
Кафяв ориз (леко сварен)	250	850	20-22	5	Добавете 500 мл студена вода.
	375		22-24		Добавете 750 мл студена вода.
Смесен ориз (ориз + див ориз)	250	850	17-19	5	Добавете 500 мл студена вода.
Смесени зърна (ориз + жито)	250	850	18-20	5	Добавете 400 мл студена вода.
Макаронени изделия	250	850	10-11	5	Добавете 1000 мл гореща вода.



## Претопляне

- Не претопляйте храна с голям размер като бутобе място, които лесно могат да се препекат.
- По-безопасно е да претопляте храна 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.
- Препоръчително 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)	850	1½-2 2-3	1-2
	Налейте в керамична чаша и претопляйте непокрита. Поставете чашата по средата на керамична тава. Разбърквайте внимателно преди и след престоя.			
Супа (Охладена)	250 гр.	850	3-4	2-3
	Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте добре след претопляне. Разбърквайте отново преди сервиране.			
Задушено (Охладено)	350 гр.	600	5-6	2-3
	Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте добре след претопляне. Разбърквайте отново преди сервиране.			
Макаронени изделия със сос (Охладени)	350 гр.	600	5-6	2-3
	Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте добре след претопляне. Разбърквайте 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.			

## Бибешки храни и мляко

Храна	Размер на порцията	Включване (W)	Време за готвене (сек.)	Време за престой (мин.)
Бибешка храна (Зеленчуци + Месо)	190 гр.	600	30-40	2-3
	Изпразнете в керамична чиния. Гответе с капак. Разбърквайте след времето за готвене. Оставете да престои 2-3 минути. Преди сервиране разбърквайте добре и проверете внимателно температурата.			
Бибешка овесена каша (Овесени ядки + Мляко + Плодове)	190 гр.	600	20-30	2-3
	Изпразнете в керамична чиния. Гответе с капак. Разбърквайте след времето за готвене. Оставете да престои 2-3 минути. Преди сервиране разбърквайте добре и проверете внимателно температурата.			
Бибешко мляко	100 мл 200 мл	300	30-40 50-60	2-3
	Разбърквайте 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 дребнолите 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 погряване (180 W) за размразяване. Поставете храната в керамичната тава и след това поставете керамичната тава на ниво 1.

## Интелигентно готвене

Храна		Размер на порцията (гр.)	Време за размразяване (мин.)	Време за престой (мин.)
Месо	Мляно месо	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	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. Подгрейте по-тънките части под по-дебелите. Завийте месните 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.			
Хляб	Хлебчета (всяко около 50 гр.)	2 бр.	1-1½	5-20
		4 бр.	2½-3	
	Тостове/сандвичи	250	4-4½	
		500	7-9	
Подгрейте хлебчетата в кръг или хляба хоризонтално върху кухненска хартия на керамичната чиния. Обърнете след половината от времето за размразяване.				

### Ръководство за конвекция

#### Конвекция

Използвайте температурата и времетраенето, посочени в тази таблица, като указания за печене.

Препоръчваме да нагреете предварително фурната с режим на конвекция.

Храна	Темп. (°C)	Акcesoари	Ниво	Време за готвене (мин.)
Правоъгълна форма за бадемов кекс	160-170	Скара на фурната	2	60-70
Пръстенообразна или купообразна форма за лимонен кекс	150-160	Скара на фурната	2	50-60
Пандшпанов кейк	150-160	Скара на фурната	2	25-35
Основа за плодов флан	150-170	Скара на фурната	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

#### Нагриване отгоре + Конвекция

Използвайте температурата и времетраенето, посочени в тази таблица, като указания за печене.

Препоръчваме да нагреете предварително фурната с режим Нагриване отгоре + Конвекция.

Поставете месото върху скарата на фурната, следвайте съвета за ниво на рафта в таблицата и използвайте тавата за печене като тиган на ниво 2.

Храна	Темп. (°C)	Акcesoари	Ниво	Време за готвене (мин.)
Телешко, печено телешко (1 кг / средно печено)	170-190	Скара на фурната + Тава за печене	3+2	60-90
Свинска плешка / Руло (1 кг)	180-200	Скара на фурната + Тава за печене	3+2	90-120
Агнешко, печено агнешко / Агнешки бут (0,8 кг)	190-210	Скара на фурната + Тава за печене	3+2	50-80
Пиле, цяло пиле (1,2 кг)	200-220	Скара на фурната + Тава за печене	3+2	50-70
Риба, цяла пъстърва (2 бр./ 0,5 кг)	180-200	Скара на фурната + Тава за печене	3+2	30-40
Патешки гърди (0,3 кг)	180-200	Скара на фурната + Тава за печене	3+2	25-35

#### Нагриване отдолу + Конвекция

Използвайте температурата и времетраенето, посочени в тази таблица, като указания за печене.

Препоръчваме да нагреете предварително фурната с режим Нагриване отдолу + Конвекция.

Храна	Темп. (°C)	Акcesoари	Ниво	Време за готвене (мин.)
Домашна пица	180-200	Тава за печене	1	20-30
Охладен предварително изпечен киш/пай	180-200	Скара на фурната	2	10-15
Замразена самовтасваща пица	180-200	Тава за печене	2	15-20
Замразена пица	180-200	Тава за печене	2	15-25
Охладена пица	180-200	Тава за печене	2	8-15
Ябълков пай	160-180	Скара на фурната	1	60-70
Сладкиш с бутер тесто, ябълков пълнеж	180-200	Тава за печене	2	10-15

## Интелигентно готвене

Ръководство за печене на грил

Голям грил

Използвайте температурата и времетраенето, посочени в тази таблица, като указания за печене на скара.

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

Храна	Акcesoари	Ниво	Време за готвене 1-ва страна (мин.)	Време за готвене 2-ра страна (мин.)
Шишчета	Скара на фурната + Тава за печене	5+2	8-10	6-8
Свински стекове	Скара на фурната + Тава за печене	5+2	7-9	5-7
Нагенички	Скара на фурната	5+2	6-8	6-8
Парчета пиле	Скара на фурната + Тава за печене	5+2	20-25	15-20
Стек от сьомга	Скара на фурната + Тава за печене	5+2	8-12	6-10
Нарязани зеленчуци	Тава за печене	5	15-20	-
Препечени филии	Скара на фурната	5	2-3	1-2
Препечена филия с кашкавал	Скара на фурната	5	3-5	-

Грил с вентилатор

Използвайте температурата и времетраенето, посочени в тази таблица, като указания за печене на скара.

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

Храна	Акcesoари	Ниво	Време за готвене (мин.)
Нагенички	Скара на фурната	4	8-10
Картофени резенчета	Скара на фурната	4	20-25
Замразени картофи за фурна	Тава за печене	4	15-20
Замразени крокети	Тава за печене	4	20-25
Замразени ханки	Тава за печене	4	15-20
Стек от сьомга	Скара на фурната + Тава за печене	4+2	15-20
Рибно филе	Скара на фурната + Тава за печене	4+2	12-17
Цяла риба	Скара на фурната + Тава за печене	4+2	15-20
Парчета пиле	Скара на фурната + Тава за печене	4+2	30-40

### Ръководство за комбинирано готвене

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

### Микровълни + Грил

Използвайте нива на мощност с температурата и времетраенето, посочени в тази таблица, като указания за печене на готвене. Не е необходимо предварително нагряване.

Храна	Ниво на мощност (W)	Темп. (°C)	Акcesoари	Ниво	Време за готвене 1-ва страна (мин.)	Време за готвене 2-ра страна (мин.)
Печени картофи	600	180-200	Керамична поставка + Решетка за грил	4	10-15	-
Домати на грил	300	160-180	Керамична поставка + Решетка за грил	4	05-10	-
Зеленчуков гретен	450	180-200	Керамична поставка + Решетка за грил	4	10-20	-
Печена риба	300	180-200	Керамична поставка + Решетка за грил	4	04-08	04-06
Парчета пиле	300	180-200	Керамична поставка + Решетка за грил	4	10-15	10-15

### Микровълни + Конвекция

Използвайте нива на мощност с температурата и времетраенето, посочени в тази таблица, като указания за печене на готвене. Не е необходимо предварително нагряване.

Храна	Ниво на мощност (W)	Темп. (°C)	Акcesoари	Ниво	Време за готвене 1-ва страна (мин.)	Време за готвене 2-ра страна (мин.)
Цяло пиле (1,2 кг)	450	180-200	Керамична поставка + Решетка за грил	3	25-30	15-25
Печено телешко / агнешко месо (Средно изпечено)	300	180-200	Керамична поставка + Решетка за грил	3	15-20	15-20
Замразена лазаня / Огретен с макаронени изделия	450	180-200	Керамична поставка + Решетка за грил	3	20-25	-
Огретен с картофи	450	180-200	Керамична поставка + Решетка за грил	3	10-15	-
Флан с пресни плодове	100	160-180	Керамична поставка	3	40-50	-

## Интелигентно готвене

### Микровълни + Печене

Използвайте нива на мощност с температурата и времетраенето, посочени в тази таблица, като указания за печене на готвене. Не е необходимо предварително нагряване.

Храна	Ниво на мощност (W)	Темп. (°C)	Акcesoари	Ниво	Време за готвене (мин.)
Парчета пиле	300	180-200	Керамична поставка + Решетка за грил	4	20-30
Картофени резенчета	300	180-200	Керамична поставка + Решетка за грил	4	15-20
Цяла риба	300	180-200	Керамична поставка + Решетка за грил	4	15-20
Рибно филе	300	180-200	Керамична поставка + Решетка за грил	4	10-15
Замразени хапки	450	180-200	Керамична поставка + Решетка за грил	4	10-15
Замразени пролетни рулца	300	180-200	Керамична поставка + Решетка за грил	4	05-10
Замразени рибни пръчици	300	180-200	Керамична поставка + Решетка за грил	4	15-20

### Pro Steamer

Времето за готвене зависи от размера, дебелината и типа на храната. Препоръчваме да намалите времето при приготвяне на пара на тънки резени или малки парчета. Можете да добавите време при готвене на дебели резени или големи парчета храна. Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за готвене на пара.

Храна	Порция (гр)	Студена вода (мл)	Включване (W)	Време (мин.)	Инструкция
Розички от броколи	400	500	850	12-18	Изплакнете и почистете броколите. Нарежете на розички с приблизително еднакъв размер. Поставете розичките равномерно върху поставката за пара.
Моркови	400	500	850	15-20	Изплакнете и почистете морковите и ги нарежете на равни парчета. Разпределете парчетата върху поставката за пара.
Цял карфиол	600	500	850	20-25	Почистете целия карфиол и го поставете върху поставката за пара.
Царевица на кочан	400 (2 бр.)	500	850	23-28	Изплакнете и почистете царевичата на кочан. Поставете царевичите на кочан една до друга върху поставката за пара.
Тиквички	400	500	850	15-20	Изплакнете тиквичките и ги нарежете на равни парчета. Разпределете ги равномерно върху поставката за пара.
Замразени смесени зеленчуци	400	500	850	18-22	Разпределете замразените смесени зеленчуци (-18 °C), напр. броколи, карфиол, нарязани моркови равномерно върху поставката за пара.
Картофи (Малки)	500	500	850	25-30	Изплакнете и почистете картофите и пробийте коричката с вилница. Разпределете целите картофи равномерно върху поставката за пара.

Храна	Порция (гр)	Студена вода (мл)	Включване (W)	Време (мин.)	Инструкция
Ябълки	800 (8 ябълки)	500	850	15-20	Изплакнете и почистете ябълките от семките. Поставете ябълките изправени една до друга върху поставката за пара.
Яйца	4-6 яйца	500	850	15-20	Пробийте 4-6 пресни яйца (размер М) и ги поставете в малките вдлъбнатини на поставката за пара. След приготвяне на пара оставете да престоят покрити за 2-5 минути.
Сини скариди	250 (5-6 бр.)	500	850	10-15	Напръскайте сините скариди с 1-2 с.л. лимонов сок. Поставете ги равномерно върху поставката за пара.
Рибно филе (Риба треска, Златист морски костур)	500 (2-3 бр.)	500	850	15-20	Напръскайте рибните филета с 1-2 с.л. лимонов сок и добавете билки и подправки (напр. розмарин). Поставете филетата равномерно върху поставката за пара.
Филета от пилешки гърди	400 (2 филета)	500	850	20-25	Изплакнете и почистете филетата от пилешки гърди. Поставете филетата от пилешки гърди един до друг върху поставката за пара.

#### ЗАБЕЛЕЖКА

Как да почистите Pro Steamer.

- Почистете Pro Steamer с топла вода и препарат и изплакнете с чиста вода.
- Не използвайте почистваща четка или твърда гъба, в противен случай горният слой ще бъде повреден.
- Pro Steamer не е подходящ за съдомиялна машина.

#### Ръководство за конвекционен 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)	Акcesoари	Ниво	Време за готвене (мин.)
Лазаня	200-220	Скара на фурната	3	20-25
Зеленчуков гретен	180-200	Скара на фурната	3	20-30
Огретен с картофи	180-200	Скара на фурната	3	40-60
Замразена пица багета	160-180	Тава за печене	3	10-15
Мраморен кекс	160-180	Скара на фурната	2	50-70
Прогъловат кекс	150-170	Скара на фурната	2	50-60
Мъфини	180-200	Скара на фурната	2	20-30
Бисквитки	180-200	Тава за печене	3	10-20

#### Ръководство за интензивно готвене

Използвайте температурата и времетраенето, посочени в тази таблица, като указания за печене. Препоръчваме да нагреете предварително фурната с интензивен режим (Отгоре + Отдолу + Конвекция).

Храна	Темп. (°C)	Акcesoари	Ниво	Време за готвене (мин.)
Лазаня (2 кг)	180-200	Скара на фурната	2	20-30
Зеленчуков огретен (2 кг)	160-180	Скара на фурната	2	40-60
Огретен с картофи (2 кг)	160-180	Скара на фурната	2	60-90
Печено телешко (2 кг)	160-180	Скара на фурната + Тава за печене	3+2	60-90
Цяла патица (2 кг)	180-200	Скара на фурната + Тава за печене	3+2	60-90
2 цели пилета (1,2 кг Всяко)	200-220	Скара на фурната + Тава за печене	3+2	60-90

# Интелигентно готвене

## Професионално печене

Този режим включва цикъл на автоматично нагряване на 200 °С.

Горният нагревател и конвекционният вентилатор работят по време на процеса за запичане на месото. След този етап храната се готви бавно на ниска температура или с предварително избрани опции.

Този процес се извършва с едновременна работа на долния и горния нагревател.

Този режим е подходящ за печене на месо, птици и риба.

Използвайте температурата и времетраенето, посочени в тази таблица, като указания за печене.

Храна	Темп. (°C)	Акcesoари	Ниво	Време за готвене (часа.)
Печено телешко	80-100	Скара на фурната + Тава за печене	3+2	3:30-4:30
Печено свинско	80-110	Скара на фурната + Тава за печене	3+2	3:30-4:00
Патешки гърди	80-100	Скара на фурната + Тава за печене	3+2	1:30-2:00
Телешко филе	80-110	Скара на фурната + Тава за печене	3+2	1:30-2:00
Свинско филе	80-110	Скара на фурната + Тава за печене	3+2	1:30-2:00

## Пържене с въздух

Използвайте температурата и времетраенето, посочени в тази таблица, като указания за пържене с въздух.

Не е необходимо предварително нагряване.

Храна	Размер на порцията (гр.)	Темп. (°C)	Време за готвене (мин.)
<b>Картофи</b>			
Замразени картофи за фурна	500-1000	210-220	20-25
Замразени картофи за фурна, с поправка	500-1000	210-220	15-20
Замразени картофени топчета	500-1000	210-220	15-20
Замразени хаш браунс*	500-1000	210-220	15-20
Замразени картофени резенчета	500-1000	210-220	15-20
Домашни картофи за фурна	500-1000	190-200	20-25
Домашни картофени резенчета*	500-1000	200-210	20-25
<b>Замразени</b>			
Замразени пилешки хапки	300-500	210-220	15-20
Замразени пилешки крилца*	500-1000	210-220	25-30
Замразени лучени кръгчета	300-500	210-220	10-15
Замразени рибни пръчици	300-500	210-220	15-20
Замразен пилешки пръчици	500-1000	210-220	20-25
Замразени чуриси	300-500	190-200	10-15
<b>Птици</b>			
Пресни бутчета*	500-1000	200-210	30-35
Пресни пилешки крилца*	300-500	200-210	27-32
Пилешки гърди, с панировка*	300-500	200-210	25-30



Храна	Размер на порцията (гр.)	Темп. (°C)	Време за готвене (мин.)
<b>Зеленчуци</b>			
Аспержи, с панировка	100-300	200	15-20
Патладжани, с панировка	200-400	200	15-20
Гъби, с панировка	100-300	200	15-20
Лук, с панировка	100-300	200	15-20
Карфиол, с панировка	300-500	190-200	15-20
Смес от зеленчуци, с панировка	300-500	200	15-20

\* Обърнете след 2/3 от времето за готвене.

#### ЗАБЕЛЕЖКА

- Поставете хартия за печене или тава върху скарата под тавата за пържене с въздух, която да улови евентуалните капки. Това ще помогне за намаляването на пръските и пушека.
- Преди да използвате хартия за печене, проверете максималната допустима температура за хартията за печене.
- При готвене на пресни или домашни храни разпределете мазнината на по-голяма площ по-равномерно, което ще препече храната по-ефективно.

#### Готвене на няколко нива (Специална функция)

Използвайте температурата и времетраенето, посочени в тази таблица, като указания за печене.

Препоръчваме да нагreete предварително фурната с режим на Готвене на няколко нива.

Храна	Темп. (°C)	Акcesoари	Ниво	Време за готвене (мин.)
Малки кексчета	150-160	2 тава за печене	2+4	20-30
Мини пайове	160-180	2 тава за печене	2+4	20-30
Кроасани	160-180	2 тава за печене	2+4	20-30
Изделия от бутер тесто	180-200	2 тава за печене	2+4	30-40
Бисквитки	170-190	2 тава за печене	2+4	15-20
Лазаня	160-180	Скара на фурната + Тава за печене	2+4	30-45
Замразени картофи за фурна	180-200	2 тава за печене	2+4	30-50
Замразени хапки	180-200	2 тава за печене	2+4	20-30
Замразена пица	200-220	Скара на фурната + Тава за печене	2+4	20-30

# Интелигентно готвене

## Бързо и лесно

### Разтопяване на масло

Поставете 50 гр. масло в малка дълбока стъклена чиния. Покрийте с пластмасов капак. Нагривайте в продължение на 30-40 секунди, като използвате 850 W, докато маслото се стопи.

### Разтопяване на шоколад

Поставете 100 гр. шоколад в малка дълбока стъклена чиния. Нагривайте 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. Нагривайте 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 850 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 850 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 850 W. Разбъркайте добре няколко пъти по време на готвене.

### Запичане на багемови резени

Разпрострете 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!

# 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.

Ако има отпечатъци от пръсти, мазнини или петна по външната страна (като повърхността на вратата, дръжката или дисплея), почистете с мека кърпа с почистващ препарат за стъкло или неутрален препарат и след това избършете с мека, чиста и суха кърпа.

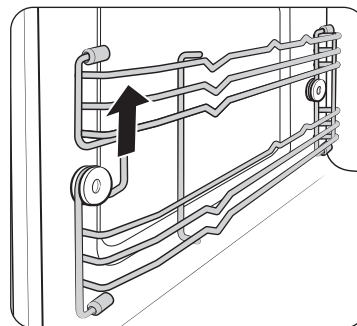
### За да отстраните упорити нечистотии с лоша миризма от вътрешността на фурната

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

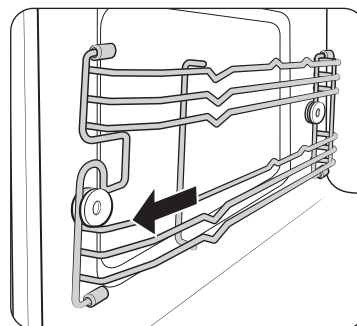
### ⚠ ВНИМАНИЕ

- 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 отделиението за готвене, след като изчакате фурната да се охлади.

### Странични скари (само за приложимите модели)



1. Повдигнете предната част на скарата, за да я освободите от държача.



2. Дръпнете скарата напред, за да я извадите.
3. Извадете другата странична скара по същия начин.
4. Почистете и двете странични скари.
5. Когато сте готови, следвайте стъпки 1 и 2 в обратен ред, за да ги поставите обратно.

### 📖 ЗАБЕЛЕЖКА

Фурната може да работи без страничните скари и скарите, поставени на място.

## Поддръжка

### Смяна (ремонт)

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Във вътрешността на фурната няма части, които да се свалят от потребителя. Не се опитвайте да 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 незапращено място. Натрупването на прах и влага във вътрешността на фурната може да повлияе на качеството ѝ на работа.

## 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 частът.	Не се подава захранване.	Уверете се, че се подава захранване.
	Опцията на дисплея е изключена.	Включете опцията на дисплея. Нормално е текущият час да изчезне няколко минути след включване на опцията за показване.

Проблем	Причина	Действие
Фурната не работи.	Не се подава хранване.	Уверете се, че се подава хранване.
	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 изберете <b>Продължи</b> и натиснете <b>Кръговия селектор</b> .
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.
	Опитвайте 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 хранване към фурната.	Не се подава хранване.	Уверете се, че се подава хранване.

Проблем	Причина	Действие
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.
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 загарява.	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 загарява. Намалете количеството на храната и стартирайте отново функцията. Използвайте контейнер за готвене с плоско дъно.

## Отстраняване на неизправности

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 загарява. 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 загарява. 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 загарява. 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.	Вътрешната светлина може да се изключи автоматично, когато вратата остане отворена дълго време. Затворете и отворете отново вратата или натиснете бутона Отказ.
	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 или Автоматично размразяване, този звуков сигнал означава, че е време да обърнете храната по време на размразяване.	Обърнете храната, когато изскочи известието, изберете ОК и натиснете Кръговия селектор. След това изберете Продължи и натиснете Кръговия селектор, за да възобновите процеса.

Проблем	Причина	Действие
Фурната не е нивелирана.	Фурната е монтирана на неравна повърхност.	Уверете се, че фурната е монтирана на равна и стабилна повърхност.
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.
Кане 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.
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.

Проблем	Причина	Действие
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.
<b>Грил</b>		
По време на работа излиза дим.	При първото използване на фурната от нагревателните елементи може да издъга 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.

## Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Действие
<b>Фурна</b>		
Фурната не се загорява.	Вратата е отворена.	Затворете вратата и опитайте отново.
По време на погоряване излиза дим.	При първото използване на фурната от нагревателните елементи може да изгва 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.

Проблем	Причина	Действие
<b>Фурната не готви правилно.</b>	По време на готвене вратата на фурната се отваря често.	Не отваряйте често вратата освен ако готвите нещо, които трябва да бъдат обърнати. Ако отваряте често вратичката, вътрешната температура ще бъде пониска 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	Неузправност 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	2800 W
	Микровълни	1650 W
	Грил	2550 W
	Конвекция	2500 W
Изходна мощност		100 W / 850 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	39,9 Кг
	Доставка	48,8 Кг

\* Този продукт съдържа светлинен източник на енергия с енергиен клас <G>.

## Приложение

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.

### ВНИМАНИЕ

5 GHz WLAN функцията на това оборудване може да работи само на закрито във всички сгради от ЕС и в Обединеното кралство.

Wi-Fi	Честотен диапазон	Мощност на предавателя (макс.)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	20 dBm
	5250-5350 MHz	20 dBm
	5470-5725 MHz	20 dBm

## Декларация за отворен код

Софтуерът, включен в този продукт, съдържа софтуер с отворен код. Можете да получите пълния съответен изходен код за период от три години след последната доставка на този продукт, като се свържете с нашия екип за поддръжка на <http://opensource.samsung.com> (Моля, използвайте менюто "Запитване").

Можете също да получите пълния съответен изходен код на физически носител, като например CD-ROM; ще се изисква минимална такса.

Следният URL адрес [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) води до информация за лиценз за отворен код, свързана с продукта. Офертата е валидна за всеки, който е получил тази информация.



**Бележка**

---

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



# Cuptor cu microunde

---

Manual de utilizare

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**

# Cuprins

<b>Instrucțiuni pentru siguranță</b>	<b>3</b>
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
<b>Instalarea</b>	<b>10</b>
Conținutul ambalajului	10
Instrucțiuni de instalare	11
Instalarea în dulap	11
<b>Înainte de a începe</b>	<b>14</b>
Panou de comandă	14
Setări inițiale	14
Grătare laterale	15
Despre energia microundelor	16
Vasele pentru prepararea la microunde	16
<b>Funcții și comenzi</b>	<b>18</b>
Modurile cuptorului	18
Modul microunde	20
Funcții speciale	22
Preparare automată	23
Decongelare automată	24
Preparare rapidă	24

Temporizator	25
Curățare	25
Setări	26
Blocare	28
<b>Preparare inteligentă</b>	<b>28</b>
Preparare automată	28
Decongelare automată	31
Preparare rapidă	32
Prepararea manuală	33
Rapid și ușor	44
<b>Întreținere</b>	<b>45</b>
Curățare	45
Înlocuire (reparație)	46
Pregătirea pentru o perioadă lungă de neutilizare	46
<b>Depanare</b>	<b>46</b>
Aspecte de verificat	46
Cod de informare	51
<b>Specificații tehnice</b>	<b>51</b>
<b>Anexă</b>	<b>52</b>
Anunț Open Source	52

## 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 gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit scurt trebuie supravegheat permanent.

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

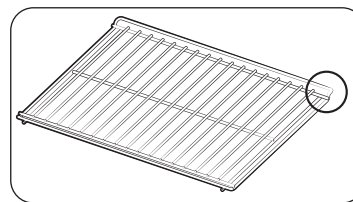
Este posibil ca temperatura suprafețelor accesibile să fie ridicată când aparatul este în funcțiune.

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)

## Informații generale legate de siguranță

Toate modificările sau reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.

Nu încălziți alimente sau lichide etanșate în containere pentru funcția de microunde.

Nu utilizați benzen, diluant, alcool sau abur sau instalații de curățare sub presiune înaltă pentru curățarea cuptorului.

Nu instalați cuptorul lângă un radiator sau în apropierea unui material inflamabil, în locații cu umiditate, ulei, praf sau care sunt expuse direct la lumină solară sau apă, unde există posibilitatea scurgerilor de gaze sau pe o suprafață neomogenă.

Acest cuptor trebuie împământat corespunzător, în conformitate cu reglementările locale și naționale.

Utilizați cu regularitate o lavetă uscată pentru a elimina substanțele străine de la bornele și contactele cablului de alimentare.

Nu trageți, îndoiiți excesiv cablul de alimentare și nu plasați obiecte grele pe acesta.

Dacă există scurgeri de gaz (propan, LP etc.) ventilați imediat. Nu atingeți cablul de alimentare.

Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile umede.

În timpul funcționării cuptorului, nu îl oprii prin scoaterea din funcție a cablului de alimentare.

Nu introduceți degetele sau substanțe străine. Dacă pătrund substanțe străine în cuptor, scoateți cablul de alimentare și contactați un centru de service local Samsung.

Nu aplicați o presiune excesivă asupra cuptorului și nu-l supuneți la șocuri mecanice.

Nu amplasați cuptorul peste obiecte fragile.

Asigurați-vă că tensiunea de alimentare, frecvența și curentul corespund specificațiilor de produs.

Conectați ferm ștecherul cablului de alimentare la priza de perete. Nu utilizați triplu ștechere, prelungitoare sau transformatoare electrice.

Nu agățați cablul de alimentare pe obiecte metalice. Asigurați-vă că firul se află între obiecte sau în spatele cuptorului.

Nu utilizați un ștecher stricat, un cordon deteriorat sau o priză de perete nefixată corespunzător.

Pentru cabluri sau fișe electrice deteriorate, contactați un centru local de service Samsung.

Nu turnați sau pulverizați apă direct pe cuptor.

Nu plasați obiecte pe cuptor, în interior sau pe ușa cuptorului.

Nu pulverizați materiale volatile, cum ar fi insecticide, pe cuptor.

Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor. Deoarece vaporii de alcool pot intra în contact cu piese fierbinți ale cuptorului, procedați cu atenție la încălzirea alimentelor sau a băuturilor care conțin alcool.

Copiii se pot lovi sau își pot prinde degetele în ușă. Țineți copiii la distanță la deschiderea/închiderea ușii.

## Avertisment privind microundele

Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată; trebuie să maneveți întotdeauna recipientul cu atenție. Lăsați băuturile timp de cel puțin 20 de secunde înainte de a le maneve. Dacă este necesar, amestecați în timpul încălzirii. Amestecați întotdeauna după încălzire.

În caz de opărire, respectați următoarele instrucțiuni de prim ajutor:

1. Scufundați zona opărită în apă rece minim 10 minute.
2. Acoperiți zona cu o compresă curată și uscată.
3. Nu aplicați creme, uleiuri sau loțiuni.

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

## Instrucțiuni pentru siguranță

### Măsuri de precauție privind cuptoarele cu microunde

Utilizați numai ustensile omologate pentru cuptoarele cu microunde. Nu utilizați recipiente metalice, tacâmuri cu margini de aur sau argint, țepușe etc.

Scoateți firele metalice. Se pot produce arcuri electrice.

Nu utilizați cuptorul pentru a usca hârtii sau haine.

Utilizați durate mai mici pentru cantități mici de alimente pentru a preveni supraîncălzirea sau arderea acestora.

Țineți cablul și fișa de alimentare la distanță de sursele de apă și de căldură.

Pentru a evita riscul de explozie, nu încălziți ouăle cu coajă sau ouăle fierte tari. Nu încălziți recipientele impermeabile la aer sau etanșate în vid, nuci, roșii etc.

Nu acoperiți orificiile de ventilație cu materiale textile sau hârtie. Acesta reprezintă un pericol de incendiu. Cuptorul se poate supraîncălzi și se poate opri automat, caz în care va rămâne oprit până la răcirea suficientă.

Utilizați întotdeauna mănuși speciale la scoaterea unui vas.

Amestecați lichidele la jumătatea timpului de încălzire sau după aceasta și așteptați cel puțin 20 de secunde după încălzire pentru a preveni fierberea întârziată.

Stați la distanță de un braț de cuptor atunci când deschideți ușa pentru a evita opărirea cu aerul sau aburul fierbinte evacuat.

Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este gol. Cuptorul se va opri automat timp de 30 de minute, din motive de siguranță. Recomandăm să lăsați permanent un pahar de apă în interiorul cuptorului, pentru a absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.

Instalați cuptorul conform indicațiilor din acest manual. (Consultați Instalarea cuptorului cu microunde.)

Procedați cu atenție când conectați alte echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.

### Măsuri de precauție privind operarea cuptoarelor

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

- Nu operați cuptorul cu ușa deschisă. Nu modificați dispozitivele de blocare de siguranță (zăvoarele de uși). Nu introduceți nimic în orificiile dispozitivelor de blocare de siguranță.
- Nu așezați obiecte între ușa cuptorului și partea frontală a acestuia și nu lăsați să se acumuleze resturi de alimente sau agenți de curățare pe suprafețele de etanșare. Păstrați curate ușa și suprafețele de etanșare ale ușii prin ștergere mai întâi cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă moale uscată, după fiecare utilizare.
- Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este deteriorat. Utilizați cuptorul numai după ce a fost reparat de către un tehnician calificat.  
**Important:** ușa cuptorului trebuie să se închidă corespunzător. Ușa nu trebuie să fie îndoită, balamalele nu trebuie să fie rupte sau slăbite, iar etanșările ușii și suprafețele de etanșare nu trebuie să fie deteriorate.
- Toate reglajele sau reparațiile trebuie efectuate de către un tehnician calificat.

## Garanție limitată

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

- Ușa, mânerul, panoul exterior sau panoul de control cu creștături, zgârieturi sau sparte.
- Tavă, rolă de ghidare, cuplaj sau suport de sârmă spart sau lipsă.

Utilizați acest cuptor exclusiv în scopul pentru care a fost conceput, potrivit instrucțiunilor cuprinse în prezentul manual. Avertismentele și instrucțiunile importante privind siguranța cuprinse în prezentul manual nu acoperă toate condițiile și situațiile care pot apărea. Este responsabilitatea dvs. să vă folosiți simțul practic și să dați dovadă de atenție și grijă la instalarea, întreținerea și utilizarea cuptorului dvs.

Deoarece următoarele instrucțiuni de utilizare se referă la mai multe modele, caracteristicile cuptorului dvs. cu microunde ar putea fi ușor diferite de cele descrise în acest manual și este posibil ca nu toate semnele de avertizare să fie valabile. Dacă aveți întrebări sau nelămuriri, contactați un centru de service Samsung local sau căutați asistență și informații online pe site-ul [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

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

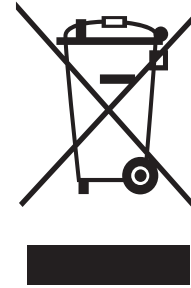
Pentru a evita deteriorarea suprafeței cuptorului și situații periculoase, păstrați întotdeauna cuptorul curat și bine întreținut.

## Definiția grupului de produse

Acest produs este un echipament ISM din clasa B, grupa 2. Definiția grupei 2 este: o grupă ce conține toate echipamentele ISM în care energia RF este generată intenționat și/sau utilizată sub formă de radiații electromagnetice pentru tratarea materialelor și echipamente EDM și de sudură în arc.

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

## Cum se elimină corect acest produs (Deșeurile de echipamente electrice și electronice)



(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)

Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeurile menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeurile și să le reciclați 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 autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic. Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeurile comerciale.

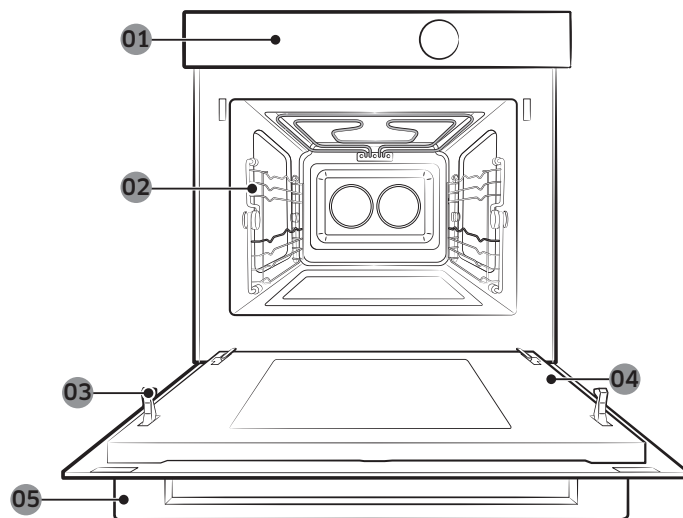
Pentru informații privind angajamentele față de mediu ale Samsung și obligațiile legale specifice produsului, de ex., reglementarea REACH, DEEE, Baterii, vizitați : [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# 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.

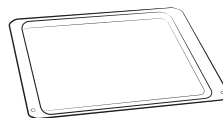
## Prezentare generală a cuptorului



- |    |                  |    |                  |    |                            |
|----|------------------|----|------------------|----|----------------------------|
| 01 | Panou de comandă | 02 | Grătare laterale | 03 | Elemente de blocare a ușii |
| 04 | Ușă              | 05 | Mănerul ușii     |    |                            |

## Accesorii

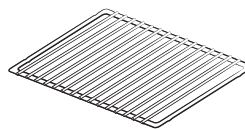
Cuptorul este livrat cu diverse accesorii cu ajutorul cărora puteți prepara diverse tipuri de alimente.



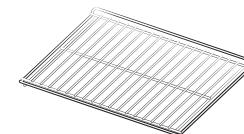
Tavă de ceramică  
(Utilă pentru modul microunde.)



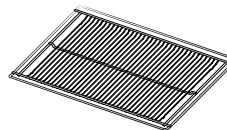
Tavă pentru preparare la cuptor  
(A nu se folosi pentru modul microunde.)



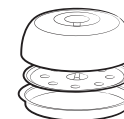
Grătar metalic interior  
(Util pentru meniul Preparare rapidă și modul gril.)



Grătar pentru cuptor  
(A nu se folosi pentru modul microunde.)



Grătar pentru preparare cu aer cald  
(Util pentru modul de preparare cu aer cald.)



Set de gătit la aburi Pro Steamer  
(Utilă pentru modul microunde pentru gătit la aburi.)



3 Șuruburi (M4 L25)

## NOTĂ

Consultați **Preparare inteligentă** de la pagina 28 pentru a alege accesoriul potrivit pentru preparatele dumneavoastră.

## Instrucțiuni de instalare

### Informații tehnice generale

Alimentare	230 V ~ 50 Hz	
Dimensiuni (I x H x A)	Independent	595 x 456 x 570 mm
	Încastat	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

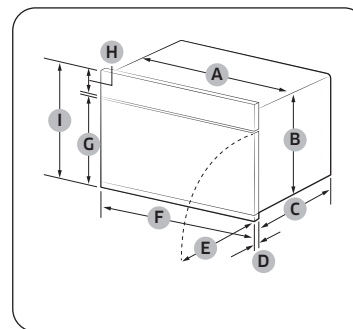
Priza la care va fi conectat cuptorul cu microunde trebuie să îndeplinească cerințele reglementărilor naționale și locale.

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

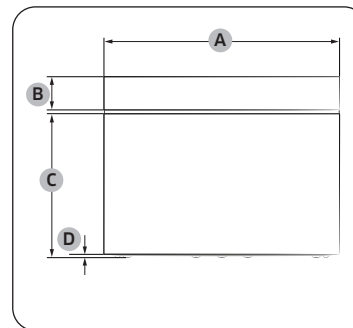
Dulapurile de bucătărie în care se va instala cuptorul trebuie să fie reziste la temperaturi de până la 100 °C. Samsung nu își asumă răspunderea pentru deteriorarea dulapurilor cauzată de căldură.

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



Cuptor (mm)

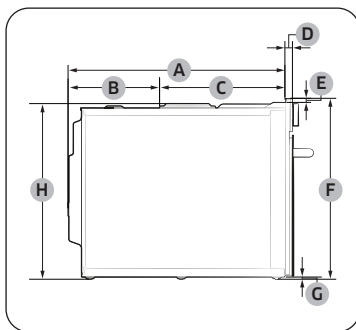
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Cuptor (mm)

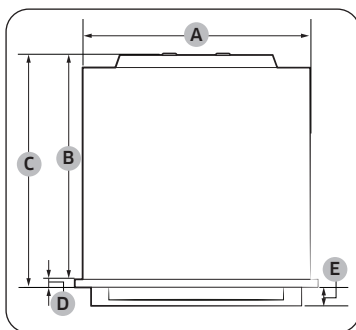
A	595
B	85
C	360
D	6

# Instalarea



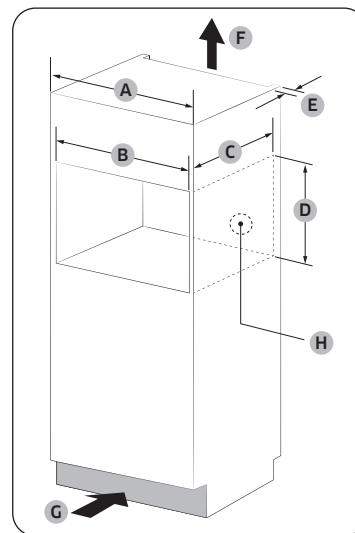
Cuptor (mm)

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



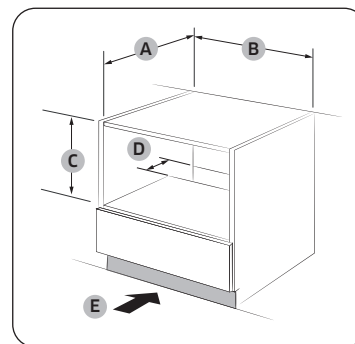
Cuptor (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Dulap încastrat (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm <sup>2</sup>
G	200 cm <sup>2</sup>
H	Spațiu pentru priza de curent (orificiu cu Ø 30)



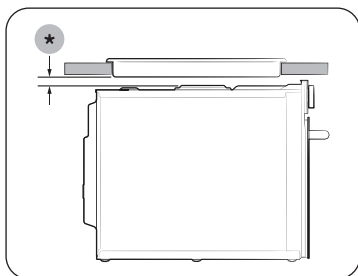
Dulap sub chiuvetă (mm)

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

**NOTĂ**

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

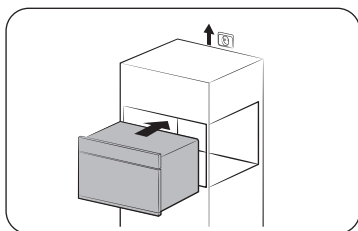




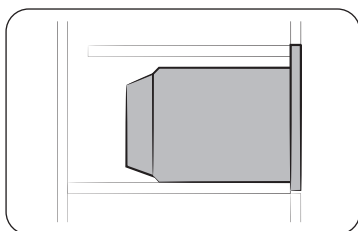
### Instalarea cu o plită

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

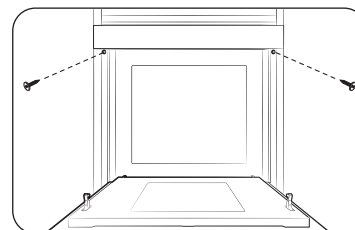
### Montarea cuptorului



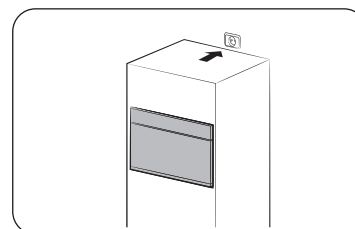
1. Introduceți parțial cuptorul în dulap. Trageți cablul la sursa de alimentare.



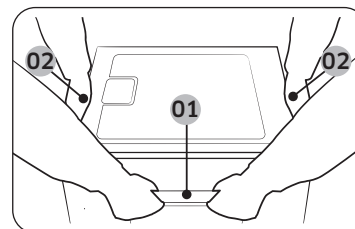
2. Introduceți complet cuptorul în dulap.



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



4. Realizați conexiunea electrică. Verificați dacă aparatul funcționează.



- 01 Mănerul ușii
- 02 Măner lateral

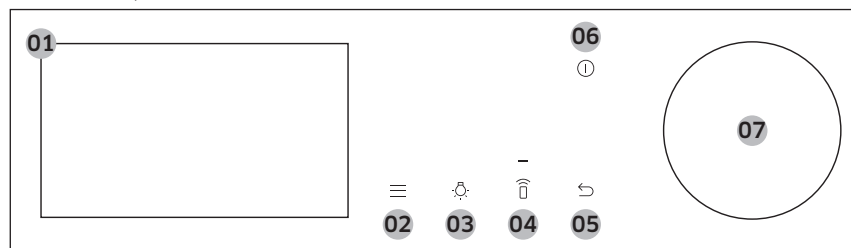
Atunci când despachetați produsul, țineți aparatul de cele 2 mânere laterale și de mânerul ușii.


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.

# Înainte de a începe

## Panou de comandă

Panoul de comandă al cuptorului este alcătuit dintr-un ecran (netactil), un buton disc și butoane de comandă pentru funcțiile cuptorului. Citiți următoarele informații amănunțite despre panoul de comandă al cuptorului.



01	Ecran	Aici sunt afișate meniul, informațiile și stadiul pregătirii mâncării.
02	Opțiuni	Apăsați pentru a vedea lista de Opțiuni.
03	Ușor	Apăsați pentru a aprinde sau stinge lumina din cuptor.
04	Control inteligent	Apăsați pentru a activa sau dezactiva funcția Control inteligent.  <b>NOTĂ</b> Setați Conexiunea rapidă înainte de a folosi această funcție.
05	Înapoi	Apăsați pentru a reveni la ecranul anterior.
06	Pornire	Apăsați pentru a porni sau opri ecranul.
07	Buton disc	Rotiți spre stânga și spre dreapta pentru a parcurge meniurile și listele. Elementul subliniat indică meniul în care vă aflați pe ecran. Apăsați pentru a selecta elementul subliniat.

## Setări inițiale

La prima pornire a cuptorului, se afișează ecranul de întâmpinare cu sigla Samsung. Urmăriți instrucțiunile de pe ecran pentru a finaliza setările inițiale. Puteți modifica setările inițiale mai târziu, din ecranul Setări.

- În ecranul de întâmpinare, selectați **Începere configurare**, după care apăsați **Butonul disc**.
- Setați limba.
  - Selectați limba, după care apăsați **Butonul disc**.
  - Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
- Acceptați „**Clauze și condiții**” și „**Politica de confidențialitate**”.
- Conectați aparatul la aplicația SmartThings.
  - În ecranul **Experiență mobilă**, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
  - Scanați codul QR de pe ecran cu smartphone-ul și urmați instrucțiunile de pe ecranul telefonului pentru a realiza conexiunea.
    - Dacă nu doriți să efectuați acest pas, selectați **Ignorare**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a trece la pasul următor.
  - După ce ați primit mesajul de conexiune reușită, selectați **OK**, după care apăsați **Butonul disc**.

5. Setați fusul orar.
  - a. Selectați fusul orar, după care apăsați **Butonul disc**.
  - b. Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
6. Fixați data.
  - a. Selectați ziua, luna și anul. Apăsați **Butonul disc** după ce selectați fiecare element.
  - b. Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.

**NOTĂ**

Ignorați acest pas dacă ați conectat aparatul la aplicația SmartThings.

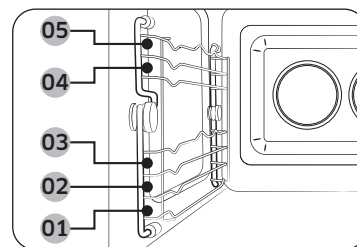
7. Selectați ora.
  - a. Fixa ora și minutele. Apăsați **Butonul disc** după ce selectați fiecare element.
  - b. Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.

**NOTĂ**

Ignorați acest pas dacă ați conectat aparatul la aplicația SmartThings.

8. Selectați **Gata**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a finaliza setarea.
  - Se afișează ghidul pentru prima utilizare. Dacă doriți, selectați **MAI MULTE**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a afișa ghidul sau selectați **MAI TÂRZIU**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a ignora acest pas.

## Grătare laterale



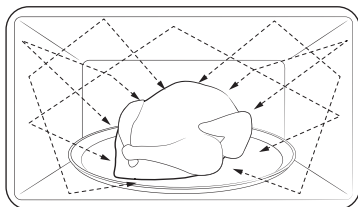
- Introduceți accesoriul în poziția corectă în interiorul cuptorului.
- Aveți grijă atunci când scoateți vasele și/sau accesoriile din cuptor. Preparatele sau accesoriile fierbinți pot cauza arsuri.

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

# Înainte de a începe

## 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 rețin căldura în interior după finalizarea procesului de preparare. Din acest motiv, trebuie să respectați timpii de preparare specificați în manual, care asigură gătitura 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 ghidul următor.

### Cerințe:

- Fund plat și laterale drepte
- Capac ermetic
- Oală bine echilibrată, cu mănere 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.

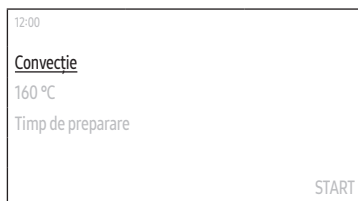
Material		Recomandat pentru microunde	Descriere
Ambalaje fast-food	Pahare sau casolete din polistiren	○	Supraîncălzirea poate cauza topirea acestora.
	Pungi de hârtie sau hârtie de ziar	✗	Pot lua foc.
	Hârtie reciclată sau ambalaje metalice	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice
Sticlă	Vase termorezistente	○	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.

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 împrăscării.

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

# Funcții și comenzi

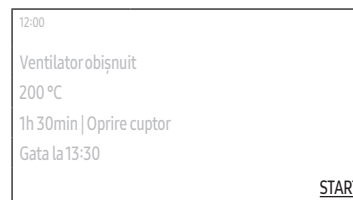
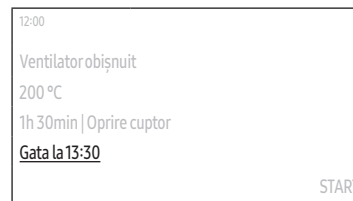
## Modurile cuptorului



1. În ecranul principal, selectați **Convecție**, după care apăsați **Butonul disc**.
2. Selectați modul de preparare pe care doriți să îl folosiți, după care apăsați **Butonul disc**. (Pentru informații amănunțite despre fiecare mod, consultați secțiunea „Descrierea modurilor cuptorului” de la pagina 19.)
3. Fixați temperatura dorită.
  - Temperatura prestabilită și intervalul de temperatură diferă în funcție de modul de preparare.
4. Selectați **Timp de preparare**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa timpul de preparare dorit.
  - Durata maximă de preparare este de 10 ore.
5. După fixarea timpului de preparare, selectați opțiunea dorită după încheierea procesului de preparare, după care apăsați **Butonul disc**.
  - Puteți selecta **Oprire cuptor**, **Păstrare temp.** sau **Păstrare la cald**.
  - Opțiunea **Păstrare la cald** nu poate fi utilizată în modul Gril mare.

### NOTĂ

Dacă începeți prepararea fără a fixa timpul de preparare sau dacă setați funcția **Păstrare temp.**, va trebuie să opriți cuptorul manual.



6. Selectați **Gata la**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa ora de încheiere dorită.
  - Atunci când fixați timpul de preparare, pe ecranul cuptorului se afișează ora la care prepararea se va încheia. (De ex. **Gata la 13:30**)
7. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul disc**.
  - Dacă nu ați modificat ora de încheiere, cuptorul începe prepararea imediat.
  - Dacă ați modificat ora de încheiere, cuptorul va regla automat ora de pornire pentru a finaliza prepararea la ora fixată.

### NOTĂ

- Puteți schimba temperatura și timpul de preparare în timpul preparării.
- În timpul preparării, selectați **Pauză**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a pune pauză. După ce ați pus pauza, puteți fie încheia, fie continua procesul de preparare.
  - Selectați **OK**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a încheia prepararea.
  - Selectați **Continuare**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a continua prepararea.
- După finalizarea preparării, pe ecran se afișează **+5 minute**.
  - Dacă doriți, selectați **+5 minute**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a prelungi durata de preparare cu 5 minute.

### Descrierea modurilor cuptorului

Mod	Interval de temperatură (°C)	Temperatură prestabilită (°C)
Convecție	40-250	160
	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	40-250	180
	Căldura este generată de elementele de încălzire de sus și de jos și distribuită de ventilatoare. Acest mod este recomandat pentru coacere și prăjire.	
Gril mare	150-250	220
	Grilul mare emite căldură. Folosiți acest mod pentru obținerea unei cruste rumene (de exemplu, carne, lasagna sau preparate gratinate).	
Gril și ventilator	40-250	180
	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.	
Căldură de sus + Convecție	40-250	180
	Elementul de încălzire din partea de sus generează căldură, distribuită uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru preparatele pentru care se dorește obținerea unei cruste rumene și crocante (de exemplu, carne sau lasagna).	

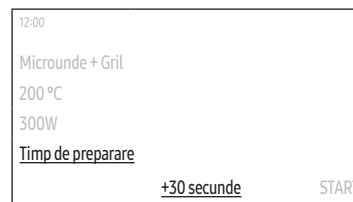
Mod	Interval de temperatură (°C)	Temperatură prestabilită (°C)
Căldură de jos + Convecție	40-250	200
	Elementul de încălzire din partea de jos generează căldură, distribuită uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru pizza, pâine sau checuri.	
Preparare intensivă	40-250	220
	La prepararea intensivă, toate elementele de încălzire se activează alternativ, pentru a distribui uniform căldura în interiorul cuptorului. Folosiți acest mod pentru preparate în cantități mari, de exemplu preparate gratinate sau plăcinte mari.	
Prăjire profesională	80-200	160
	În modul Prăjire profesională se efectuează un ciclu automat de preîncălzire, până când temperatura cuptorului ajunge la 220 °C, după care elementul de încălzire din partea de sus și ventilatorul de convecție intră în funcțiune, pentru ca preparatele din carne să se pătrundă. După ce se pătrunde, carnea va fi preparată la temperaturi scăzute. Folosiți acest mod pentru vită, pasăre sau pește.	
Preparare cu aer cald	150-250	220
	Modul de preparare cu aer cald folosește aer fierbinte pentru obținerea unor preparate mai crocante și mai sănătoase decât cele gătite în modurile normale de convecție, atât în cazul alimentelor congelate, cât și proaspete, și cu mai puțin ulei sau chiar fără ulei. Pentru rezultate optime, folosiți acest mod cu tava pentru preparare cu aer cald. Fixați temperatura, timpul și cantitatea conform indicațiilor din rețetă sau de pe ambalaj.	

# Funcții și comenzi

## Modul microunde



1. În ecranul principal, selectați **Convectie**, după care apăsați **Butonul disc**.
2. Selectați modul de preparare pe care doriți să îl folosiți, după care apăsați **Butonul disc**. (Pentru informații amănunțite despre fiecare mod, consultați secțiunea „Descrierea modului microunde” de la pagina 21.)
3. Fixați temperatura dorită.
  - Pentru modul microunde nu este necesară fixarea temperaturii.
  - Temperatura prestabilită și intervalul de temperatură diferă în funcție de modul de preparare.
4. Fixați nivelul de putere.
  - Nivelul de putere prestabil și intervalul de putere diferă în funcție de modul de preparare.



5. Selectați **Timp de preparare**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa timpul de preparare dorit.
  - Durata maximă de preparare este de 1 oră și 30 de minute.
  - Dacă doriți, selectați **+30 secunde**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a prelungi durata de preparare cu 30 de secunde.
6. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul disc**.
  - Cuptorul începe prepararea imediat.

### NOTĂ

- Puteți schimba temperatura și timpul de preparare în timpul preparării.
- În timpul preparării, selectați **Pauză**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a pune pauză. După ce ați pus pauza, puteți fie încheia, fie continua procesul de preparare.
  - Selectați **OK**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a încheia prepararea.
  - Selectați **Continuare**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a continua prepararea.
- După finalizarea preparării, pe ecran se afișează **+30 secunde**. (**+30 secunde** nu apare dacă timpul de preparare a fost fixat la mai puțin de 5 secunde.)
  - Dacă doriți, selectați **+30 secunde**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a prelungi durata de preparare cu 30 de secunde.



## Descrierea modului microunde

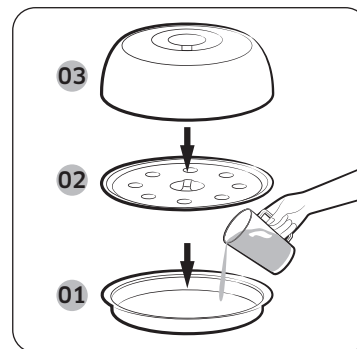
Mod	Interval de temperatură (°C) / Nivel de putere (W)	Temperatură (°C) / Nivel de putere (W) prestabilit(ă)
Microunde	- / 100-850	850
	Energia microundelor permite gătitul sau încălzirea alimentelor fără a le modifica forma sau culoarea.	
Microunde + Gril	40-200 / 100-600	200 / 300
	Elementele de încălzire generează căldură, care este amplificată de energia microundelor.	
Microunde + Convecție	40-200 / 100-600	180 / 300
	Elementele de încălzire generează căldura, iar ventilatorul de convecție o distribuie în interiorul cuptorului, unde este amplificată de energia microundelor.	
Microunde + Prăjire	40-200 / 100-600	180 / 300
	În acest mod se folosesc simultan grilul, ventilatorul și microundele, iar timpul de preparare se reduce și preparatele devin rumene și crocante.	

## Nivel de putere

Nivel	Procentaj (%)	Putere de ieșire (W)	Descriere
RIDICAT	100	850	Pentru încălzirea lichidelor.
PUȚIN RIDICAT	82	700	Pentru încălzire și preparare.
MEDIU RIDICAT	71	600	
MEDIU	53	450	Pentru prepararea cărnii și încălzirea legumelor.
MEDIU SCĂZUT	35	300	
DECONGELARE	21	180	Pentru decongelare înainte de preparare.
SCĂZUT	12	100	Pentru decongelarea legumelor.

## Utilizarea setului de gătit la aburi Pro Steamer

Puteți prepara alimentele la aburi manual, folosind setul de gătit la aburi Pro Steamer.

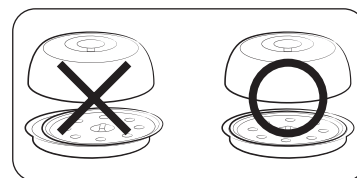


- 01 Platou pentru gătit la aburi / Rumenire
- 02 Tavă pentru gătit la aburi
- 03 Capac din inox

1. Turnați 500 ml de apă rece în platoul pentru gătit la aburi. Așezați tava pe platou, adăugați alimentele în tavă și închideți capacul din inox. Așezați setul Pro Steamer în centrul cuptorului.
2. Urmați pașii 2-4 din secțiunea Microunde pentru restul setărilor de preparare.
  - Pentru instrucțiuni de preparare amănunțite, consultați **Set de gătit la aburi Pro Steamer** de la pagina 40.

### NOTĂ

Verificați întotdeauna setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.



### ATENȚIE

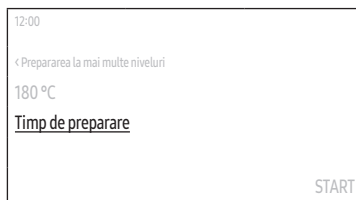
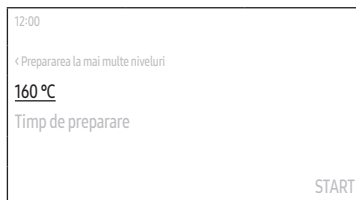
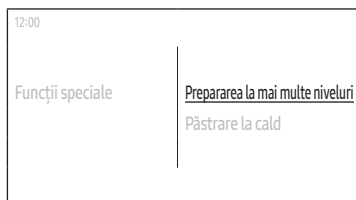
Închideți bine capacul pe setul Pro Steamer, astfel încât să se fixeze pe platoul pentru gătit la aburi/ rumenire. Ouăle sau castanele pot exploda dacă nu este bine închis capacul.

### ATENȚIE

- Nu folosiți setul Pro Steamer cu un alt produs sau model. Poate izbucni un incendiu sau produsul se poate deteriora iremediabil.
- Nu folosiți setul Pro Steamer fără apă sau alimente. Atunci când folosiți setul Pro Steamer, turnați cel puțin 500 ml de apă înainte de a începe prepararea. Dacă turnați mai puțin de 500 ml, prepararea poate fi incompletă, poate izbucni un incendiu sau produsul se poate deteriora iremediabil.
- Atenție când scoateți alimentele preparate din setul Pro Steamer: acestea sunt foarte fierbinți!

# Funcții și comenzi

## Funcții speciale

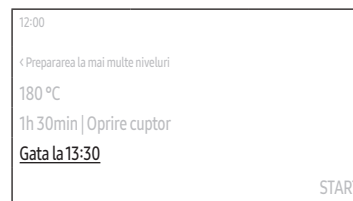


1. În ecranul principal, selectați **Convecție**, după care apăsați **Butonul disc**.
2. Selectați **Funcție specială**, după care apăsați **Butonul disc**.

3. Selectați funcția pe care doriți să o folosiți, după care apăsați **Butonul disc**. (Pentru informații amănunțite despre fiecare funcție, consultați secțiunea „Descrierea funcțiilor speciale” de la pagina 23.)

4. Fixați temperatura dorită.
  - Temperatura prestabilită și intervalul de temperatură diferă în funcție de modul de preparare.

5. Selectați **Timp de preparare**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa timpul de preparare dorit.
  - Durata maximă de preparare este de 10 ore.



6. Selectați **Gata la**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a fixa ora de încheiere dorită.

- Atunci când fixați timpul de preparare, pe ecranul cuptorului se afișează ora la care prepararea se va încheia. (De ex. **Gata la 13:30**)

7. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul disc**.

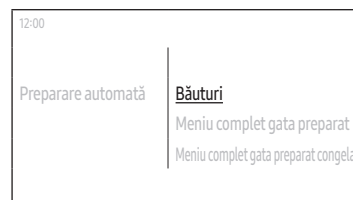
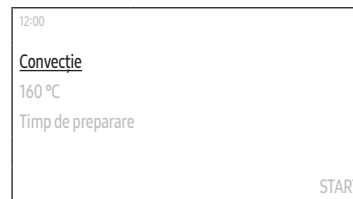
- Dacă nu ați modificat ora de încheiere, cuptorul începe prepararea imediat.
- Dacă ați modificat ora de încheiere, cuptorul va regla automat ora de pornire pentru a finaliza prepararea la ora fixată.

## Descrierea funcțiilor speciale

Mod	Interval de temperatură (°C)	Temperatură prestabilă (°C)
Prepararea la mai multe niveluri	40-250	160
	Folosiți această funcție pentru prepararea la două niveluri simultan.	
Păstrare la cald	60-100	60
	Folosiți acest program numai pentru păstrarea caldă a alimentelor preparate recent.	

## Preparare automată

Cuptorul dispune de 31 de programe de preparare automată. Profitați de această funcție pentru a economisi timp sau pentru a învăța mai repede. Timpul de preparare, nivelul de putere și temperatura vor fi reglate în funcție de programul selectat.

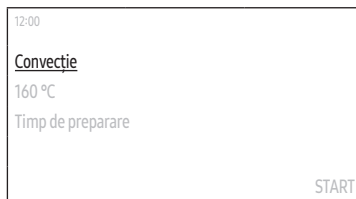


1. În ecranul principal, selectați **Convecție**, după care apăsați **Butonul disc**.
2. Selectați **Preparare automată**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. Selectați programul pe care doriți să îl folosiți, după care apăsați **Butonul disc**.
  - Pentru informații amănunțite despre fiecare program, consultați „Preparare automată” din secțiunea „Preparare inteligentă” de la pagina 28.
4. Citiți recomandarea, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
5. Selectați greutatea, după care apăsați **Butonul disc**.
  - Greutățile care pot fi selectate diferă în funcție de programul ales.
  - Este posibil ca acest pas să nu existe în unele programe.
6. Pregătiți alimentele și accesoriile conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
7. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul disc**.

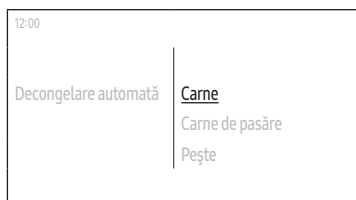
# Funcții și comenzi

## Decongelare automată

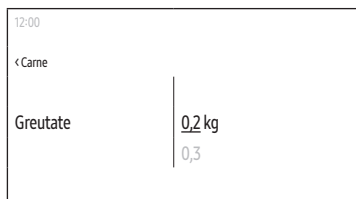
Cuptorul dispune de 5 de programe de decongelare automată. Folosiți această funcție pentru a decongela cu ușurință alimentele congelate. Timpul de preparare, nivelul de putere și temperatura vor fi reglate în funcție de programul selectat.



1. În ecranul principal, selectați **Convectie**, după care apăsați **Butonul disc**.
2. Selectați **Decongelare automată**, după care apăsați **Butonul disc**.



3. Selectați programul pe care doriți să îl folosiți, după care apăsați **Butonul disc**.
  - Pentru informații amănunțite despre fiecare program, consultați „Decongelare automată” din secțiunea „Preparare inteligentă” de la pagina 31.



4. Selectați greutatea, după care apăsați **Butonul disc**.
  - Greutățile care pot fi selectate diferă în funcție de programul ales.
5. Pregătiți alimentele și accesoriile conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
6. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul disc**.

## Preparare rapidă

Cuptorul dispune de programe de preparare rapidă. Folosiți această funcție pentru a decongela cu ușurință alimentele congelate. Timpul de preparare, nivelul de putere și temperatura vor fi reglate în funcție de programul selectat.



1. În ecranul principal, selectați **Convectie**, după care apăsați **Butonul disc**.
2. Selectați **Preparare rapidă**, după care apăsați **Butonul disc**.



3. Selectați programul pe care doriți să îl folosiți, după care apăsați **Butonul disc**.
  - Pentru informații amănunțite despre fiecare program, consultați „Preparare rapidă” din secțiunea „Preparare inteligentă” de la pagina 32.




4. Citiți recomandarea, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
5. Selectați greutatea, după care apăsați **Butonul disc**.
  - Greutățile care pot fi selectate diferă în funcție de programul ales.
6. Pregătiți alimentele și accesoriile conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
7. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul disc**.

---


## Temporizator

---



### Adăugarea unei durate noi

1. Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Temporizator**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. În ecranul Temporizator, selectați **+**, după care apăsați **Butonul disc**.
  - Ignorați acest pas dacă aceasta este prima dată când adăugați durata temporizată.
4. Setarea orei.


### Modificarea duratei curente

1. Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Temporizator**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. În ecranul Temporizator, selectați durata de pe care doriți să o modificați, după care apăsați **Butonul disc**.
4. Modificați durata.

### Ștergerea duratei de temporizare

1. Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Temporizator**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. În ecranul Temporizator, selectați , după care apăsați **Butonul disc**.
4. Selectați **Ștergere** din dreapta duratei pe care doriți să o ștergeți, după care apăsați **Butonul disc**.
5. Selectați **Gata**, după care apăsați **Butonul disc**.

### Utilizarea temporizatorului

1. Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Temporizator**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. Selectați **START** din dreapta duratei pe care doriți să o utilizați, după care apăsați **Butonul disc**.
  - După ce porniți temporizatorul, îl puteți întrerupe (pauză) sau anula.

### NOTĂ

Atunci când durata fixată ajunge la punctul stabilit, se afișează mesajul „**Timp expirat.**”, însoțit de o melodie. Selectați **OK**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a închide mesajul.


---

## Curățare

---

### Curățare cu aburi

Funcție utilă pentru curățarea cu aburi a cantităților mici de resturi depuse. Această funcție automată vă economisește timp, înlocuind curățarea manuală periodică.

1. Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Curățare**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. Selectați **Curățare cu aburi**, după care apăsați **Butonul disc**.
4. Urmați instrucțiunile de pe ecran, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul disc**.
5. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul disc**.

### AVERTISMENT

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


### NOTĂ

- În cazul în care există depuneri importante de grăsime, de exemplu după prăjire sau preparare la gril, se recomandă să îndepărtați manual petele persistente cu un produs de curățare înainte de a activa curățarea cu aburi.
- Lăsați ușa întredeschisă după finalizarea ciclului, pentru ca suprafața emailată interioară să se usuce complet.
- 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.


# Funcții și comenzi

## Dezodorizare

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



1. Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Curățare**, după care apăsați **Butonul disc**.
3. Selectați **Dezodorizare**, după care apăsați **Butonul disc**.
4. Setarea orei.
  - Puteți alege o valoare de până la 15 minute.
5. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul disc**.

## Setări

Apăsați butonul  de pe panoul de comandă, selectați **Setări**, după care apăsați **Butonul disc** pentru a modifica setările cuptorului.

Pentru o descriere amănunțită, consultați tabelul de mai jos.

Meniu	Submeniu	Descriere
Conexiuni	Wi-Fi	Activarea sau dezactivarea Wi-Fi.
	Conexiune rapidă	Puteți conecta cuptorul la serverul SmartThings folosind o conexiune Wi-Fi. După ce cuptorul este conectat, puteți utiliza aplicația SmartThings pentru a verifica starea cuptorului și stadiul preparării și/sau pentru a controla cuptorul de la un dispozitiv mobil.
	Gestionare de la distanță	Selectați <b>Activare</b> , după care apăsați <b>Butonul disc</b> pentru a permite accesarea de la distanță a cuptorului de către personalul centrului de asistență în vederea verificării informațiilor interne.

Meniu	Submeniu	Descriere
Afișaj	Luminozitate	Puteți modifica luminozitatea ecranului.
	Economizor de ecran	Puteți activa sau dezactiva economizorul de ecran.  <b>NOTĂ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Economizorul de ecran este o funcție care afișează data și ora pe ecran dacă nu se efectuează nicio operațiune pentru o anumită perioadă de timp în standby.</li> <li>Activați economizorul de ecran pentru a activa tema Ceas și Perioadă de inactivitate.</li> </ul>
	Tema Ceas	Puteți selecta tema Ceas.
	Perioadă de inactivitate	Puteți fixa durata de timp după care se activează economizorul de ecran.  <b>NOTĂ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consumul de curent poate crește în funcție de intervalul de timp setat.</li> <li>Dacă perioada de inactivitate este setată la „<b>Activat permanent</b>”, luminozitatea ecranului LCD se schimbă automat la nivelul 2 dacă nu se efectuează nicio operațiune timp de 3 minute.</li> </ul>



Meniu	Submeniu	Descriere
Data și ora	Data și ora automate	Puteți activa sau dezactiva actualizarea orei de pe internet. Trebuie să fiți conectat la rețeaua Wi-Fi.
	Selectați fusul orar	Puteți selecta fusul orar. (Trebuie să dezactivați Data și ora automate.)
	Fixarea datei	Puteți fixa data manual. (Trebuie să dezactivați Data și ora automate.)
	Fixarea orei	Puteți fixa ora manual. (Trebuie să dezactivați Data și ora automate.)
	Selectați formatul orei	Puteți selecta ora în formatul de 12 ore sau în cel de 24 de ore.
Limbă		Puteți selecta o limbă.
Volum		Puteți regla volumul semnalelor sonore ale cuptorului.
Ajutor	Depanare	Puteți consulta problemele și soluțiile propuse.
	Ghid pentru prima utilizare	Puteți consulta instrucțiuni simple pentru utilizarea elementară a cuptorului.

## Funcții și comenzi

Meniu	Submeniu	Descriere
Despre dispozitiv	Denumirea modelului	Puteți identifica denumirea modelului cuptorului.
	Versiune software	Puteți afla versiunea curentă a firmware-ului. Atunci când o nouă versiune a software-ului este disponibilă, butonul <b>Actualizare software</b> va apărea în acest meniu.
	Informații legale	Puteți consulta informațiile legale.

### Blocare

Puteți bloca panoul de comandă pentru a împiedica funcționarea neprevăzută.

- Pentru a activa funcția **Blocare**, apăsați butonul  de pe panoul de comandă, selectați **Blocare**, după care apăsați **Butonul disc**.
- Pentru a dezactiva funcția **Blocare**, țineți apăsat butonul  până când se afișează mesajul „Control deblocat”.

## Preparare inteligentă

### Preparare automată

În tabelul următor sunt prezentate cele 31 de programe automate, printre care se numără încălzirea, prepararea, prăjirea și coacerea. Sunt indicate cantitățile, duratele de așteptare și recomandările adecvate. Aceste programe automate includ moduri de preparare speciale, special create pentru a fi folosite cu ușurință.

Alimente	Dimensiune porție (kg)	Accesorii	Nivel
1. Băuturi	0,25 0,5	Tavă de ceramică	1
	Turnați lichidul în căni din ceramică și încălziți-l fără capac. Dacă încălziți o cană, așezați-o în centru; dacă încălziți 2 căni, așezați-le una lângă alta pe tava de ceramică. Lăsați-le în cuptorul cu microunde. Amestecați bine după 1-2 minute. Aveți grijă când scoateți cănila (consultați instrucțiunile de siguranță pentru încălzirea lichidelor).		
2. 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.		
3. Meniu complet gata preparat congelat	0,3-0,4 0,4-0,5	Tavă de ceramică	1
	Verificați dacă recipientul meniului poate fi utilizat în cuptorul cu microunde. Întepați folia de pe casoletă. Așezați meniul congelat în centru. Acest program este adecvat pentru meniurile gata preparate congelate, alcătuite din 3 feluri (de exemplu, carne cu sos, legume și garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste). După preparare, așteptați 3 minute.		



Alimente	Dimensiune porție (kg)	Accesorii	Nivel
4. Supă	0,2-0,3 0,4-0,5	Tavă de ceramică	1
	Turnați într-un bol sau castron din ceramică adânc și acoperiți cu un capac din plastic în timpul încălzirii. Așezați supa în centrul tăvii de ceramică. Amestecați cu grijă înainte și după 2-3 minute de stat în cuptor.		
5. Tocană	0,2-0,3 0,4-0,5	Tavă de ceramică	1
	Turnați într-un bol sau castron din ceramică adânc și acoperiți cu un capac din plastic în timpul încălzirii. Așezați supa în centrul tăvii de ceramică. Amestecați cu grijă înainte și după 2-3 minute de stat în cuptor.		
6. Pește gratinat congelat	0,4-0,6	Grătar pentru gril + Tavă de ceramică	3
	Așezați peștele gratinat congelat într-un vas de yena sau ceramic adecvat. După preparare, așteptați 2-3 minute. Acest program este recomandat pentru produsele gata preparate congelate, alcătuite din fileuri cu topping de legume și sos.		
7. Lasagna congelată	0,4-0,6	Grătar pentru gril + Tavă de ceramică	3
	Așezați lasagna congelată într-un vas de yena sau ceramic adecvat. După încălzire, așteptați 2-3 minute.		
8. Chipsuri la cuptor congelate	0,4-0,5	Tavă pentru preparare la cuptor	3
	Așezați uniform chipsurile congelate pe tava metalică pentru preparare la cuptor.		
9. Pizza congelată	0,3-0,4 0,4-0,5	Grătar pentru cuptor	2
	Așezați pizza congelată pe grătarul pentru cuptor.		

Alimente	Dimensiune porție (kg)	Accesorii	Nivel
10. Crochete congelate	0,4-0,6	Tavă pentru preparare la cuptor	3
	Așezați uniform crochete de cartofi congelate pe tava metalică pentru preparare la cuptor.		
11. Legume congelate	0,3-0,4 0,4-0,5	Tavă de ceramică	1
	Legumele congelate, de exemplu broccoli, morcovi feliați, buchete de conopidă și mazăre se pun într-un bol din sticlă fără capac. Se adaugă 1-2 lingurițe de apă. Așezați bolul în centrul tăvii de ceramică. Se acoperă cu un capac. Se lasă să stea timp de 2-3 minute și se amestecă după preparare.		
12. Plăcintă cu mere	1,2-1,4	Grătar pentru cuptor	1
	Așezați plăcinta cu mere într-un vas metalic rotund. Așezați-l pe grătarul pentru cuptor. Greutatea se calculează cu tot cu mere și restul ingredientelor.		
13. Blat pentru plăcintă cu fructe	0,3-0,5	Grătar pentru cuptor	3
	Puneți compoziția într-o formă metalică și așezați-o pe grătarul pentru cuptor.		
14. Negresă	0,5-0,7	Grătar pentru cuptor	3
	Puneți aluatul într-un vas de yena și ceramică rotund și așezați-l pe grătarul pentru cuptor.		
15. Cornuri	0,2-0,4	Grătar pentru cuptor	3
	Folosiți hârtie de copt. Așezați cornurile unul lângă altul pe grătarul pentru cuptor.		
16. Prăjitură olandeză din unt	0,5-0,7	Grătar pentru cuptor	2
	Întindeți aluatul proaspăt într-un vas de copt metalic rotund, cu diametrul de 22 cm. Așezați-l pe grătarul pentru cuptor.		
17. Chec aromată cu miere și melasă	0,7-0,8	Grătar pentru cuptor	3
	Așezați aluatul proaspăt într-o tavă dreptunghiulară metalică de mărimea corespunzătoare (lungime de 25 cm). Așezați tava pe lungime față de ușă, pe grătarul pentru cuptor.		

## Preparare inteligentă

Alimente	Dimensiune porție (kg)	Accesorii	Nivel
18. Brioșe	0,5-0,6	Grătar pentru cuptor	2
	Puneți aluatul de brioșe într-o tavă metalică cu 12 forme. Așezați tava în mijlocul grătarului pentru cuptor.		
19. Aluat dospit	0,3-0,6	Grătar pentru cuptor	3
	Pregătiți aluatul dospit pentru pizza, chec sau pâine. Întindeți-l într-o tavă mare rotundă termorezistentă și acoperiți cu folie de plastic.		
20. Pandișpan	0,3-0,6	Grătar pentru cuptor	2
	Puteți 300 g de aluat într-o tavă de copt metalică rotundă, cu diametrul de 18 cm, 400 g de aluat în tavă cu diametru de 24 cm și 500 g de aluat în tavă cu diametrul de 26 cm. Așezați tava în mijlocul grătarului pentru cuptor.		
21. Pâine albă	0,7-0,8	Grătar pentru cuptor	2
	Așezați aluatul proaspăt într-o tavă dreptunghiulară metalică de mărimea corespunzătoare (lungime de 25 cm). Așezați tava pe lungime față de ușă, pe grătarul pentru cuptor.		
22. Foitaje cu mere	0,3-0,5	Tavă pentru preparare la cuptor	2
	Folosiți hârtie de copt. Așezați 4 bucăți una lângă alta pe grătarul pentru cuptor.		
23. File de pește, 2 cm	0,3-0,6	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	5+2
	Marinați fileurile de pește (2 cm) și așezați-le unul lângă altul în tava de copt, pe grătarul pentru cuptor. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați <b>OK</b> , după care apăsați <b>Butonul disc</b> . După aceea, selectați <b>Continuare</b> și apoi apăsați <b>Butonul disc</b> pentru a relua procesul.		

Alimente	Dimensiune porție (kg)	Accesorii	Nivel
24. Friptură de somon	0,3-0,6	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	5+2
	Marinați bucățile de somon și așezați-le una lângă alta în tava de copt, pe grătarul pentru cuptor. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați <b>OK</b> , după care apăsați <b>Butonul disc</b> . După aceea, selectați <b>Continuare</b> și apoi apăsați <b>Butonul disc</b> pentru a relua procesul.		
25. Crevete	0,3-0,4 0,4-0,5	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	5+2
	Așezați uniform crevețele crude în tava pentru preparare la cuptor, pe grătarul pentru cuptor. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați <b>OK</b> , după care apăsați <b>Butonul disc</b> . După aceea, selectați <b>Continuare</b> și apoi apăsați <b>Butonul disc</b> pentru a relua procesul.		
26. Friptură de vită, subțire	0,3-0,6	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	5+2
	Așezați bucățile de friptură de vită una lângă alta, în tava pentru preparare la cuptor, pe mijlocul grătarului pentru cuptor. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați <b>OK</b> , după care apăsați <b>Butonul disc</b> . După aceea, selectați <b>Continuare</b> și apoi apăsați <b>Butonul disc</b> pentru a relua procesul.		
27. Cotlete de miel	0,3-0,6	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	5+2
	Marinați cotletele de miel. Așezați cotletele în tava pentru preparare la cuptor, pe grătarul pentru cuptor. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați <b>OK</b> , după care apăsați <b>Butonul disc</b> . După aceea, selectați <b>Continuare</b> și apoi apăsați <b>Butonul disc</b> pentru a relua procesul.		

Alimente	Dimensiune porție (kg)	Accesorii	Nivel
28. Legume proaspete	0,3-0,4 0,5-0,6	Tavă de ceramică	1
	Se cântăresc legumele după spălare, curățare și feliere. Așezați-i într-un bol de sticlă cu capac. Se adaugă 45 ml de apă (3 linguri). Așezați bolul în centrul tăvii de ceramică. Se acoperă cu un capac. Se lasă să stea timp de 2-3 minute și se amestecă după preparare.		
29. Cartofi decojiți	0,5-0,6 0,7-0,8	Tavă de ceramică	1
	Se cântăresc cartofii după spălare, curățare și feliere. Așezați-i într-un bol de sticlă cu capac. Se adaugă 45-60 ml (3-4 linguri) de apă. Așezați bolul în centrul tăvii de ceramică. Se lasă să stea timp de 2-3 minute și se amestecă după preparare.		
30. Orez alb	0,3-0,4	Tavă de ceramică	1
	Se cântărește orezul prefierț și se adaugă o cantitate dublă de apă rece. De exemplu: dacă se prepară 0,3 kg de orez, se adaugă 600 ml de apă rece. Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac. Așezați bolul în centrul tăvii de ceramică. Se acoperă cu un capac. Se lasă să stea timp de 5 minute și se amestecă după preparare.		
31. Pizza de casă	0,6-1,0	Tavă pentru preparare la cuptor	1
	Așezați pizza în tavă. Greutatea este calculată cu toppinguri, de exemplu sos, legume, șuncă și cașcaval.		

## Decongelare automată

Următorul tabel prezintă diversele programe de decongelare automată, cantitățile, duratele de așteptare și recomandările corespunzătoare. La aceste programe se folosește numai energia microundelor. Îndepărtați toate ambalajele înainte de decongelare. Așezați carnea roșie sau de pasăre, peștele, pâinea, prăjiturile și fructele pe tava de ceramică.

Alimente	Dimensiune porție (kg)	Accesorii	Nivel	Durată de așteptare (min.)
Carne	0,2-2,0	Tavă de ceramică	1	10-30
	Protejați marginile cu folie de aluminiu. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați <b>OK</b> , după care apăsați <b>Butonul disc</b> . După aceea, selectați <b>Continuare</b> și apoi apăsați <b>Butonul disc</b> pentru a relua procesul. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotele și carne tocată.			
Carne de pasăre	0,2-2,0	Tavă de ceramică	1	10-30
	Protejați capetele picioarelor și aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați <b>OK</b> , după care apăsați <b>Butonul disc</b> . După aceea, selectați <b>Continuare</b> și apoi apăsați <b>Butonul disc</b> pentru a relua procesul. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi și a bucăților de carne de pui.			
Pește	0,2-2,0	Tavă de ceramică	1	10-30
	Protejați coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați <b>OK</b> , după care apăsați <b>Butonul disc</b> . După aceea, selectați <b>Continuare</b> și apoi apăsați <b>Butonul disc</b> pentru a relua procesul. Acest program este adecvat pentru decongelarea peștilor întregi și a fileului de pește.			

## Preparare inteligentă

Alimente	Dimensiune porție (kg)	Accesorii	Nivel	Durată de așteptare (min.)
Pâine/ Prăjituri	0,1-1,0	Tavă de ceramică	1	5-10
	Așezați pâinea pe un șervețel de bucătărie. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați <b>OK</b> , după care apăsați <b>Butonul disc</b> . După aceea, selectați <b>Continuare</b> și apoi apăsați <b>Butonul disc</b> pentru a relua procesul. Cuptorul continuă să funcționeze până când deschideți ușa pentru a întoarce alimentele. 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.			
Fructe	0,1-0,8	Tavă de ceramică	1	5-10
	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.			

### Preparare rapidă

În tabelul următor sunt prezentate cele 4 programe automate pentru preparare și prăjire rapidă. Sunt indicate cantitățile, duratele de așteptare și recomandările adecvate. Aceste programe automate includ moduri de preparare speciale, special create pentru a fi folosite cu ușurință.

Aliment	Greutate	Accesorii	Nivelul grătarului
Cartofi copti jumătăți	400-600 g	Grătar pentru gril + Tavă de ceramică	3
	600-800 g		
Tăiați cartofii în jumătăți. Așezați-i pe suport, cu partea tăiată spre gril. După preparare, așteptați 2-3 minute.			

Aliment	Greutate	Accesorii	Nivelul grătarului
Porc prăjit	0,8-1,0 kg	Grătar pentru gril + Tavă de ceramică	3
	Așezați bucățile de porc marinate în tava de ceramică și așezați tava pe grătarul pentru gril. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați <b>OK</b> , după care apăsați <b>Butonul disc</b> . După aceea, selectați <b>Continuare</b> și apoi apăsați <b>Butonul disc</b> pentru a relua procesul.		
Bucăți de pui	0,5-0,7 kg	Grătar pentru gril + Tavă de ceramică	5
	1,0-1,2 kg		
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 pentru gril. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați <b>OK</b> , după care apăsați <b>Butonul disc</b> . După aceea, selectați <b>Continuare</b> și apoi apăsați <b>Butonul disc</b> pentru a relua procesul. După preparare, așteptați 2-3 minute.			
Pui întreg	1,0-1,1 kg	Grătar pentru gril + Tavă de ceramică	3
	1,2-1,3 kg		
Ungeți puiul rece cu ulei și condimente. Așezați-l cu pieptul în jos în tava de ceramică și așezați tava în mijlocul grătarului pentru gril, cu grătarul la nivelul 3. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați <b>OK</b> , după care apăsați <b>Butonul disc</b> . După aceea, selectați <b>Continuare</b> și apoi apăsați <b>Butonul disc</b> pentru a relua procesul. După preparare, așteptați 5 minute.			

※ Modul Preparare rapidă folosește energia generată de microunde pentru a încălzi alimentele. Prin urmare, instrucțiunile pentru preparare și măsurile de siguranță privind microundele se vor respecta cu strictețe atunci când se folosește acest mod.

## Prepararea manuală

### Ghid de preparare la microunde

- Nu folosiți recipiente din metal când utilizați modul microunde. Așezați întotdeauna recipientele cu alimente în interiorul cuptorului.
- 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 (850 W).

Alimente	Dimensiune porție (g)	Durată de preparare (min.)	Durată de așteptare (min.)
Broccoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru			
Varză de Bruxelles	250	5-6	3
	500	7-8	
Se adaugă 60-75 ml (4-5 linguri) de apă.			
Morcovi	250	5-6	3
	Se taie morcovii în felii egale.		
Conopidă	250	5-6	3
	500	7-8	
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.		

## Preparare inteligentă

Alimente	Dimensiune porție (g)	Durată de preparare (min.)	Durată de așteptare (min.)
Ciuperci	125	1-2	3
	250	2-3	
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	4-5	3
	500	7-8	
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	850	17-18	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
	375		18-20		Se adaugă 750 ml de apă rece.
Orez brun (semifiert)	250	850	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	850	17-19	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Porumb amestec (orez + cereale)	250	850	18-20	5	Se adaugă 400 ml de apă rece.
Paste	250	850	10-11	5	Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte.

## 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)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 căni)		2-3	
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	850	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	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Se așază 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	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
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. Așezați alimentele pe tava de ceramică și așezați tava pe grătarul pentru nivelul 1.

## Preparare inteligentă

Alimente		Dimensiune porție (g)	Durată de decongelare (min.)	Durată de așteptare (min.)
Carne	Carne tocată	250	6-7	15-30
	Friptură de porc	500	8-12	
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 (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	2 buc.	1-1½	5-20
	(cca.50 g fiecare)	4 buc.	2½-3	
	Toast/sandvici	250	4-4½	
		500	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 utilizarea modului convecție

### Convecție

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru copt. Vă recomandăm să 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 pentru cuptor	2	60-70
Chec cu lămâie în formă de tort sau în formă rotundă	150-160	Grătar pentru cuptor	2	50-60
Pandișpan	150-160	Grătar pentru cuptor	2	25-35
Blat pentru tartă cu fructe	150-170	Grătar pentru cuptor	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



### Căldură de sus + Convecție

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru prăjit.

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul Căldură de sus + Convecție.

Așezați carnea pe grătarul pentru cuptor, urmând recomandarea pentru nivelul grătarului din tabel și folosiți tava pentru preparare la cuptor ca tavă de colectare a grăsimii la nivelul 2.

Alimente	Temp. (°C)	Accesorii	Nivel	Durată de preparare (min.)
Friptură de vită (1 kg / medium)	170-190	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	3+2	60-90
Spată de porc, bucată întregă / Rulată (1 kg)	180-200	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	3+2	90-120
Friptură de miel / Pulpă de miel (0,8 kg)	190-210	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	3+2	50-80
Pui întreg (1,2 kg)	200-220	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	3+2	50-70
Pește, păstrăvi întregi (2 buc. / 0,5 kg)	180-200	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	3+2	30-40
Piept de rață (0,3 kg)	180-200	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	3+2	25-35

### Căldură de jos + Convecție

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru copt.

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul Căldură de jos + Convecție.

Alimente	Temp. (°C)	Accesorii	Nivel	Durată de preparare (min.)
Pizza de casă	180-200	Tavă pentru preparare la cuptor	1	20-30
Tartă quiche / Plăcintă precoaptă rece	180-200	Grătar pentru cuptor	2	10-15
Pizza congelată cu blat cu praf de copt	180-200	Tavă pentru preparare la cuptor	2	15-20
Pizza congelată	180-200	Tavă pentru preparare la cuptor	2	15-25
Pizza rece	180-200	Tavă pentru preparare la cuptor	2	8-15
Plăcintă cu mere	160-180	Grătar pentru cuptor	1	60-70
Pateuri din foitaj cu mere	180-200	Tavă pentru preparare la cuptor	2	10-15

# Preparare inteligentă

## Ghid pentru prepararea la gril

### Gril mare

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru 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 pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	5+2	8-10	6-8
Friptură de porc	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	5+2	7-9	5-7
Cârnați	Grătar pentru cuptor	5+2	6-8	6-8
Bucăți de pui	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	5+2	20-25	15-20
Friptură de somon	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	5+2	8-12	6-10
Legume feliate	Tavă pentru preparare la cuptor	5	15-20	-
Toast	Grătar pentru cuptor	5	2-3	1-2
Toast cu cașcaval	Grătar pentru cuptor	5	3-5	-

### Gril și ventilator

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru prepararea la gril.

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

Alimente	Accesorii	Nivel	Durată de preparare (min.)
Cârnați	Grătar pentru cuptor	4	8-10
Cartofi sferturi	Grătar pentru cuptor	4	20-25
Chipsuri la cuptor congelate	Tavă pentru preparare la cuptor	4	15-20
Crochete congelate	Tavă pentru preparare la cuptor	4	20-25
Bulete congelate	Tavă pentru preparare la cuptor	4	15-20
Friptură de somon	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	4+2	15-20
File de pește	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	4+2	12-17
Pește întreg	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	4+2	15-20
Bucăți de pui	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	4+2	30-40

### Ghid de preparare combinată

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

### Microunde + Grill

Folosiți nivelurile de putere cu temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru preparare. Nu este necesară preîncălzirea.

Alimente	Nivel de putere (W)	Temp. (°C)	Accesorii	Nivel	Timp de preparare (pe o parte) (min.)	Timp de preparare (pe cealaltă parte) (min.)
Cartofi copti	600	180-200	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	4	10-15	-
Roșii la gril	300	160-180	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	4	05-10	-
Legume gratinate	450	180-200	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	4	10-20	-
Pește prăjit	300	180-200	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	4	04-08	04-06
Bucăți de pui	300	180-200	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	4	10-15	10-15

### Microunde + Convecție

Folosiți nivelurile de putere cu temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru preparare. Nu este necesară preîncălzirea.

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)	450	180-200	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	3	25-30	15-25
Friptură de vită / Miel (Gătit medium)	300	180-200	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	3	15-20	15-20
Lasagna congelată / Paste gratinate	450	180-200	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	3	20-25	-
Cartofi gratinați	450	180-200	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	3	10-15	-
Tartă cu fructe proaspătă	100	160-180	Tavă de ceramică	3	40-50	-

## Preparare inteligentă

### Microunde + Prăjire

Folosiți nivelurile de putere cu temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru preparare. Nu este necesară preîncălzirea.

Alimente	Nivel de putere (W)	Temp. (°C)	Accesorii	Nivel	Durată de preparare (min.)
Bucăți de pui	300	180-200	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	4	20-30
Cartofi sferturi	300	180-200	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	4	15-20
Pește întreg	300	180-200	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	4	15-20
File de pește	300	180-200	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	4	10-15
Bulete congelate	450	180-200	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	4	10-15
Rulouri de primăvară congelate	300	180-200	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	4	05-10
Crochete de pește congelate	300	180-200	Tavă de ceramică + Grătar pentru gril	4	15-20

### Set de gătit la aburi Pro Steamer

Tempul de preparare diferă în funcție de mărime, grosime și aliment. Atunci când preparați la aburi felii subțiri sau bucăți mici, vă recomandăm să reduceți timpul de preparare. Atunci când preparați la aburi felii groase sau bucăți mari, puteți adăuga timp suplimentar. Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de preparare la aburi din acest tabel.

Alimente	Porție (g)	Apă rece (ml)	Putere (W)	Timp (min)	Instrucțiuni
Inflorescențe de broccoli	400	500	850	12-18	Spălați și curățați broccoli. Tăiați buchețele egale. Așezați-le uniform în tava pentru gătit la aburi.
Morcovi	400	500	850	15-20	Spălați și curățați morcovii și pregătiți-i în felii egale. Așezați-i uniform în tava pentru gătit la aburi.
Conopidă întreagă	600	500	850	20-25	Curățați conopida și așezați-o în tava pentru gătit la aburi.
Știuleți de porumb	400 g (2 buc.)	500	850	23-28	Spălați și curățați știuleții de porumb. Așezați știuleții unul lângă altul în tava pentru gătit la aburi.
Dovleci	400	500	850	15-20	Spălați dovleci și tăiați-i în felii egale. Așezați-i uniform în tava pentru gătit la aburi.
Amestec de legume congelate	400	500	850	18-22	Aranjați uniform amestecul de legume congelate (-18 °C), de exemplu, broccoli, conopidă, morcovi feliați, în tava pentru gătit la aburi.
Cartofi (Mici)	500	500	850	25-30	Spălați și curățați cartofii și înțepați coaja cu furculița. Așezați uniform cartofii în tava pentru gătit la aburi.

Alimente	Porție (g)	Apă rece (ml)	Putere (W)	Timp (min)	Instrucțiuni
Mere	800 (8 mere)	500	850	15-20	Curățați merele și îndepărtați cotoarele. Așezați merele în picioare, unul lângă altul, în tava pentru gătit la aburi.
Ouă	4-6 ouă	500	850	15-20	Înțepați 4-6 ouă proaspete (mărimea M) și introduceți-le în găurile mici ale tăvii pentru gătit la aburi. După fierberea la aburi, lăsați-le să stea acoperite timp de 2-5 minute.
Crevete albastre	250 (5-6 buc.)	500	850	10-15	Stropiți crevetele albastre cu 1-2 linguri de zeamă de lămâie. Așezați-le uniform în tava pentru gătit la aburi.
File de pește (Cod, Biban roșu)	500 (2-3 buc.)	500	850	15-20	Stropiți fileurile de pește cu 1-2 linguri de zeamă de lămâie și adăugați ierburi aromate și condimente (de exemplu, rozmarin). Așezați-le uniform în tava pentru gătit la aburi.
Fileuri din piept de pui	400 (2 fileuri)	500	850	20-25	Spălați și curățați fileurile din piept de pui. Așezați fileurile unul lângă altul în tava pentru gătit la aburi.

#### NOTĂ

Curățarea setului de gătit la aburi Pro Steamer.

- Spălați setul de gătit la aburi Pro Steamer cu apă caldă și detergent de vase și clătiți-l cu apă curată.
- Nu folosiți perii aspre sau bureți abrazivi care pot deteriora stratul superior al platoului.
- Setul de gătit la aburi Pro Steamer nu se spală în mașina de spălat vase.

#### Ghid pentru ventilatorul 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	200-220	Grătar pentru cuptor	3	20-25
Legume gratinate	180-200	Grătar pentru cuptor	3	20-30
Cartofi gratinați	180-200	Grătar pentru cuptor	3	40-60
Pizza pe baghetă congelată	160-180	Tavă pentru preparare la cuptor	3	10-15
Chec marmorat	160-180	Grătar pentru cuptor	2	50-70
Chec	150-170	Grătar pentru cuptor	2	50-60
Brioșe	180-200	Grătar pentru cuptor	2	20-30
Fursecuri	180-200	Tavă pentru preparare la cuptor	3	10-20

#### Ghid de preparare intensivă

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru prăjit. Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul Intensiv (Sus + Jos + Convecție).

Alimente	Temp. (°C)	Accesorii	Nivel	Durată de preparare (min.)
Lasagna (2 kg)	180-200	Grătar pentru cuptor	2	20-30
Legume gratinate (2 kg)	160-180	Grătar pentru cuptor	2	40-60
Cartofi gratinați (2 kg)	160-180	Grătar pentru cuptor	2	60-90
Friptură de vită (2 kg)	160-180	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	3+2	60-90
Rață întreagă (2 kg)	180-200	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	3+2	60-90
2 pui întregi (1,2 kg fiecare)	200-220	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	3+2	60-90

# Preparare inteligentă

## Prăjire profesională

În acest mod se efectuează un ciclu automat de încălzire la peste 200 °C. Încălzitorul de sus și ventilatorul de convecție funcționează în timpul procesului de pătrundere a cărnii. După acest stadiu, alimentele sunt preparate lent la temperatura scăzută preselectată.

Prepararea se realizează cu încălzitoarele de sus și de jos.

Acest mod este recomandat pentru fripturile de carne, pasăre și pește.

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru prăjit.

Alimente	Temp. (°C)	Accesorii	Nivel	Durată de preparare (ore)
Friptură de vită	80-100	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	3+2	3:30-4:30
Porc prăjit	80-110	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	3+2	3:30-4:00
Piept de rață	80-100	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	3+2	1:30-2:00
File de vită	80-110	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	3+2	1:30-2:00
File de porc	80-110	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	3+2	1:30-2:00

## Preparare cu aer cald

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru prepararea cu aer cald. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

Alimente	Dimensiune porție (g)	Temp. (°C)	Durată de preparare (min.)
<b>Cartofi</b>			
Chipsuri la cuptor congelate	500-1000	210-220	20-25
Chipsuri la cuptor congelate și condimentate	500-1000	210-220	15-20
Crochete de cartofi congelate	500-1000	210-220	15-20
Crochete de cartofi Hash Brown congelate*	500-1000	210-220	15-20
Cartofi sferturi congelați	500-1000	210-220	15-20
Chipsuri de casă la cuptor congelate	500-1000	190-200	20-25
Cartofi sferturi de casă congelați*	500-1000	200-210	20-25
<b>Congelate</b>			
Bulete de pui congelate	300-500	210-220	15-20
Aripioare de pui congelate*	500-1000	210-220	25-30
Inele de ceapă congelate	300-500	210-220	10-15
Crochete de pește congelate	300-500	210-220	15-20
Fâșii de pui crocante congelate	500-1000	210-220	20-25
Churros congelate	300-500	190-200	10-15
<b>Carne de pasăre</b>			
Copănele de pui proaspete*	500-1000	200-210	30-35
Aripioare de pui proaspete*	300-500	200-210	27-32
Piept de pui pane*	300-500	200-210	25-30

Alimente	Dimensiune porție (g)	Temp. (°C)	Durată de preparare (min.)
<b>Legume</b>			
Sparanghel pane	100-300	200	15-20
Vinete pane	200-400	200	15-20
Ciuperci pane	100-300	200	15-20
Ceapă pane	100-300	200	15-20
Conopidă pane	300-500	190-200	15-20
Amestec de legume pane	300-500	200	15-20

\* Se întorc după 2/3 din timpul de preparare.

#### NOTĂ

- Așezați o foaie de copt sau o tavă pe suportul de sub tava de preparare cu aer cald, pentru a aduna lichidul scurs. Se reduc astfel stropirea și degajarea fumului.
- Înainte de a folosi foaia de copt, verificați temperatura maximă recomandată pentru utilizarea acesteia.
- În cazul produselor proaspete sau de casă, ungeți uniform cu ulei o suprafață mai mare, pentru a se rumeni mai bine.

#### Prepararea la mai multe niveluri (Special)

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru copt. Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul Preparare la mai multe niveluri.

Alimente	Temp. (°C)	Accesorii	Nivel	Durată de preparare (min.)
Prăjituri mici	150-160	2 tăvi pentru preparare la cuptor	2+4	20-30
Mini-plăcinte	160-180	2 tăvi pentru preparare la cuptor	2+4	20-30
Cornuri	160-180	2 tăvi pentru preparare la cuptor	2+4	20-30
Foitaj	180-200	2 tăvi pentru preparare la cuptor	2+4	30-40
Fursecuri	170-190	2 tăvi pentru preparare la cuptor	2+4	15-20
Lasagna	160-180	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	2+4	30-45
Chipsuri la cuptor congelate	180-200	2 tăvi pentru preparare la cuptor	2+4	30-50
Bulete congelate	180-200	2 tăvi pentru preparare la cuptor	2+4	20-30
Pizza congelată	200-220	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	2+4	20-30

# Preparare inteligentă

## 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 850 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 850 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. Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 850 W. Se amestecă 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 850 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!



# Întreținere

## Curățare

Curățați cuptorul în mod regulat, pentru a preveni acumularea impurităților în interiorul cuptorului. De asemenea, acordați atenție sporită ușii și suprafeței de etanșare a ușii (numai la anumite modele).

Dacă ușa nu se deschide sau se închide cu ușurință, verificați mai întâi dacă s-au acumulat impurități la elementele de etanșare ale ușii. Utilizați o cârpă moale îmbibată în apă cu săpun pentru a curăța partea interioară și partea exterioară a cuptorului. Clătiți și uscați bine. Curățați urmele de degete și grăsime sau petele de pe suprafața exterioară (suprafața ușii, mâner sau ecran) cu o lavetă moale și soluție de curățat geamuri sau detergent neutru și ștergeți cu o lavetă moale, curată și uscată.

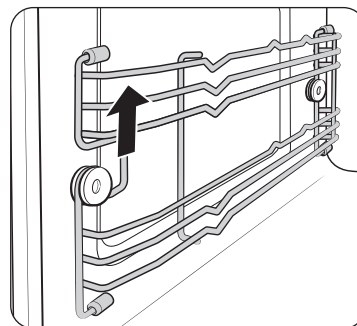
### Îndepărtarea impurităților persistente cu miros neplăcut din interiorul cuptorului

1. Poziționați o ceașcă cu suc de lămâie diluat în interiorul cuptorului gol, în centru.
2. Încălziți cuptorul timp de 10 minute la temperatura maximă a modului cuptor.
3. La finalizarea ciclului, așteptați răcirea cuptorului. Apoi, deschideți ușa și curățați spațiul de preparare.

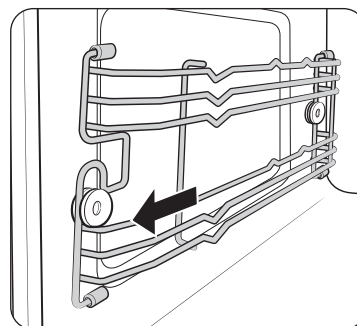
### ⚠ ATENȚIE

- Păstrați curățenia ușii și a suprafeței de etanșare a ușii, și asigurați-vă că ușa se deschide și se închide cu ușurință. În caz contrar, durata de viață a cuptorului poate scădea.
- Aveți grijă să nu vărsați apă în orificiile de ventilație ale cuptorului.
- Nu utilizați substanțe abrazive sau chimice pentru curățare.
- După fiecare utilizare a cuptorului, utilizați un detergent slab pentru a curăța spațiul de preparare, după ce cuptorul s-a răcit.

### Grătare laterale (în funcție de model)



1. Ridicați partea din față a grătarului pentru a-l elibera din suport.



2. Trageți grătarul spre dumneavoastră pentru a-l scoate.
3. Procedați la fel pentru celălalt grătar.
4. Curățați ambele grătare laterale.
5. După ce le-ați curățat, urmați pașii 1 și 2 în ordine inversă pentru a fixa la loc grătarele.

### 📖 NOTĂ

Cuptorul funcționează fără grătarele laterale și suporturile în poziție.

# Întreținere

## Înlocuire (reparație)

### AVERTISMENT

Acest cuptor nu are în interior componente ce pot fi demontate de operator. Nu încercați să înlocuiți sau să reparați cuptorul.

- Dacă descoperiți probleme la balamale, etanșare și/sau ușă, contactați un tehnician calificat sau un centru de service Samsung din zona dvs., pentru asistență tehnică.
- Dacă doriți să înlocuiți becul, contactați un centru de service Samsung din zona dvs. Nu înlocuiți singur componenta.
- Dacă observați o problemă la carcasa exterioară a cuptorului, mai întâi deconectați cablul de alimentare de la sursa de alimentare, apoi contactați un centru de service Samsung din zona dvs.

## Pregătirea pentru o perioadă lungă de neutilizare

Dacă nu utilizați cuptorul o perioadă lungă de timp, decuplați cablul de alimentare și mutați cuptorul într-un loc uscat, fără praf. Praful și umezeala ce se acumulează în interiorul cuptorului pot afecta performanțele cuptorului.

# 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
<b>Informații generale</b>		
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.
	Opțiunea de afișare este dezactivată.	Activați opțiunea de afișare. Ora curentă dispare timp de câteva minute după activarea opțiunii de afișare. Acest lucru este normal.

Problemă	Cauză	Acțiune
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 ce alimentele au fost întoarse, selectați <b>Continuare</b> , după care apăsați <b>Butonul disc</b> .
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.

Problemă	Cauză	Acțiune
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.
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.

## Depanare

Problemă	Cauză	Acțiune
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
Dezghețarea 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.
Lumina interioară este slabă sau nu se aprinde.	Ușa a fost lăsată deschisă mai mult timp.	Lumina interioară se poate stinge automat atunci când ușa este lăsată deschisă pentru mai mult timp. Închideți și deschideți din nou ușa sau apăsați butonul Anulare.
	Lumina interioară este acoperită cu substanțe străine.	Curățați interiorul cuptorului, apoi verificați din nou.
Se aude un semnal sonor în timpul preparării.	Dacă se utilizează funcția de preparare automată sau decongelare automată, acest semnal sonor indică faptul că alimentele trebuie întoarse pe partea cealaltă în timpul dezghețării.	Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați <b>OK</b> , după care apăsați <b>Butonul disc</b> . După aceea, selectați <b>Continuare</b> și apoi apăsați <b>Butonul disc</b> pentru a relua procesul.
Cuptorul nu este echilibrat.	Cuptorul este instalat pe o suprafață denivelată.	Asigurați instalarea cuptorului pe o suprafață orizontală, stabilă.

Problemă	Cauză	Acțiune
Apar scântei în timpul preparării.	Se utilizează recipiente metalice în timpul preparării/dezghetării.	Nu utilizați recipiente metalice.
La conectarea alimentării, cuptorul începe să funcționeze imediat.	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa și verificați din nou.
Cuptorul este încărcat cu electricitate.	Alimentarea electrică sau priza de curent nu este prevăzută cu o împământare corespunzătoare.	Asigurați-vă că alimentarea electrică și priza de curent au o împământare corespunzătoare.
Picură apă.	Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.	Lăsați cuptorul să se răcească, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.
les aburi pe la ușa.	Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.	Lăsați cuptorul să se răcească, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.
Rămâne apă în cuptor.	Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.	Lăsați cuptorul să se răcească, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.
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.

Problemă	Cauză	Acțiune
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.
<b>Gril</b>		
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.

## Depanare

Problemă	Cauză	Acțiune
<b>Cuptorul</b>		
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.
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.

Problemă	Cauză	Acțiune
<b>Cuptorul nu gătește corect.</b>	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 accesoriiile.
	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		Oprii cuptorul și încercați din nou.
C-d0	Tastele tactile nu mai funcționează.	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	2800 W
	Microunde	1650 W
	Gril	2550 W
	Convecție	2500 W
Putere de ieșire		100 W / 850 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
	Încăstrat	560 X 446 X 549 mm
Volum		50 litri
Greutate	Netă	39,9 Kg
	Cu ambalaj de transport	48,8 Kg

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

## Anexă

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.

### ATENȚIE

Funcția WLAN 5 GHz a acestui echipament poate fi utilizată numai în spații închise în toate țările UE și în Regatul Unit.

	Gamă de frecvență	Putere de transmisie (Maximă)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	20 dBm
	5250-5350 MHz	20 dBm
	5470-5725 MHz	20 dBm

## Anunț Open Source

Software-ul inclus în acest produs conține un software Open Source. Puteți obține codul sursă complet corespunzător pentru o perioadă de trei ani de la ultima expediție a acestui produs. În acest scop, contactați echipa noastră de asistență de pe <http://opensource.samsung.com> (Folosiți meniul „Solicitare”).

De asemenea, codul sursă complet corespunzător poate fi obținut pe un suport fizic, de exemplu pe un CD-ROM; se va achita o taxă minimă.

URL-ul următor [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) duce la informații despre licența Open Source aferentă acestui produs. Această ofertă se adresează tuturor persoanelor care primesc aceste informații.





Memo

---

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



# Microwave Oven

---

User manual

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**

# Contents

<b>Safety instructions</b>	<b>3</b>
Important safety instructions	3
General safety	7
Microwave operation precautions	8
Limited warranty	9
Product group definition	9
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	9
<b>Installation</b>	<b>10</b>
What's included	10
Installation instructions	11
Install in the cabinet	11
<b>Before you start</b>	<b>14</b>
Control panel	14
Initial settings	14
Side racks	15
About microwave energy	16
Cookware for microwave	16
<b>Operations</b>	<b>18</b>
Oven modes	18
Microwave modes	20
Special Function	22
Auto Cook	23
Auto Defrost	24
Speed Cook	24

Timer	25
Cleaning	25
Settings	26
Lock	28
<b>Cooking Smart</b>	<b>28</b>
Auto Cook	28
Auto Defrost	31
Speed Cook	32
Manual cooking	33
Quick & Easy	44
<b>Maintenance</b>	<b>45</b>
Cleaning	45
Replacement (repair)	46
Care against an extended period of disuse	46
<b>Troubleshooting</b>	<b>46</b>
Checkpoints	46
Information codes	51
<b>Technical specifications</b>	<b>51</b>
<b>Appendix</b>	<b>52</b>
Open Source Announcement	52

# Safety instructions

---

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

## Safety instructions

---

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is intended to be used built-in only. The appliance shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (Turntable models only)

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

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

---

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

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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

A steam cleaner is not to be used.

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

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

## Safety instructions

---

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

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

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

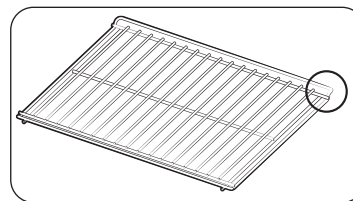
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

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

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

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



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



---

## General safety

---

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

---

## Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

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

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

# Safety instructions

---

## Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

## Microwave operation precautions

---

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

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

## Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven. To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

## Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

## Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



**(Applicable in countries with separate collection systems)**  
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

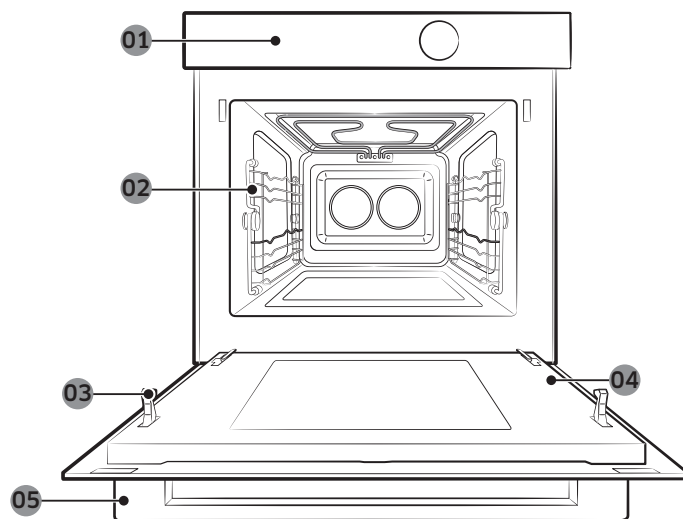
For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# Installation

## What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

## Oven at a glance



01 Control panel

02 Side racks

03 Safety door lock

04 Door

05 Door handle

## Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



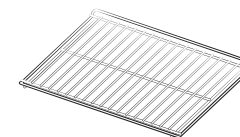
Ceramic tray  
(Useful for microwave mode.)



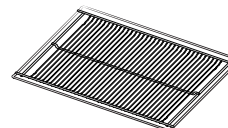
Baking tray  
(Do not use for microwave mode.)



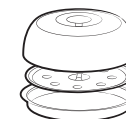
Wire tray insert  
(Useful for speed menu and grill mode.)



Oven rack  
(Do not use for microwave mode.)



Air fry rack  
(Useful for air fry mode.)



Pro Steamer  
(Useful for microwave mode for steam cooking.)



3 Screws (M4 L25)

## NOTE

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

## Installation instructions

### General technical information

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

This appliance complies with EU regulations.

### Disposal of packaging and appliance

Packaging is recyclable.

Packaging may consist of the following materials:

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

Please dispose of these materials in a responsible manner in accordance with government regulations.

The authorities can provide information on how to dispose of domestic appliances in a responsible manner.

### Safety

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

### Electrical connection

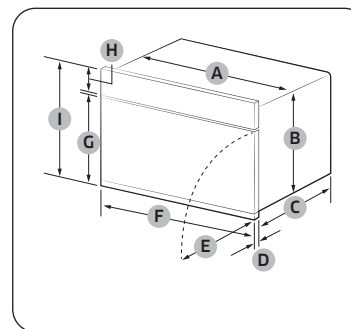
The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

## Install in the cabinet

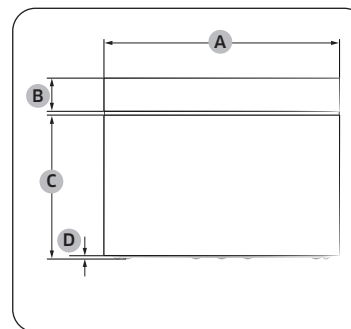
Kitchen cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 °C. Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

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



Oven (mm)

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

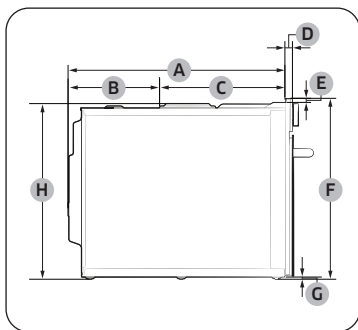


Oven (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6

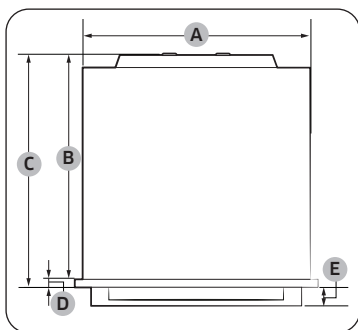
# Installation

Installation



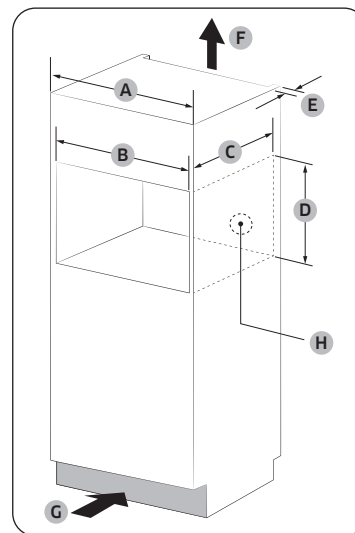
Oven (mm)

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



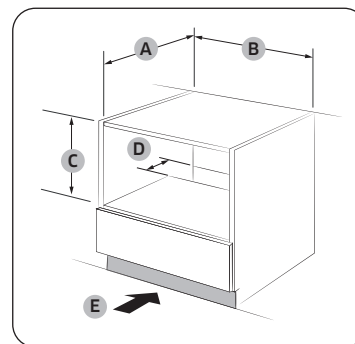
Oven (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Built-in cabinet (mm)

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

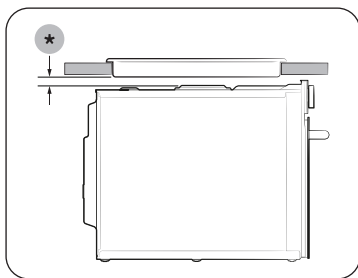


Under-sink cabinet (mm)

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

**NOTE**

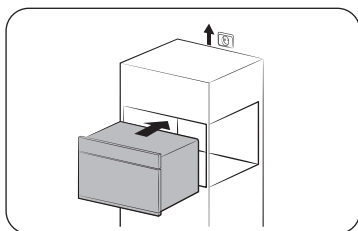
Minimum height requirement (C) is for oven installation alone.



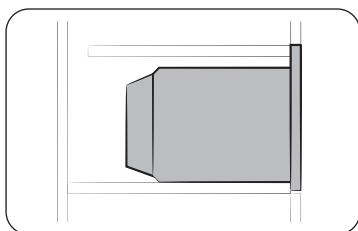
### Installing with a hob

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

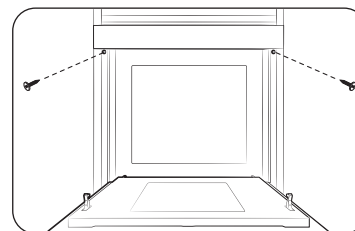
### Mounting the oven



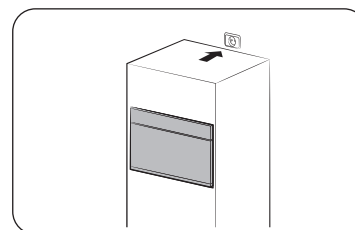
1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.



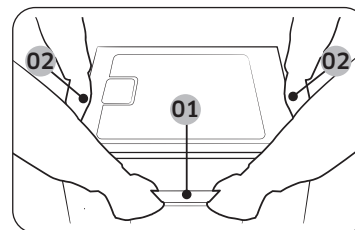
2. Slide the oven completely into the recess.



3. Fasten the oven using the two screws (4 x 25 mm) provided.



4. Make the electrical connection. Check that the appliance works.



Be sure to hold the appliance with 2 side handles and door handle when unpacking the product.

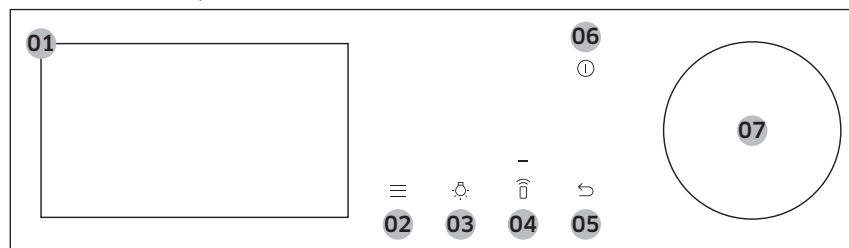
- 01 Door handle
- 02 Side handle

After the installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside of the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

# Before you start

## Control panel

The oven's control panel features a display (non-touch), dial knob and touch buttons to control the oven. Please read the following information to learn about the oven's control panel.



01	Screen	Displays the menu, information, and cooking progress.
02	Options	Tap to see the Options list.
03	Light	Tap to turn the oven light on or off.
04	Smart Control	Tap to turn the Smart Control function on or off. <b>NOTE</b> Easy Connection should be set prior to use this function.
05	Back	Tap to move to the previous screen.
06	Power	Tap to turn the screen on or off.
07	Dial Knob	Turn left and right to navigate through the menus and lists. An item will be underlined to show you where you are on the screen. Press to select the underlined item.

## Initial settings

When you turn on the oven for the first time, the Welcome screen appears with the Samsung logo. Follow the on-screen instructions to complete the initial settings. You can change the initial settings later by accessing the Settings screen.

1. On the welcome screen, select **Start setup**, and then press the **Dial Knob**.
2. Set the language.
  - a. Select the language, and then press the **Dial Knob**.
  - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
3. Agree with the "Terms and Conditions" and "Privacy Policy".
4. Connect your appliance to the SmartThings app.
  - a. On the Mobile Experience screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
  - b. Scan the QR code on the screen with your smartphone and follow the onscreen instruction on your phone to complete the connection.
    - If you do not wish to proceed this step, select **Skip**, and then press the **Dial Knob** to proceed next step.
  - c. Once you get the message that you are successfully connected, select **OK**, and then press the **Dial Knob**.



5. Set the time zone.
  - a. Select your time zone, and then press the **Dial Knob**.
  - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Set the date.
  - a. Select the day, month, and year. Press the **Dial Knob** after selecting each item.
  - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.

**NOTE**

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app.

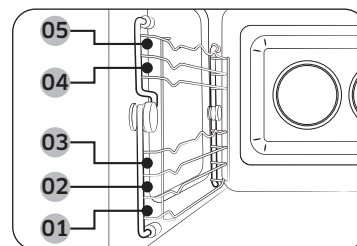
7. Select the time.
  - a. Set the hour and minute. Press the **Dial Knob** after selecting each item.
  - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.

**NOTE**

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app.

8. Select **Done**, and then press the **Dial Knob** to complete the setting.
  - Guide for first use screen appears. You can select **LEARN MORE**, and then press the **Dial Knob** to see the guide or select **LATER**, and then press the **Dial Knob** to skip this step.

## Side racks



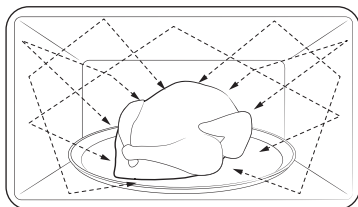
- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

<b>01</b>	Level 1	Microwave function
<b>02</b>	Level 2	Oven function
<b>03</b>	Level 3	
<b>04</b>	Level 4	
<b>05</b>	Level 5	

# Before you start

## About microwave energy

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



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

### NOTE

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

## Cookware for microwave

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

### Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material	Microwave-safe	Description
Aluminium foil	△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.
Crusty plate	○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.
Bone china or earthenware	○	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	○	Some frozen foods are packaged in these dishes.

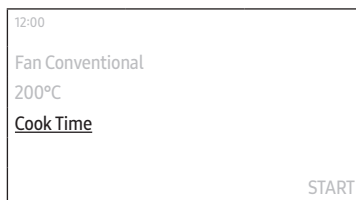
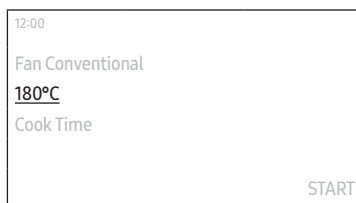
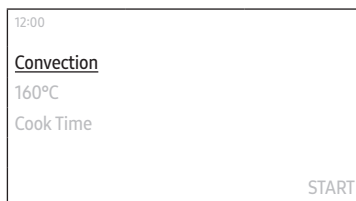
Material		Microwave-safe	Description
Fast-food packaging	Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
	Paper bags or newspaper	✗	These may catch fire.
	Recycled paper or metal trims	✗	These may cause arcing
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal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

Material		Microwave-safe	Description
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

○ : Microwave safe      △ : Use caution      ✗ : Microwave unsafe

# Operations

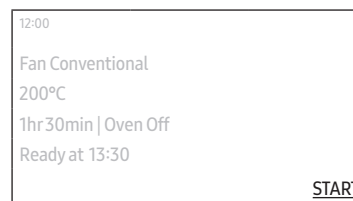
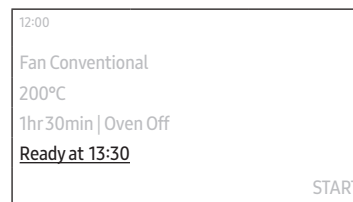
## Oven modes



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**.  
(For detailed information of each mode, see “Oven mode descriptions” section on page 19.)
3. Set the desired temperature.
  - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.
4. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
  - Maximum cooking time is 10 hours.
5. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.
  - You can select **Oven Off, Keep Temp.**, or **Keep Warm**.
  - The Large Grill mode does not support the **Keep Warm** option.

### NOTE

If you start cooking without setting the cooking time or set **Keep Temp.** for option, you must stop the oven manually.



6. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
  - When you set the cooking time, the oven displays the time the cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
  - If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
  - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end the cooking at the set time.

### NOTE

- You can change the temperature and cooking time during cooking.
- During cooking, select **Pause**, and then press the **Dial Knob** to pause. Once you pause cooking, you can either end or continue cooking.
  - Select **OK**, and then press the **Dial Knob** to end cooking.
  - Select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to continue cooking.
- When cooking is complete, **+5 mins** appears on the screen.
  - You can select **+5 mins**, and then press the **Dial Knob** to extend the cooking for 5 more minutes.

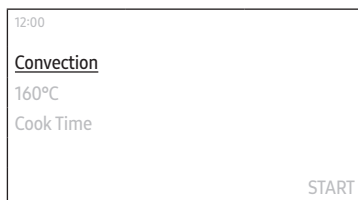
## Oven mode descriptions

Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Convection	40-250	160
	The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.	
Fan Conventional	40-250	180
	The heat is generated from the top and bottom heating elements with fans. This setting is suitable for baking and roasting.	
Large Grill	150-250	220
	The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).	
Fan Grill	40-250	180
	Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.	
Top Heat + Convection	40-250	180
	The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).	

Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Bottom Heat + Convection	40-250	200
	The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.	
Intensive Cook	40-250	220
	Intensive cook activates all heating elements alternately to distribute heat evenly inside the oven. Use this mode for large recipes, such as large gratins or pies.	
Pro-Roasting	80-200	160
	Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.	
Air Fry	150-250	220
	Air Fry uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without, or less oil, than normal convection modes. For best results, use this mode on a Air fry tray. Follow recipe or package directions for set temperature, time and quantity.	

# Operations

## Microwave modes



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**.  
(For detailed information of each mode, see "Microwave mode descriptions" section on page 21.)
3. Set the desired temperature.
  - MWO mode does not require temperature setting.
  - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.
4. Set the power level.
  - The default power level and the power level range differ depending on the cook mode.



5. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
  - Maximum cooking time is 1 hour and 30 minutes.
  - You can select **+30 secs**, and then press the **Dial Knob** to add 30 seconds of cooking time.
6. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
  - The oven starts cooking immediately.

### NOTE

- You can change the temperature and cooking time during cooking.
- During cooking, select **Pause**, and then press the **Dial Knob** to pause. Once you pause cooking, you can either end or continue cooking.
  - Select **OK**, and then press the **Dial Knob** to end cooking.
  - Select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to continue cooking.
- When cooking is complete, **+30 secs** appears on the screen. (**+30 secs** does not appear if the cook time was set to less than 5 seconds.)
  - You can select **+30 secs**, and then press the **Dial Knob** to extend the cooking for 30 more seconds.

## Microwave mode descriptions

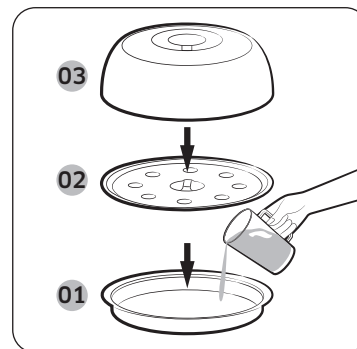
Mode	Temperature (°C) / Power level (W) range	Default temperature (°C) / Power level (W)
MWO	- / 100-850	850
	The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.	
MWO + Grill	40-200 / 100-600	200 / 300
	The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.	
MWO + Convection	40-200 / 100-600	180 / 300
	The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.	
MWO + Roast	40-200 / 100-600	180 / 300
	This mode combines Fan grill and microwave and is, therefore, reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.	

## Power level

Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	850	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	82	700	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	71	600	
MEDIUM	53	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	35	300	
DEFROST	21	180	Use to defrost before cooking.
LOW	12	100	Use to defrost vegetables.

## To use Pro Steamer

You can manually steam cook your food using Pro Steamer.

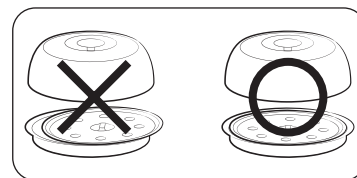


- 01 Steam plate / Crusty plate
- 02 Steam tray
- 03 Stainless steel lid

1. Pour 500 ml of cold water into the steam plate. Put the steam tray on the steam plate, add food on the tray, and then close the stainless steel lid. Put Pro Steamer in the centre of the cavity.
2. Follow the steps 2-4 in the Microwave section for the rest of the cook settings.
  - For detailed cooking instructions, refer to the **Pro Steamer** on page 40.

### NOTE

Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.



### CAUTION

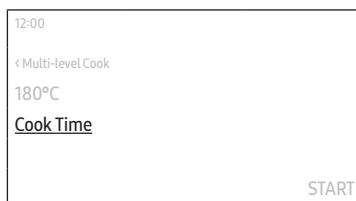
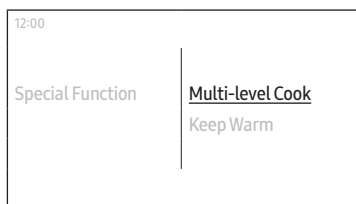
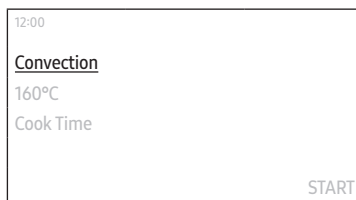
Make sure you close the lid onto the Pro steamer so that it fits into the steam plate/crusty plate. The eggs or the chestnuts may explode if the lid is not closed properly.

### CAUTION

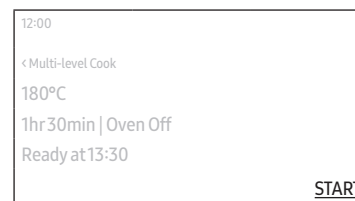
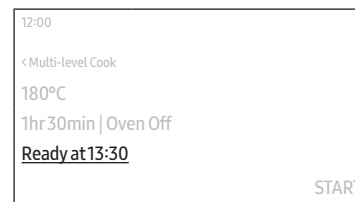
- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.

# Operations

## Special Function



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Special Function**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select the desired function, and then press the **Dial Knob**. (For detailed information of each function, see “**Special Function descriptions**” section on page 23.)
4. Set the desired temperature.
  - The default temperature and the temperature differ depending on the cook mode.
5. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
  - Maximum cooking time is 10 hours.



6. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
  - When you set the cooking time, the oven displays the time the cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
  - If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
  - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end the cooking at the set time.

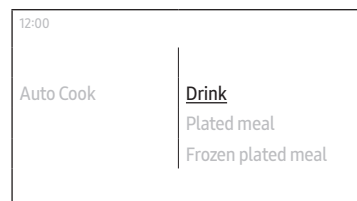
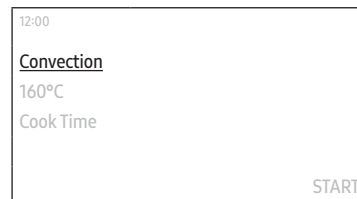


## Special Function descriptions

Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Multi-level Cook	40-250	160
	Use this for cooking with two multi-levels at the same time.	
Keep Warm	60-100	60
	Use this only for keeping foods warm that has just been cooked.	

## Auto Cook

The oven offers 31 Auto Cook programmes. Take advantage of this feature to save your time or shorten your learning curve. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.

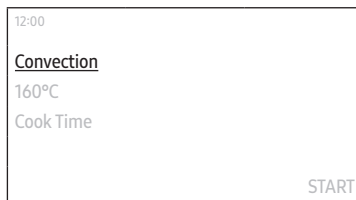


1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Auto Cook**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
  - For detailed information of each programme, see "Auto Cook" in "Cooking Smart" section on page 28.
4. Read the tip, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Select the weight, and then press the **Dial Knob**.
  - Available weight differs depending on the selected programme.
  - This step may not apply to some programmes.
6. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

# Operations

## Auto Defrost

The oven offers 5 Auto Defrost programmes. Take advantage of this feature to conveniently defrost items. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Auto Defrost**, and then press the **Dial Knob**.



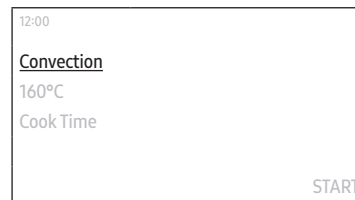
3. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
  - For detailed information of each programme, see “Auto Defrost” in “Cooking Smart” section on page 31.



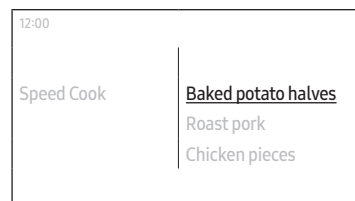
4. Select the weight, and then press the **Dial Knob**.
  - Available weight differs depending on the selected programme.
5. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

## Speed Cook

The oven offers Speed Cook programmes. Take advantage of this feature to conveniently defrost items. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Speed Cook**, and then press the **Dial Knob**.




3. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
  - For detailed information of each programme, see “Speed Cook” in “Cooking Smart” section on page 32.




4. Read the tip, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Select the weight, and then press the **Dial Knob**.
  - Available weight differs depending on the selected programme.
6. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

## Timer



### Adding the new timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select **+**, and then press the **Dial Knob**.
  - Skip this step if you are adding the timer for the first time.
4. Set the time.


### Editing the existing timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select the Timer you want to edit, and then press the **Dial Knob**.
4. Change the time.

### Deleting the timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select , and then press the **Dial Knob**.
4. Select **Delete** on the right side of the Timer you want to delete, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **Done**, and then press the **Dial Knob**.

### Using the timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **START** on the right side of the Timer you want to use, and then press the **Dial Knob**.
  - Once you start the timer, you can pause or cancel the timer.

### NOTE


When the time has elapsed to a set point, a message of “**Time is up.**” appears with a melody. Select **OK**, and then press the **Dial Knob** to dismiss the message.

## Cleaning

### Steam Clean

This is useful for cleaning light soiling with steam.

This automatic function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Steam Clean**, and then press the **Dial Knob**.
4. Follow the instruction on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

### WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.


### NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soil manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- While the oven is hot inside, auto cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.


# Operations

## Deodorisation

This is useful for deodorizing the oven. Use this function regularly to remove any unpleasant odor in your oven.



1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Deodorisation**, and then press the **Dial Knob**.
4. Set the time.
  - You can set up to 15 minutes.
5. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

## Settings

Touch the  button on the control panel, select **Settings**, and then press the **Dial Knob** to change various settings for your oven.

Please refer to the following table for detailed descriptions.

Menu	Submenu	Description
Connections	Wi-Fi	You can turn the Wi-Fi on or off.
	Easy Connection	You can connect the oven to the SmartThings server via a Wi-Fi connection. When the oven is connected, you can use the SmartThings app to check the status of the oven and/or control it from a mobile device.
	Remote management	Select <b>Activate</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to allow the Call Centre to access your oven remotely to check internal information.

Menu	Submenu	Description
Display	Brightness	You can change the brightness of the display screen.
	Screen saver	You can turn the screen saver on or off.   <b>NOTE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>The Screen saver is a function that displays the date and time on your screen if there is no input for a certain time in standby status.</li> <li>Turn on Screen saver to activate Clock theme and Timeout.</li> </ul>
	Clock theme	You can select the clock theme.
	Timeout	You can set the length of time before the screen saver turns on.   <b>NOTE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Energy consumption may increase depending on your setting.</li> <li>When the timeout setting is set to "<b>Always on</b>", the brightness of the LCD automatically changes to level 2 if there is no action for 3 minutes.</li> </ul>



Menu	Submenu	Description
Date & time	Automatic date and time	You can turn on or turn off to update time from the Internet. You must be connected to the Wi-Fi network.
	Select time zone	You can select the time zone. (You must disable Automatic date and time.)
	Set date	You can manually set a date. (You must disable Automatic date and time.)
	Set time	You can manually set time. (You must disable Automatic date and time.)
	Select time format	You can select the time format from 12-hour or 24-hour format.
Language		You can select a language.
Volume		You can adjust the volume of the oven.
Help	Troubleshooting	You can check the troubleshooting.
	Guide for first use	You can check the simple instructions on basic use of the oven.

## Operations

Menu	Submenu	Description
About device	Model name	You can check the model name of our oven.
	SW version	You can check the current version of the firmware. When you have new software available, <b>SW update</b> button will appear on this menu.
	Legal information	You can check the legal information.

### Lock

You can lock the control panel to prevent any unintended operation.

- To activate the **Lock** function, touch the  button on the control panel, select **Lock**, and then press the **Dial Knob**.
- To deactivate the **Lock** function, touch and hold the  button until you see the 'Control is unlocked.' message.

## Cooking Smart

### Auto Cook

The following table presents 31 Auto programmes including reheating, cooking, roasting and baking. It contains its quantities, standing times, and appropriate recommendations. These auto programmes contain special cook modes, which have been developed for your convenience.

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
1. Drink	0.25 0.5	Ceramic tray	1
	Pour the liquid into ceramic mugs and reheat uncovered. Place one mug in the centre, Place 2 mugs side by side on ceramic tray. Leave them to stand in the microwave oven. Stir well after 1-2 min standing. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for reheating liquids).		
2. Plated meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.		
3. Frozen plated meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.		

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
4. Soup	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of ceramic tray. Stir carefully before and after 2-3 min standing.		
5. Stew	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of ceramic tray. Stir carefully before and after 2-3 min standing.		
6. Frozen fish gratin	0.4-0.6	Grill insert + Ceramic tray	3
	Put frozen fish gratin in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After cooking stand for 2-3 minutes. This programme is suitable for frozen ready products consisting of fillets topped with vegetables and sauce.		
7. Frozen lasagne	0.4-0.6	Grill insert + Ceramic tray	3
	Put frozen lasagne in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After reheating let stand for 2-3 minutes.		
8. Frozen oven chips	0.4-0.5	Baking tray	3
	Distribute frozen oven chips on metal baking tray.		
9. Frozen pizza	0.3-0.4 0.4-0.5	Oven rack	2
	Put frozen pizza on oven rack.		

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
10. Frozen croquettes	0.4-0.6	Baking tray	3
	Put frozen potato croquettes evenly on metal baking tray.		
11. Frozen vegetables	0.3-0.4 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Put frozen vegetables, such as broccoli, carrot slices, cauliflower florets and peas into a glass bowl with lid. Add 1-2 tbsp. water. Put bowl in the centre of ceramic tray. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.		
12. Apple pie	1.2-1.4	Oven rack	1
	Put apple pie into a round metal dish. Put on the oven rack. The weight ranges include apple and so on.		
13. Base for fruit pie	0.3-0.5	Oven rack	3
	Put batter into metal base dish on the oven rack.		
14. Brownies	0.5-0.7	Oven rack	3
	Put dough into a round glass pyrex and ceramic dish on the oven rack.		
15. Croissants	0.2-0.4	Oven rack	3
	Use baking paper. Put croissants side by side on the oven rack.		
16. Dutch butter pie	0.5-0.7	Oven rack	2
	Put fresh dough into a 22 cm round metal baking dish. Put on the rack.		
17. Dutch loaf cake	0.7-0.8	Oven rack	3
	Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish(length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.		

# Cooking Smart

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
18. Muffins	0.5-0.6	Oven rack	2
	Put muffin dough into metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish in the middle of oven rack.		
19. Rising yeast dough	0.3-0.6	Oven rack	3
	Prepare yeast dough for pizza, cake or bread. Put into a large round heat-resistant dish and cover with cling film.		
20. Sponge cake	0.3-0.6	Oven rack	2
	Put 300 g dough into 18 cm, 400 g into 24 cm and 500 g into 26 cm diameter round black metal baking dish. Set dish in the middle of oven rack.		
21. White bread	0.7-0.8	Oven rack	2
	Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.		
22. Apple puff pastry	0.3-0.5	Baking tray	2
	Use baking paper. Put 4 pcs side by side on the baking tray.		
23. Fish fillet, 2 cm	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5+2
	Marinate fish fillet (2 cm) and put side by side on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process.		

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
24. Salmon steak	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5+2
	Marinate salmon steaks and put side by side on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process.		
25. Prawns	0.3-0.4 0.4-0.5	Oven rack + Baking tray	5+2
	Put the raw prawn on oven rack and baking tray evenly. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process.		
26. Beef steak, thin	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5+2
	Put beef steaks side by side in the middle of oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process.		
27. Lamb chops	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5+2
	Marinate lamb chops. Put lamp chops on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process.		



Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
28. Fresh vegetables	0.3-0.4 0.5-0.6	Ceramic tray	1
	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the centre of ceramic tray. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.		
29. Peeled potato	0.5-0.6 0.7-0.8	Ceramic tray	1
	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of ceramic tray. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.		
30. White rice	0.3-0.4	Ceramic tray	1
	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.3 kg rice, add 600 ml cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre of ceramic tray. Cook covered. Stand 5 minutes and stir after cooking.		
31. Homemade pizza	0.6-1.0	Baking tray	1
	Put pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese.		

## Auto Defrost

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. These programmes use microwave energy only. Remove all packaging material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread, cake, and fruit on the ceramic tray.

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level	Standing time (min.)
Meat	0.2-2.0	Ceramic tray	1	10-30
	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.			
Poultry	0.2-2.0	Ceramic tray	1	10-30
	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.			
Fish	0.2-2.0	Ceramic tray	1	10-30
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.			

# Cooking Smart

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level	Standing time (min.)
Bread/ Cake	0.1-1.0	Ceramic tray	1	5-10
	Put bread on a piece of paper towel. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process. Oven keeps operating until you open the door to turn the food over. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.			
Fruit	0.1-0.8	Ceramic tray	1	5-10
	Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits.			

## Speed Cook

The following table presents 4 auto programmes for speed cooking and roasting. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. These auto programmes contain special cook modes, which have been developed for your convenience.

Food item	Weight	Accessory	Shelf level
Baked potato halves	400-600 g	Grill insert + Ceramic tray	3
	600-800 g		
Cut potatoes into halves. Put them in the rack with the cut side to the grill. After cooking let stand for 2-3 minutes.			

Food item	Weight	Accessory	Shelf level
Roast pork	0.8-1.0 kg	Grill insert + Ceramic tray	3
	Put marinated roast pork on grill insert rack with ceramic tray. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process.		
Chicken pieces	0.5-0.7 kg 1.0-1.2 kg	Grill insert + Ceramic tray	5
	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put on grill insert with ceramic tray with the skin-side down. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process. After cooking let stand for 2-3 minutes.		
Whole chicken	1.0-1.1 kg 1.2-1.3 kg	Grill insert + Ceramic tray	3
	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of grill insert rack with ceramic tray in shelf level 3. Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process. After cooking let stand for 5 minutes.		

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

## Manual cooking

### Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the cavity.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

### Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-6	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green Beans	300	600	7½-8½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½-8½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

### Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (850 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre			
Brussels sprouts	250	5-6	3
	500	7-8	
Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) of water.			
Carrots	250	5-6	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250	5-6	3
	500	7-8	
Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.			
Courgettes	250	3-4	3
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250	3-4	3
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250	3-4	3
	Cut leeks into thick slices.		

# Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Mushrooms	125	1-2	3
	250	2-3	
Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.			
Onions	250	4-5	3
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250	4-5	3
	500	7-8	
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.		
Turnip cabbage	250	5-6	3
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

## Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- **Rice:** Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- **Pasta:** Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	850	17-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	850	20-22	5	Add 500 ml of cold water.
	375		22-24		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	850	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	850	18-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	850	10-11	5	Add 1000 ml of hot water.

## Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

### Liquids and food

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drink	250 ml (1 mug)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 mugs)		2-3	
Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup in the center of ceramic tray. Stir carefully before and after standing time.				
Soup (Chilled)	250 g	850	3-4	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (Chilled)	350 g	600	5-6	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Pasta with sauce (Chilled)	350 g	600	5-6	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Plated meal (Chilled)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film.				

## Baby foods & milk

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (sec.)	Standing time (min.)
Baby Food (Vegetable + Meat)	190 g	600	30-40	2-3
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600	20-30	2-3
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby Milk	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
Stir or Shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, Shake well and check the temperature carefully.				

## Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.

Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Place food on ceramic tray, and then insert ceramic tray in level 1.

# Cooking Smart

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250	6-7	15-30
	Pork steaks	500	8-12	
Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.				
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
First, put chicken pieces skin-side down, whole chicken breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.				
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.				
Fruit	Berries	300	6-7	5-10
	Spread fruit on a flat, round glass dish with a large diameter.			
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	1-1½	5-20
		4 pcs	2½-3	
	Toast/sandwich	250	4-4½	
		500	7-9	
Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.				

## Convection guide

### Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Convection mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Hazelnut cake square mould	160-170	Oven rack	2	60-70
Lemon cake ring-shaped or bowl mould	150-160	Oven rack	2	50-60
Sponge cake	150-160	Oven rack	2	25-35
Fruit flan base	150-170	Oven rack	2	25-35
Flat streusel fruit cake (yeast dough)	150-170	Baking tray	3	30-40
Croissants	170-180	Baking tray	2	10-15
Bread rolls	180-190	Baking tray	2	10-15
Cookies	160-180	Baking tray	3	10-20
Oven chips	200-220	Baking tray	3	15-20

### Top Heat + Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.

We recommend to preheat the oven using Top Heat + Convection mode.

Put meat on oven rack, follow shelf level advice in the table and use baking tray as oil pan on level 2.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Beef roast beef (1 kg / medium)	170-190	Oven rack + Baking tray	3+2	60-90
Pork shoulder joint / Roll (1 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3+2	90-120
Lamb roast lamb / Leg of lamb (0.8 kg)	190-210	Oven rack + Baking tray	3+2	50-80
Chicken whole chicken (1.2 kg)	200-220	Oven rack + Baking tray	3+2	50-70
Fish whole trouts (2 pcs / 0.5 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3+2	30-40
Duck breast (0.3 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3+2	25-35

### Bottom Heat + Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

We recommend to preheat the oven with Bottom Heat + Convection mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Homemade pizza	180-200	Baking tray	1	20-30
Chilled pre-baked quiche / Pie	180-200	Oven rack	2	10-15
Frozen self rising pizza	180-200	Baking tray	2	15-20
Frozen pizza	180-200	Baking tray	2	15-25
Chilled pizza	180-200	Baking tray	2	8-15
Apple pie	160-180	Oven rack	1	60-70
Puff pastry, apple filling	180-200	Baking tray	2	10-15

# Cooking Smart

## Grilling guide

### Large Grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.  
Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food	Accessory	Level	Cooking time 1st side (min.)	Cooking time 2nd side (min.)
Kebab spits	Oven rack + Baking tray	5+2	8-10	6-8
Pork steaks	Oven rack + Baking tray	5+2	7-9	5-7
Sausages	Oven rack	5+2	6-8	6-8
Chicken pieces	Oven rack + Baking tray	5+2	20-25	15-20
Salmon steaks	Oven rack + Baking tray	5+2	8-12	6-10
Sliced vegetables	Baking tray	5	15-20	-
Toast	Oven rack	5	2-3	1-2
Cheese toasts	Oven rack	5	3-5	-

### Fan Grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.  
Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Sausages	Oven rack	4	8-10
Potato wedges	Oven rack	4	20-25
Frozen oven chips	Baking tray	4	15-20
Frozen croquettes	Baking tray	4	20-25
Frozen nuggets	Baking tray	4	15-20
Salmon steak	Oven rack + Baking tray	4+2	15-20
Fish fillet	Oven rack + Baking tray	4+2	12-17
Whole fish	Oven rack + Baking tray	4+2	15-20
Chicken pieces	Oven rack + Baking tray	4+2	30-40



### Combination cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the cavity.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

### Microwave + Grill

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time 1st side (min.)	Cooking time 2nd side (min.)
Baked potatoes	600	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	10-15	-
Grilled tomatoes	300	160-180	Ceramic tray+ Grill insert	4	05-10	-
Vegetable gratin	450	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	10-20	-
Roast fish	300	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	04-08	04-06
Chicken pieces	300	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	10-15	10-15

### Microwave + Convection

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time 1st side (min.)	Cooking time 2nd side (min.)
Whole chicken (1.2 kg)	450	180-200	Ceramic tray + Grill insert	3	25-30	15-25
Roast beef / Lamb (Medium)	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	3	15-20	15-20
Frozen lasagne / Pasta gratin	450	180-200	Ceramic tray + Grill insert	3	20-25	-
Potato gratin	450	180-200	Ceramic tray + Grill insert	3	10-15	-
Fresh fruit flan	100	160-180	Ceramic tray	3	40-50	-

# Cooking Smart

## Microwave + Roast

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Chicken pieces	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	20-30
Potato wedges	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	15-20
Whole fish	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	15-20
Fish fillet	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	10-15
Frozen nuggets	450	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	10-15
Frozen spring rolls	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	05-10
Frozen fish finger	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	15-20

## Pro Steamer

The cooking time depends on size, thickness and type of food. When steaming thin slices or small pieces we recommend to reduce the time. When steaming thick slices or big sized pieces of food you can add time. Use the power levels and times in this table as a guide lines for steam cooking.

Food	portion (g)	Cold water (ml)	Power (W)	Time (min)	Instruction
Broccoli florets	400	500	850	12-18	Rinse and clean broccoli. Cut into similar sized florets. Put florets evenly on steam tray.
Carrots	400	500	850	15-20	Rinse and clean carrots and cut into even slices. Distribute slices on steam tray.
Cauliflower whole	600	500	850	20-25	Clean whole cauliflower and set on steam tray.
Corn on the cob	400 (2 pcs)	500	850	23-28	Rinse and clean corn on the cobs. Put corn on the cobs side by side on steam tray.
Courgettes	400	500	850	15-20	Rinse courgettes and cut them into similar slices. Distribute evenly on steam tray.
Frozen mixed vegetables	400	500	850	18-22	Distribute frozen mixed vegetables (-18 °C) e.g. broccoli, cauliflower, sliced carrots evenly on steam tray.
Potatoes (Small)	500	500	850	25-30	Rinse and clean potatoes and pierce skin with a fork. Set whole potatoes evenly on steam tray.

Food	portion (g)	Cold water (ml)	Power (W)	Time (min)	Instruction
Apples	800 (8 apples)	500	850	15-20	Rinse and core apples. Put apples upright side by side on steam tray.
Eggs	4-6 eggs	500	850	15-20	Pierce 4-6 fresh eggs (size M) and set them in the small cavities of steam tray. After steaming keep standing covered for 2-5 minutes.
Blue prawns	250 (5-6 pcs)	500	850	10-15	Sprinkle blue prawns with 1-2 tablespoons lemon juice. Put them evenly on steam tray.
Fish fillets (Cod fish, Rose-fish)	500 (2-3 pcs)	500	850	15-20	Sprinkle fish fillets with 1-2 tablespoons lemon juice and add herbs and spices (e.g. rosemary). Put fillets evenly on steam tray.
Chicken breast fillets	400 (2 fillets)	500	850	20-25	Rinse and clean the chicken breast fillets. Put chicken breast fillets side by side on steam tray.

#### NOTE

How to clean the Pro Steamer.

- Clean the Pro Steamer with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- The Pro Steamer is not dishwasher-safe.

#### Fan Conventional guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Fan Conventional mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Lasagne	200-220	Oven rack	3	20-25
Vegetables gratin	180-200	Oven rack	3	20-30
Potato gratin	180-200	Oven rack	3	40-60
Frozen pizza baguettes	160-180	Baking tray	3	10-15
Marble cake	160-180	Oven rack	2	50-70
Loaf cake	150-170	Oven rack	2	50-60
Muffins	180-200	Oven rack	2	20-30
Cookies	180-200	Baking tray	3	10-20

#### Intensive Cook guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting. We recommend to preheat the oven with Intensive (Top + Bottom + Convection) mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Lasagne (2 kg)	180-200	Oven rack	2	20-30
Vegetables gratin (2 kg)	160-180	Oven rack	2	40-60
Potato gratin (2 kg)	160-180	Oven rack	2	60-90
Roast beef (2 kg)	160-180	Oven rack + Baking tray	3+2	60-90
Whole duck (2 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3+2	60-90
2 Whole chicken (1.2 kg each)	200-220	Oven rack + Baking tray	3+2	60-90

# Cooking Smart

## Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle over 200 °C. The top heater and the convection fan is operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection.

This process is done while the top and the bottom heaters are operating.

This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish.

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (hrs.)
Roast beef	80-100	Oven rack + Baking tray	3+2	3:30-4:30
Roast pork	80-110	Oven rack + Baking tray	3+2	3:30-4:00
Duck breast	80-100	Oven rack + Baking tray	3+2	1:30-2:00
Fillet of beef	80-110	Oven rack + Baking tray	3+2	1:30-2:00
Pork fillet	80-110	Oven rack + Baking tray	3+2	1:30-2:00

## Air Fry

Use temperatures and times in this table as guidelines for air frying.

No preheating is required.

Food	Serving size(g)	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
<b>Potatoes</b>			
Frozen Oven Chips	500-1000	210-220	20-25
Frozen Oven Chips, Seasoned	500-1000	210-220	15-20
Frozen Tater Tots	500-1000	210-220	15-20
Frozen Hash Brown*	500-1000	210-220	15-20
Frozen Potato Wedges	500-1000	210-220	15-20
Homemade Oven Chips	500-1000	190-200	20-25
Homemade Potato Wedges*	500-1000	200-210	20-25
<b>Frozen</b>			
Frozen Chicken Nuggets	300-500	210-220	15-20
Frozen Chicken Wings*	500-1000	210-220	25-30
Frozen Onion Rings	300-500	210-220	10-15
Frozen Fish Fingers	300-500	210-220	15-20
Frozen Chicken Strips	500-1000	210-220	20-25
Frozen Churros	300-500	190-200	10-15
<b>Poultry</b>			
Fresh Drumsticks*	500-1000	200-210	30-35
Fresh Chicken Wings*	300-500	200-210	27-32
Chicken Breasts, Breaded*	300-500	200-210	25-30

Food	Serving size(g)	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
<b>Vegetables</b>			
Asparagus, Breaded	100-300	200	15-20
Egg Plants, Breaded	200-400	200	15-20
Mushroom, Breaded	100-300	200	15-20
Onions, Breaded	100-300	200	15-20
Cauliflowers, Breaded	300-500	190-200	15-20
Vegetable Mix, Breaded	300-500	200	15-20

\* Turnover after 2/3 of the cooking time.

**NOTE**

- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air fry tray for getting any drippings. This will help to reduce splatter and smoke.
- Before using a baking sheet, check the maximum allowable temperature of baking sheet.
- For cooking fresh or homemade foods, spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.

**Multi-level Cook (Special)**

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Multi-level Cook mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Small cakes	150-160	2 baking trays	2+4	20-30
Mini pies	160-180	2 baking trays	2+4	20-30
Croissants	160-180	2 baking trays	2+4	20-30
Puff pastry	180-200	2 baking trays	2+4	30-40
Cookies	170-190	2 baking trays	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Oven rack + Baking Tray	2+4	30-45
Frozen oven chips	180-200	2 baking trays	2+4	30-50
Frozen nuggets	180-200	2 baking trays	2+4	20-30
Frozen pizza	200-220	Oven rack + Baking Tray	2+4	20-30

# Cooking Smart

---

## Quick & Easy

---

### Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

### Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

### Melting crystallized honey

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

### Melting gelatine

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

### Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 850 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

### Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 850 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

### Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 850 W. Stir several times well during cooking.

### Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

# Maintenance

## Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door and door sealing (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

If there are fingerprints, grease, or stains on the exterior (such as the door surface, handle, or display), clean with a soft cloth with a glass cleaner or neutral detergent, and then wipe dry with a soft, clean, dry cloth.

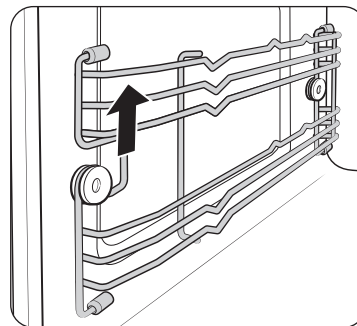
### To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

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

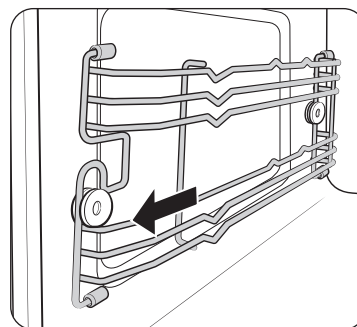
#### CAUTION

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

### Side racks (applicable models only)



1. Lift up the front of the rack to release it from the holder.



2. Pull the rack forward to remove it.
3. Remove the other side rack in the same way.
4. Clean both side racks.
5. When done, follow steps 1 to 2 in reverse order to assemble them.

#### NOTE

The oven operates without the side racks and racks in position.

# Maintenance

## Replacement (repair)

### WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

## Care against an extended period of disuse

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

# Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

## Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
<b>General</b>		
<b>The buttons cannot be pressed properly.</b>	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
<b>The time is not displayed.</b>	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The display option is off.	Turn the display option on. It is normal for the current time to disappear a few minutes after the display option has been turned on.



Problem	Cause	Action
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning the food over, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> .
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.

Problem	Cause	Action
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

# Troubleshooting

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

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the door stays open for a long time. Close and reopen the door or press the Cancel button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook or Auto Defrost function is used, this beeping sound means it is time to turn the food over during thawing.	Turn the food over when the notification pops up, select <b>OK</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> . Then, select <b>Continue</b> , and then press the <b>Dial Knob</b> to resume process.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.

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

Problem	Cause	Action
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30 secs button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 secs button when it was not operating.
<b>Grill</b>		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
<b>Oven</b>		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the Steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

## Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	
	The temperature sensor is short.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
C-F1	Only occurs 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		Stop the oven and then try again.
C-d0	The touch key is malfunction.	Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

## Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	2800 W
	Microwave	1650 W
	Grill	2550 W
	Convection	2500 W
Output Power		100 W / 850 W (IEC-705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 X 456 X 570 mm
	Built-in	560 X 446 X 549 mm
Volume		50 liter
Weight	Net	39.9 Kg
	Shipping	48.8 Kg

\* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

# Appendix

Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
WiFi	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min)	20 min.
Off mode	Power consumption	0.5 W
	Period of time for the power management (min)	30 min.

Data determined according to standard EN 50564 and Regulation (EC) No 1275/2008.

## NOTE

Hereby, Samsung declares that this radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements in the UK. The full text of the EU declaration of conformity and the UK declaration of conformity is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at <http://www.samsung.com>. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

## CAUTION

The 5 GHz WLAN function of this equipment may only be operated indoors in all EU countries and in the UK.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	20 dBm
	5250-5350 MHz	20 dBm
	5470-5725 MHz	20 dBm

## Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by contacting our support team via <http://opensource.samsung.com> (Please use the "Inquiry" menu.)

It is also possible to obtain the complete corresponding source code in a physical medium such as a CD-ROM; a minimal charge will be required.

The following URL [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) leads to the open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.



**Memo**

---

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

## QUESTIONS OR COMMENTS?

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

