

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	5
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej	6
Ograniczona gwarancja	6
Definicja grupy produktu	7
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	7
Instalacja	8
Elementy	8
Instrukcje montażu	8
Konserwacja	11
Czyszczenie	11
Wymiana (naprawa)	12
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	12
Przed rozpoczęciem	12
Panel sterowania	12
Zegar	13
Informacje o energii mikrofalowej	13
Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej	14
Obsługa	15
Omówienie funkcji	15
Tryb Mikrofala	16
Tryb automatyczny	17
Programy automatyczne	18
Funkcja specjalna	20

Więcej funkcji	22
Łatwa konfiguracja AP	22
Inteligentne pieczenie	23
Gotowanie ręczne	23
Szybko i łatwo	28
Rozwiązywanie problemów	29
Punkty kontrolne	29
Kod informacyjny	33
Dane techniczne	34
Dodatek	35
Informacja dotycząca oprogramowania Open Source	35

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

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

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

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w budynkach rolniczych;

- przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;
- w pensjonatach.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

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

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

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

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

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

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

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

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

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

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

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

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 wyłączony, 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 zawieszать 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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

Podczas podgrzewania napojów w kuchenke 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.

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

Należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchenke 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 obciąża użytkownika kosztami za wymianę elementów akcesoryjnych lub naprawę uszkodzeń kosmetycznych, jeśli powstały z winy użytkownika. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń:

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

Należy używać urządzenia tylko zgodnie z jego zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.

Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag należy się skontaktować z lokalnym centrum serwisowym Samsung lub uzyskać pomoc i informacje online na stronie www.samsung.com.

Używaj kuchenki wyłącznie do podgrzewania jedzenia. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy podgrzewać żadnego rodzaju tkaniny ani poduszek wypełnionych ziarnem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub niepoprawnym użyciem urządzenia.

W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni kuchenki i niebezpiecznych sytuacji, piekarnik powinien być zawsze czysty i dobrze utrzymany.

Definicja grupy produktu

Jest to urządzenie z grupy 2, klasy B ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w przypadku których energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.

Jako urządzenie klasy B kuchenka nadaje się do użytku w gospodarstwach domowych i lokalach podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu (np. rozporządzenie REACH, WEEE, Baterie) odwiedź :

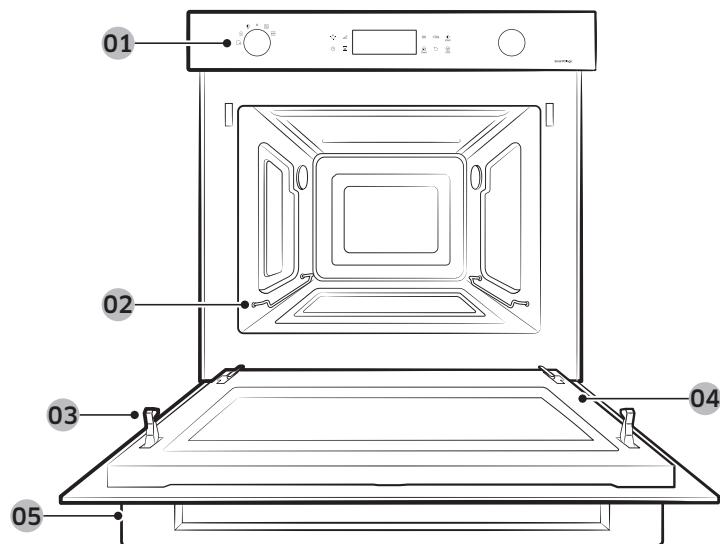
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Instalacja

Elementy

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

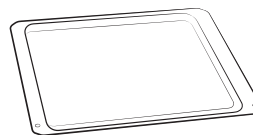
Przegląd informacji o kuchenke



- | | | | | | |
|----|------------------|----|-------------------|----|---------------------------------|
| 01 | Panel sterowania | 02 | Prowadnice 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).



3 Śruby (M4 L25)

UWAGA

W celu określenia właściwych akcesoriów do przygotowywania określonych potraw należy zapoznać się z częścią **Inteligentne pieczenie** na stronach **23-28**.

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

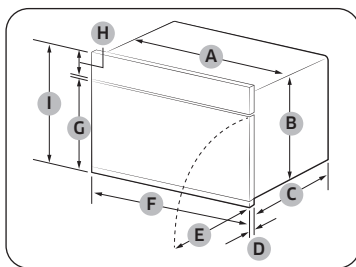
Domowa instalacja elektryczna, do której podłączane jest urządzenie musi być zgodna z przepisami krajowymi i lokalnymi.

Urządzenie należy ustawiać w taki sposób, aby zawsze można go było odłączyć od zasilania. Odłączanie może się odbywać poprzez pozostawienie dostępnej wtyczki lub instalację wyłącznika w instalacji stałej zgodnie z zasadami wykonywania instalacji elektrycznych.

Instalowanie w szafce

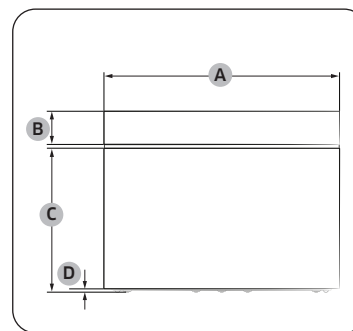
Szafka kuchenna, w którą wbudowana ma być kuchenka, musi być odporna na wysokie temperatury (maks. 100°C). Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

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



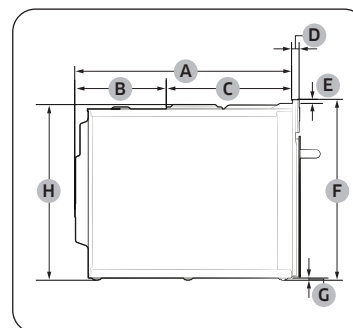
Kuchenka (mm)

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



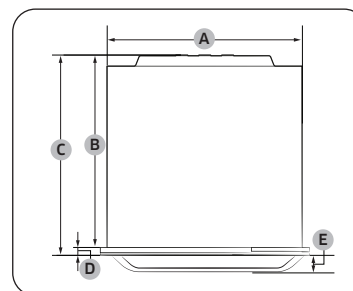
Kuchenka (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Kuchenka (mm)

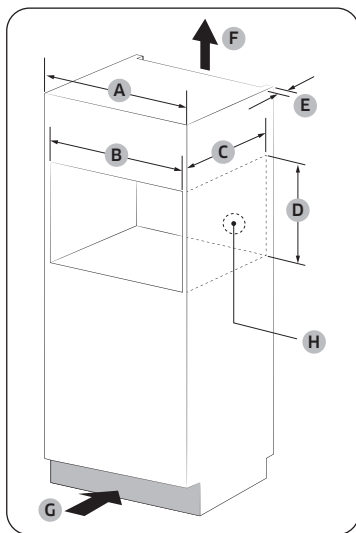
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Kuchenka (mm)

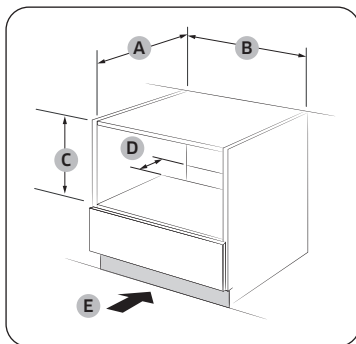
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Instalacja



Szafka do zabudowy (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Miejsce na gniazdko zasilające (otwór 30 Ø)

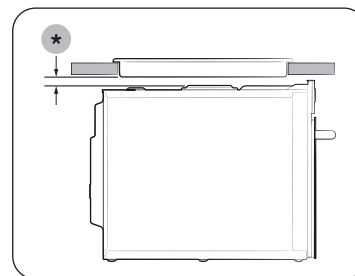


Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

UWAGA

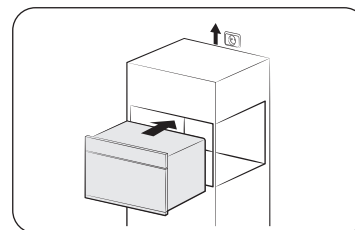
Wysokość minimalna (C) dotyczy instalacji urządzenia wolnostojącego.



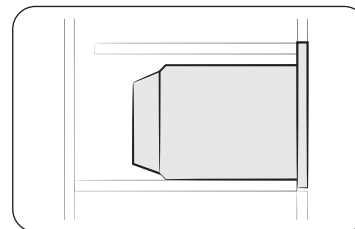
Instalacja z płytą grzejącą

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

Montaż kuchenki

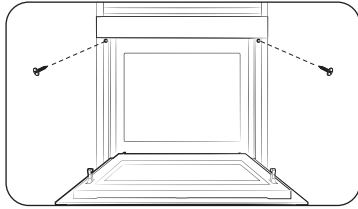


1. Wsuń częściowo kuchenkę w otwór szafki. Kabel poprowadź do źródła zasilania.

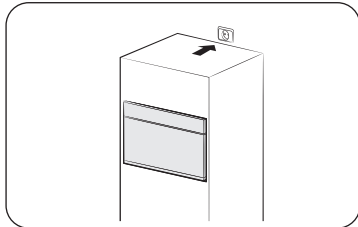


2. Wsuń całkowicie kuchenkę w otwór szafki.

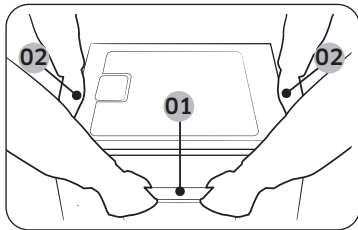
Konserwacja



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.

Czyszczenie

Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki i ich uszczelki (w odpowiednich modelach).

Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń. Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni kuchenki należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustej kuchenke na tacy obrotowej należy umieścić szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego.
2. Podgrzewać przez 10 minut na pełnej mocy.
3. Po zakończeniu cyklu poczekać 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 użytkowania kuchenki.
- Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych kuchenki.
- Do czyszczenia nie wolno używać środków ściernych ani substancji chemicznych.
- Wnętkę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy poczekać, aż kuchenka ostygnie.

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

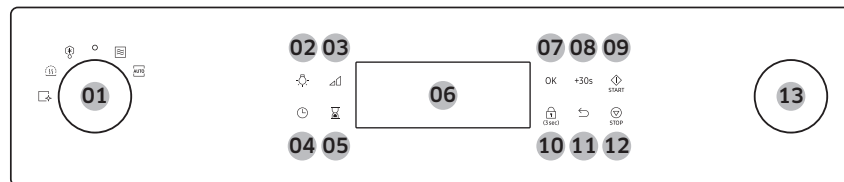
W przypadku nieużywania kuchenki przez dłuższy czas należy wyłączyć przewód zasilający i przenieść kuchenkę do suchego, wolnego od kurzu miejsca. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Przed rozpoczęciem

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

Panel sterowania

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




01	Pokrętło wyboru trybu	Obróć pokrętło wyboru trybu, aby aktywować panel sterowania lub wybierz żądany tryb gotowania bądź funkcję.
02	Oświetlenie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza kuchenki.
03	Poziom mocy	Służy do zmiany poziomu mocy.
04	Zegar	Dotknij, aby zmienić bieżący czas.
05	Minutnik	Dotknij, aby użyć funkcji minutnika kuchennego.
06	Ekran	Wyświetla menu, informacje i postęp gotowania.
07	OK	Wybierz aktualną wartość.
08	+30 s	Dotknij, aby wydłużyć czas gotowania w kuchenke mikrofalowej o 30 sekund.
09	Start	Dotknij, aby rozpocząć pracę kuchenki.
10	Blokada rodzicielska	Dotknij przycisku i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć. Blokada rodzicielska dostępna jest jedynie w trybie gotowości.
11	Wstecz	Dotknij, aby przejść do poprzedniego ekranu lub anulować gotowanie.
12	Stop	Dotknij, aby zatrzymać pracę kuchenki.
13	Pokrętło wyboru wartości	Obróć pokrętła wyboru wartości umożliwia ustawienie wartości danej opcji. Obróć w prawo, aby zwiększyć, lub w lewo, aby zmniejszyć wartość.

Zegar

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



Ustawianie czasu zegara

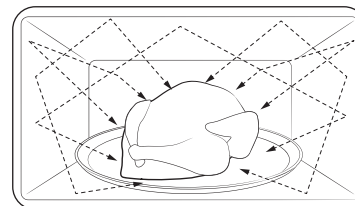
1. Dotknij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy.
2. Ustaw zegar (godzinę i minuty) za pomocą **Pokręta wyboru wartości** i przycisku **OK**.

UWAGA

Nie można zmienić czasu zegara w trakcie pracy kuchenki.

Informacje o energii mikrofalowej

Mikrofałe 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.

Przed rozpoczęciem

Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej

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

Wymagania:

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

Materiał	Możliwość użycia w 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 kuchenke mikrofalowej	Opis
Opakowania żywności typu fast food	Kubki i pojemniki z polistyrenu	○	Przeegrzanie 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 kuchenke mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
	Delikatne wyroby szklane	○	Delikatne wyroby szklane mogą pękać w wyniku szybkiego podgrzania.
	Słoiki	○	Odpowiednie tylko do podgrzewania. Przed gotowaniem należy zdjąć pokrywkę.
Wyroby metalowe	Naczynia	✗	Mogą powodować iskrzenie lub pożar.
	Torby do zamrażania z zamknięciami	✗	
Wyroby papierowe	Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	○	Do gotowania przez krótki czas. Pochłaniają nadmiar wilgoci.
	Papier makulaturowy	✗	Powoduje iskrzenie.

Obsługa







Materiał		Możliwość użycia w kuchenke 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 kuchenke mikrofalowej

△ : Używać ostrożnie

✗ : Brak możliwości użycia w kuchenke mikrofalowej

Omówienie funkcji

Funkcja			Zakres temperatury (Poziom mocy)	Temperatura domyślna (Poziom mocy)
Tryb ręczny		Mikrofała	100-900 W	900 W
			Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.	
Tryb automatyczny		Programy automatyczne	Niedoświadczeni kucharze mogą korzystać z 15 przepisów programów automatycznych.	
		Automatyczne rozmrażanie	Kuchenka oferuje 5 programów rozmrażania.	
Funkcja specjalna		Utrzymanie ciepła	Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane/upieczone.	
		Czyszczenie parą	Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.	
		Dezodoryzacja	Funkcja służy do dezodoryzacji kuchenki. Regularne korzystanie z tej funkcji pomaga usuwać nieprzyjemny zapach w kuchenke.	


Obsługa

Tryb Mikrofala

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

- Temperatura domyślna (lub Poziom mocy) ulega zmianie na temperaturę najczęściej ustawianą w ciągu ostatnich 10 ustawień (lub Poziom mocy).
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych.



1. Włóż potrawę do pojemnika, którego można bezpiecznie używać w kuchenie mikrofalowej, następnie na zalecane akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Obróć **Pokrętkę wyboru trybu**, aby wybrać **Tryb Mikrofala**.
3. Ustaw czas gotowania za pomocą **Pokrętki wyboru wartości** lub przycisku **+30s**.
4. Aby rozpocząć gotowanie na wysokim poziomie mocy, dotknij przycisku **START**. Aby zmienić poziom mocy, dotknij przycisku , wybierz żądany poziom mocy **Pokrętkiem wyboru wartości**, a następnie dotknij przycisku **START**.
5. Aby wstrzymać tryb mikrofalowy podczas gotowania, dotknij przycisku **STOP**. Dotknij ponownie przycisku **STOP**, aby anulować tryb lub dotknij przycisku **START**, aby wznowić tryb.
6. Po ukończeniu gotowania można dodać 30 sekund przyciskiem **+30s**. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

PRZESTROGA




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

Poziom mocy

Poziom	Wartość procentowa (%)	Moc wyjściowa (W)	Opis
WYSOKI	100	900	Do podgrzewania płynów.
NIŻSZY WYSOKI	83	700	Do podgrzewania i gotowania.
PODWYŻSZONY	67	600	
ŚREDNI	50	450	Do pieczenia mięsa i podgrzewania warzyw.
OBNIŻONY	33	300	
ROZMRAŻANIE	20	180	Do rozmrażania przed gotowaniem.
NISKI	11	100	Do rozmrażania warzyw.

Zmiana poziomu mocy i czasu gotowania w trakcie gotowania



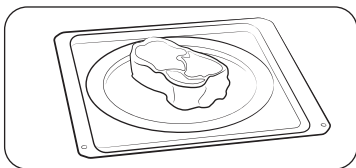
1. Dotknij  w czasie gotowania.
2. Wybierz **Poziom mocy** za pomocą **Pokrętki wyboru wartości**.
3. Dotknij .
4. Dotknij przycisku  i **Pokrętkiem wyboru wartości** zmień czas gotowania, a następnie dotknij przycisku **START**, aby rozpocząć.
 - Można również dodać 30 sekund czasu pracy za pomocą przycisku **+30s**.

Mikrofala

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

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

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



- Włóż potrawę do pojemnika, którego można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej, następnie na zalecane akcesorium i zamknij drzwiczki.
- Wykonaj kroki opisane w części **Tryb Mikrofala** na stronie 16-17. Kuchenka zostanie włączona po ustawieniu czasu gotowania.
- Po ukończeniu gotowania możesz **dodać 30** sekund za pomocą przycisku **+30s**. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

PRZESTROGA

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

Tryb automatyczny

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



- Obróć **Pokrętkę wyboru trybu**, aby użyć funkcji **Programy automatyczne** lub **Automatyczne rozmrażanie**.
- Wybierz preferowany program za pomocą **Pokrętki wyboru wartości** (Zapoznaj się z instrukcją trybów Programy automatyczne / Automatyczne rozmrażanie w poniższej tabeli).
- Dotknij przycisku **OK**, aby potwierdzić.
- Wybierz żadaną wagę przyciskami **Pokrętkiem wyboru wartości**, a następnie dotknij przycisku **OK**.
- Dotknij przycisku **START**, aby włączyć tryb Programy automatyczne lub Automatyczne rozmrażanie.

PRZESTROGA

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

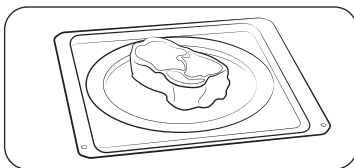
UWAGA

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

Programy automatyczne

Niedoświadczeni kucharze mogą korzystać z 15 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura gotowania będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.

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

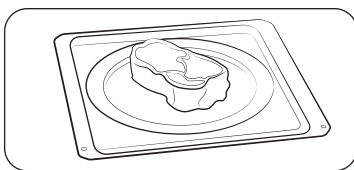


1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki opisane w części **Tryb automatyczny** na stronie 17-19.
3. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Automatyczne rozmrażanie

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

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



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki opisane w części **Tryb automatyczny** na stronie 17-19.
3. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Programy automatyczne

Zasady automatycznego gotowania

Nie.	Potrawa	Waga (kg)	Instrukcje
1	Napój	0,3 0,5	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 kubków (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące podgrzewania płynów).
2	Potrawa na talerzu	0,3-0,4 0,4-0,5	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Po upieczeniu odstaw na 3 minuty.
3	Mrożona potrawa na talerzu	0,3-0,4 0,4-0,5	Sprawdź, czy pojemnika, w którym znajduje się gotowe danie, można używać w kuchenke mikrofalowej. Ponakłuj 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.
4	Zupa	0,2-0,3 0,4-0,5	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Umieść zupę na środku. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania (wynoszącego 2-3 minuty).
5	Potrawa duszona	0,2-0,3 0,4-0,5	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Umieść zupę na środku. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania (wynoszącego 2-3 minuty).

Nie.	Potrawa	Waga (kg)	Instrukcje
6	Popcorn	0,1	Należy korzystać ze specjalnych produktów przeznaczonych do przygotowywania w kuchenke mikrofalowej. Postępuj według instrukcji producenta popcornu i połóż torbę na środku płyty ceramicznej. Podczas przygotowywania kukurydza będzie strzelać, a torebka zwiększy swą objętość. Należy zachować ostrożność podczas otwierania gorącej torebki.
7	Makaron z sosem (schłodzony)	0,3-0,4 0,4-0,5	Położ makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem.
8	Jedzenie dla dzieci	0,2 0,3	Przelej posiłek do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu odczekaj 2-3 minuty. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę.
9	Mleko dla dzieci	0,1 0,2	Dobrze wymieszaj lub wstrząśnij i wlej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku płyty ceramicznej. Gotuj bez przykrycia. Dobrze wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dobrze wstrząśnij i uważnie sprawdź temperaturę.
10	Świeże warzywa	0,3-0,4 0,5-0,6	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. Umieść miskę na środku. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.
11	Mrożone warzywa	0,3-0,4 0,4-0,5	Umieść mrożone warzywa, takie jak brokuły, kawałki marchewki, kalafior lub groszek do szklanej misie z przykrywką. Dodaj 1-2 łyżki stołowe wody. Umieść miskę na środku. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.

Nie.	Potrawa	Waga (kg)	Instrukcje
12	Obrany ziemniak	0,5-0,6 0,7-0,8	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. Umieść miskę na środku. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.
13	Ziemniak w mundurku	0,3-0,4 0,5-0,6	Nakłuj kilkakrotnie każdego ziemniaka za pomocą widelca. Umieść nieobrane ziemniaki na płycie ceramicznej. Wyjmij z kuchenki, owiń folią i pozostaw od 3 do 5 minut po zakończeniu gotowania.
14	Biały ryż	0,3-0,4	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. Umieść miskę na środku. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 5 minut.
15	Makaron	0,2 0,4	Umieść makaron w dużym szklanym naczyniu żaroodpornym i dodaj 1-1,5 l wrzącej wody oraz szczyptę soli, a następnie dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Mieszaj od czasu do czasu podczas gotowania i po ugotowaniu. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem od 3 do 5 minut, a następnie starannie odcedź.

UWAGA

Tryb Programy automatycznej wykorzystuje energię mikrofalową do ogrzewania jedzenia. 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.

Zasady Automatyczne rozmrażanie

Nie.	Potrawa	Waga (kg)	Instrukcje
1	Mięso	0,2-1,5	Ostoń brzezi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20-90 min.
2	Drób	0,2-1,5	Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20-90 min.
3	Ryby	0,2-1,5	Ostoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20-90 min.
4	Chleb/Ciasto	0,1-0,8	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Położ ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją. Odstaw na 10-30 min.
5	Owoce	0,1-0,6	Rozprowadź zamrożone owoce równo na płycie ceramicznej. Program ten jest odpowiedni do takich owoców, jak porzeczki, jagody i owoce tropikalne. Odstaw na 5-15 min.

UWAGA

Tryb Automatyczne rozmrażanie wykorzystuje energię mikrofalową do ogrzewania jedzenia. 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.

Funkcja specjalna

Utrzymanie ciepła

Funkcja Utrzymanie ciepła utrzymuje wysoką temperaturę potrawy do momentu jej podania. Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania.

Po zakończeniu gotowania,



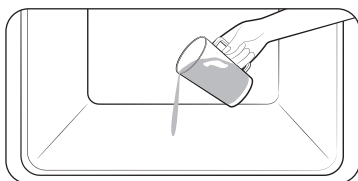
1. Obróć **Pokrętkę wyboru trybu**, aby użyć funkcji **Utrzymanie ciepła**.
2. Wybierz czas pracy **Pokrętkiem wyboru wartości**.
3. Dotknij przycisku **START**, aby uruchomić funkcję Utrzymanie ciepła.

PRZESTROGA

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

Czyszczenie parą

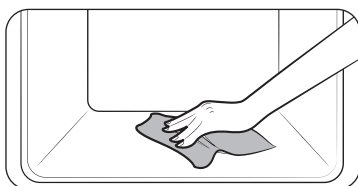
Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.



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



2. Obróć **Pokrętkę wyboru trybu**, aby użyć funkcji **Czyszczenie**.
3. Wybierz opcję „C1” na wyświetlaczu za pomocą **Pokrętki wyboru wartości**, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby uruchomić **Czyszczenie parą**.
4. Dotknij przycisku **START**, aby uruchomić funkcję Czyszczenia parą.



5. Po ukończeniu pracy funkcji **Czyszczenie parą** wyczyść wnętrze kuchenki suchą ścierką.

OSTRZEŻENIE

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

UWAGA

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

Dezodoryzacja

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





1. Obróć **Pokrętkę wyboru trybu**, aby użyć funkcji **Czyszczenie**.
2. Wybierz opcję „C2” na wyświetlaczu za pomocą **Pokrętki wyboru wartości**, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby uruchomić **Dezodoryzacja**.
3. Wybierz czas pracy **Pokrętkiem wyboru wartości**.
4. Dotknij przycisku **START**, aby uruchomić funkcję Dezodoryzacja.



Więcej funkcji

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


Minutnik

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


Blokada

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

Dźwięk

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

Wi-Fi


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

Łatwa konfiguracja AP

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

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

Łączenie kuchenki mikrofalowej

1. Pobierz i otwórz aplikację SmartThings na urządzeniu mobilnym.
2. Postępuj zgodnie z instrukcjami aplikacji widocznymi na ekranie, aby połączyć kuchenkę z aplikacją.
3. Dotknij  przez 3 sekundy, aby połączyć z urządzeniem Wi-Fi.

Inteligentne pieczenie

Gotowanie ręczne

Zasady przygotowywania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej

Ogólne wskazówki

Jedzenie, które można przygotowywać w kuchence mikrofalowej

Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury.

Przykrywanie w czasie gotowania

Należy pamiętać o przykrywaniu jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby, np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu

Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady przygotowywania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli. Kontynuuj gotowanie do uzyskania preferowanego wyniku. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz. Po gotowaniu dodaj sól, przyprawy lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Porcja (g)	Moc (W)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
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.

Potrawa	Porcja (g)	Moc (W)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
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 (Danie chińskie)	300	600	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po gotowaniu dodaj sól, przyprawy lub masło. Przykryj na 3 minuty.

Porada: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (900 W).

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Brokuły	250 500	4-5 5-6	3	Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Ułóż je łydgami do środka.
Brukselka	250	5-6	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżki) wody.
Marchew	250	5-6	3	Pokrój marchew na jednakowe plastry.
Kalafiory	250 500	5-6 7-8	3	Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Przekrój większe różyczki na połówki. Ułóż je łydgami do środka.

Inteligentne pieczenie

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

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. (Uwaga: w czasie gotowania ryż podwaja swoją objętość). Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu czasu gotowania pomieszaj ryż i odstaw na chwilę. Dodaj sól lub zioła albo masło. Uwaga: po zakończeniu czasu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Należy używać dużej miski ze szkła żaroodpornego. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Mieszaj od czasu do czasu podczas gotowania i po ugotowaniu. Przykryj na czas odstawienia, a następnie dokładnie odcedź.

Potrawa	Porcja (g)	Moc (W)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Biały ryż (Parboiled)	250 375	900	17-18 18-20	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Brązowy ryż (Parboiled)	250 375	900	20-22 22-24	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (Ryż i dziki ryż)	250	900	17-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (Ryż i zboża)	250	900	18-20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250	900	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Odgrzewanie

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.

Układanie w naczyniu i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa – mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Lepszy efekt można osiągnąć dzięki podgrzewaniu mniejszych kawałków. Przykrycie podgrzewanego jedzenia zapobiegnie także jego wysuszeniu.

Poziomy mocy

Jedzenie może być podgrzewane z zastosowaniem różnych poziomów mocy. Ogólnie rzecz biorąc w przypadku większych ilości delikatnego jedzenia (lub potraw, które się szybko rozgrzewają, takich jak pasztet) należy użyć niższego poziomu mocy.

Mieszanie

Aby uzyskać najlepsze wyniki, podczas odgrzewania dobrze mieszaj lub odwracaj potrawy. Jeżeli to możliwe, wymieszaj ponownie przed podaniem. Mieszanie jest szczególnie ważne podczas podgrzewania płynów.

Czasy podgrzewania i odstawienia

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość. Należy unikać przegrzewania. Gdy dokładny czas gotowania nie jest znany, lepiej ustawić krótszy czas. Gdy okaże się to konieczne, zawsze można zwiększyć czas podgrzewania. Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane. Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu to od 2 do 4 minut.

Odgrzewanie płynów

W trakcie podgrzewania płynów zachowaj szczególną ostrożność. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, do napojów należy włożyć łyżeczkę lub szklaną patyczek. Płyn mieszać w trakcie podgrzewania, zawsze zamieszać po zakończeniu. W przypadku podgrzewania płynu należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać.

Odgrzewanie potraw dla niemowląt

Jedzenie dla dzieci

Podczas podgrzewania posiłków dla dzieci należy zachować szczególną ostrożność. Jedzenie włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Przed podaniem odstaw na 2-3 min. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: w zakresie 30-40 °C.

Mleko dla dzieci

Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Odgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku. Przed podaniem mleka lub pożywienia dla dzieci należy zawsze dokładnie sprawdzić jego temperaturę. Zalecana temperatura: 37 °C.

Odgrzewanie potraw i mleka dla niemowląt

Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy odgrzewania podane w tej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Jedzenie dla dzieci (Warzywa + Mięso)	190 g	600 W	30-40 s	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.

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Porcja	Moc	Czas	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Kaszka dla dzieci (Zboża + Mleko + Owoce)	190 g	600 W	20-30 s	2-3	Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę.
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s- 1 min	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.

Odgrzewanie płynów i potraw

Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy odgrzewania podane w tej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Napój	250 ml (1 kubek) 500 ml (2 kubki)	900 W	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 upływie czasu oczekiwania.
Zupa (Schłodzona)	250 g	900 W	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 W	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 W	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 W	5-6 6-7	3	Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.

Rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe doskonale nadają się do rozmrażania zamrożonej żywności. Kuchenki mikrofalowe łagodnie rozmrażają zamrożoną żywność w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Zamrożony drób przed gotowaniem/pieczeniem należy dokładnie rozmrozić. Aby umożliwić odpływ płynów podczas rozmrażania, usuń wszelkie metalowe wiązania i zdejmij opakowanie.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie rozmrażania odwróć na drugą stronę, odlej płyn i jak najszybciej usuń wszelkie podroby. Od czasu do czasu sprawdzaj, czy potrawa nie staje się ciepła. Jeżeli mniejsze lub cieńsze fragmenty zamrożonej potrawy zaczynają się rozgrzewać, można je osłonić na czas rozmrażania, owijając bardzo małymi paskami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, naciśnij przycisk **STOP** i odczekaj 20 minut, a następnie kontynuuj. Aby dokończyć rozmrażanie, odstaw ryby, mięso i drób. Czas odstawienia do całkowitego rozmrożenia zależy od rozmrażanej ilości. Więcej informacji można znaleźć w tabeli na następnej stronie.

Porada: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania potraw.

Podczas rozmrażania zamrożonych potraw w temperaturze od około -18 do -20°C skorzystaj ze wskazówek podanych w poniższej tabeli.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Umieść jedzenie na płycie ceramicznej, połóż płytę ceramiczną na półce 1.

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
MIĘSO				
Siekana/ mielona wołowina	250 500	6-7 8-12	15-30	Umieść mięso na talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Steki wieprzowe	250	7-8		
DRÓB				
Kawałki kurczaka	500 (2 szt.)	12-14	15-60	Umieść na talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze fragmenty, takie jak skrzydełka i końce udek folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Cały kurczak	1200	28-32		
RYBY				
Filety rybne	200	6-7	10-25	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!
Całe ryby	400	11-13		

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
OWOCE				
Jagody	300	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
PIECZYWO				
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	1-1½ 2½-3	5-20	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na talerzu ceramicznym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Pieczyczo tostowe/ Kanapkowe	250 500	4-4½ 7-9		

Szybko i łatwo

Topienie masła

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

Roztapianie czekolady

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W aż do roztopienia czekolady. Podczas roztopiania 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)

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

Przygotowanie dżemu

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

Gotowanie budyniu

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

Zrumienianie płatków migdałowych


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

Rozwiązywanie problemów

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

Punkty kontrolne

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

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

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchenke znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchenke.
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 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
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.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk „Back” (Wstecz).
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Programy automatyczne jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk Start, aby ponownie uruchomić piekarnik.

Problem	Przyczyna	Działanie
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
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 kuchenke można wyczuć przebiecie 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 kuchenke 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.

Rozwiązywanie problemów

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

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Z wnętrza kuchenki mikrofalowej wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki mikrofalowej i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Kuchenka mikrofalowa nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki mikrofalowej są często otwierane podczas gotowania.	Nie należy często otwierać drzwiczek, chyba że gotuje się coś, co wymaga obracania. Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki mikrofalowej nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia 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-F0	Jeśli nie ma komunikacji między głównym i podrzędnym modułem MICOM.	Należy odłączyć przewód zasilający kuchenki i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
C-F1	Występuje tylko wtedy, gdy nie działa odczyt lub zapis pamięci EEPROM.	
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	Mikrofałe	1650 W
Moc wyjściowa		100 W / 900 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	34,5 Kg
	W opakowaniu transportowym	39,1 Kg

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

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

	Zakres częstotliwości	Moc nadajnika (maks.)
Sieć Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Informacja dotycząca oprogramowania Open Source

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



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



Микровълнова фурна

Ръководство за потребителя

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Съдържание

Инструкции за безопасност	3
Важни инструкции за безопасност	3
Общи указания за безопасност	5
Предпазни мерки при работа с микровълни	6
Ограничена гаранция	6
Дефиниция на продуктова група	7
Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот	7
Монтиране	8
Съдържание	8
Указания за монтиране	8
Поддръжка	11
Почистване	11
Смяна (ремонт)	12
Грижа при продължително време на неизползване	12
Начало	12
Командно табло	12
Часовник	13
Относно микровълновата енергия	13
Готварски съдове за микровълнова фурна	14
Работа	15
Преглед на функциите	15
Режим на микровълни	16
Автоматичен режим	17
Автоматично готвене	18

Специални функции	20
Допълнителни функции	22
Приложение за лесна настройка	22
Интелигентно готвене	23
Ръчно готвене	23
Бързо и лесно	28
Отстраняване на неизправности	29
Точки за проверка	29
Информационен код	33
Технически спецификации	34
Приложение	35
Декларация за отворен код	35

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 груг 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 груги 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 груги работни среди;
- фермерски домове;

- от клиенти в хотели, мотели и груги 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 гръжете 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 топлещи възглавници, чехли, гъби, влажни кърпи и подобни може да доведе до опасност от нараняване, запалване или пожар.

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

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

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

Инструкции за безопасност

Яйца с черупки и цели твърдо сварени яйца не трябва да се претоплят в микровълнови фурни, тъй като те могат да се пръснат дори след като е завършило микровълновото подгряване. Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват всякакви отлагания на храна.

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

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

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

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

Уредът не трябва да се почиства с парочистачка.

Уредът не трябва да се почиства с водна струя.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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, разреждатели, алкохол, уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки за почистване на фурната.

Не инсталирайте фурната: в близост до отоплително тяло или запалителни материали; на места, изложени на влага, мазнини, прах или пряка слънчева светлина или вода; на места с възможно изтичане на газ; върху неравна повърхност.

Тази фурна трябва да е правилно заземена според местните и национални норми.

Редовно отстранявайте чуждите тела от частите на щепсела и контакта със суха кърпа.

Не дърпайте, не огъвайте прекомерно и не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел.

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

Не пипайте захранващия кабел с мокри ръце.

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

Не поставяйте пръсти или чужди тела. Ако във фурната попаднат чужди тела, извадете захранващия кабел от стенния контакт и се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Не прилагайте прекомерен натиск или удари върху фурната.

Не поставяйте фурната върху чупливи предмети.

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

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

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

Не използвайте повреден щепсел, повреден захранващ кабел или разхлабен контакт. При повредени щепсели или кабели се обърнете местен сервизен център на Samsung.

Не наливайте и не пръскайте директно вода върху фурната.

Не поставяйте предмети върху фурната, вътре в нея или върху вратичката на фурната.

Не пръскайте с опасни препарати, като например инсектициди, върху фурната.

Не съхранявайте запалими материали във фурната. Тъй като парите на алкохола могат да влязат в контакт с горещи части на фурната, внимавайте при претопляне на храна или напитки, съдържащи алкохол.

Децата могат да се блъснат или да прищипят пръсти във вратичката. Пазете децата далече от вратичката, когато я отваряте или затваряте.

Инструкции за безопасност

Предупреждение за микровълни

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

В случай на изгаряне спазвайте тези инструкции за първа помощ:

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

За да избегнете повреда на тавата или скарата, не поставяйте тавата или скарата във вода веднага след готвене.

Не използвайте фурната за дълбоко пържене, тъй като температурата на мазнината не може да се контролира. Това може да доведе до внезапно кипване на горещата мазнина.

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 дрехи.

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

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

За да намалите риска от експлозия, не 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 храна 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, гръжка, външен панел или контролен панел, които са вдлъбнати, награскани или счупени.
- Повредена или липсваща тава, направляваща ролка, съединител или скара.

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

Поради причината, че тези инструкции за работа с уреда покриват различни модели, характеристиките на вашата микровълнова фурна могат да се различават в малка степен от описаните в това ръководство и не всички предупредителни знаци могат да бъдат приложими. Ако имате някакви въпроси или сте загрижени за нещо, свържете се с местен сервиз на Samsung или потърсете помощ и информация онлайн на адрес www.samsung.com.

Използвайте фурната само за затопляне на храна. Тя е предназначена само за домашна употреба. Не 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 електродъгово 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.

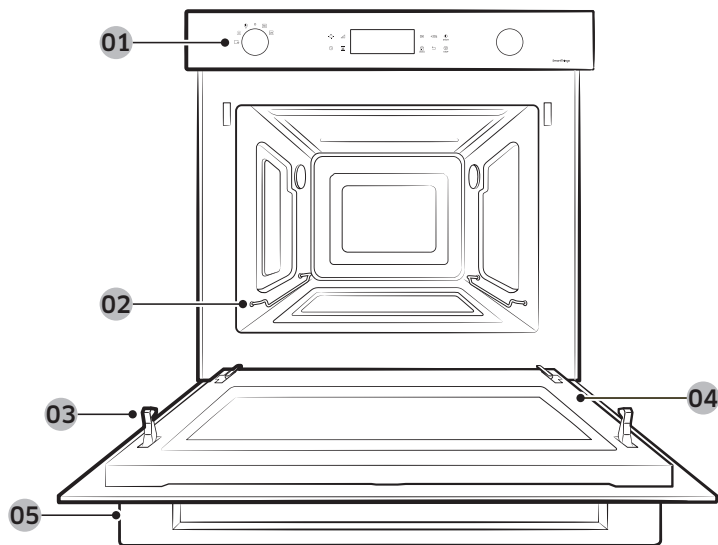
За информация за ангажиментите на Samsung към опазване на околната среда и специфичните регулаторни изисквания за продукта, например REACH, WEEE и батериите, посетете: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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 грeбно.

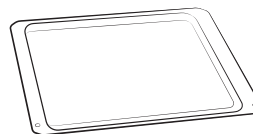
Бърз преглед на фурната



- | | | | | | |
|----|----------------|----|-------------------|----|-------------------------------|
| 01 | Командно табло | 02 | Опорна стойка | 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.)



3 Винта (M4 L25)

ЗАБЕЛЕЖКА

Вижте **Интелигентно готвене** на страница **23-28**, 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

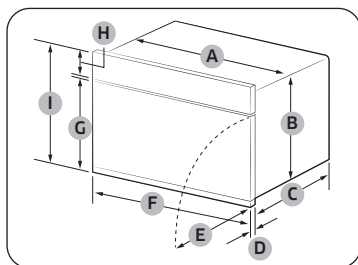
Домакинската мрежа, към която е свързан уредът, трябва да отговаря на националните и местните разпоредби.

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

Монтиране в шкаф

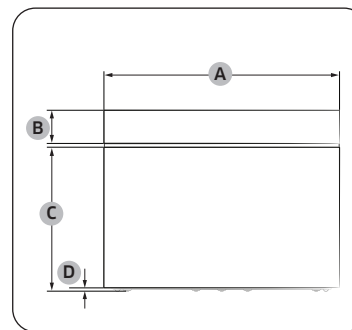
Кухненските шкафове в контакт с фурната трябва да са топлоустойчиви до 100 °С. Samsung не носи отговорност за повреда на шкафове вследствие на нагряване.

Необходими монтажни размери (Този продукт е предназначен за вграждане.)



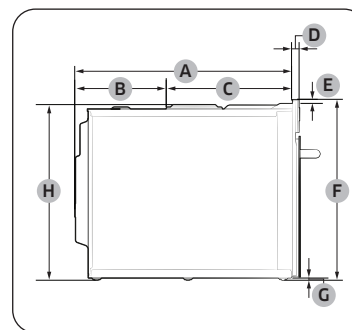
Фурна (мм)

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



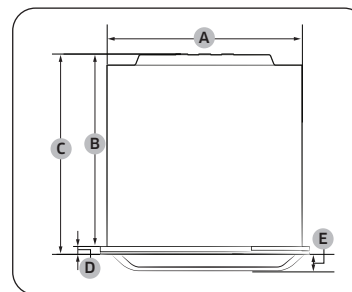
Фурна (мм)

A	595
B	85
C	360
D	6



Фурна (мм)

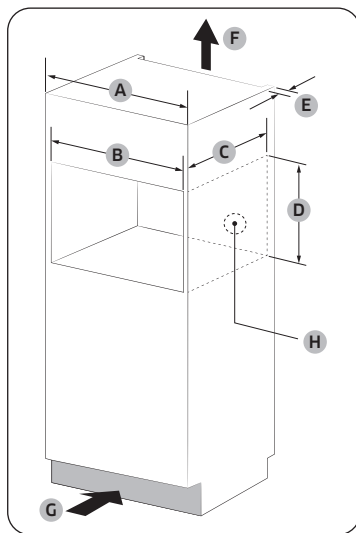
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Фурна (мм)

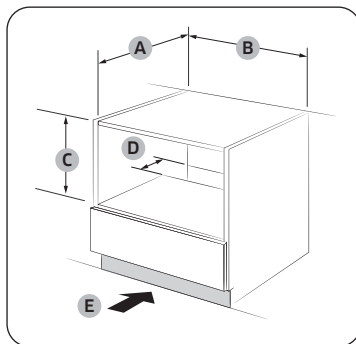
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Монтиране



Вграден шкаф (мм)

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

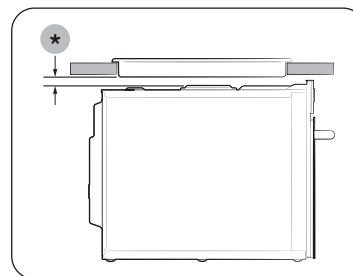


Шкаф под мивка (мм)

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

ЗАБЕЛЕЖКА

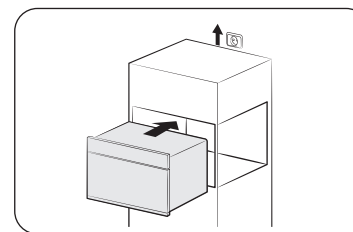
Минималното изискване за височината (C) е за монтаж само на фурната.



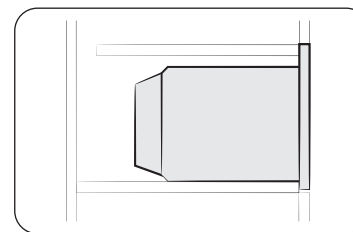
Монтиране с нагревателна плоча

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

Монтиране на фурната



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



2. Плъзнете фурната докрай в отвора.

Поддръжка

Почистване

Почиствайте фурната редовно, за да предотвратите натрупването на нечистотии върху или във вътрешността на фурната. Също обърнете внимание на вратата, уплътнението на вратата (само за приложими модели).

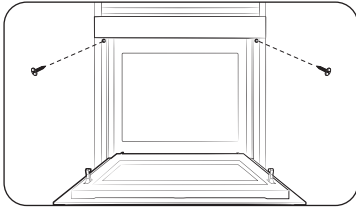
Ако вратата не се отваря или затваря гладко, първо проверете дали уплътненията на вратата не са насъбрали нечистотии. Използвайте мека кърпа в сапунена вода, за да почистите вътрешните и външните части на фурната. Изплакнете и подсушете добре.

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

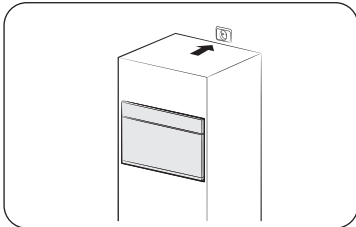
1. При празна фурна поставете чаша разреген лимонен сок в центъра на кухнята.
2. Загрейте фурната за 10 минути при максимална мощност.
3. Когато цикълът завърши, изчакайте, докато фурната се охлади. След това отворете вратата и почистете пространството за готвене.

⚠ ВНИМАНИЕ

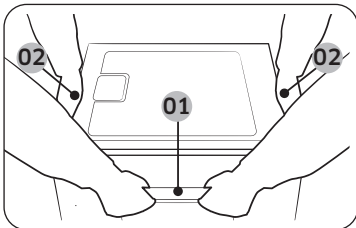
- Пазете вратата и уплътнението чисти и се уверете, че вратата се отваря и затваря гладко. В противен случай животът на фурната може да се намали.
- Внимавайте да не разливате вода върху отворите за вентилация на фурната.
- Не използвайте никакви абразивни или химически вещества за почистване.
- След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



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



4. Направете електрическата връзка. Проверете дали уредът работи.



Не забравяйте да сгържите уреда за 2-те странични гръбжи и гръбжката на вратата, когато го разопаковате.

01 Дръжка на вратата

02 Странична гръбжа

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

Поддръжка

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

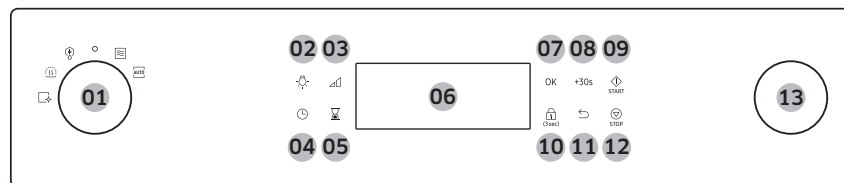
Ако не използвате фурната за продължителен период от време, извадете захранващия кабел и преместете фурната на сухо и незапращено място. Натрупването на прах и влага във вътрешността на фурната може да повлияе на качеството ѝ на работа.

Начало

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

Командно табло

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




01	Кръгов селектор за режим	Завъртете кръговия селектор за режим, за да събудите командното табло или за да изберете желаните режим на готвене или функция.
02	Осветление	Докоснете, за да включите или изключите светлината във фурната.
03	Ниво на мощност	Използвайте за промяна на нивото на мощност.
04	Часовник	Докоснете, за да промените текущата час.
05	Таймер	Докоснете, за да използвате функцията за кухненски таймер.
06	Екран	Показва менюто, информацията и напредъка на готвенето.
07	ОК	Изберете текущата стойност.
08	+30sec	Докоснете, за да увеличите времето за готвене на микровълновата фурна с 30 секунди.
09	Старт	Докоснете, за да стартирате работата на фурната.
10	Заклучване за деца	Докоснете и задръжте за 3 секунди, за да активирате или деактивирате. Заклучването за деца е достъпно само в състояние на готовност.
11	Назад	Докоснете, за да преминете към предишния екран или да отмените готвенето.
12	Стол	Докоснете, за да спрете работата на фурната.
13	Кръгов селектор за стойност	Завъртете кръговия селектор за стойност, за да зададете стойността на настройката за вашия избор. Завъртете надясно, за да увеличите стойността, или наляво, за да я намалите.

Часовник

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



За да настроите часа на часовника

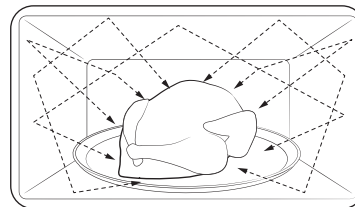
1. Докоснете и задръжте  за 3 секунди.
2. Настройте времето на часовника (час и минути) с помощта на **Кръговия селектор за стойност** и бутона **OK**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Не можете да променяте часа, докато фурната работи.

Относно микровълновата енергия

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



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

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Начало

Готварски съдове за микровълнова фурна

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

Изисквания:

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

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







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

Работа

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

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

Преглед на функциите

Функция			Температурен (Ниво на мощност) диапазон	Температура по подгряване (Ниво на мощност)	
Ръчен режим		Микровълни	100-900 W	900 W	
			Микровълновата енергия дава възможност за готвене или претопляне на храна без промяна на формата или цвета.		
Автоматичен режим		Автоматично готвене	За начинаещите в кухнята фурната предлага общо 15 програми за автоматично готвене.		
			Автоматично размразяване	За ваше удобство фурната предлага 5 програми за размразяване.	
Специални функции		Запазете топли	Използвайте само за поддържане на току-що приготвената храна топла.		
			Почистване с пара	Полезно е за почистване на леки замърсявания с пара.	
			Обезмирисяване	Полезно е за премахване на миризми от фурната. Използвайте тази функция редовно, за да премахнете всяка неприятна миризма от вашата фурна.	

Работа

Режим на микровълни

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

- Температурата по подразбиране (или Нивото на мощност) се променя на най-задаваната температура (или Ниво на мощност) от последните 10 настройки.
- Използвайте само подходящи за микровълни съдове.



1. Поставете храната в съд, подходящ за микровълни, след това върху препоръчания аксесоар и след това затворете вратата.
2. Завъртете **Кръговия селектор за режим**, за да изберете **Режим на микровълни**.
3. Задайте времето за готвене с помощта на **Кръговия селектор за стойност** или бутона **+30s**.
4. За да стартирате готвенето на високо ниво на мощност, докоснете **START**. Ако искате да промените нивото на мощност, докоснете и изберете желаното ниво на мощност с помощта на **Кръговия селектор за стойност**, след което докоснете **START**.
5. За да поставите на пауза режима на микровълни по време на готвенето, докоснете бутона **STOP**. Докоснете бутона **STOP** отново, за да отмените режима или докоснете бутона **START**, за да подновите режима.
6. Когато готвенето приключи, можете да добавите 30 секунди с помощта на бутона **+30s**. Използвайте кухненски ръкавици, за да извадите храната.

ВНИМАНИЕ

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

Ниво на мощност

Ниво	Процент (%)	Изходна мощност (W)	Описание
ВИСОКО	100	900	Използвайте за загряване на течност.
ВИСОКО НИСКО	83	700	Използвайте за загряване и готвене.
СРЕДНО ВИСОКО	67	600	
СРЕДНО	50	450	Използвайте за готвене на месо и загряване на зеленчуци.
СРЕДНО НИСКО	33	300	
РАЗМРАЗЯВАНЕ	20	180	Използвайте за размразяване преди готвене.
НИСКО	11	100	Използвайте за размразяване на зеленчуци.

За да промените нивото на мощност и времето за готвене по време на готвене



1. Докоснете по време на готвене.
2. Изберете **Ниво на мощност** с помощта на **Кръговия селектор за стойност**.
3. Докоснете .
4. Докоснете и използвайте **Кръговия селектор за стойност**, за да промените времето за готвене, след което докоснете бутона **START** за стартиране.
 - Също можете да добавите 30 секунди време на работа с помощта на бутона **+30s**.

Микровълни

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

- Използвайте само подходящи за микровълни съдове.

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

1. Поставете храната в съд, подходящ за микровълни, след това върху препоръчания аксесоар и след това затворете вратата.
2. Следвайте стъпките в **Режим на микровълни** на стр. 16-17. Фурната ще стартира след зададеното време за готвене.
3. Когато готвенето приключи, можете да изберете **+30 sec** с помощта на бутона **+30s**. Използвайте кухненски ръкавици, за да извадите храната.

⚠ ВНИМАНИЕ

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

Автоматичен режим

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



1. Завертете **Кръговия селектор за режим**, за да използвате режим **Автоматично готвене** или **Автоматично размразяване**.
2. Изберете предпочитаната програма с помощта на **Кръговия селектор за стойност** (Вижте таблицата по-долу относно ръководство за Автоматично готвене/Автоматично размразяване.)
3. Докоснете **OK** за потвърждение.
4. Изберете желаното тегло с помощта на **Кръговия селектор за стойност** и докоснете **OK**.
5. Докоснете бутона **START** за стартиране на Автоматично готвене или Автоматично размразяване.

⚠ ВНИМАНИЕ

Винаги използвайте кухненски ръкавици, докато изваждате храната.

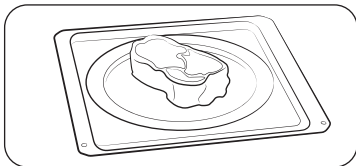
📖 ЗАБЕЛЕЖКА

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

Работа

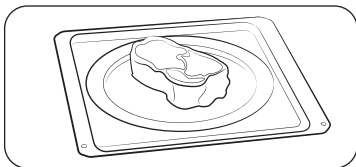
Автоматично готвене

За начинаещите в кухнята фурната предлага общо 15 програми за автоматично готвене. Възползвайте се от тази функция, за да спестите време или да съкратите кривата на обучение. Времето за готвене и температурата ще се регулират според избраната рецепта.

Стъпка 1 Автоматично готвене	Стъпка 2 Меню	Стъпка 3 Тегло
	<ol style="list-style-type: none">1. Поставете храната в подходящ съд за готвене, след това съда върху препоръчания аксесоар и след това затворете вратата.2. Следвайте стъпките в раздел Автоматичен режим на стр. 17-19.3. Когато готвенето приключи, използвайте кухненски ръкавици, за да извадите храната.	

Автоматично размразяване

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

Стъпка 1 Автоматично размразяване	Стъпка 2 Меню	Стъпка 3 Тегло
	<ol style="list-style-type: none">1. Поставете храната в подходящ съд за готвене, след това съда върху препоръчания аксесоар и след това затворете вратата.2. Следвайте стъпките в раздел Автоматичен режим на стр. 17-19.3. Когато готвенето приключи, използвайте кухненски ръкавици, за да извадите храната.	

Автоматично готвене

Ръководство за автоматично готвене

№.	Храна	Тегло (кг)	Инструкции
1	Напитка	0,3 0,5	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	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 гарнитур, като картофи, ориз или макарони). Оставете да престои 3 минути след готвене.
3	Замразена готова храна	0,3-0,4 0,4-0,5	Вземете замразеното готово ястие и проверете дали ястието е подходящо за микровълни. Пробиете 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 гарнитур, като картофи, ориз или макарони). Оставете да престои 3 минути след готвене.
4	Супа	0,2-0,3 0,4-0,5	Налейте в дълбока керамична чиния или купа и покрийте с пластмасов капак по време на загряването. Поставете супата по средата. Разбъркайте внимателно преди и след престоя от 2-3 минути.
5	Яхния	0,2-0,3 0,4-0,5	Налейте в дълбока керамична чиния или купа и покрийте с пластмасов капак по време на загряването. Поставете супата по средата. Разбъркайте внимателно преди и след престоя от 2-3 минути.

№.	Храна	Тегло (кг)	Инструкции
6	Пуканки	0,1	Използвайте специален продукт за пуканки за приготвяне в микровълнова фурна. Следвайте инструкциите на производителя на храните и поставете плика по средата на керамичната тава. По време на тази програма пуканките ще започнат да се пукат и пликът ще увеличи обема си. Бъдете внимателни, когато изваждате и отваряте горещия плик.
7	Макаронени изделия със сос (охладени)	0,3-0,4 0,4-0,5	Поставете макаронените изделия (напр. спагети или яйчено фиде) върху плоска керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Разбъркайте преди сервиране.
8	Бebешки храни	0,2 0,3	Изсипете храната в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Оставете за 2-3 минути след края на готвенето. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.
9	Бebешко мляко	0,1 0,2	Разбъркайте или разклатете добре и налейте в стерилизирана стъклена бутилка. Поставете по средата на керамична тава. Гответе без капак. Разклатете добре и оставете да престои най-малко 3 минути. Преди сервиране разклатете добре и проверете внимателно температурата.
10	Пресни зеленчуци	0,3-0,4 0,5-0,6	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. Гответе с капак. Оставете 2-3 минути и ги разбъркайте след готвене.
11	Замразени зеленчуци	0,3-0,4 0,4-0,5	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. Гответе с капак. Оставете за 2-3 мин. и ги разбъркайте след готвене.

№.	Храна	Тегло (кг)	Инструкции
12	Белени картофи	0,5-0,6 0,7-0,8	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. Оставете 2-3 минути и ги разбъркайте след готвене.
13	Печен картоф с коричка	0,3-0,4 0,5-0,6	Набодете всеки картоф няколко пъти с вилица. Поставете ги в керамична тава, без да ги белите. Извадете от фурната, увиете във фолио и оставете да престои в продължение на 3-5 минути след готвене.
14	Бял ориз	0,3-0,4	Претеглете леко сварения бял ориз и добавете двойно количество студена вода. Например: ако варите 0,3 кг ориз, добавете 600 мл студена вода. Използвайте купа от огнеупорно стъкло с капак. Поставете купата по средата. Гответе с капак. Оставете да престои 5 минути и разбъркайте след готвене.
15	Макаронени изделия	0,2 0,4	Поставете макаронените изделия в голяма купа от огнеупорно стъкло и добавете 1-1,5 л вряща вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак. Разбъркайте от време на време по време на и след готвене. Покрийте по време на престоя от 3-5 минути и изцедете внимателно след това.

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Работа

Ръководство за автоматично размразяване

№.	Храна	Тегло (кг)	Инструкции
1	Месо	0,2-1,5	Покрийте краищата с алуминиево фолио. Обърнете месото, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за говеждо, агнешко, свинско, стекове, пържоли, мляно месо. Оставете да престои 20-90 минути.
2	Птици	0,2-1,5	Покрийте краищата на бутчетата и крилцата с алуминиево фолио. Обърнете птицата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща както за цяло пиле, така и за порции пиле. Оставете да престои 20-90 минути.
3	Риба	0,2-1,5	Покрийте опашката при цяла риба с алуминиево фолио. Обърнете рибата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща както за цяла риба, така и за рибни филета. Оставете да престои 20-90 минути.
4	Хляб/Кекс	0,1-0,8	Поставете хляб върху кухненска хартия и го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. Поставете кекса в керамична тава и ако е възможно, го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. (Фурната продължава да работи и спира, когато отворите вратата.) Тази програма е подходяща за всички видове хляб – нарязан или цял, а също и за хлебчета и багети. Подредете хлебчетата в кръг. Тази програма е подходяща за всички видове кекс с мая, бисквити, чийзкейк и многолистно тесто. Тя не е подходяща за тестени кори, плодови и крем питу, а също и за кекс с шоколадова глазура. Оставете да престои 10-30 минути.
5	Плодове	0,1-0,6	Разпределете замразените плодове равномерно върху керамична тава. Тази програма е подходяща за плодове като малини, смесени горски плодове и тропически плодове. Оставете да престои 5-15 минути.

ЗАБЕЛЕЖКА

Режимът на Автоматично размразяване 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.

Специални функции

Запазете топли

Функцията Запазете топли поддържа храната топла, докато я сервирате. Използвайте тази функция, за да поддържате храната топла, докато не е готова за сервиране.

Когато готвенето приключи,



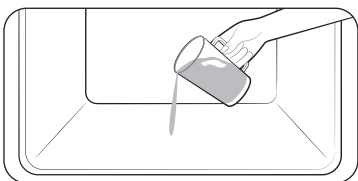
1. Завертете **Кръговия селектор за режим**, за да използвате функцията **Запазете топли**.
2. Задайте времето на работа с помощта на **Кръговия селектор за стойност**.
3. Докоснете бутона **START** за стартиране на Запазете топли.

ВНИМАНИЕ

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

Почистване с пара

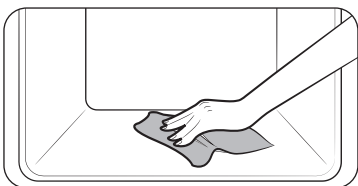
Тази функция е полезна за почистване на леки замърсявания с пара.



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



2. Завъртете **Кръговия селектор за режим**, за да използвате функцията **Почистване**.
3. Изберете **"C1"** на дисплея с помощта на **Кръговия селектор за стойност** и бутона **OK** за работа с **Почистване с пара**.
4. Докоснете бутона **START** за стартиране на **Почистване с пара**.



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Обезмирисяване

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





1. Завъртете **Кръговия селектор за режим**, за да използвате функцията **Почистване**.
2. Изберете **"C2"** на дисплея с помощта на **Кръговия селектор за стойност** и бутона **OK** за работа с **Обезмирисяване**.
3. Задайте времето на работа с помощта на **Кръговия селектор за стойност**.
4. Докоснете бутона **START** за стартиране на **Обезмирисяване**.



Допълнителни функции

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


Таймер

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


Заклучване

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

Звук

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

Wi-Fi


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

Приложение за лесна настройка

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

От съображения за сигурност функцията за дистанционно управление не е налична в режим на микровълни.

Как да свържете микровълновата фурна

1. Изтеглетe и отворете приложението SmartThings на мобилното си устройство.
2. Следвайте екранните инструкции на приложението, за да свържете вашата фурна.
3. Докоснете  за 3 секунди за свързване с Wi-Fi устройство.

Интелигентно готвене

Ръчно готвене

Ръководство за готвене с микровълни

Общи насоки

Подходящи за микровълново готвене храни

Много видове храни са подходящи за микровълново готвене, включително пресни или замразени зеленчуци, плодове, тествени изделия, ориз, зърнени храни, боб, риба и месо. В микровълнова фурна могат да се готвят също сосове, кремове, супи, пудинги на пара, плодови сладка и лютеници.

Покриване по време на готвене

По време на готвене храната трябва да е покрита, защото изпаряваната вода се издига като пара и подпомага процеса на готвене. Храната може да бъде покрита по различен начин, като например с керамична чиния, пластмасов капак или прилепващ филм подходящ за микровълнова фурна.

Времена за престой

След като готвенето завърши е важно храната да се остави да престои препоръчаното време за престой, за да се позволи на температурата вътре в храната да се изравни.

Готварски указател за замразени зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време (вижте таблицата). Продължете готвенето, за да получите резултатите, които предпочитате. Разбъркайте двукратно по време на готвенето и веднъж след готвенето. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Не отваряйте по време на престоя.

Храна	Порция (гр)	Включване (W)	Време (мин.)	Време за престой (мин.)	Инструкции
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.

Храна	Порция (гр)	Включване (W)	Време (мин.)	Време за престой (мин.)	Инструкции
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.

Готварски указател за пресни зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 30-45 мл студена вода (2-3 супени лъжици) на всеки 250 гр., освен ако не се препоръчва друго количество вода (вижте таблицата). Гответе под капак в продължение на минималното време (вижте таблицата). Продължете готвенето, за да получите резултатите, които предпочитате. Разбъркайте веднъж по време на и след готвенето. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покрийте по време на престоя от 3 минути.

Съвет: Нарезете пресните зеленчуци на парчета с еднаква големина. Колкото са по-малки парчетата, толкова по-бързо се сготвят.

Всички пресни зеленчуци трябва да се готвят с пълна микровълнова мощност (900 W).

Храна	Порция (гр)	Време (мин.)	Време за престой (мин.)	Инструкции
Броколи	250 500	4-5 5-6	3	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Подгрейте стebelата към центъра.
Брюкселско зеле	250	5-6	3	Добавете 60-75 мл (5-6 супени лъжици) вода.

Интелигентно готвене

Храна	Порция (гр)	Време (мин.)	Време за престой (мин.)	Инструкции
Моркови	250	5-6	3	Нарежете морковите на парчета с равномерна големина.
Карфиол	250 500	5-6 7-8	3	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Нарежете големите стръкчета на половинки. Подрежете стеблата към центъра.
Тиквички	250	3-4	3	Нарежете тиквичките на резени. Добавете 30 мл (2 супени лъжици) вода или бучка масло. Гответе, докато едва омекнат.
Патладжани	250	3-4	3	Нарежете патладжаните на малки резенчета и поръсете с 1 супена лъжица лимонов сок.
Праз лук	250	3-4	3	Нарежете праз лука на дебели резени.
Гъби	125 250	1-2 2-3	3	Пригответе цели или нарязани на резени гъби. Не добавяйте вода. Поръсете с лимонов сок. Добавете сол и пипер на вкус. Изцедете преди сервиране.
Лук	250	4-5	3	Нарежете лука на резени или половинки. Добавете само 15 мл (1 супена лъжица) вода.
Чушки	250	4-5	3	Нарежете чушките на малки резени.
Картофи	250 500	4-5 7-8	3	Претеглете обелените картофи и ги нарежете на половинки или четвъртинки с подобна големина.
Ряпа	250	5-6	3	Нарежете ряпата на малки кубчета.

Готварски указател за ориз и местени изделия

Ориз: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак. (Обърнете внимание, че оризът удвоява обема си по време на готвене.) Гответе с капак. След изтичане на времето за готвене разбъркайте, преди да оставите да престои. Добавете сол или билки и масло. Обърнете внимание, че оризът може да не е поел цялата вода след изтичане на времето за готвене.

Макаронени изделия: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло. Добавете вряла вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак. Разбъркайте от време на време по време на и след готвене. Покривайте по време на престоя и изцедете внимателно след това.

Храна	Порция (гр)	Включване (W)	Време (мин.)	Време за престой (мин.)	Инструкции
Бял ориз (Леко сварен)	250 375	900	17-18 18-20	5	Добавете 500 мл студена вода. Добавете 750 мл студена вода.
Кафяв ориз (Леко сварен)	250 375	900	20-22 22-24	5	Добавете 500 мл студена вода. Добавете 750 мл студена вода.
Смесен ориз (Добър + Див ориз)	250	900	17-19	5	Добавете 500 мл студена вода.
Смесени зърнени храни (Ориз + Жито)	250	900	18-20	5	Добавете 400 мл студена вода.
Макаронени изделия	250	900	10-11	5	Добавете 1000 мл гореща вода.

Претопляне

Вашата микровълнова фурна претопля храната за част от времето, необходимо за една обикновена фурна.

Подреждане и покриване

Избягвайте да претопляте големи парчета, например месо, тъй като те се стремят към претопляне и изсъхват преди централната им част да се нагрее. Ще имате по-голям успех, ако претопляте по-малки парчета. Оставянето на храната покрита по време на нагриване също ще помогне за предотвратяване на изсушаването.

Нива на мощност

Могат да се използват различни нива на мощност за претопляне на храната. Като цяло, за големи количества деликатна храна или храни, които се нагряват бързо, като пай с кайма, е по-добре да използвате по-ниско ниво на мощност.

Разбъркване

Разбърквайте добре или обръщайте храната по време на претопляне за по-добри резултати. При възможност разбърквайте отново преди сервиране. Разбъркването е особено важно при нагриването на течности.

Времена за нагриване и престой

При претопляне на храна за пръв път е полезно да се отбелязва изразходваното време за бъдеща справка. Избягвайте прегряване. Ако не сте сигурни, за предпочитане е да намалите времето за готвене. След това може да се добави допълнително време за загряване, ако е необходимо. Винаги се уверявайте, че претопляната храна се нагрява равномерно. Оставете храната да престои кратко време след претопляне, за да се разпредели температурата равномерно. Препоръчителното време за престой след повторно загряване е 2-4 минути.

Претопляне на течности

Обърнете специално внимание при нагриването на течности. За да предотвратите бурно кипене и възможно изгаряне, поставете лъжица или стъклена пръчка в напитката. Разбърквайте по време на загряване и винаги разбърквайте след загряване. Оставете време за престой от най-малко 20 секунди след изключване на фурната, за да може да се изравни температурата.

Претопляне на бебешки храни

Бебешки храни

Трябва да се внимава и при претопляне на бебешки храни. Поставете храната в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Оставете да престои в продължение на 2-3 минути преди сервиране. Разбъркайте отново и проверете температурата. Препоръчвана температура на сервиране е между 30-40 °C.

Бебешко мляко

Налейте млякото в стерилизирана стъклена бутилка. Претопляйте непокрито. Никога не претопляйте бебешка бутилка с поставен биберон, тъй като бутилката може да гръмне, ако се прегрее. Разтръскайте добре преди времето за престой и отново преди сервиране. Проверявайте температурата на бебешкото мляко или храна, преди да ги сервирате. Препоръчаната температура на сервиране е 37 °C.

Претопляне на бебешки храни и мляко

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Порция	Включване	Час	Време за престой (мин.)	Инструкция
Бебешка храна (Зеленчуци + Месо)	190 гр.	600 W	30-40 сек.	2-3	Изпразнете в керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престои 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.

Интелигентно готвене

Храна	Порция	Включване	Час	Време за престой (мин.)	Инструкция
Бebешка овесена каша (Овесени ядки + Мляко + Плодове)	190 гр.	600 W	20-30 сек.	2-3	Изпразнете в керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престои 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.
Бebешко мляко	100 мл 200 мл	300 W	30-40 сек. 50 сек. до 1 мин.	2-3	Разбъркайте или разклатете добре и налейте в стерилизирана стъклена бутилка. Поставете по средата на керамична тава. Гответе без капак. Разклатете добре и оставете да престои най-малко 3 минути. Преди сервиране разклатете добре и проверете внимателно температурата.

Претопляне на течности и храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Порция	Включване	Час	Време за престой (мин.)	Инструкция
Напитка	250 мл (1 чаша) 500 мл (2 чаши)	900 W	1½-2 2-3	1-2	Налейте в керамична чаша и претопляйте непокрита. Поставете чашата по средата на керамична тава. Разбъркайте внимателно преди и след престоя.
Супа (Охладена)	250 гр.	900 W	3-4	2-3	Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Разбъркайте отново преди сервиране.
Задушено (Охладено)	350 гр.	600 W	5-6	2-3	Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Разбъркайте отново преди сервиране.
Макаронени изделия със сос (Охладени)	350 гр.	600 W	5-6	2-3	Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Разбъркайте отново преди сервиране.
Готови ястия (Охладени)	350 гр. 450 гр.	600 W	5-6 6-7	3	Разделете ястието от 2-3 охладени компонента върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни.

Размразяване

Микровълните са превъзходен начин за размразяване на замразени храни. Микровълните внимателно размразяват замразената храна за кратък период от време. Това може да е чудесно предимство, ако дойдат внезапно неочаквани гости.

Замразените пилета трябва да се размразят напълно преди готвене. Отстранете всякакви метални връзки и извадете пилето от обвивката, за да може да се оттече течността при размразяване.

Поставете замразената храна върху съд без капак. Обърнете на половината време, източете всякаква течност и отстранете дребнолите възможно най-бързо. Проверявайте храната от време на време, за да се уверите, че не се затопля. Ако започнат да се загряват по-малки и по-тънки части от замразената храна, те могат да се увият в малки ленти алуминиево фолио по време на размразяване.

Ако външната повърхност на пилето започне да се затопля, натиснете **STOP** и го оставете за 20 минути, преди да продължите. Оставете рибата, месото и пилешките храни да престояват, за да завърши размразяването. Времето на престой до пълното размразяване е различно в зависимост от размразяваното количество. Моля, вижте таблицата на следващата страница.

Съвет: Тънките слоеве храна се размразяват по-добре от по-дебелите, а по-малките количества изискват по-малко време от по-големите. Помнете този съвет, докато замразявате и размразявате храни.

За размразяване на замразени храни с температура около -18 до -20°C използвайте следващата таблица като упътване.

Замразените храни трябва да се размразяват с ниво на мощност за размразяване (180 W).

Поставете храната в керамична тава, поставете керамична тава на рафт на ниво 1.

Храна	Порция (гр)	Време (мин.)	Време за престой (мин.)	Инструкции
МЕСО				
Говежда кайма	250 500	6-7 8-12	15-30	Поставете месото върху керамичната чиния. Покрийте по-тънките краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване.
Свински стекове	250	7-8		
ПТИЦИ				
Парчета пиле	500 (2 бр.)	12-14	15-60	Първо, сложете парчетата пиле с кожата надолу, целите пилешки гърди със страната без кожа надолу върху керамична чиния. Покрийте по-тънките краища, например крила и краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване.
Цяло пиле	1200	28-32		
РИБА				
Рибно филе	200	6-7	10-25	Поставете замразената риба в средата на керамична чиния. Подредете по-тънките части под по-дебелите. Завийте тесните краища на филетата и опашката на цялата риба с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване.
Цяла риба	400	11-13		

Интелигентно готвене

Храна	Порция (гр)	Време (мин.)	Време за престой (мин.)	Инструкции
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. 4 бр.	1-1½ 2½-3	5-20	Подрежете хлебчетата в кръг или хляба хоризонтално върху кухненска хартия на керамичната чиния. Обърнете след половината от времето за размразяване.
Тостове/ Сандвичи	250 500	4-4½ 7-9		

Бързо и лесно

Разтопяване на масло

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

Разтопяване на шоколад

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

Разтопяване на кристализирал мед

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

Разтопяване на желатин

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

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

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

Приготвяне на сладко

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

Приготвяне на пудинг

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

Запичане на 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!


Отстраняване на неизправности

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

Точки за проверка

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

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

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

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Действие
Външната част на фурната е твърде гореща по време на работа.	Няма достатъчно място за проветряване на фурната.	Има входящи/изходящи отвори отпред и отзад на фурната за проветряване. Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
	Отгоре на фурната има предмети.	Премахнете всички предмети отгоре на фурната.
Вратата не може да се отвори правилно.	Между вратата и вътрешността на фурната има заседнали остатъци от храна.	Почистете фурната и после отворете вратата.
Фурната не се 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.

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 загрява. Намалете количеството на храната и стартирайте отново функцията. Използвайте контейнер за готвене с плоско дъно.
Вътрешното осветление е слабо или не се включва.	Вратата е била оставена отворена дълго време.	Вътрешното осветление може автоматично да се изключи, когато работи функцията Есо (Икономично). Затворете и отворете отново вратата или натиснете бутона "Васк" (Назад).
	Вътрешната лампа е покрита с чужди тела.	Почистете вътрешността на фурната и после проверете отново.
По време на готвене се чува бипване.	Ако се използва функцията за Автоматично готвене, това бипване означава, че е време да обърнете храната по време на размразяване.	След обръщане на храната натиснете пак бутона Start (Старт), за да стартирате отново работата.

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.
Капе вода.	В зависимост от храната в някои случаи може да се образува пара или вода. Това не е неизправност във фурната.	Оставете фурната да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.
От вратата излиза пара.	В зависимост от храната в някои случаи може да се образува пара или вода. Това не е неизправност във фурната.	Оставете фурната да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.
Във фурната има останала вода.	В зависимост от храната в някои случаи може да се образува пара или вода. Това не е неизправност във фурната.	Оставете фурната да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.

Отстраняване на неизправности

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

Проблем	Причина	Действие
Грил		
По време на работа излиза дим.	При първото използване на фурната от нагревателните елементи може да 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 подгряна.	Уверете се, че храната е приготвена и подгряна правилно.
Фурна		
Фурната не се загарява.	Вратата е отворена.	Затворете вратата и опитайте отново.
По време на подгряване 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.
При работа на фурната има миризма на изгоряло или пластмаса.	Използват се пластмасови съдове или такива, които не са термостойчиви.	Използвайте стъклени термостойчиви съдове.

Проблем	Причина	Действие
От вътрешността на фурната излиза лоша миризма.	Има полепнали остатъци от храна или разтопена пластмаса по вътрешността на фурната.	Използвайте функцията за почистване с пара и после избършете със суха кърпа. Можете да поставите лимонов сок вътре и да пуснете фурната, за да отстраните миризмата по-бързо.
Фурната не готви правилно.	По време на готвене вратата на фурната се отваря често.	Не отваряйте често вратата освен ако готвите неща, които трябва да бъдат обърнати. Ако отваряте често вратичката, вътрешната температура ще бъде 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-F0	Ако няма комуникация между главния и подчинения MICOM.	Изключете захранващия кабел на фурната и се свържете със сервизния център на Samsung.
C-F1	Случва се само когато функцията за четене или запис на EEPROM не работи.	
C-F2	Неизправност на сензорния клавиш.	Спрете фурната и опитайте отново.
C-d0		Изключете захранващия кабел достатъчно време за охлаждане и почистете бутона. (Прах, Вода) Когато възникне проблем, се свържете с местния сервизен център на Samsung.

Технически спецификации

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

Захранване	230 V ~ 50 Hz	
Консумация на ел. енергия	Микровълни	1650 W
Изходна мощност	100 W / 900 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
	Вграено	560 x 446 x 549 мм
Обем	50 литра	
Тегло	Нето	34,5 Кг
	Доставка	39,1 Кг

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

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

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

ЗАБЕЛЕЖКА

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

	Честотен диапазон	Мощност на предавателя (макс.)
WiFi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Приложение

Декларация за отворен код

Софтуерът, включен в този продукт, съдържа софтуер с отворен код.

Следният URL адрес http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 води до информация за лиценз за отворен код, свързана с продукта.



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



Cuptor cu microunde

Manual de utilizare

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Cuprins

Instrucțiuni pentru siguranță	3
Instrucțiuni de siguranță importante	3
Informații generale legate de siguranță	5
Măsuri de precauție privind operarea cuptoarelor	6
Garanție limitată	6
Definiția grupului de produse	7
Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)	7
Instalarea	8
Conținutul ambalajului	8
Instrucțiuni de instalare	8
Întreținere	11
Curățare	11
Înlocuire (reparație)	12
Pregătirea pentru o perioadă lungă de neutilizare	12
Înainte de a începe	12
Panou de comandă	12
Ceas	13
Despre energia microundelor	13
Vasele pentru prepararea la microunde	14
Funcții și comenzi	15
Prezentare generală a opțiunilor	15
Modul microunde	16
Modul Automat	17
Prepararea automată	18
Funcții speciale	20

Mai multe funcții	22
Configurarea ușoară a aplicației	22
Prepararea inteligentă	23
Prepararea manuală	23
Rapid și ușor	28
Depanare	29
Aspecte de verificat	29
Cod de informare	33
Specificații tehnice	34
Anexă	35
Anunț Open Source	35

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.

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, îndoiți 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 opriți 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.

Instrucțiuni pentru siguranță

Avertisment privind microundele

Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată; trebuie să manevrați întotdeauna recipientul cu atenție. Lăsați băuturile timp de cel puțin 20 de secunde înainte de a le manevra. 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.

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 crestături, 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.

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 (Deșuri 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 deșuri 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 deșuri 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 deșuri comerciale.

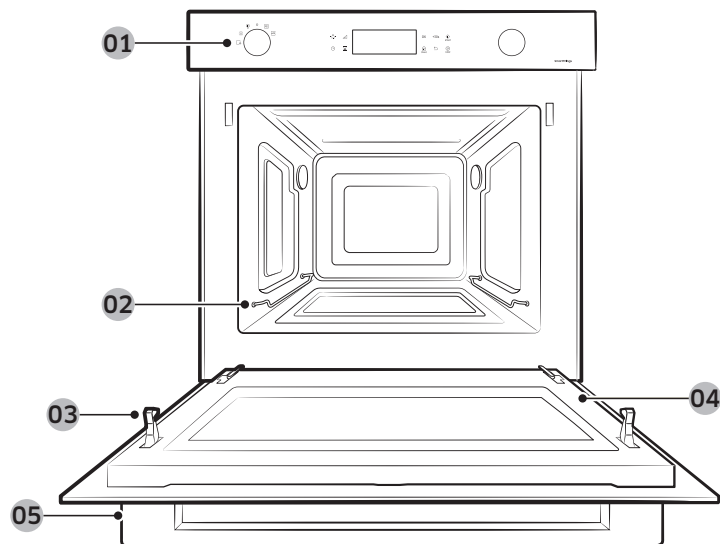
Pentru informații privind angajamentele față de mediu ale Samsung și obligațiile legale specifice produsului, de ex., reglementarea REACH, WEEE și reglementarea privind Bateriile, vizitați : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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.

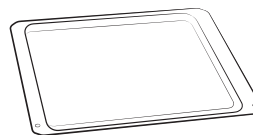
Prezentare generală a cuptorului



- 01 Panou de comandă 02 Bare de susținere 03 Elemente de blocare a ușii
04 Ușă 05 Mânerul ușii

Accesorii

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



Tavă de ceramică
(Utilă pentru modul microunde.)



3 Șuruburi (M4 L25)

NOTĂ

Consultați **Prepararea inteligentă** de la pagina **23-28** pentru a alege accesoriul potrivit pentru preparatele dumneavoastră.

Instrucțiuni de instalare

Informații tehnice generale

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

Acest aparat respectă reglementările UE.

Reciclarea ambalajului și aparatului

Ambalajul este reciclabil.

Ambalajul poate fi fabricat din următoarele materiale:

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

Aruncați aceste materiale într-o manieră responsabilă și în conformitate cu reglementările guvernamentale.

Autoritățile locale vă pot oferi informații despre eliminarea aparatelor de uz casnic într-o manieră responsabilă.

Siguranța

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

Conexiunea electrică

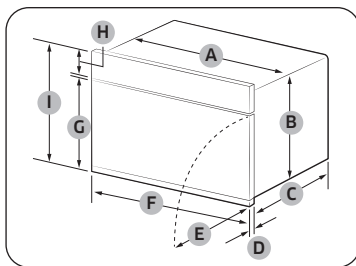
Priza la care va fi conectat cuptorul cu microunde trebuie să îndeplinească cerințele reglementărilor naționale și locale.

Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică după instalare. Deconectarea se poate face asigurând un acces ușor la priză sau prin montarea unui întrerupător pe cablul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

Instalarea în dulap

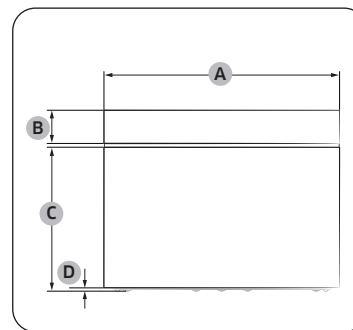
Dulapurile de bucătărie în care se va instala cuptorul trebuie să fie reziste la temperaturi de până la 100 °C. Samsung nu își asumă răspunderea pentru deteriorarea dulapurilor cauzată de căldură.

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



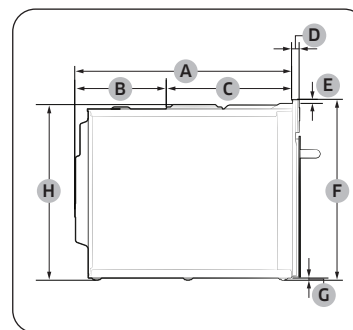
Cuptor (mm)

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



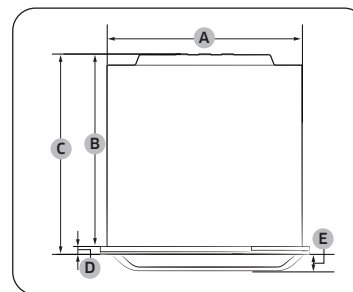
Cuptor (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Cuptor (mm)

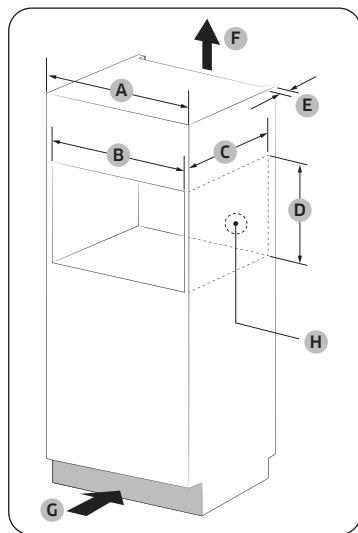
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Cuptor (mm)

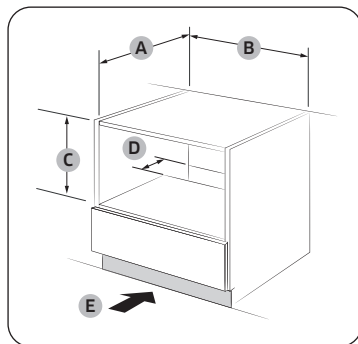
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Instalarea



Dulap încastrat (mm)

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

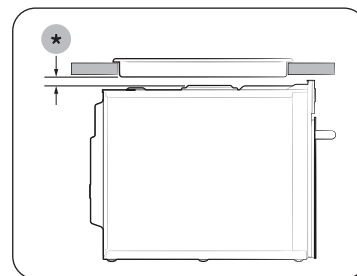


Dulap sub chiuvetă (mm)

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

NOTĂ

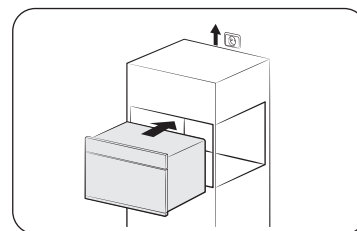
Înălțimea minimă necesară (C) este numai pentru instalarea cuptorului.



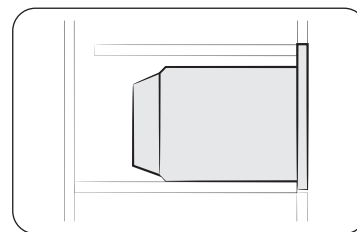
Instalarea cu o plită

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.

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).

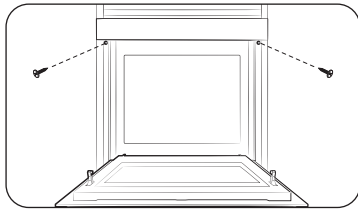
Dacă ușa nu se deschide sau se închide cu ușurință, verificați mai întâi dacă s-au acumulat impurități la elementele de etanșare ale ușii. Utilizați o cârpă moale îmbibată în apă cu săpun pentru a curăța partea interioară și partea exterioară a cuptorului. Clătiți și uscați bine.

Îndepărtarea impurităților persistente cu miros neplăcut din interiorul cuptorului

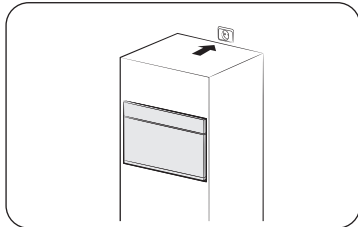
1. Poziționați o ceașcă cu suc de lămâie diluat în interiorul cuptorului gol, în centru.
2. Încălziți cuptorul timp de 10 minute la putere maximă.
3. La finalizarea ciclului, așteptați răcirea cuptorului. Apoi, deschideți ușa și curățați spațiul de preparare.

⚠ ATENȚIE

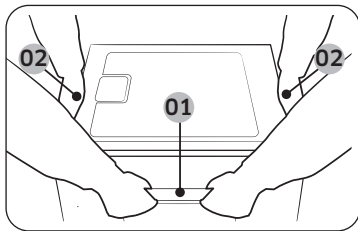
- Păstrați curățenia ușii și a suprafeței de etanșare a ușii, și asigurați-vă că ușa se deschide și se închide cu ușurință. În caz contrar, durata de viață a cuptorului poate scădea.
- Aveți grijă să nu vărsați apă în orificiile de ventilație ale cuptorului.
- Nu utilizați substanțe abrazive sau chimice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



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



4. Realizați conexiunea electrică. Verificați dacă aparatul funcționează.



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

- 01 Mânerul ușii
02 Mâner lateral

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

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

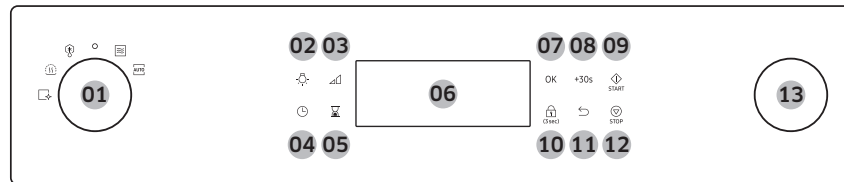
Dacă nu utilizați cuptorul o perioadă lungă de timp, decuplați cablul de alimentare și mutați cuptorul într-un loc uscat, fără praf. Praful și umezeala ce se acumulează în interiorul cuptorului pot afecta performanțele cuptorului.

Înainte de a începe

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

Panou de comandă

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



01	Buton disc pentru moduri	Rotiți butonul disc pentru moduri pentru a activa panoul de comandă sau pentru a selecta modul de preparare sau funcția pe care doriți să o folosiți.
02	Ușor	Apăsați pentru a aprinde sau stinge lumina din cuptor.
03	Nivel de putere	Folosiți-l pentru a schimba nivelul de putere.
04	Ceas	Apăsați pentru a schimba ora curentă.
05	Temporizator	Apăsați pentru a utiliza funcția de cronometru de bucătărie.
06	Ecran	Aici sunt afișate meniul, informațiile și stadiul pregătirii mâncării.
07	OK	Selectați valoarea curentă.
08	+30sec	Apăsați pentru a mări durata de preparare cu 30 de secunde.
09	Start	Apăsați pentru a porni cuptorul.
10	Blocare pentru copii	Țineți apăsat timp de 3 secunde pentru activare sau dezactivare. Funcția Blocare pentru copii poate fi utilizată numai în standby.
11	Înapoi	Apăsați pentru a reveni la ecranul anterior sau pentru a anula prepararea.
12	Oprire	Apăsați pentru a opri cuptorul.
13	Buton disc pentru valori	Rotiți butonul disc pentru valori pentru a regla valoarea setată pentru elementul selectat. Rotiți spre dreapta pentru a crește valoarea sau rotiți spre stânga pentru a reduce valoarea.

Ceas

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



Pentru a potrivi ora

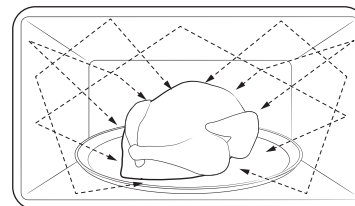
1. Țineți apăsat  timp de 3 secunde.
2. Potriviți ceasul (ora și minutele) folosind **Butonul disc pentru valori** și butonul **OK**.

NOTĂ

Nu puteți schimba ora în timpul ce cuptorul funcționează.

Despre energia microundelor

Microundele sunt unde electromagnetice de înaltă frecvență. Cuptorul folosește magnetronul pre-construit pentru a genera microundele utilizate pentru prepararea sau încălzirea 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 gătirea uniformă și în interior.

Înainte de a începe

Vasele pentru prepararea la microunde

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

Cerințe:

- Fund plat și laterale drepte
- Capac ermetic
- Oală bine echilibrată, cu mâner 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 caseote 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, câni, șervețele și prosoape de bucătărie	○	Folosiți-le pentru preparare rapidă. Acestea absorb excesul de umiditate.
	Hârtie reciclată	✗	Cauzează formarea de arcuri electrice.

Funcții și comenzi







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

Prezentare generală a opțiunilor

Opțiuni			Interval de temperatură (Nivel de putere)	Temperatură standard (Nivel de putere)	
Modul Manual		Microunde	100-900 W	900 W	
		Energia microundelor permite gătitul sau încălzirea alimentelor fără a le modifica forma sau culoarea.			
Modul Automat		Preparare automată	Pentru încăpători, cuptorul dispune de 15 programe de preparare automată.		
			Decongelare automată	Cuptorul dispune de 5 programe de decongelare, dintre care îl puteți alege pe cel pe care îl considerați cel mai potrivit pentru dumneavoastră.	
Funcții speciale		Păstrare la cald	Folosiți acest program numai pentru păstrarea caldă a alimentelor preparate recent.		
			Curățare cu aburi	Funcție utilă pentru curățarea cu aburi a cantităților mici de resturi depuse.	
			Dezodorizare	Utilă pentru îndepărtarea mirosurilor neplăcute din cuptor. Folosiți această funcție în mod regulat, pentru a îndepărta mirosurile neplăcute din cuptor.	


Funcții și comenzi

Modul microunde

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

- Temperatura standard (sau Nivelul de putere) se modifică la temperatura (Nivelul de putere) programată cel mai des la ultimele 10 setări.
- Folosiți numai vase recomandate pentru microunde.



1. Așezați alimentele într-un vas recomandat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, apoi așezați-l pe accesoriul recomandat și închideți ușa.
2. Rotați **Butonul disc pentru moduri** pentru a selecta **Modul microunde**.
3. Fixați timpul de preparare folosind **Butonul disc pentru valori** sau **+30s**.
4. Pentru a începe prepararea la nivelul de putere ridicat, apăsați butonul **START**. Dacă doriți să schimbați nivelul de putere, apăsați  și selectați nivelul de putere dorit folosind **Butonul disc pentru valori**, după care apăsați **START**.
5. Pentru a întrerupe modul microunde în timpul preparării, apăsați butonul **STOP**. Apăsați din nou butonul **STOP** pentru a anula modul sau apăsați butonul **START** pentru a continua în modul respectiv.
6. După finalizarea preparării, puteți adăuga 30 de secunde apăsând butonul **+30s**. Folosiți mânuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

ATENȚIE




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

Nivel de putere

Nivel	Procentaj (%)	Putere de ieșire (W)	Descriere
RIDICAT	100	900	Pentru încălzirea lichidelor.
PUȚIN RIDICAT	83	700	Pentru încălzire și preparare.
MEDIU RIDICAT	67	600	
MEDIU	50	450	Pentru prepararea cărnii și încălzirea legumelor.
MEDIU SCĂZUT	33	300	
DECONGELARE	20	180	Pentru decongelare înainte de preparare.
SCĂZUT	11	100	Pentru decongelarea legumelor.

Schimbarea Nivelului de putere și a timpului de preparare în timpul preparării

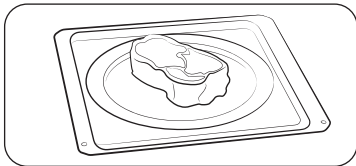


1. Apăsați  în timpul preparării.
2. Selectați **Nivelul de putere** folosind **Butonul disc pentru valori**.
3. Apăsați .
4. Apăsați  și folosiți **Butonul disc pentru valori** pentru a modifica timpul de preparare, apoi apăsați butonul **START** pentru a începe.
 - Puteți adăuga 30 de secunde suplimentare la timpul de preparare folosind butonul **+30s**.

Microunde

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

- Folosiți numai vase recomandate pentru microunde.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
Microunde	>	>	>
		Timpe de preparare (Nivel de putere)	
		<ol style="list-style-type: none">Așezați alimentele într-un vas recomandat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, apoi așezați-l pe accesoriul recomandat și închideți ușa.Urmați pașii din secțiunea Modul microunde de la pagina 16-17. Cuptorul va porni după fixarea timpului de preparare.După finalizarea preparării, puteți selecta +30 de secunde apăsând butonul +30s. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.	

ATENȚIE

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

Modul Automat

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



- Rotiți **Butonul disc pentru moduri** pentru a folosi modul **Preparare automată** sau **Decongelare automată**.
- Selectați programul dorit folosind **Butonul disc pentru valori** (Consultați ghidul pentru Preparare automată/Decongelare automată din tabelul de mai jos).
- Apăsăți **OK** pentru confirmare.
- Selectați greutatea dorită folosind **Butonul disc pentru valori** și apăsați **OK**.
- Apăsăți butonul **START** pentru a porni modul Preparare automată sau Decongelare automată.

ATENȚIE

Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

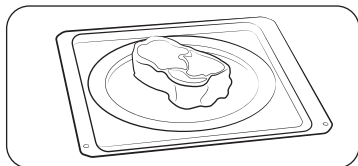
NOTĂ

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

Funcții și comenzi

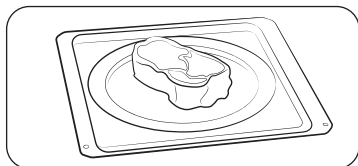
Preparare automată

Pentru încăpători, cuptorul dispune de 15 programe de preparare automată. Profitați de această funcție pentru a economisi timp sau pentru a învăța mai repede. Timpul de preparare și temperatura vor fi reglate în funcție de rețeta selectată.

Pasul 1 Preparare automată	Pasul 2 Meniu	Pasul 3 Greutate
	<ol style="list-style-type: none">1. Așezați alimentele într-un vas adecvat, apoi așezați-l pe accesoriul recomandat și închideți ușa.2. Urmați pașii din secțiunea Modul Automat de la pagina 17-19.3. După finalizarea preparării, folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.	

Decongelare automată

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

Pasul 1 Decongelare automată	Pasul 2 Meniu	Pasul 3 Greutate
	<ol style="list-style-type: none">1. Așezați alimentele într-un vas adecvat, apoi așezați-l pe accesoriul recomandat și închideți ușa.2. Urmați pașii din secțiunea Modul Automat de la pagina 17-19.3. După finalizarea preparării, folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.	

Prepararea automată

Ghid de preparare automată

Nr.	Alimente	Greutate (kg)	Instrucțiuni
1	Băuturi	0,3 0,5	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 cămile. (consultați instrucțiunile de siguranță pentru încălzirea lichidelor.)
2	Meniu complet gata preparat	0,3-0,4 0,4-0,5	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	Verificați dacă recipientul meniului poate fi utilizat în cuptorul cu microunde. Întepați folia de pe casoleț. 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.
4	Supă	0,2-0,3 0,4-0,5	Turnați într-un bol sau castron din ceramică adânc și acoperiți cu un capac din plastic în timpul încălzirii. Așezați supa în centru. Amestecați cu grijă înainte și după 2-3 minute de stat în cuptor.
5	Tocană	0,2-0,3 0,4-0,5	Turnați într-un bol sau castron din ceramică adânc și acoperiți cu un capac din plastic în timpul încălzirii. Așezați supa în centru. Amestecați cu grijă înainte și după 2-3 minute de stat în cuptor.

Nr.	Alimente	Greutate (kg)	Instrucțiuni
6	Floricele de porumb	0,1	Folosiiți porumb special pentru prepararea la microunde. Urmați instrucțiunile producătorului și așezați punga în centrul tăvii de ceramică. În timpul acestui program, porumbul va înflori, iar punga își va mări volumul. Aveți grijă când scoateți punga fierbinte din cuptor și când o deschideți.
7	Paste cu sos (reci)	0,3-0,4 0,4-0,5	Se așează pastele (de ex., spaghetti sau tăiței) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Amestecați înainte de servire.
8	Hrană pentru bebeluși	0,2 0,3	Se pune mâncarea într-o farfurie adâncă din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se lasă să stea timp de 2-3 minute după preparare. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
9	Lapte pentru bebeluși	0,1 0,2	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.
10	Legume proaspete	0,3-0,4 0,5-0,6	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). Se așază bolul în centru. Se acoperă cu un capac. Se lasă să stea timp de 2-3 minute și se amestecă după preparare.
11	Legume congelate	0,3-0,4 0,4-0,5	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. Se așază bolul în centru. Se acoperă cu un capac. Se lasă să stea timp de 2-3 minute și se amestecă după preparare.

Nr.	Alimente	Greutate (kg)	Instrucțiuni
12	Cartofi decojiți	0,5-0,6 0,7-0,8	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. Se așază bolul în centru. Se lasă să stea timp de 2-3 minute și se amestecă după preparare.
13	Cartofi copti în coajă	0,3-0,4 0,5-0,6	Se înțepă fiecare cartof cu furculița, de câteva ori. Se așază în tava de ceramică, fără a se decoji. Se scot din cuptor, se înfășoară în folie și se lasă să stea timp de 3-5 minute după preparare.
14	Orez alb	0,3-0,4	Se cântărește orezul prefierat 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. Se așază bolul în centru. Se acoperă cu un capac. Se lasă să stea timp de 5 minute și se amestecă după preparare.
15	Paste	0,2 0,4	Se pun pastele într-un bol de sticlă pyrex mare și se adaugă 1-1,5 litri de apă clocotită, un vârf de sare și se amestecă bine. Se gătesc fără capac. Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare de 3-5 minute și se scurg bine după aceea.

NOTĂ

Modul Preparare automată folosește energia generală 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.

Funcții și comenzi

Ghid de decongelare automată

Nr.	Alimente	Greutate (kg)	Instrucțiuni
1	Carne	0,2-1,5	Protejați marginile cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete și carne tocată. Așteptați 20-90 minute.
2	Carne de pasăre	0,2-1,5	Protejați capetele picioarelor și aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea de pasăre pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi și a bucăților de carne de pui. Așteptați 20-90 minute.
3	Pește	0,2-1,5	Protejați coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți peștele pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru decongelarea peștilor întregi și a fileului de pește. Așteptați 20-90 minute.
4	Pâine/ Prăjituri	0,1-0,8	Așezați pâinea pe o bucată de prosop de bucătărie și întoarceți-o pe partea cealaltă după semnalul sonor. Așezați tarta pe tava de ceramică și, dacă este posibil, întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. (Cuptorul continuă să funcționeze, dar se oprește când deschideți ușa.) Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întreagă, precum și pentru chifle și baghete. Aranjați chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte cu aluat dospit, biscuiți, plăcinte cu brânză și foietaje. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe și cremă sau cele cu glazură de ciocolată. Așteptați 10-30 minute.
5	Fructe	0,1-0,6	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. Așteptați 5-15 minute.

NOTĂ

Modul Decongelare automată folosește energia generală 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.

Funcții speciale

☺ Păstrare la cald

Funcția Păstrare la cald menține preparatele calde până la servire. Utilizați această funcție pentru păstrarea la cald a alimentelor, până când sunt gata pentru servire.

După finalizarea preparării,



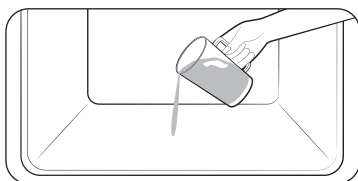
1. Rotiți **Butonul disc pentru moduri** pentru a utiliza funcția **Păstrare la cald**.
2. Fixați timpul de funcționare folosind **Butonul disc pentru valori**.
3. Apăsăți butonul **START** pentru a porni funcția Păstrare la cald.

⚠ ATENȚIE

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

Curățare cu aburi

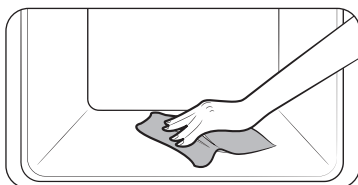
Această funcție este utilă pentru curățarea cu aburi a cantităților mici de resturi depuse.



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



2. Rotiți **Butonul disc pentru moduri** pentru a utiliza funcția **Curățare**.
3. Selectați **'C1'** de pe afișaj folosind **Butonul disc pentru valori** și butonul **OK** pentru a utiliza **Curățare cu aburi**.
4. Apăsăți butonul **START** pentru a porni funcția de Curățare cu aburi.



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

AVERTISMENT

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

NOTĂ

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

Dezodorizare

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





1. Rotiți **Butonul disc pentru moduri** pentru a utiliza funcția **Curățare**.
2. Selectați **'C2'** de pe afișaj folosind **Butonul disc pentru valori** și butonul **OK** pentru a porni funcția **Dezodorizare**.
3. Fixați timpul de funcționare folosind **Butonul disc pentru valori**.
4. Apăsăți butonul **START** pentru a porni funcția Dezodorizare.

Funcții și comenzi

Mai multe funcții

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


Temporizator

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


Blocare

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

Semnal sonor

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

Wi-Fi


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

Configurarea ușoară a aplicației

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

Din motive de siguranță, funcția de telecomandă nu este disponibilă în modul microunde.

Conectarea cuptorului cu microunde

1. Descărcați aplicația SmartThings și deschideți-o pe dispozitivul mobil.
2. Urmăriți instrucțiunile afișate de aplicație pe ecran pentru a conecta cuptorul.
3. Țineți apăsat  timp de 3 secunde pentru conectarea cu dispozitivul Wi-Fi.

Prepararea inteligentă

Prepararea manuală

Ghid de preparare la microunde

Instrucțiuni cu caracter general

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde

Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspătă sau congelată. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătită la cuptorul cu microunde.

Acoperirea în timpul preparării

Alimentele trebuie acoperite în timpul preparării, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri, de exemplu, cu un platou din ceramică, un capac din plastic sau cu folie specială pentru microunde.

Duratele de așteptare

După terminarea preparării alimentelor, este important să le lăsați să stea pentru durata de așteptare recomandată, pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

Ghid de preparare pentru legume congelate

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se prepară legumele acoperite pe durata minimă (consultați tabelul).

Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

Alimente	Porție (g)	Putere (W)	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
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.

Alimente	Porție (g)	Putere (W)	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Fasole verde	300	600	7½-8½	2-3	Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece.
Amestec de legume (Morcovi/Mazăre/Porumb)	300	600	7-8	2-3	Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece.
Amestec de legume (Chinezesc)	300	600	7½-8½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece.

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată altă cantitate - vezi tabelul. Se prepară acoperite pe durata minimă (consultați tabelul). Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul și după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se lasă să stea acoperite timp de 3 minute.

Sfat: Se taie legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Toate legumele proaspete se vor prepara la putere maximă (900 W).

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

Prepararea inteligentă

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

Ghid de preparare pentru orez și paste

Orez: Se folosește un bol mare de sticlă pyrex, cu capac. (Rețineți faptul că orezul își dublează volumul în timpul preparării.) Se acoperă cu un capac. După trecerea timpului de preparare, se amestecă înainte de a se lăsa să stea. Se adaugă sare sau mirodenii și unt. Rețineți faptul că este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se folosește un bol mare din sticlă pyrex. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Se gătește fără capac. Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

Alimente	Porție (g)	Putere (W)	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Orez alb (Prefiert)	250 375	900	17-18 18-20	5	Se adaugă 500 ml de apă rece. Se adaugă 750 ml de apă rece.
Orez brun (Prefiert)	250 375	900	20-22 22-24	5	Se adaugă 500 ml de apă rece. Se adaugă 750 ml de apă rece.
Orez amestec (Orez alb + Orez sălbatic)	250	900	17-19	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Amestec de porumb (Orez + Cereale)	250	900	18-20	5	Se adaugă 400 ml de apă rece.
Paste	250	900	10-11	5	Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte.

Reîncălzire

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracțiune din timpul necesar pentru reîncălzirea în cuptoarele obișnuite.

Aranjarea și acoperirea

Evitați să reîncălziți alimente de mari dimensiuni, cum ar fi o bucată mare de carne – acestea se supraîncălzesc și se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Veți obține rezultate mult mai bune dacă reîncălziți bucăți mici. Păstrarea alimentelor acoperite în timpul încălzirii va preveni, de asemenea, uscarea acestora.

Nivelurile de putere

Nivelurile de putere diferite pot fi folosite pentru reîncălzirea alimentelor.

În general, pentru cantități mari de alimente sensibile sau care se încălzesc repede, de exemplu, plăcinta cu carne tocată, este mai indicat să folosiți un nivel de putere mai mic.

Amestecarea

Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi. Amestecarea este importantă îndeosebi atunci când încălziți lichide.

Încălzirea și duratele de așteptare

Când reîncălziți un aliment pentru prima dată, este bine să notați durata, pentru a o consulta pe viitor. Evitați supraîncălzirea. Dacă nu știți cu precizie timpul necesar, este de preferat să alegeți o durată de preparare mai redusă. Dacă este nevoie, puteți adăuga timp suplimentar pentru încălzire. Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite degajă aburi fierbinți. Așteptați câteva minute după reîncălzire, pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor. Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este de 2-4 minute.

Reîncălzirea lichidelor

Acordați o atenție specială încălzirii lichidelor. Pentru a nu da în clocot și pentru a evita opărirea, puneți o linguriță sau o baghetă de sticlă în băutură. Amestecați în timpul încălzirii, și întotdeauna după încălzire. Lăsați întotdeauna să treacă minimum 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze.

Reîncălzirea hranei pentru bebeluși

Hrană pentru bebeluși

Procedați cu atenție sporită atunci când reîncălziți hrana pentru bebeluși. Puneți alimentele într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Lăsați să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecați din nou și verificați temperatura. Temperatura de servire recomandată este între 30 și 40 °C.

Lapte pentru bebeluși

Turnați laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziți-l fără capac. Nu încălziți niciodată biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece biberonul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și agitați din nou înainte de servire. Verificați cu grijă temperatura laptelui și a hranei pentru bebeluș înainte de servire. Temperatura de servire recomandată este de 37 °C.

Reîncălzirea laptelui și a hranei pentru bebeluși

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Alimente	Porție	Putere	Timp	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Hrană pentru bebeluși (Legume + Carne)	190 g	600 W	30-40 sec.	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.

Prepararea inteligentă

Alimente	Porție	Pornire	Timp	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Budincă pentru bebeluși (Cereale + Lapte + Fructe)	190 g	600 W	20-30 sec.	2-3	Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Așteptați 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
Lapte pentru bebeluși	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. Între 50 sec. și 1 min.	2-3	Se amestecă sau se agită bine și se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se așază în centrul tăvii de ceramică. Se gătește fără capac. Se agită bine și se așteaptă cel puțin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine și se verifică temperatura cu atenție.

Reîncălzirea lichidelor și alimentelor

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Alimente	Porție	Pornire	Timp	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Băuturi	250 ml (1 cană) 500 ml (2 căni)	900 W	1½-2 2-3	1-2	Se toarnă într-o ceașcă de ceramică și se reîncălzește fără capac. Se așază în centrul tăvii de ceramică. Se amestecă cu grijă înainte și după durata de așteptare.
Supă (Rece)	250 g	900 W	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 W	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 (Rece)	350 g	600 W	5-6	2-3	Se toarnă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.
Meniu complet gata preparat (Rece)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Se așază 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde.

Decongelarea

Microundele reprezintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar dacă aveți musafiri neanunțați.

Carnea de pasăre congelată trebuie să fie bine dezghețată înainte de a fi gătită. Îndepărtați legăturile metalice și ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezghețat.

Așezați alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceți pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeți lichidul rezultat și îndepărtați imediat măruntaiele. Verificați alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc. Dacă părți mai mici sau mai subțiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâșii mici de folie de aluminiu până la încheierea decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre se încălzește la suprafață, apăsați **STOP** și lăsați carnea 20 de minute înainte de a continua. Decongelarea peștelui, a cărnii roșii și a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de așteptare până la decongelarea completă va varia în funcție de cantitatea decongelată. Consultați tabelul de pe pagina următoare.

Sfat: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantitățile mai mici necesită mai puțin timp decât cele mai mari. Aveți în vedere această sugestie atunci când congelați și decongelați alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la -20 °C, folosiți ca reper tabelul următor.

Alimentele congelate trebuie decongelate la nivelul de putere pentru decongelare (180 W).

Se așază alimentele pe tava de ceramică și se introduce tava pe grătarul pentru nivelul 1.

Alimente	Porție (g)	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
CARNE				
Carne de vită tocată	250	6-7	15-30	Așezați carnea pe platoul de ceramică. Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare.
	500	8-12		
Friptură de porc	250	7-8		
CARNE DE PASĂRE				
Bucăți de pui	500 g (2 buc.)	12-14	15-60	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.
Pui întreg	1200	28-32		
PEȘTE				
File de pește	200	6-7	10-25	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.
Pește întreg	400	11-13		

Prepararea inteligentă

Alimente	Porție (g)	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
FRUCTE				
Fructe de pădure	300	6-7	5-10	Împrăștiați fructele pe un platou rotund din sticlă cu diametru mare.
PÂINE				
Chifle (cca. 50 g fiecare)	2 buc. 4 buc.	1-1½ 2½-3	5-20	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.
Toast/Sandvici	250 500	4-4½ 7-9		

Rapid și ușor

Topirea untului

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

Topirea ciocolatei

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

Topirea mierii cristalizate

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

Topirea gelatinei

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

Prepararea glazurilor (pentru torturi și prăjituri)

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

Prepararea gemului

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

Prepararea budincilor

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

Rumenirea feliilor de migdale


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

Depanare

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

Aspecte de verificat

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

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

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

Depanare

Problemă	Cauză	Acțiune
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 ușă.
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.

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
Dezghetărea 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 în timp ce este activă funcția Eco. Închideți și deschideți din nou ușa sau apăsați butonul „Înapoi”.
	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, acest semnal sonor indică faptul că alimentele trebuie întoarse pe partea cealaltă în timpul dezghetării.	După întoarcerea alimentelor, apăsați din nou butonul Start pentru a reporni funcționarea.

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul nu este echilibrat.	Cuptorul este instalat pe o suprafață denivelată.	Asigurați instalarea cuptorului pe o suprafață orizontală, stabilă.
Apar scânteii 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.
Ies aburi pe la ușă.	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.

Depanare

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

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

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

Cod de informare

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

Cod	Descriere	Acțiune
C-F0	Nu există comunicare între MICOM principal și SubMICOM.	Scoateți din priză cablul de alimentare și contactați un centru de service Samsung din zona dumneavoastră.
C-F1	Apare numai atunci când Citire sau Scriere EEPROM nu funcționează.	Opriiți cuptorul și încercați din nou.
C-F2		
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	Microunde	1650 W
Putere de ieșire		100 W / 900 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	34,5 kg
	Cu ambalaj de transport	39,1 kg

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

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

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

NOTĂ

Prin prezenta, Samsung declară faptul că acest echipament radio respectă Directiva 2014/53/UE și dispozițiile legale relevante din Marea Britanie.

Textul integral al declarației de conformitate UE și al declarației de conformitate pentru Marea Britanie poate fi consultat la următoarea adresă de internet: Declarația de conformitate oficială se poate consulta la adresa <http://www.samsung.com>. Accesați Support (Asistență) > Search Product Support (Căutare produs pentru asistență), apoi introduceți denumirea modelului.

	Gamă de frecvență	Putere de transmisie (maximă)
WiFi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Anexă

Anunț Open Source

Software-ul inclus în acest produs conține un software Open Source.

URL-ul următor http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 duce la informații despre licența Open Source aferentă acestui produs.



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



Microwave oven

User manual

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3
Important safety instructions	3
General safety	5
Microwave operation precautions	6
Limited warranty	6
Product group definition	7
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	7
Installation	8
What's included	8
Installation instructions	8
Maintenance	11
Cleaning	11
Replacement (repair)	12
Care against an extended period of disuse	12
Before you start	12
Control panel	12
Clock	13
About microwave energy	13
Cookware for microwave	14
Operations	15
Feature overview	15
Microwave mode	16
Auto mode	17
Auto cooking	18
Special functions	20

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

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Safety instructions

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

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

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

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

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

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

(Turntable models only)

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

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

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

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

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

This Appliance should be allowed to 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.

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only. Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function. Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord. If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.

Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Safety instructions

Microwave warning

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

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

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

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

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

Microwave oven precautions

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

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

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

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

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

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

Always use oven mitts when removing a dish.

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

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

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

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

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

Microwave operation precautions

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

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

Limited warranty

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

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
 - A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.
- Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

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

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven.

To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

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

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

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



(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

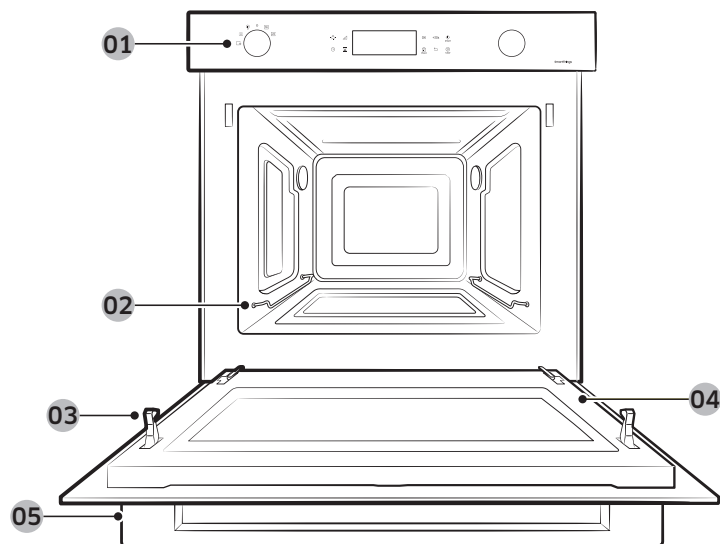
For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

What's included

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

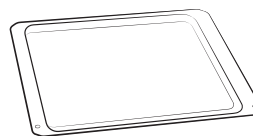
Oven at a glance



- 01 Control panel 02 Support Rack 03 Safety door lock
04 Door 05 Door Handle

Accessories

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



Ceramic tray
(Useful for microwave mode.)



3 Screws (M4 L25)

NOTE

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

Installation instructions

General Technical Information

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

This appliance complies with EU regulations.

Disposal of Packaging and Appliance

Packaging is recyclable.

Packaging may consist of the following materials:

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

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

Safety

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

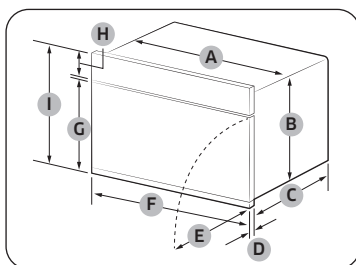
Electrical Connection

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

Install in the Cabinet

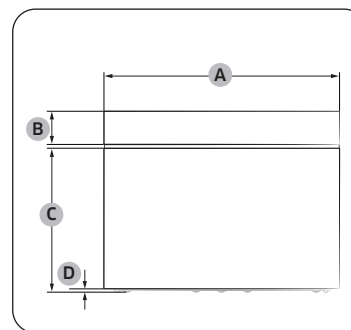
Kitchen Cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 °C. Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

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



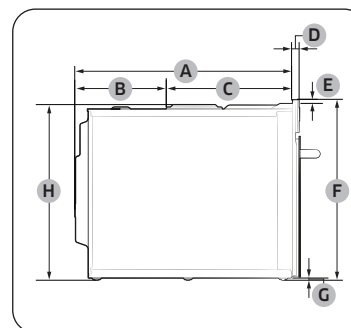
Oven (mm)

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



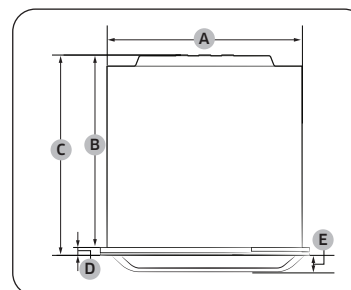
Oven (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Oven (mm)

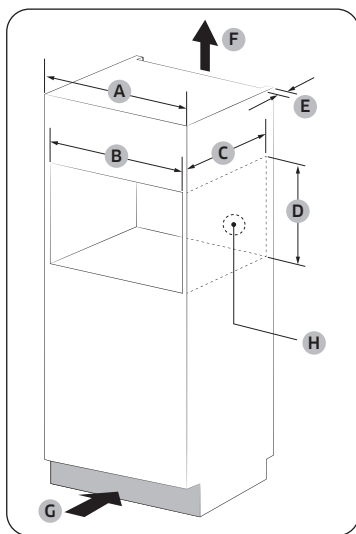
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Oven (mm)

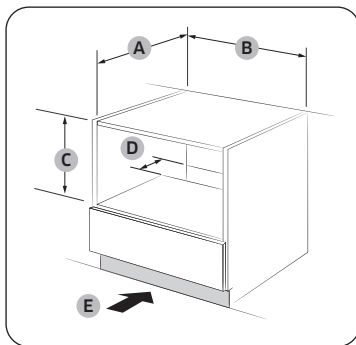
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Installation



Built-in cabinet (mm)

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

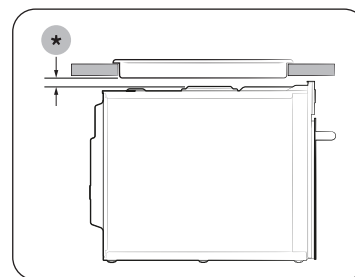


Under-sink cabinet (mm)

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

NOTE

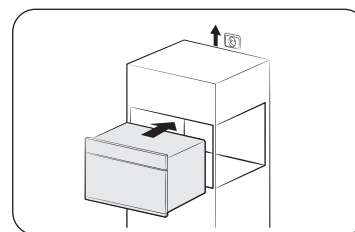
Minimum height requirement (C) is for oven installation alone.



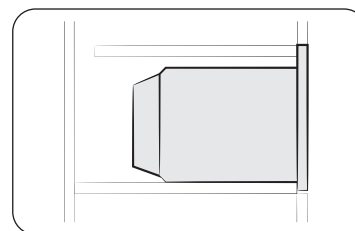
Installing with a hob

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

Mounting the oven



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



2. Slide the oven completely into the recess.

Maintenance

Cleaning

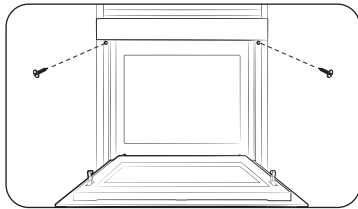
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing (applicable models only). If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean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

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

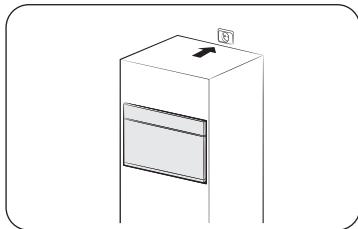
1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the cavity.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

⚠ CAUTION

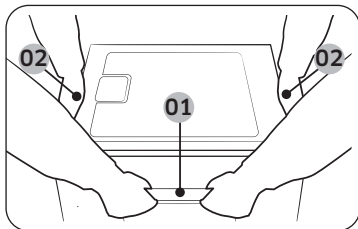
- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent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



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



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



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

- 01 Door handle
02 Side handle

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

Maintenance

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

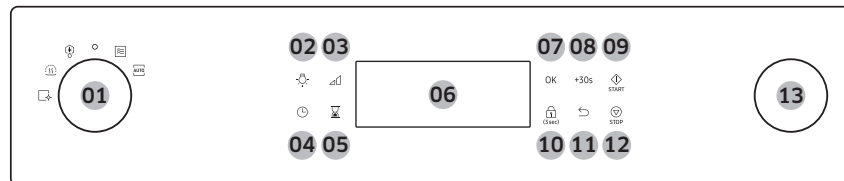
If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Before you start

There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe.

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.




01 Mode Dial	Turn the Mode Dial to wake the control panel or to select a desired cooking mode or function.
02 Light	Tap to turn the oven light on or off.
03 Power Level	Use to change the power level.
04 Clock	Tap to change the current time.
05 Timer	Tap to use kitchen timer function.
06 Screen	Displays the menu, information and cooking progress.
07 OK	Select the current value.
08 +30sec	Tap to increase microwave cooking time by 30 seconds.
09 Start	Tap to start the oven operation.
10 Child Lock	Tap and hold for 3 seconds to activate or deactivate. Child Lock is available only in standby state.
11 Back	Tap to move to the previous screen or to cancel the cooking.
12 Stop	Tap to stop the oven operation.
13 Value Dial	Turn the Value Dial to adjust the setting value for your selection. Turn to the right to increase or turn to the left to decrease.

Clock

It is important to set the correct time to ensure correct automatic operations.



To set the clock time

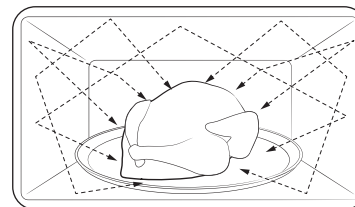
1. Tap and hold  for 3 seconds.
2. Set the clock time (hour and minute) using **Value Dial** and **OK** button.

NOTE

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

About microwave energy

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



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

NOTE

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

Before you start

Cookware for microwave

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

Requirements:

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

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

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

Operations







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

○ : Microwave-safe

△ : Use caution

✗ : Not microwave-safe

Feature overview

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


Operations

Microwave mode

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

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



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

CAUTION




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

Power level

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

To change the Power level and cook time during cooking



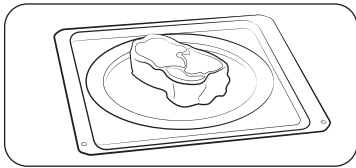
1. Tap  during cooking.
2. Select **Power level** using **Value Dial**.
3. Tap .
4. Tap  and use **Value Dial** to change the cooking time and tap **START** button to start.
 - You can also add 30 seconds of operating time using **+30s** button.

Microwave

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

- Use only microwave-safe cookware.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Microwave	>	-	>	Cooking time (Power Level)	>	-



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

CAUTION

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

Auto mode

The oven offers 2 different auto modes for your convenience: Auto Defrost and Auto Cook. Select one that best fits your needs.



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

CAUTION

Always use oven gloves while taking out food.

NOTE

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

Operations

Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 15 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

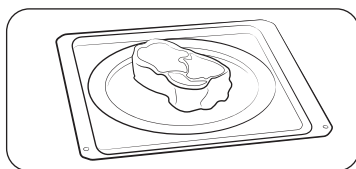
Step 1
Auto cook

>

Step 2
Menu

>

Step 3
Weight



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

Auto defrost

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

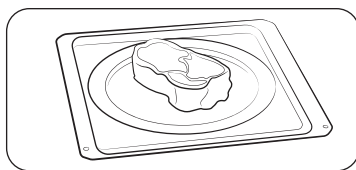
Step 1
Auto defrost

>

Step 2
Menu

>

Step 3
Weight



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

Auto cooking

Auto cook guide

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

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

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

 **NOTE**

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

Operations

Auto defrost guide

No.	Food	Weight (kg)	Instructions
1	Meat	0.2-1.5	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2	Poultry	0.2-1.5	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3	Fish	0.2-1.5	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-90 minutes.
4	Bread/ Cake	0.1-0.8	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes.
5	Fruit	0.1-0.6	Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits. Stand for 5-15 minutes.

NOTE

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

Special functions

Keep Warm

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

When cooking is complete,



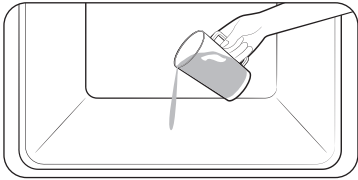
1. Turn the **Mode Dial** to use **Keep Warm** function.
2. Set the operating time by using **Value Dial**.
3. Tap **START** button to start Keep Warm.

CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that just have been cooked.
- Do not run this function for more than 1 hour. Otherwise, this may affect food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food when using this function.

Steam Clean

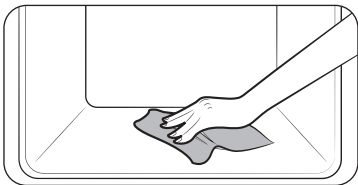
This function is useful for cleaning light soiling with steaming.



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



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



5. After complete **Steam Clean**, use a dry cloth to clean inside the oven.

WARNING

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

NOTE

- Use this feature only when the oven has cooled completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.
- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the microwave oven.
- If the oven is hot inside, auto cleaning will not activate. Wait until the oven cools down, and then try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

Deodorisation

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





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

Operations



More Functions

Menu	Description
Timer	You can set the timer.
Lock	You can lock the control panel.
Sound	You can turn the oven's sound (beeps) on or off.
Wi-Fi	You can turn the Wi-Fi on or off.


Timer

1. Tap  to use **Timer function**.
2. Set the timer (hour and minute) using **Value Dial**.
3. Tap **OK** to start the timer.
4. Tap **STOP** to cancel the timer and tap  to edit the timer.


Lock

1. Tap and hold  for 3 seconds to lock the oven.
2. To unlock the oven, tap and hold  for 3 seconds.

Sound

1. Tap and hold  for 3 seconds to use **More Functions**.
2. Set option to number 1 by using **Value Dial** and **OK** button to change **Sound** setting.
3. Change the option on or off by using **Value Dial** and then tap **OK**.

Wi-Fi


1. Tap and hold  for 3 seconds to use **More Functions**.
2. Set option to number 2 by using **Value Dial** and **OK** button to change **Wi-Fi** setting.
3. Change the option on or off by using **Value Dial** and then tap **OK**.

AP Easy Setup

To use the oven's monitoring, you must download the SmartThings app to a mobile device. Functions operated by the SmartThings app may not work smoothly if communication conditions are poor or the oven is installed in a place with a weak Wi-Fi signal.

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

How to connect the microwave oven

1. Download and open the SmartThings app on your mobile device.
2. Follow the app's on-screen instructions to connect your oven.
3. Tap  for 3 seconds to connect with Wi-Fi device.

Cooking Smart

Manual cooking

Microwave cooking guide

General guidelines

Food suitable for microwave cooking

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

Covering during cooking

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

Standing times

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

Cooking guide for frozen vegetables

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

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

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

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

Cooking guide for fresh vegetables

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

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

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

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the center.
Brussels Sprouts	250	5-6	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250	5-6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	5-6 7-8	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the center.

Cooking Smart

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Courgettes	250	3-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250	3-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	3-4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250	4-5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250	4-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250	5-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass Pyrex bowl with lid. (Note that rice doubles in volume during cooking.) Cook covered. After cooking time is over, stir before letting stand. Add salt or herbs and butter. Note that rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

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

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

Reheating

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

Arranging and covering

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

Power levels

Different power levels can be used for reheating foods.

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

Stirring

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

Heating and standing times

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

Reheating liquids

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

Reheating baby food

Baby food

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

Baby milk

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

Reheating baby food and milk

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

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instruction
Baby Food (Vegetable + Meat)	190 g	600 W	30-40 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.

Cooking Smart

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instruction
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20-30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or Shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, Shake well and check the temperature carefully.

Reheating liquids and food

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

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instruction
Drink	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900 W	1½-2 2-3	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup in the center of ceramic tray. Stir carefully before and after standing time.
Soup (Chilled)	250 g	900 W	3-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Pasta with sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Plated meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film.

Defrosting

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

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

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

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

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

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

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

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

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
MEAT				
Minced Beef	250	6-7	15-30	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.
	500	8-12		
Pork Steaks	250	7-8		
POULTRY				
Chicken Pieces	500 (2 pcs)	12-14	15-60	First, put chicken pieces skin - side down, whole chicken breast - side - down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.
Whole Chicken	1200	28-32		
FISH				
Fish Fillets	200	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.
Whole Fish	400	11-13		

Cooking Smart

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
FRUIT				
Berries	300	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish with a large diameter.
BREAD				
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.
Toast/ Sandwich	250 500	4-4½ 7-9		

Quick & Easy

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Melting crystallized honey

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

Melting gelatine

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

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices


Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the  button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
There is no power to the oven.	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

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

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Back" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.

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

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30 secs button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 secs button when it was not operating.

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

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

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
C-F1	Only occurs when EEPROM Read or Write is not working.	
C-F2	The touch key is malfunction.	Stop the oven and then try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Microwave	1650 W
Output Power		100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 x 456 x 570 mm
	Built-in	560 x 446 x 549 mm
Volume		50 liter
Weight	Net	34.5 Kg
	Shipping	39.1 Kg

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
WiFi	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min)	20 min.
Off mode	Power consumption	0.5 W
	Period of time for the power management (min)	30 min.

Data determined according to standard EN 50564 and Regulation (EC) No 1275/2008.

NOTE

Hereby, Samsung declares that this radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements in the UK.

The full text of the EU declaration of conformity and the UK declaration of conformity is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at <http://www.samsung.com>. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Appendix

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software.
The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.



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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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

