

# Mikrovågsugn

---

## Bruksanvisning

NQ50K3130\*\*

---



**SAMSUNG**

# Innehåll

## Säkerhetsinstruktioner 3

|                                                                               |   |
|-------------------------------------------------------------------------------|---|
| Viktiga säkerhetsanvisningar                                                  | 3 |
| Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter) | 8 |

## Installation 9

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Vad som medföljer                | 9  |
| Installationsinstruktioner       | 10 |
| Installera i det inbyggda skåpet | 10 |

## Underhåll 12

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Rengöring                                 | 12 |
| Byte (reparation)                         | 12 |
| Skötsel vid en längre tid utan användning | 12 |

## Innan du börjar 13

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Klocka                                | 13 |
| Timer                                 | 13 |
| Ljud På/Av                            | 14 |
| Energibesparing                       | 14 |
| Om mikrovågsenergi                    | 14 |
| Kokkärn för tillagning i mikrovågsugn | 15 |

## Användning 16

|                   |    |
|-------------------|----|
| Manöverpanel      | 16 |
| Mikrovågsläge     | 17 |
| Automatiska lägen | 19 |
| Specialfunktioner | 20 |

## Smart tillagning 22

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Automatisk tillagning           | 22 |
| Tillagningsguide för mikrovågor | 24 |

## Felsökning 29

|                   |    |
|-------------------|----|
| Kontrollpunkter   | 29 |
| Informationskoder | 33 |

## Tekniska specifikationer 34

# Säkerhetsinstruktioner

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

## ENDAST MIKROVÅGSFUNKTION

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

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

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

**WARNING!** Låt endast barn använda ugnen utan tillsyn när de fått tillräckliga instruktioner och kan använda ugnen på ett säkert sätt samt förstår riskerna med felaktig användning. Den här apparaten är bara till för privat bruk och är inte avsedd för att används:

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

Använd endast redskap som passar för mikrovågsugnar.

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

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

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

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

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

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

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

## Säkerhetsinstruktioner

Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas.

Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

Apparaten är avsedd för att användas inbyggd.

Apparaten skall inte placeras i ett skåp.

Apparaten ska inte rengöras med en vattenstråle.

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

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

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

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan övervakning. Om strömkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, en servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

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

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

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

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



## ENDAST UGNSFUNKTION – TILLVAL

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

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

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

Ångrengörare får inte användas.

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

**VARNING!** Apparaten ska vara helt avstängd vid byte av lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

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

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

Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen.

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

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

Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när enheten används.

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

## Säkerhetsinstruktioner

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

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

### Allmän säkerhet

Eventuella ändringar eller reparationer får endast utföras av kvalificerad personal.

Värm inte mat eller vätska förseglade i behållare för mikrovågsfunktionen. Använd inte bensen, thinner, alkohol, ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra ugnen.

Installera inte ugnen: nära ett element eller brandfarligt material; platser som är fuktiga, feta, dammiga eller utsatta för direkt solljus eller vatten; eller där gas kan läcka; eller en ojämn yta.

Den här ugnen måste jordas ordentligt i enlighet med lokala och nationella bestämmelser.

Använd regelbundet en torr trasa för att avlägsna främmande ämnen från kontaktens terminaler och kontakter.

Dra inte och böj inte överdrivet mycket på nätkabeln och placera inga tunga föremål på den.

Om det finns en gasläcka (propan, LP etc.) ska du omedelbart vädra.

Rör inte strömsladden.

Rör inte strömkontakten med våta händer.

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

Tryck inte för hårt på och slå inte på ugnen.

Placera inte ugnen över ömtåliga föremål.

Se till att spänning, frekvens och ström matchar produktspecifikationer.

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

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

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

Håll eller spruta inte vatten direkt på ugnen.

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

Spraya inte antändbara material, exempelvis insektsmedel, på ugnen.

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

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

### Mikrovågsvarning

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

Följ dessa anvisningar för Fösta hjälpen i händelse av skållskador:

**1.** Håll det skållade området under kallt vatten i minst 10 minuter.

**2.** Täck med ett rent och torrt förband.

**3.** Stryk inte på krämer, oljor eller lotioner.

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

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

### Försiktighetsåtgärder för mikrovågsugn

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

Ta bort metallklämmor. Elektriska ljusbågar kan uppstå.

Använd inte ugnen till att torka tidningar eller kläder.

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

Håll strömsladden och kontakten borta från vatten- och värmekällor.

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

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

Använd alltid grytlappar när du tar ut en maträtt.

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

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

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

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

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

### Försiktighetsåtgärder för användning av mikrovågsugnen

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

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

## Säkerhetsinstruktioner

### Begränsad garanti

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

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

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

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

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

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

### Produktgruppdefinition

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

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

### Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

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

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

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

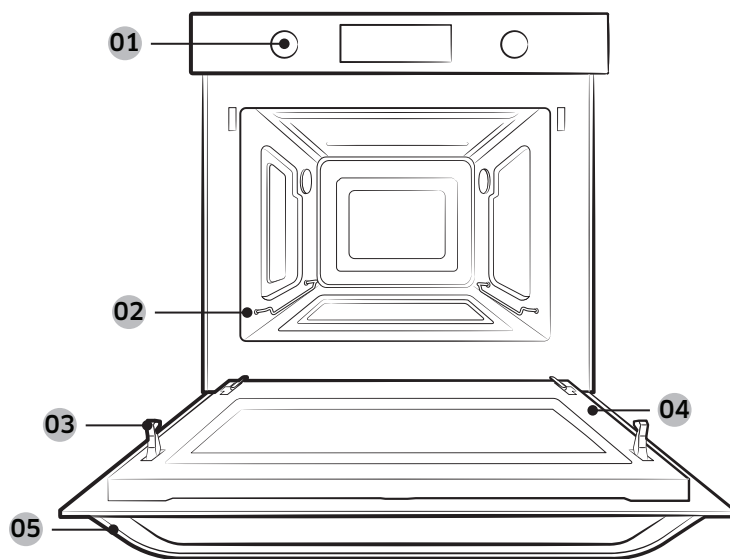
Besök [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html) om du vill veta mer om Samsungs miljöengagemang och om produktspecifika lagenliga skyldigheter (t.ex. REACH).

## Installation

### Vad som medföljer

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

### En överblick över ugnen



**01** Manöverpanel

**02** Stödrack

**03** Säkerhetslås  
för lucka

**04** Lucka

**05** Luckhandtag

### Tillbehör

Följande tillbehör medföljer din mikrovågsugn:



Keramikfat  
(Användbar för  
mikrovågsläge.)



## Installation

### Installationsinstruktioner

#### Allmän teknisk information

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

#### Avfallshantering av förpackning och enhet

Förpackningen är återvinningsbar.

Förpackningen består av följande material:

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

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

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

#### Säkerhet

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

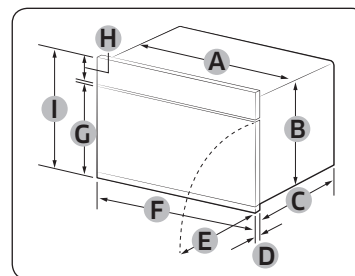
#### Elanslutningar

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

### Installera i det inbyggda skåpet

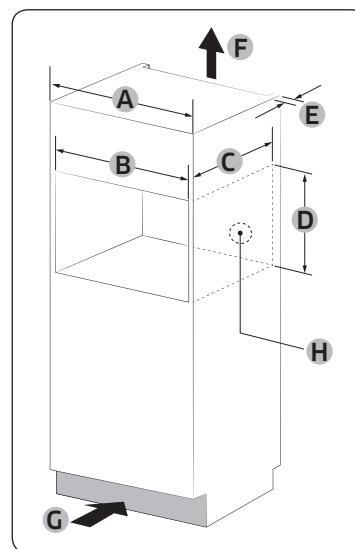
Inbyggda köksskåp i kontakt med ugnen måste vara värmetåliga upp till 100 °C. Samsung tar inget ansvar för skador som uppstår på inbyggda skåp på grund av värmen.

#### Måttkrav för installation



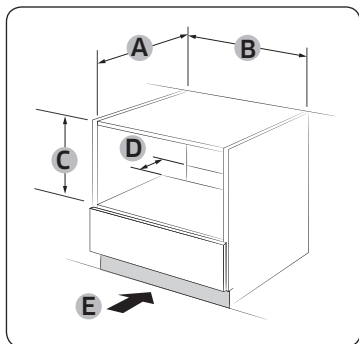
Ugn (mm)

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



Inbyggd i skåp (mm)

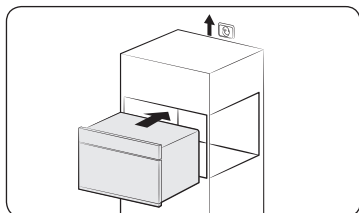
|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| A | 600                               |
| B | Min. 564-568                      |
| C | Minst 550                         |
| D | Minst 445 / Max. 450              |
| E | Minst 50                          |
| F | 200 cm <sup>2</sup>               |
| G | 200 cm <sup>2</sup>               |
| H | Utrymme för eluttag<br>(30 Ø Hål) |



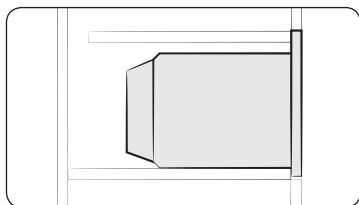
Inbyggt skåp under diskho (mm)

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

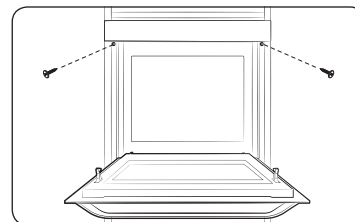
## Montering av ugnen



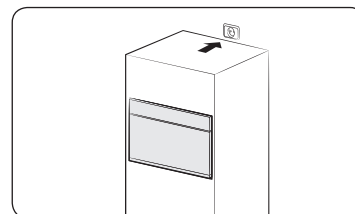
1. Skjut in ugnen en bit i öppningen.  
För anslutningskabeln till strömkällan.



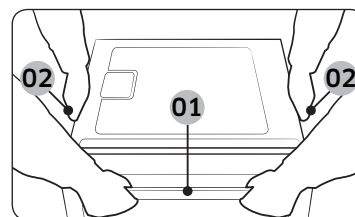
2. Skjut in ugnen helt i öppningen.



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



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



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

**01** Luckhandtag

**02** Sidohandtag

## Underhåll

### Rengöring

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

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

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

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

#### ⚠ **VAR FÖRSIKTIG!**

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

### Byte (reparation)

#### ⚠ **VARNING!**

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

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

### Skötsel vid en längre tid utan användning

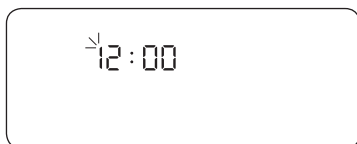
- Om du inte använder ugnen under en längre tid ska du dra ur strömkabeln och flytta ugnen till en torr, dammfri plats. Damm och fukt som ansamlats inne i ugnen kan påverka ugnens prestanda.

## Innan du börjar

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

### Klocka

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



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



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



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

#### OBS!

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

### Timer

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



1. Tryck på .



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

#### OBS!

- När tiden går ut piper ugnen och meddelandet "0:00" blinkar på skärmen.
- Du kan ändra timerinställningarna när som helst.



# Innan du börjar

## Ljud På/Av

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



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



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

## Energibesparing

Energisparläget sparar el när ugnen inte används.



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

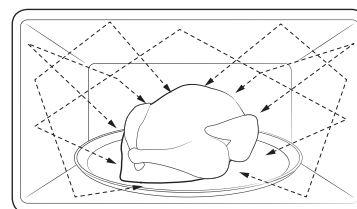
Om du vill inaktivera energisparläget ska du öppna luckan eller trycka på valfri knapp.

### OBS!

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

## Om mikrovågsenergi

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



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

### OBS!

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



## Kokkärsl för tillagning i mikrovågsugn

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

### Krav:

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

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

| Material              | Mikrotålig | Beskrivning                                     |
|-----------------------|------------|-------------------------------------------------|
| Glaskärl              | ○          | Ugnssäkra kärl                                  |
|                       | ○          | Finare glas                                     |
|                       | ○          | Glasburkar                                      |
| Metall                | ×          | Tallrikar                                       |
|                       | ×          | Fryspåsar med metallförslutningar               |
| Papper                | ○          | Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper |
|                       | ×          | Återvunnet papper                               |
| Plast                 | ○          | Behållare                                       |
|                       | ○          | Plastfolie                                      |
|                       | △          | Fryspåsar                                       |
| Vax- eller smörpapper |            | ○                                               |

○: Mikrotålig

△: Var försiktig

×: Inte mikrotålig

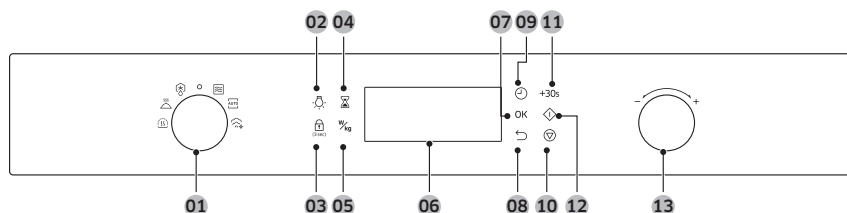
Innan du börjar



# Användning

## Manöverpanel

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



|    |                  |                                                                                                                                         |
|----|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 | Lägesväljaren    | Vrid på lägesväljaren för att välja ett önskat tillagningsläge eller en funktion.                                                       |
| 02 | Ugnsampa         | Tryck på den här knappen för att slå på eller av den invändiga lampen.                                                                  |
| 03 | Barnlås          | Håll intryckt i 3 sekunder för att aktivera eller inaktivera. Barnlås är endast tillgängligt i standby-läge.                            |
| 04 | Timer            | Med timern kan du kontrollera tiden eller tid kvar under tillagning.                                                                    |
| 05 | Effektnivå/Vikt  | Använd för att ändra effektnivån eller vikten.                                                                                          |
| 06 | Skärm            | Visar nödvändig information om valda funktioner och inställningar.                                                                      |
| 07 | OK               | Tryck för att bekräfta dina inställningar.                                                                                              |
| 08 | Tillbaka         | Tryck för att gå tillbaka till standardinställningen.                                                                                   |
| 09 | Tillagningstid   | Tryck för att ställa in tillagningstiden.                                                                                               |
| 10 | Stopp            | Tryck för att stoppa tillagning. Denna knapp används även för att avbryta det aktuella läget.                                           |
| 11 | +30s             | Använd för att lägga till 30 sekunder till tillagningstiden.                                                                            |
| 12 | Start            | Tryck för att starta tillagning.                                                                                                        |
| 13 | Inställningsratt | Vrid på inställningsratten för att ställa in inställningsvärdet för ditt val. Vrid till + för att öka eller vrid till - för att minska. |

## Översikt över funktioner

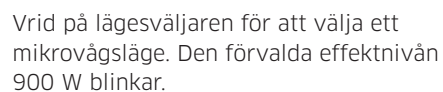
| Egenskap          |  | Beskrivning                                                                                                                |
|-------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Manuellt läge     |  | Mikrovågsenergin gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg. (100-900 W) |
|                   |  | Automatisk tillagning                                                                                                      |
| Automatiskt läge  |  | Automatisk upptining                                                                                                       |
|                   |  | Automatisk uppvärmning                                                                                                     |
| Specialfunktioner |  | Varmhållning                                                                                                               |
|                   |  | Ångrengöring                                                                                                               |



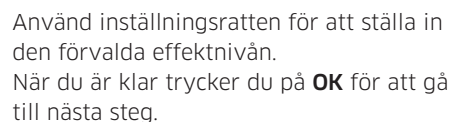


## Steg 1. Välj läge

## Steg 1. Välj läge

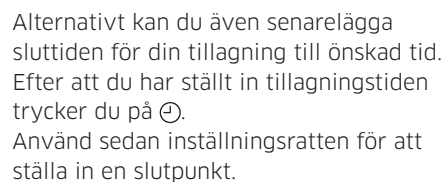
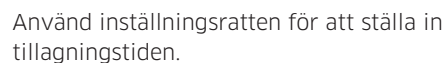


## Steg 2. Ställa in effektnivån

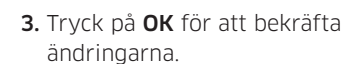
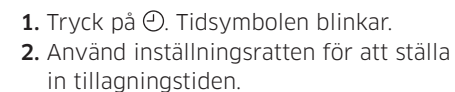


Om effektnivån inte anges inom  
5 sekunder går ugnen till nästa steg.

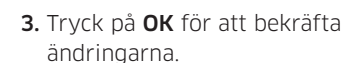
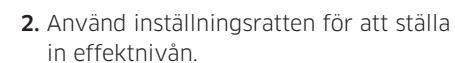
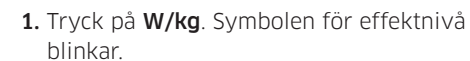
### Steg 3. Ställ in tillagningstid



### Ändra tillagningstiden under tillagning



### Ändra temperaturen eller effektnivån under tillagning



# Användning

## Stoppa driften



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



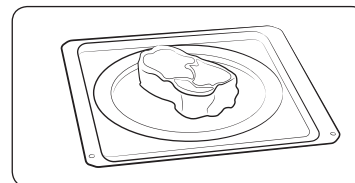
Eller så kan du vrida lägesväljaren till "0".

## Mikrovågsugn

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

- Använd endast mikrotåliga tillbehör.

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



1. Lägg maten i en mikrotålig behållare, placera den sedan på rekommenderat tillbehör och stäng luckan.
2. Följ steg 1–3 i **Mikrovågsläget** på sidan 17.
3. När tillagningen är klar blinkar "0:00". Använd grytlorpar när du ska ta ut maten.

### Enkel start

Om du vill värma upp en rätt under en kort tid på högsta effekt (900 W) ska du välja **Mikrovågsugn** och sedan trycka på .

### Effektnivå

| Nivå      | Procent (%) | Uteffekt (W) | Beskrivning                                          |
|-----------|-------------|--------------|------------------------------------------------------|
| HÖG       | 100         | 900          | Använd för att värma vätska.                         |
| HÖG LÅG   | 83          | 750          | Använd för att värma och tillaga.                    |
| MEDELHÖG  | 67          | 600          |                                                      |
| MEDEL     | 50          | 450          | Använd för att tillaga kött och värma upp grönsaker. |
| MEDELLÅG  | 33          | 300          |                                                      |
| UPPTINING | 20          | 180          | Använd för att tina innan tillagning.                |
| LÅG       | 11          | 100          | Använd för att tina grönsaker.                       |

## Automatiska lägen

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

### Steg 1. Välj läge



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

### Steg 2. Välj program



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

### Steg 3. Ställ in vikten



Använd inställningsratten för att ställa in vikten. När du är klar ska du trycka på **OK**.

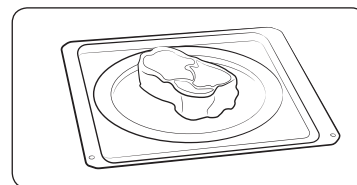
### OBS!

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

## Automatisk uppvärmning

Ugnen har 9 uppvärmningsprogram för din bekvämlighet. Tillagningstiden och effektnivån justeras enligt valt program.

| Steg 1                 | Steg 2   | Steg 3 |
|------------------------|----------|--------|
| Automatisk uppvärmning | 1 till 9 | Vikt   |

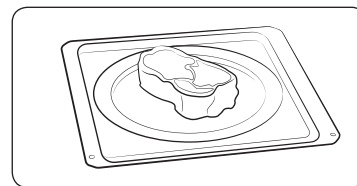


1. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på rekommenderat tillbehör och stäng luckan.
2. Följ steg 1-3 i det **Automatiska läget** på den vänstra kolumnen.
3. När tillagningen är klar blinkar "0:00". Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

## Automatisk tillagning

För nya kokar erbjuder ugnen totalt 6 automatiska tillagningsprogram. Utnyttja denna funktion för att spara tid eller lära dig snabbare. Tillagningstiden och effektnivån justeras enligt valt recept.

| Steg 1     | Steg 2   | Steg 3 |
|------------|----------|--------|
| Automatisk | 1 till 6 | Vikt   |



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



# Användning

## Automatisk upptining

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

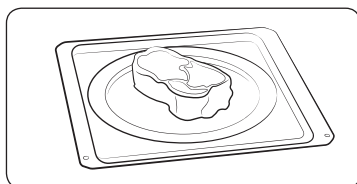
Steg 1  
Upptining

>

Steg 2  
1 till 5

>

Steg 3  
Vikt



1. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på rekommenderat tillbehör och stäng luckan.
2. Följ steg 1-3 i det **Automatiska läget** på sidan 19.
3. När tillagningen är klar blinkar "0:00". Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

## Specialfunktioner

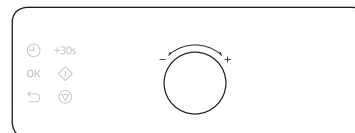
### Varmhållning

Funktionen **Varmhållning** håller maten varm tills den serveras. Använd den här funktionen om du vill hålla maten varm tills den är redo att serveras.

När tillagningen är klar,



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



2. Använd inställningsratten för att ställa in uppvärmningstiden.



3. Tryck på . Ugnen börjar uppvärmning.

### VIKTIGT

Använd inte den här funktionen för att värma kall mat igen. De här programmen är för att hålla mat som precis har tillagats varm.

### VIKTIGT

Det rekommenderas inte att hålla maten varm för länge (över 1 timme) eftersom den fortsätter att tillagas. Varm mat blir fortare dålig.

### VIKTIGT

Täck inte med lock eller plastfilm.

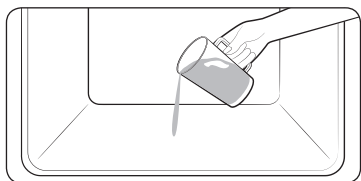
### VIKTIGT

Använd grytlappar när du ska ta ut mat.



## Ångrengöring

Detta är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.



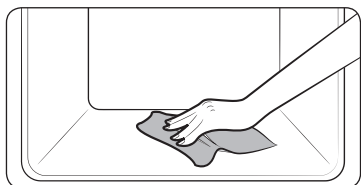
1. Häll 100 ml vatten i botten på ugnen och stäng ugnsluckan.



2. Vrid på lägesväljaren för att välja Ångrengöring.



3. Tryck på . Ugnen startar rengöringen.



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

## ⚠ VARNING!

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

## 📖 OBS!

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

# Smart tillagning

## Automatisk tillagning

### Guide för automatisk tillagning

| Kod | Mat              | Vikt (kg)          | Instruktioner                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A1  | Färska grönsaker | 0,3-0,4<br>0,5-0,6 | Väg grönsakerna när de har tvättats, rengjorts och skurits i lika stora bitar.<br>Lägg dem i en glasskål med lock. Tillsätt 45 ml vatten (3 matskedar). Sätt skålen i mitten.<br>Täck över under tillagning. Låt stå i 2-3 minuter och rör om efter tillagning.                        |
| A2  | Frysta grönsaker | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Lägg frysta grönsaker, t.ex. broccoli, morotsskivor, blomkål och ärtor i en glasskål med lock.<br>Tillsätt 1-2 msk vatten. Sätt skålen i mitten.<br>Täck över under tillagning. Låt stå i 2-3 minuter och rör om efter tillagning.                                                     |
| A3  | Skalad potatis   | 0,5-0,6<br>0,7-0,8 | Väg potatisarna när de har skalats, tvättats och skurits i lika stora bitar. Lägg dem i en glasskål med lock. Lägg till 45-60 ml (3-4 matskedar) vatten. Sätt skålen i mitten.<br>Låt stå i 2-3 minuter och rör om efter tillagning.                                                   |
| A4  | Bakpotatis       | 0,3-0,4<br>0,5-0,6 | Stick varje potatis flera gånger med en gaffel.<br>Placera dem på keramikbrickan utan att skala dem. Avlägsna från ugnen, lägg i folie och låt stå i 3-5 minuter efter matlagning.                                                                                                     |
| A5  | Vitt ris         | 0,3-0,4            | Väg riset (förvällt) och tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten. Exempel: Om du kokar 0,3 kg ris tillsätter du 600 ml liter kallt vatten. Använd en ugnsfast glasskål med lock. Sätt skålen i mitten.<br>Täck över under tillagning. Låt stå i 5 minuter och rör om efter tillagning. |

| Kod | Mat   | Vikt (kg) | Instruktioner                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|-------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| S6  | Pasta | 0,25-0,35 | Lägg pastan i en stor glasskål och tillför 1-1,5 l kokande vatten, en nypa salt och rör om väl. Täck ej över under tillagningen.<br>Rör om då och då under och efter tillagningen.<br>Täck över under väntetiden på 3-5 min. och håll av ordentligt efteråt. |

### OBS!

Läget Automatisk tillagning använder mikrovågsenergi för att värma mat. Därför måste alla riktlinjer för kärl och andra säkerhetsföreskrifter för mikrovågsugnen följas noga när det här läget används.

### Guide för automatisk upptining

| Kod | Mat   | Vikt (kg) | Instruktioner                                                                                                                                                                  |
|-----|-------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d1  | Kött  | 0,2-2,0   | Täck kanterna med aluminiumfolie.<br>Vänd köttet när ugnen piper.<br>Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs.<br>Låt stå i 20-90 minuter. |
| d2  | Fågel | 0,2-2,0   | Skydda benen och vingspetsarna med aluminiumfolie. Vänd fågeln när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hel kyckling samt kycklingdelar.<br>Låt stå i 20-90 minuter.        |
| d3  | Fisk  | 0,2-2,0   | Skydda fiskstjärten med aluminiumfolie. Vänd fisken när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hela fiskar samt fiskfiléer.<br>Låt stå i 20-90 minuter.                       |

| Kod | Mat                | Vikt (kg) | Instruktioner                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|--------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d4  | Bröd/<br>Mjuk kaka | 0,1-1,0   | Lägg brödet på en bit hushållspapper och vänd när ugnen piper. Ställ kakan på en keramiktallrik och, om möjligt, vänd så fort ugnen piper. (Ugnen fortsätter att fungera men stoppas när du öppnar luckan.) Programmet är lämpligt för alla typer av bröd, skivat eller hela limpor, samt kuvertbröd och baguetter. Lägg kuvertbröden i en cirkel. Programmet är lämpligt för alla typer av jästa kakor, småkakor, cheesecakes och smördeg. Det är inte lämpligt för pajdeg, frukt och gräddbakelser eller kakor med chokladöverdrag. Låt stå i 10-30 minuter. |
| d5  | Frukt              | 0,1-0,8   | Fördela den frysta frukten jämnt på keramikfatet. Det här programmet är lämpligt för frukt som hallon, blandade bär och tropiska frukter. Låt stå i 5-15 minuter.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

#### OBS!

Läget Automatisk upptining använder mikrovågsenergi för att värma mat. Därför måste riktlinjer för tillagningskärl och andra föreskrifter om mikrovågssäkerhet följas noga när det här läget används.

#### Guide för automatisk uppvärmning

| Kod | Mat               | Vikt (kg)          | Instruktioner                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|-------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| r1  | Drycker           | 0,25-0,5           | Häll vätskan i en keramikmugg och varm upp utan övertäckning. Ställ en mugg i mitten, placera 2 muggar bredvid varandra på keramikfatet. Låt dem stå kvar i mikrovågsugnen. Rör om noggrant efter en väntetid på 1-2 min. Var försiktig när du tar ut kopparna. (se säkerhetsinstruktioner för uppvärmning av vätskor.)                                             |
| r2  | Tallriksmål       | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Placera på en keramiktallrik och täck med mikrotålig film. Detta program är lämpligt för rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta). Låt stå i 3 min. efter tillagning.                                                                                                                            |
| r3  | Fryst tallriksmål | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Ta ut den frysta måltiden och kontrollera att innerförpackningen är lämplig för mikrovågsugnar. Stick hål i filmen ovanpå måltiden. Ställ den frysta rätten i mitten av ugnen. Detta program är lämpligt för frysta rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta). Låt stå i 3 min. efter tillagning. |
| r4  | Soppa             | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Häll i en djup keramiktallrik eller -skål och täck över med ett plastlock under uppvärmningen och väntetiden. Sätt soppan i mitten. Rör försiktigt före och efter att den har fått stå i 2-3 minuter.                                                                                                                                                               |
| r5  | Gryta             | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Häll i en djup keramiktallrik eller -skål och täck över med ett plastlock under uppvärmningen och väntetiden. Sätt soppan i mitten. Rör försiktigt före och efter att den har fått stå i 2-3 minuter.                                                                                                                                                               |

## Smart tillagning

| Kod | Mat                        | Vikt (kg)          | Instruktioner                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|----------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| r6  | Popcorn                    | 0,1                | Använd popcorn som är avsedda att tillagas i mikrovågsugn. Följ instruktionerna från tillverkaren och placera påsen på mitten av keramikplattan. Under programmet poppar majskornen och påsen kommer att öka i volym. Var försiktig när du tar ur och öppnar den heta påsen. |
| r7  | Pasta med pastasås (Kylid) | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Håll i pastan (exempelvis спагетти eller äggnudlar) i en djup keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Rör om före servering.                                                                                                                                           |
| r8  | Barnmat                    | 0,2<br>0,3         | Håll i en djup porslinsallrik. Täck över under tillagning. Låt stå i 2-3 minuter efter matlagning. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.                                                                                                              |
| r9  | Babymjolk                  | 0,1<br>0,2         | Skaka eller rör om noggrant och håll i en steriliserad glasflaska. Ställ i mitten av den roterande plattan. Täck ej över under tillagningen. Skaka om noggrant och låt stå i minst 3 minuter. Skaka noggrant före servering och kontrollera temperaturen.                    |

### OBS!

Läget Automatisk uppvärmning använder mikrovågsenergi för att värma upp mat.

Riktlinjerna för matlagningskärl och andra säkerhetsåtgärder för mikrovågor måste därför följas noga när det här läget används.

## Tillagningsguide för mikrovågor

### Allmänna riktlinjer

#### Mat som lämpar sig för tillagning med mikrovågor

Många sorters mat passar för tillagning i mikrovågsugn, inklusive färska eller frysta grönsaker, frukt, pasta, ris, gryn, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljkräm, soppor, puddingar, sylt och chutney kan också tillagas i mikrovågsugnen.

#### Täck över under tillagningsprocessen

Mat ska täckas över under tillagningen, eftersom vattnet omvandlas till ånga och bidrar till tillagningsprocessen. Maten kan täckas över på olika sätt som t.ex. med ett keramikfat, ett plastskydd eller lämplig plastfolie.

#### Väntetider

Efter tillagningen är det viktigt att låta maten vila så länge som rekommenderas så att temperaturen fördelas jämt i maten.

### Matlagningsguide för frysta grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Tillaga maten under lock under kortast angivna tid (se tabell).

Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat. Rör om två gånger under tillagningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Behåll locket på under väntetiden.

| Mat         | Portion (g) | Effekt (W) | Tid (min.) | Väntetid (min.) | Instruktioner                        |
|-------------|-------------|------------|------------|-----------------|--------------------------------------|
| Spenat      | 150         | 600        | 5-6        | 2-3             | Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. |
| Broccoli    | 300         | 600        | 8-9        | 2-3             | Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten. |
| Ärtor       | 300         | 600        | 7-8        | 2-3             | Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. |
| Gröna bönor | 300         | 600        | 7½-8½      | 2-3             | Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten. |



| Mat                                       | Portion (g) | Effekt (W) | Tid (min.) | Väntetid (min.) | Instruktioner                        |
|-------------------------------------------|-------------|------------|------------|-----------------|--------------------------------------|
| Blandade grönsaker (Morötter/ Ärtor/Majs) | 300         | 600        | 7-8        | 2-3             | Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. |
| Blandade grönsaker (Kinesisk stil)        | 300         | 600        | 7½-8½      | 2-3             | Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. |

#### Matlagningssguide för färska grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 msk) för varje 250 g om ingen annan vattenmängd rekommenderas (se tabell). Tillaga med lock på under kortast angivna tid (se tabell).

Rör om en gång under och efter tillagningen. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck under den 3 minuter långa väntetiden.

**Tips:** Skär färska grönsaker i jämnstora bitar. Ju mindre skurna de är, desto snabbare tillagas de.

Alla färska grönsaker bör tillagas på full effekt (900 W).

| Mat        | Portion (g) | Tid (min.) | Väntetid (min.) | Instruktioner                                                                       |
|------------|-------------|------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Broccoli   | 250<br>500  | 4-5<br>5-6 | 3               | Förbered jämnstora delar. Placera stjälkarna mot mitten.                            |
| Brysselkål | 250         | 5-6        | 3               | Tillsätt 60-75 ml (5-6 msk) vatten.                                                 |
| Morötter   | 250         | 5-6        | 3               | Skär morötterna i jämnstora skivor.                                                 |
| Blomkål    | 250<br>500  | 5-6<br>7-8 | 3               | Förbered jämnstora delar. Skär stora delar i halvor. Placera stjälkarna mot mitten. |

| Mat       | Portion (g) | Tid (min.) | Väntetid (min.) | Instruktioner                                                                                                                          |
|-----------|-------------|------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Squash    | 250         | 3-4        | 3               | Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Tillaga tills den är mjuk.                            |
| Aubergine | 250         | 3-4        | 3               | Skär auberginen i tunna skivor och skvätt över 1 tesked citronsaft.                                                                    |
| Purjolök  | 250         | 3-4        | 3               | Skär purjolöken i tjocka skivor.                                                                                                       |
| Svamp     | 125<br>250  | 1-2<br>2-3 | 3               | Tillaga hela eller skivade svampar. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Håll av före servering. |
| Lök       | 250         | 4-5        | 3               | Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) vatten.                                                                |
| Paprika   | 250         | 4-5        | 3               | Skär paprikan i tunna skivor.                                                                                                          |
| Potatis   | 250<br>500  | 4-5<br>7-8 | 3               | Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller fjärdedelar.                                                          |
| Kålrabbi  | 250         | 5-6        | 3               | Skär kålrabbin i små kuber.                                                                                                            |



# Smart tillagning

## Matlagningssguide för ris och pasta

**Ris:** Använd en stor ugnsfast glasskål med lock. (Observera att volymen på riset dubblas vid tillagningen.) Täck över under tillagning. När tillagningen är över ska du röra om innan riset får stå. Tillsätt salt eller örter och smör. Observera att det är inte säkert att riset har absorberat allt vatten efter att tillagningstiden är slut.

**Pasta:** Använd en stor glasskål. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Täck ej över under tillagningen. Rör om då och då under och efter tillagningen. Täck över under väntetiden och håll av ordentligt efteråt.

| Mat                         | Portion (g) | Effekt (W) | Tid (min.)     | Väntetid (min.) | Instruktioner                                                  |
|-----------------------------|-------------|------------|----------------|-----------------|----------------------------------------------------------------|
| Vitt ris (Förvällt)         | 250<br>375  | 900        | 17-18<br>18-20 | 5               | Tillsätt 500 ml kallt vatten.<br>Tillsätt 750 ml kallt vatten. |
| Brunt ris (Förvällt)        | 250<br>375  | 900        | 20-22<br>22-24 | 5               | Tillsätt 500 ml kallt vatten.<br>Tillsätt 750 ml kallt vatten. |
| Blandat ris (Ris + Vildris) | 250         | 900        | 17-19          | 5               | Tillsätt 500 ml kallt vatten.                                  |
| Blandade korn (Ris + Gryn)  | 250         | 900        | 18-20          | 5               | Tillsätt 400 ml kallt vatten.                                  |
| Pasta                       | 250         | 900        | 10-11          | 5               | Tillsätt 1000 ml varmt vatten.                                 |

## Uppvärmning

Din mikrovågsugn värmer upp mat på bara en bråkdel av den tid det tar för traditionella ugnar.

## Placering och täckning

Undvik att värma stora delar såsom köttbitar då dessa tenderar att bli överkokta och torka ut innan mitten blir varm. Du kommer att lyckas bättre om du värmer upp mindre bitar. Om du täcker maten när du värmer den förhindrar du att den torkar.

## Effektnivåer

Det finns olika effektnivåer för att värma upp mat. I allmänhet gäller, att det för stora mängder fin mat eller mat som värms upp snabbt är bättre att använda en lägre effekt.

## Röra om

Rör om noggrant eller vänd maten under uppvärmningen för bästa resultat. Rör om på nytt före servering när det är möjligt. Det är extra viktigt att röra om när man värmer vätskor.

## Uppvärmnings- och väntetider

När du värmer upp mat första gången är det bra att notera hur lång tid det tar för framtida referens. Undvik överhettning. Om du är osäker är det bättre att underskatta tillagningstiden. Extravärmning kan läggas till senare vid behov. Se alltid till att uppvärmd mat är jämnvarm. Låt maten stå under en kort tid efter uppvärmningen så att temperaturen blir jämnt fördelad. Den rekommenderade väntetiden efter värmning är 2-4 minuter.

## Värma upp vätskor

Var extra försiktig vid uppvärmning av vätskor. För att förebygga kokning och eventuella skållskador ska en sked eller glaspinne placeras i drycken. Rör om under uppvärmning och rör alltid om efter uppvärmning. Låt den uppvärmda vätskan stå i minst 20 sekunder efter att ugnen har stängts av så att temperaturen jämnas ut.



## Värma barnmat

### Barnmat

Var även extra försiktig vid uppvärmning av barnmat. Lägg maten i en djup keramiktallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Låt den stå i 2–3 minuter före servering. Rör om igen och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur är 30–40 °C.

### Babymjölk

Håll i mjölken i en steriliserad glasflaska. Värm utan att täcka över. Värm aldrig upp en flaska med nappen på, eftersom flaskan kan explodera om den överhettas. Skaka väl innan väntetiden och ännu en gång före servering. Kontrollera alltid temperaturen på barnmjölk eller barnmat noga före servering. Rekommenderad serveringstemperatur är 37 °C.

### Värma barnmat och mjölk

Använd effektnivåerna och uppvärmningstiderna i den här tabellen som guide för uppvärmning.

| Mat                        | Portion | Effekt | Tid        | Väntetid (min.) | Instruktioner                                                                                                                                                                |
|----------------------------|---------|--------|------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barnmat (Grönsaker + Kött) | 190 g   | 600 W  | 30-40 sek. | 2-3             | Töm i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen. |

| Mat                            | Portion          | Effekt | Tid                                  | Väntetid (min.) | Instruktioner                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------|------------------|--------|--------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barngröt (Gryn + Mjölk + Fukt) | 190 g            | 600 W  | 20-30 sek.                           | 2-3             | Töm i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.                                                                                 |
| Babymjölk                      | 100 ml<br>200 ml | 300 W  | 30-40 sek.<br>50 sek. till<br>1 min. | 2-3             | Skaka eller rör om noggrant och håll i en steriliserad glasflaska. Ställ i mitten av den roterande plattan. Täck ej över under tillagningen. Skaka om noggrant och låt stå i minst 3 minuter. Skaka om noggrant före servering och kontrollera temperaturen. |

## Smart tillagning

### Uppvärmning av vätska och mat

Använd effektnivåerna och uppvärmningstiderna i den här tabellen som guide för uppvärmning.

| Mat                             | Portion              | Effekt | Tid        | Väntetid (min.) | Instruktioner                                                                                                                                      |
|---------------------------------|----------------------|--------|------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Drycker                         | 250 ml<br>(1 mugg)   | 900 W  | 1½-2       | 1-2             | Häll i en keramikkopp och värm upp utan övertäckning. Ställ muggen i mitten av den roterande plattan. Rör om försiktigt före och efter väntetiden. |
|                                 | 500 ml<br>(2 muggar) |        | 2-3        |                 |                                                                                                                                                    |
| Soppa<br>(Kyld)                 | 250 g                | 900 W  | 3-4        | 2-3             | Häll i en djup porslinstallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.                        |
| Stuvning<br>(Kyld)              | 350 g                | 600 W  | 5-6        | 2-3             | Häll i en djup porslinstallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.                        |
| Pasta med<br>pastasås<br>(Kyld) | 350 g                | 600 W  | 5-6        | 2-3             | Häll i en djup porslinstallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.                        |
| Tallriksmål<br>(Kyld)           | 350 g<br>450 g       | 600 W  | 5-6<br>6-7 | 3               | Placera en måltid med 2-3 kylda komponenter på en keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film.                                                    |

### Upptining

Mikrovågor är ett utmärkt sätt att tina upp fryst mat på. De tinar upp maten skonsamt och snabbt. Det kan vara behändigt om oväntade gäster plötsligt dyker upp.

Fryst kyckling måste tinas ordentligt före tillagning. Plocka bort eventuella metallclips och material som kan vara olämpligt att använda i mikron.

Ställ den frysta maten på en tallrik utan att täcka över den. Vrid den halvvägs och låt eventuell vätska rinna av. Avlägsna inkråm så snabbt som möjligt. Kontrollera maten då och då för att säkerställa att den inte känns varm.

Om mindre eller tunnare delar av den frysta kycklingen börjar bli varma kan de täckas med aluminiumfolie under upptiningen.

Om kycklingen börjar bli varm på ytan ska du trycka på **STOPP** och låta den vila 20 minuter innan du fortsätter. Låt fisk, kött och kyckling stå för att tina helt. Väntetiden för total upptining varierar beroende på vilken mängd du tinar. Se tabellen på nästa sida.

**Tips:** Mat som ligger plant är enklare att tina upp än tjocka lager och små mängder är bättre än större. Kom ihåg det här vid frysning och upptining av mat.

Använd följande tabell som guide för upptining av fryst mat med en temperatur på -18 till -20 °C.

Fryst mat ska tinas upp på effektnivån för upptining (180 W).

Lägg maten på ett keramikfat och sätt in fatet på fals 1.

| Mat            | Portion (g) | Tid (min.)  | Väntetid (min.) | Instruktioner                                                                                   |
|----------------|-------------|-------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>KÖTT</b>    |             |             |                 |                                                                                                 |
| Köttfärs       | 250<br>500  | 6-7<br>8-12 | 15-30           | Placera köttet på keramikfatet. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden. |
| Fläskkotletter | 250         | 7-8         |                 |                                                                                                 |

| Mat                      | Portion (g)    | Tid (min.)   | Väntetid (min.) | Instruktioner                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------|----------------|--------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FÅGEL                    |                |              |                 |                                                                                                                                                                                                              |
| Kycklingdelar            | 500 (2 st.)    | 12-14        | 15-60           | Lägg först kycklingdelarna med skinnet nedåt eller hela kycklingen med bröstsidan nedåt på en tallrik i keramik. Täck de tunnare delarna, som vingar och bakdel, med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden. |
| Hel kyckling             | 1200           | 28-32        |                 |                                                                                                                                                                                                              |
| FISK                     |                |              |                 |                                                                                                                                                                                                              |
| Fiskfiléer               | 200            | 6-7          | 10-25           | Lägg den frysta fisken i mitten på ett keramikfat. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda smala delar av filéer och fiskstjärtar med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden.        |
| Hel fisk                 | 400            | 11-13        |                 |                                                                                                                                                                                                              |
| FRUKT                    |                |              |                 |                                                                                                                                                                                                              |
| Bär                      | 300            | 6-7          | 5-10            | Fördela frukten på en platt och rund glastallrik med stor diameter.                                                                                                                                          |
| BRÖD                     |                |              |                 |                                                                                                                                                                                                              |
| Frallor (ca 50 g/st.)    | 2 st.<br>4 st. | 1-1½<br>2½-3 | 5-20            | Placera bröden i en cirkel eller vågrätt på hushållspapper på keramikplattan. Vänd efter halva tiden.                                                                                                        |
| Rostat bröd/<br>Sandwich | 250<br>500     | 4-4½<br>7-9  |                 |                                                                                                                                                                                                              |

## Felsökning

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

### Kontrollpunkter

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

| Problem                                          | Orsak                                                                  | Åtgärd                                                                                        |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Allmän</b>                                    |                                                                        |                                                                                               |
| Det går inte att trycka in knapparna ordentligt. | Främmande material har fastnat mellan knapparna.                       | Ta bort det främmande materialet och försök igen.                                             |
|                                                  | För pekmodeller: Det finns fukt på ugnens exteriör.                    | Torka bort fukten från ugnens exteriör.                                                       |
|                                                  | Barnlås är aktiverat.                                                  | Inaktivera Barnlås.                                                                           |
| Tiden visas inte.                                | Ingen effekt.                                                          | Se till att enheten får ström.                                                                |
|                                                  | Eko-funktionen (energiparfunktionen) är inställd.                      | Slå av Eko-funktionen.                                                                        |
| Ugnen fungerar inte.                             | Ingen effekt.                                                          | Se till att enheten får ström.                                                                |
|                                                  | Luckan är öppen.                                                       | Stäng luckan och försök igen.                                                                 |
|                                                  | Luckans säkerhetsmekanism för öppning är täckt med främmande material. | Ta bort det främmande materialet och försök igen.                                             |
| Ugnen stoppar medan den används.                 | Användaren har öppnat luckan för att vända på maten.                   | Efter att du vänt på maten ska du trycka på <b>Start</b> -knappen igen för att använda ugnen. |

## Felsökning

| Problem                                                            | Orsak                                                                                     | Åtgärd                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Strömmen slås av medan ugnen är på.                                | Ugnen har använts under lång tid.                                                         | Efter tillagning under lång tid måste du låta ugnen svalna.                                                                            |
|                                                                    | Kylfläkten fungerar inte.                                                                 | Lyssna efter ljudet från kylfläkten.                                                                                                   |
|                                                                    | Försöka att använda ugnen utan mat inuti.                                                 | Sätt in mat i ugnen.                                                                                                                   |
|                                                                    | Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.                            | Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual. |
|                                                                    | Om flera strömkontakter används i samma uttag.                                            | Tilldela ett uttag för att användas enbart med ugnen.                                                                                  |
| Det finns ingen ström i ugnen.                                     | Ingen effekt.                                                                             | Se till att enheten får ström.                                                                                                         |
| Ett "poppande" ljud hörs under användning och ugnen fungerar inte. | Att tillaga förseglad mat eller använda en behållare med lock kan orsaka "poppande" ljud. | Använd inte slutna behållare eftersom de kan spricka under tillagningen på grund av expansion av innehållet.                           |
| Ugnens exteriör är för varm när den fungerar.                      | Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.                            | Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual. |
|                                                                    | Det finns föremål ovanpå ugnen.                                                           | Ta bort alla föremål ovanpå ugnen.                                                                                                     |
| Det går inte att öppna luckan på rätt sätt.                        | Det finns matrester mellan luckan och ugnens insida.                                      | Gör rent ugnen och öppna sedan luckan.                                                                                                 |

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

| Problem                                            | Orsak                                                                                                                    | Åtgärd                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Upptiningsfunktionen fungerar inte.                | Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.                                   | Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1–2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten. |
| Lampan på insidan är svag eller tänds inte.        | Luckan har lämnats öppen under en längre tid.                                                                            | Lampan inuti ugnen kan stängas av automatiskt när Eko-funktionen används. Stäng och öppna luckan igen eller tryck på knappen "Avbryt".                                                                                     |
|                                                    | Lampan inuti ugnen är täckt med främmande material.                                                                      | Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan igen.                                                                                                                                                                      |
| Ett pipande ljud hörs under tillagning.            | Om funktionen Automatisk tillagning används betyder detta pipande ljud att det är dags att vända på maten som tinas upp. | Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen <b>Start</b> igen för att starta om funktionen.                                                                                                                        |
| Ugnen är inte balanserad.                          | Ugnen är installerad på en ojämn yta.                                                                                    | Kontrollera att ugnen står på en jämn, stabil yta.                                                                                                                                                                         |
| Gnistor uppstår under tillagning.                  | Metallbehållare används under ugn-/pptiningsfunktionerna.                                                                | Använd inte metallbehållare.                                                                                                                                                                                               |
| När ström ansluts börjar ugnen fungera omedelbart. | Luckan är inte korrekt stängd.                                                                                           | Stäng luckan och kontrollera igen.                                                                                                                                                                                         |
| Det kommer elektricitet från ugnen.                | Strömmen eller strömuttaget är inte ordentligt jordad.                                                                   | Se till att strömmen och strömuttaget är korrekt jordade.                                                                                                                                                                  |

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

## Felsökning

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

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



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

## Informationskoder

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

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

## Tekniska specifikationer

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

|                  |                  |                            |
|------------------|------------------|----------------------------|
| Modell           |                  | NQ50K3130**                |
| Strömförsörjning |                  | 230 V / 50 Hz              |
| Strömförbrukning | Mikrovågsläge    | 1650 W                     |
| Uteffekt         |                  | 100 W / 900 W (IEC-705)    |
| Driftsfrekvens   |                  | 2450 MHz                   |
| Magnetron        |                  | OM75P (21)                 |
| Kylmetod         |                  | Kylfläktsmotor             |
| Mått             | Ställ in Storlek | B 595 x H 454,2 x D 570 mm |
|                  | Invändig storlek | B 555 x H 445 x D 548,8 mm |
| Volym            |                  | 50 Liter                   |
| Vikt             | Netto            | 35,0 Kg                    |
|                  | Frakt            | 39,0 Kg                    |

## PM

PM

---

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

## FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

| LAND        | RING                                                                                                                | ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN                                                                                                                                                        |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AUSTRIA     | 0800-SAMSUNG (0800-7267864)<br>[Only for Premium HA] 0800-366661<br>[Only for Dealers] 0810-112233                  | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>                                                                                                       |
| BELGIUM     | 02-201-24-18                                                                                                        | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| DENMARK     | 70 70 19 70                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>                                                                                                       |
| FINLAND     | 030-6227 515                                                                                                        | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>                                                                                                       |
| FRANCE      | 01 48 63 00 00                                                                                                      | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>                                                                                                       |
| GERMANY     | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>                                                                                                       |
| ITALIA      | 800-SAMSUNG (800.7267864)                                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>                                                                                                       |
| CYPRUS      | 8009 4000 only from landline, toll free                                                                             | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>                                                                                                       |
| GREECE      | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line                   |                                                                                                                                                                                  |
| LUXEMBURG   | 261 03 710                                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>                                                                                                 |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)                                                                            | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>                                                                                                       |
| NORWAY      | 815 56480                                                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>                                                                                                       |
| PORTUGAL    | 808 20 7267                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>                                                                                                       |
| SPAIN       | 0034902172678                                                                                                       | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>                                                                                                       |
| SWEDEN      | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)                                                                                        | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>                                                                                                       |
| SWITZERLAND | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)                                                                                       | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK          | 0330 SAMSUNG (7267864)                                                                                              | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>                                                                                                       |
| EIRE        | 0818 717100                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>                                                                                                       |



DG68-00523H-00

# Mikrobølgeovn

---

## Brukerhåndbok

NQ50K3130\*\*

---



**SAMSUNG**

# Innhold

## Sikkerhetsinstruksjoner 3

|                                                                                   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---|
| Viktige sikkerhetsinstruksjoner                                                   | 3 |
| Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr) | 8 |

## Installasjon 9

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Pakkens innhold                  | 9  |
| Instruksjoner for installering   | 10 |
| Installer i det innebygde skapet | 10 |

## Vedlikehold 12

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Rengjøring                          | 12 |
| Utskiftning (reparasjon)            | 12 |
| Hensyn ved lange perioder uten bruk | 12 |

## Før du begynner 13

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Klokke                          | 13 |
| Tidtaker                        | 13 |
| Lyd På/Av                       | 14 |
| Energisparing                   | 14 |
| Om mikrobølgeenergi             | 14 |
| Kjøkkenutstyr for mikrobølgeovn | 15 |

## Bruk 16

|                   |    |
|-------------------|----|
| Kontrollpanel     | 16 |
| Mikrobølgemodus   | 17 |
| Automatisk modus  | 19 |
| Spesialfunksjoner | 20 |

## Smart matlaging 22

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Automatisk tilberedning                  | 22 |
| Tilberedingsveiledning for mikrobølgeovn | 24 |

## Feilsøking 29

|                   |    |
|-------------------|----|
| Kontrollpunkter   | 29 |
| Informasjonskoder | 33 |

## Tekniske spesifikasjoner 34

## Sikkerhetsinstruksjoner

### VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.

### KUN MIKROBØLGEFUNKSJON

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

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

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

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

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

- kjøkken i personalrom i butikker, kontorer eller andre arbeidsmiljøer,
- gårdsvåninger,
- av kunder i hoteller, moteller og andre gjestehusmiljøer,

- vertshusmiljøer.

Bruk bare redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner.

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

Metallbeholdere mat og drikke skal ikke brukes i mikrobølgeovnen.

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

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

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

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

## Sikkerhetsinstruksjoner

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

Mikrobølgeovnen må rengjøres regelmessig og eventuelle matrester må fjernes.

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

Apparatet er ment å brukes innebygd.

Apparatet må ikke plasseres i et skap.

Apparatet skal ikke rengjøres med vann under trykk.

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

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

Følg med på barn så de ikke leker med apparatet.

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

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

Denne ovnen må plasseres i riktig retning og høyde for enkel tilgang til ovnsrommet og kontrollområdet.

Før du bruker ovnen for første gang bør den brukes med vann i 10 minutter og deretter brukes.

Hvis ovnen lager en rar lyd, brent lukt eller det kommer røyk fra den, kobler du fra stikkkontakten øyeblikkelig og kontakter nærmeste servicesenter.

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



## BARE OVNSFUNKSJON - VALGFRITT

**ADVARSEL:** På grunn av de høye temperaturene som genereres når mikrobølgeovnen brukes i kombinasjonsmodus, må barn som bruker mikrobølgeovnen, overvåkes av voksne. Under bruk blir apparatet varmt. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene inni ovnen.

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

Det skal ikke brukes en damprenser.

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

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

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

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

Unngå å berøre varmeelementene.

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

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

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

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

## Sikkerhetsinstruksjoner

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

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

### Generell sikkerhet

Eventuelle endringer eller reparasjoner skal kun utføres av kvalifisert personell.

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

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

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

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

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

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

Ved en eventuell gasslekkasje (propan, flytende petroleumsgass osv.) må du lufte umiddelbart. Ikke ta strømledningen.

Ikke berør strømledningen med våte hender.

Mens ovnen er i bruk må du ikke slå den av ved å koble fra stikkkontakten.

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

Ikke bruk for mye makt eller trykk mikrobølgeovnen.

Ikke plasser mikrobølgeovnen over skjøre gjenstander.

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

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

Ikke heng strømledningen på metallgjenstander. Sørg for at ledningen er mellom gjenstander eller bak ovnen.

Ikke bruk et skadet støpsel, en skadet strømledning eller en løs veggkontakt.

Ved skadde strømledninger eller -kontakter kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter.

Ikke hell eller spray vann direkte på ovnen.

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

Ikke spray flyktige stoffer som insektmidler på ovnen.

Ikke lagre brennbare materialer i ovnen. Fordi alkoholdamp kan komme i kontakt med ovnens varme deler, må du være forsiktig med å varme mat eller drikke som inneholder alkohol.

Barn kan gå på ovnsdøren eller få fingrene i klem i den. Når du åpner/lukker døren, må du sørge for at det ikke er barn i nærheten.

### Advarsel om mikrobølger

Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket, sprutende overkoking. Derfor må du alltid være forsiktig når du håndterer beholderen.

La alltid drikkevaren stå og kjøle seg ned i minst 20 sekunder før du håndterer den. Rør om nødvendig innimellom oppvarmingen. Rør alltid etter oppvarming.

Hvis du brenner deg, må du følge disse førstehjelpsinstruksjonene:

**1.** Senk det brente området i kaldt vann i minst 10 minutter.

**2.** Dekk med en ren, tørr forbinding.

**3.** Ikke bruk kremer, oljer eller lotion.

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

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

### Sikkerhetstiltak for mikrobølgeovn

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

Fjern surret metalltråd. Det kan oppstå lysbuer.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke papir eller klær.

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

Hold strømledningen og støpselet borte fra vann- og varmekilder.

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

Ikke dekk til ventilasjonshullene med stoff eller papir. Det er brannfarlig.

Ovnen kan overopphetes og slå seg automatisk av, og forblir av til den er tilstrekkelig avkjølt.

Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

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

Stå i en armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døren for å unngå å bli brent av varm luft eller damp som kommer ut.

Ikke bruk ovnen når den er tom. Ovnen lukkes automatisk i 30 minutter av sikkerhetsmessige årsaker. Vi anbefaler at du plasser et glass vann inni ovnen til enhver tid for å absorbere mikrobølgeenergi i tilfelle ovnen startes ved et uhell.

Installer ovnen i samsvar med kravene i denne håndboken.

(Se Installere mikrobølgeovnen.)

Vær forsiktig når du kobler til andre elektriske apparater til støpsler i nærheten av ovnen.

### Sikkerhetstiltak for mikrobølger

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

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

## Sikkerhetsinstruksjoner

### Begrenset garanti

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

Denne bestemmelsen gjelder følgende:

- Dør, håndtak, ytterpanel eller kontrollpanel som er bulkete, oppskrapet eller ødelagt.

- Ødelagt eller manglende brett, føringshjul, kobling eller ledningsrack.

Bare bruk denne ovnen til det tiltenkte formålet som beskrevet i denne instruksjonshåndboken. Advarsler og viktige sikkerhetsinstruksjoner i denne håndboken dekker ikke alle mulige tilstander og situasjoner som kan oppstå. Det er ditt ansvar å bruke sunn fornuft og forsiktighet når du installerer, vedlikeholder og bruker ovnen.

Siden disse følgende bruksanvisningene dekker forskjellige modeller, kan egenskapene til din mikrobølgeovn variere noe fra de som beskrives i denne håndboken og ikke alle varselstegn gjelder. Hvis du har spørsmål eller bekymringer kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter eller finner hjelp og informasjon på Internett på [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Denne mikrobølgeovnen skal kun brukes til oppvarming av matvarer.

Den er kun ment for bruk i hjemmet. Skal ikke brukes til å varme opp tekstiler eller puter fylt med korn. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som er forårsaket av feil eller upassende bruk av ovnen.

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

### Definisjon av produktgruppe

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

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

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



#### (Gjelder i land med avfallssortering)

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

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

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

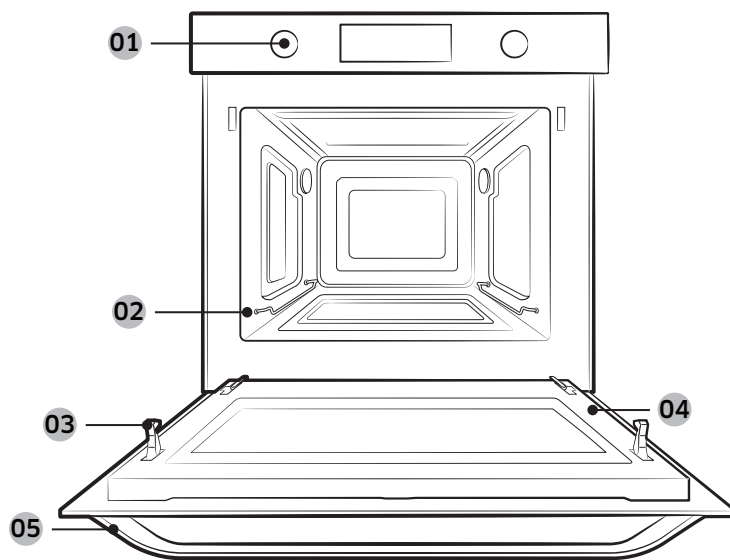
Ønsker du informasjon om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser, f.eks. REACH, kan du gå til: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

# Installasjon

## Pakkens innhold

Kontroller at alle delene og alt tilbehøret følger med i produktpakken. Hvis du har problemer med ovnens tilbehør, kontakter du et lokalt Samsung-kundesenter eller forhandleren.

## Et overblikk over ovnen



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

## Tilbehør

Følgende tilbehør følger med mikrobølgeovnen.



Keramisk plate  
(Nyttig for  
mikrobølgemodus)

# Installasjon

## Instruksjoner for installering

### Generell teknisk informasjon

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

### Avhending av emballasje og apparat

Emballasjen kan resirkuleres.

Emballasjen kan bestå av følgende materialer:

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

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

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

### Sikkerhet

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

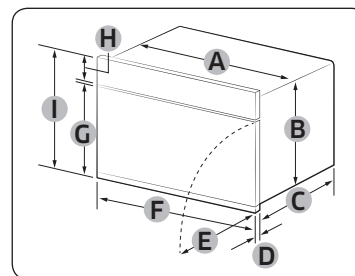
### Elektrisk tilkobling

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

## Installer i det innebygde skapet

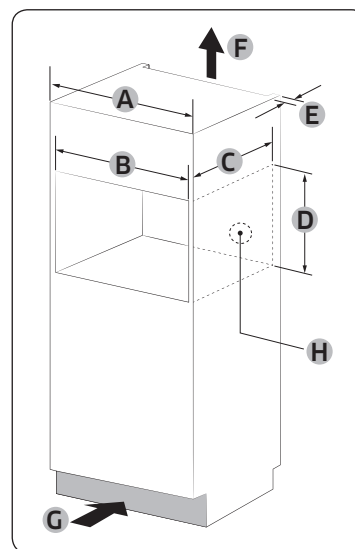
Innebygde kjøkkenskap i kontakt med ovnen må være varmebestandige opptil 100 °C. Samsung påtar seg intet ansvar for skader på innebygde skap som følge av varmen.

### Påkrevde installasjonsdimensjoner



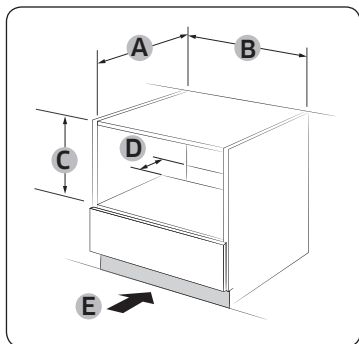
Ovn (mm)

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



Innebygd kabinett (mm)

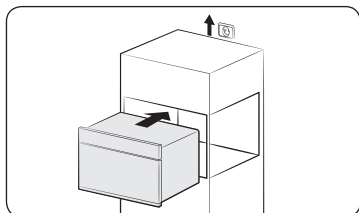
|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| A | 600                              |
| B | Min. 564-568                     |
| C | Min. 550                         |
| D | Min. 445 / Maks. 450             |
| E | Min. 50                          |
| F | 200 cm 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



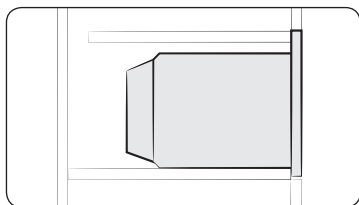
Innebygd skap under vask (mm)

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

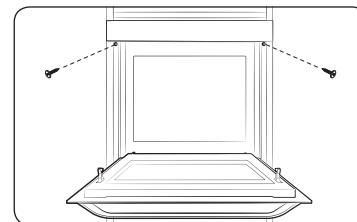
## Montere ovnen



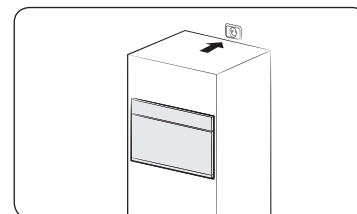
1. Skyv ovnen delvis inn i åpningen.  
Før forbindelseskabelen til strømkilden.



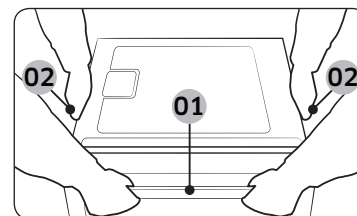
2. Skyv ovnen helt inn i åpningen.



3. Fest ovnen med de to skruene (4 x 25 mm) som medfølger.



4. Koble til strømmen.  
Kontroller at ovnen virker.



- 01** Dørhåndtak  
**02** Sidehåndtak

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

## Vedlikehold

### Rengjøring

Rengjør ovnen jevnlig for å hindre at det danner seg urenheter på eller på innsiden av ovnen. Pass også spesielt nøye på døren, dørlåsene og den roterende tallerkenen og ringen (kun for relevante modeller).

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

### Fjern skitt med vond lukt fra innsiden av ovnen

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

### ⚠ FORSIKTIG

- Hold døren og dørlåsen ren og pass på at døren åpnes og lukkes jevnt. Ellers kan ovnens levetid bli forkortet.
- Pass på å ikke søle vann inn i ovnsventilene.
- Ikke bruk noen slipende eller kjemiske midler ved rengjøring.
- Etter hver gangs bruk av ovnen bruker du et mildt vaskemiddel til å rengjøre ovnsrommet når ovnen har kjølt seg ned.

### Utskiftning (reparasjon)

#### ⚠ ADVARSEL

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

- Hvis det oppstår problemer med hengsler, låser og/eller dør, kontakter du en kvalifisert tekniker eller et lokalt Samsung-servicesenter for å få teknisk hjelp.
- Hvis du vil skifte lyspæren, kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter. Ikke skift den selv.
- Hvis det oppstår problemer med utsiden av ovnen, kobler du først fra strømkontakten fra stikkontakten, og deretter kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter.

### Hensyn ved lange perioder uten bruk

- Hvis du ikke bruker mikrobølgeovnen over en lengre tidsperiode, kobler du ut strømkabelen og flytter mikrobølgeovnen til et tørt, støvfritt sted. Støv og fuktighet som danner seg på innsiden av ovnen kan påvirke ytelsen til ovnen.

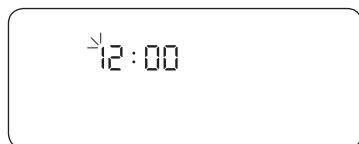


## Før du begynner

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

### Klokke

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



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



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



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

#### **MERK**

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

### Tidtaker

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



1. Trykk på .



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

#### **MERK**

- Når tiden har gått, piper ovnen og "0:00" blinker på skjermen.
- Du kan når som helst endre tidtakerinnstillingene.

## Før du begynner

### Lyd På/Av

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



For å dempe lyden holder du inne  i 3 sekunder. "OFF" (AV) vises på displayet.



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

### Energisparing

Energisparingsmodus sparer strøm når ovnen ikke er i bruk.



Hvis du vil redusere strømforbruket, holder du  inne i 3 sekunder. Skjermen og lyset på alle knappene slås av. Denne innstillingen er bare tilgjengelig i ventemodus (når gjeldende klokkeslett vises).

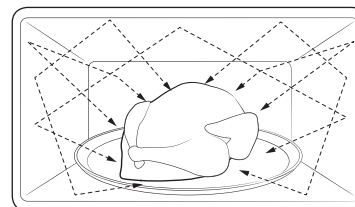
Du kan deaktivere energisparemodus ved å åpne døren eller trykke på en hvilken som helst knapp.

### MERK

- Når du stiller inn ovnen etter 10 minutter med brukerinaktivitet, avbryter ovnen alle pågående handlinger og går inn i ventemodus.
- Hvis ovnen er satt på pause i over 25 minutter mens du bruker den til å lage mat, går ovnen inn i ventemodus.

### Om mikrobølgeenergi

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



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

### MERK

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

## Kjøkkenutstyr for mikrobølgeovn

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

### Krav:

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

| Materiale                          |                                     | Tåler<br>mikrobølgeovn | Beskrivelse                                                                                                                                                        |
|------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminiumsfolie                    |                                     | Δ                      | Brukes for en liten porsjonsstørrelse for å beskytte mot oversteiking. Buedannelser kan forekomme om folien er nære ovnsveggen eller hvis du bruker for mye folie. |
| Crisp-tallerken                    |                                     | ○                      | Ikke bruk til forhåndsoppvarming i mer enn åtte minutter.                                                                                                          |
| Benporselen eller keramikk         |                                     | ○                      | Porselen, keramikk, glasert keramikk og benporselen er vanligvis egnet til mikrobølgeovn hvis de ikke har metalldekor.                                             |
| Engangstallerkener i polyesterpapp |                                     | ○                      | Noe frossenmat er pakket på slike fat.                                                                                                                             |
| Hurtigmatemballasje                | Polystyrenkopper eller -beholdere   | ○                      | Overoppheting kan føre til at disse smelter.                                                                                                                       |
|                                    | Papirposer eller aviser             | ×                      | Disse kan ta fyr.                                                                                                                                                  |
|                                    | Resirkulert papir eller metalldekor | ×                      | Disse kan føre til buedannelser                                                                                                                                    |

| Materiale                      |                                                 | Tåler mikrobølgeovn | Beskrivelse                                                                                         |
|--------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Glasstøy                       | Ovnsmatte serveringsfat                         | ○                   | Kan brukes i mikrobølgeovn hvis de ikke har metalldekor.                                            |
|                                | Fat av tynt glass                               | ○                   | Skjørt glass kan knuse eller sprekke fra hurtig oppvarming.                                         |
|                                | Glasskrukker                                    | ○                   | Passer bare til oppvarming. Fjern lokket før steking.                                               |
| Metall                         | Fat                                             | ✗                   | Disse kan føre til buedannelser eller brann.                                                        |
|                                | Frysepose med twist-ties                        | ✗                   |                                                                                                     |
| Papir                          | Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir | ○                   | Brukes til korttidssteiking. Disse absorberer for mye fuktighet.                                    |
|                                | Resirkulert papir                               | ✗                   | Forårsaker buedannelser.                                                                            |
| Plast                          | Beholdere                                       | ○                   | Bare bruk termoplastbeholdere. Noen plasttyper kan misformes eller misfarges ved høye temperaturer. |
|                                | Plastfolie                                      | ○                   | Brukes til å beholde fuktighet etter steking.                                                       |
|                                | Fryseposer                                      | △                   | Bare bruk poser som tåler koking eller steking.                                                     |
| Vokset eller fettsikkert papir |                                                 | ○                   | Brukes til å beholde fuktigheten og hindre sprut.                                                   |

○ : Egnet for mikrobølgeovn

△ : Vær forsiktig

× : Uegnet for mikrobølgeovn

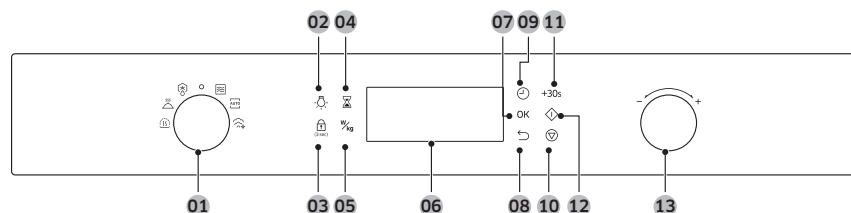
Før du begynner



# Bruk

## Kontrollpanel

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



|                     |                                                                                                                   |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 Modusvelger      | Drei modusvelgeren for å velge en ønsket tilberedningsmodus eller -funksjon.                                      |
| 02 Ovnslys          | Trykk her for å slå lyset i ovnen på eller av.                                                                    |
| 03 Barnesikring     | Trykk og hold i 3 sekunder for å aktivere eller deaktivere.<br>Barnesikring er bare tilgjengelig i ventemodus.    |
| 04 Tidtaker         | Tidtakeren hjelper deg til å holde orden på tiden og varigheten av tilberedningen mens du lager mat.              |
| 05 Effektnivå/Vekt  | Brukes til å endre effektnivå eller vekt.                                                                         |
| 06 Skjerm           | Viser nødvendig informasjon om de valgte funksjonene eller innstillingene.                                        |
| 07 OK               | Trykk for å bekrefte innstillingene.                                                                              |
| 08 Bakside          | Trykk for å returnere til standardinnstillingen.                                                                  |
| 09 Tilberedningstid | Trykk for å angi tilberedningstid.                                                                                |
| 10 Stopp            | Trykk for å stoppe handlingen. Denne knappen brukes også til å avbryte den gjeldende modusen.                     |
| 11 +30s             | Bruk til å legge til en tilberedningstid på 30 sek.                                                               |
| 12 Start            | Trykk for å starte tilberedningen.                                                                                |
| 13 Verdivelger      | Bruk verdivelgeren til å justere innstillingsverdien for et valg. Drei mot + for å øke, eller mot - for å minske. |

## Funksjonsoversikt

| Funksjon          |  |                        | Beskrivelse                                                                                             |
|-------------------|--|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Manuell modus     |  | Mikrobølgeovn          | Mikrobølgeenergien gjør at mat stekes eller oppvarmes uten å endre verken form eller farge. (100~900 W) |
| Automatisk modus  |  | Automatisk tilbereding | For nybegynnere innen matlaging tilbyr ovnen hele 6 autotilberedingsprogrammer.                         |
|                   |  | Automatisk tining      | Ovnen tilbyr 5 tiningsprogrammer for å gjøre det enkelt for deg.                                        |
|                   |  | Automatisk oppvarming  | Ovnen tilbyr 9 oppvarmingsprogrammer for din skyld.                                                     |
| Spesialfunksjoner |  | Hold varm              | Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.                                        |
|                   |  | Damprengjøring         | Dette er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp.                                    |



## Mikrobølgemodus

### Trinn 1. Velg modus



Vri på modusvelgeren for å velge en mikrobølgemodus. Standard effektnivå 900 W blinker.

### Trinn 2. Angi effektnivå

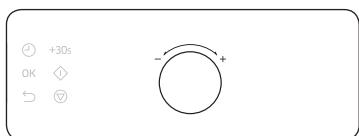


Bruk verdihjulet til å justere standard effektnivå. Når dette er gjort, trykk på **OK** for å gå til neste trinn.

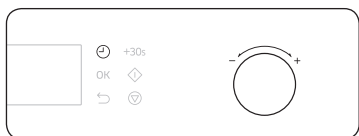
#### **MERK**

Hvis effektnivået ikke spesifiseres innen 5 sekunder, går ovnen videre til neste trinn.

### Trinn 3. Angi tilberedningstid



Vri verdivelgeren for å angi tilberedningstiden.

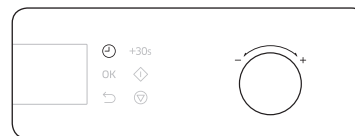


Alternativt kan du utsette sluttiden for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. Når du har angitt tilberedningstid, trykker du på . Og deretter bruker du verdihjulet til å angi et sluttunkt.



Når du er ferdig, trykker du på .

### Endre steketid mens steking pågår



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

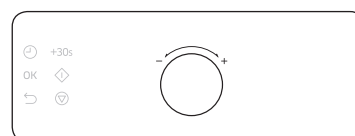


3. Trykk på **OK** for å bekrefte endringene.

### Endre effektnivået under tilbereding



1. Trykk på **W/kg**. Effektnivåelementet blinker.



2. Bruk verdihjulet til å justere effektnivået.



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

# Bruk

## Stoppe handlingen



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



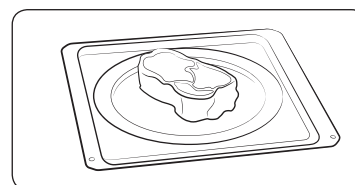
Eller dreii modusvelgeren til "O".

## Mikrobølgeovn

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

- Bare bruk kokekar som egner seg til mikrobølgeovn.

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



1. Legg maten i en beholder som egner seg til mikrobølgeovn, deretter på det anbefalte tilbehøret og deretter lukker du døren.
2. Følg trinn 1-3 i **Mikrobølgemodus** på side 17.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00" Bruk grytekluter til å ta ut maten.

### Enkel oppstart

For å enkelt varme opp mat i en kort periode med maksimal effekt (900 W) velger du **Mikrobølgeovn** og deretter trykker du på .

### Effektnivå

| Nivå         | Prosent (%) | Utgangseffekt (W) | Beskrivelse                                       |
|--------------|-------------|-------------------|---------------------------------------------------|
| HØYT         | 100         | 900               | Brukes til å varme opp væsker.                    |
| HØYT LAVT    | 83          | 750               | Brukes opp til å varme opp og steke.              |
| MIDDELS HØYT | 67          | 600               |                                                   |
| MIDDELS      | 50          | 450               | Brukes til å steke kjøtt og varme opp grønnsaker. |
| MIDDELS LAVT | 33          | 300               |                                                   |
| TINING       | 20          | 180               | Brukes til å tine før steking.                    |
| LAVT         | 11          | 100               | Brukes til å steke grønnsaker.                    |

## Automatisk modus

Ovnens tilbyr 3 forskjellige automoduser for å gjøre det enkelt for deg: **Automatisk tilbereding**, **Avising** og **Automatisk oppvarming**. Velg den som best passer til dine behov.

### Trinn 1. Velg modus



Drei modusvelgeren for å velge en automatisk modus. (**Automatisk tilbereding**, **Avising** og **Automatisk oppvarming**) Standardprogramnummeret blinker.

### Trinn 2. Velg program



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

### Trinn 3. Angi vekt



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

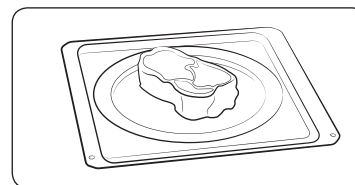
### MERK

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

## Automatisk oppvarming

Ovnens tilbyr 9 oppvarmingsprogrammer for din skyld. Tiden og effektnivået justeres automatisk i henhold til det valgte programmet.

| Trinn 1                      |   | Trinn 2        |   | Trinn 3     |
|------------------------------|---|----------------|---|-------------|
| <b>Automatisk oppvarming</b> | > | <b>1 til 9</b> | > | <b>Vekt</b> |

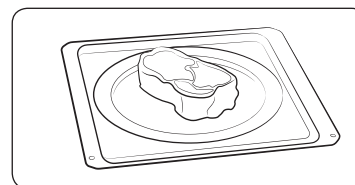


1. Legg mat i egnede kokekar, deretter på anbefalt tilbehør og deretter lukker du døren.
2. Følg trinn 1-3 i **Automatisk modus** på venstre kolonne.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00" Bruk grytekluter til å ta ut maten.

## Automatisk tilbereding

For nybegynnere innen matlaging tilbyr ovnen hele 6 autotilberedingsprogrammer. Du kan dra nytte av disse funksjonene for å spare tid og forenkle læringsprosessen. Tilberedningstiden og effektnivået justeres i henhold til valgt oppskrift.

| Trinn 1     |   | Trinn 2        |   | Trinn 3     |
|-------------|---|----------------|---|-------------|
| <b>Auto</b> | > | <b>1 til 6</b> | > | <b>Vekt</b> |



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



# Bruk

## Automatisk tining

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

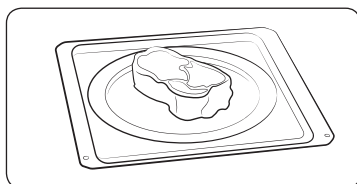
Trinn 1  
Tining

>

Trinn 2  
1 til 5

>

Trinn 3  
Vekt



1. Legg mat i egnede kokekar, deretter på anbefalt tilbehør og deretter lukker du døren.
2. Følg trinn 1-3 i **Automatisk modus** på side 19.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00" Bruk grytekluter til å ta ut maten.

## Spesialfunksjoner

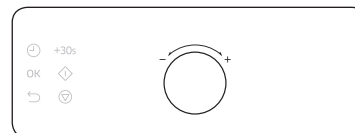
### Hold varm

Funksjonen **Hold varm** holder maten varm til den blir servert. Bruk denne funksjonen til å holde maten varm til den er klar til å serveres.

Når steking er ferdig,



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



2. Bruk verdihjulet til å justere oppvarmingstiden.



3. Trykk på . Ovnens begynner oppvarmingen.

### VIKTIG

Ikke bruk denne funksjonen til å varme opp kalde matvarer på nytt. Dette programmet er til å holde mat som nettopp har blitt tilberedt, varm.

### VIKTIG

Det anbefales ikke at mat holdes varm for lenge (i mer enn 1 time), da den fortsetter å tilberedes. Varm mat blir dårlig forttere.

### VIKTIG

Ikke dekk til med lokk eller plast.

### VIKTIG

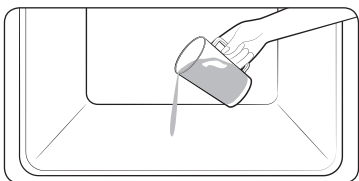
Bruk grytekluter når du tar ut maten.





## Damprengjøring

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



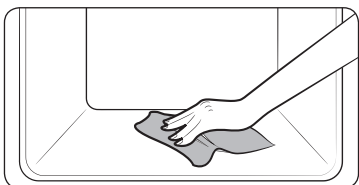
1. Hell 100 ml vann ned i bunnen av ovnen og lukk døren.



2. Dreii modusvelgeren for å velge **Damprengjøring**.



3. Trykk på .  
Ovnen begynner å rengjøre.



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

## ADVARSEL

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

## MERK

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

# Smart matlaging

## Automatisk tilberedning

### Veiledning for autotilberedning

| Kode | Mat               | Vekt (kg)          | Instruksjoner                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------|-------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A1   | Friske grønnsaker | 0,3-0,4<br>0,5-0,6 | Vei grønnsakene etter at du har vasket dem, rensert dem og kuttet dem i like store biter. Putt dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 45 ml vann (3 spiseskjeer) Plasser bollen i midten. Dekk til under tilberedning. La stå i 2-3 minutter, og rør om etter tilberedning.           |
| A2   | Frosne grønnsaker | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Legg frosne grønnsaker, som brokkoli, gulrotbiter, blomkålbitar og erter i en glassbolle med lokk. Tilsett 1-2 spiseskjeer med vann. Plasser bollen i midten. Dekk til under tilberedning. La stå i 2-3 minutter og rør etter tilberedning.                                          |
| A3   | Skelte poteter    | 0,5-0,6<br>0,7-0,8 | Vei potetene etter at du har skrelt, vasket og kuttet dem i like store biter. Putt dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 45-60 ml (3-4 spiseskjeer) med vann. Plasser bollen i midten. La stå i 2-3 minutter, og rør om etter tilberedning.                                          |
| A4   | Bakte poteter     | 0,3-0,4<br>0,5-0,6 | Stikk hver potet flere ganger med en gaffel. Plasser den på den keramiske platen uten å skrelle dem. Ta ut av ovnen, pakk inn i folie og la stå i 3-5 minutter etter tilberedning.                                                                                                   |
| A5   | Hvit ris          | 0,3-0,4            | Vei lettkokt hvit ris og tilsett dobbel mengde kaldt vann. For eksempel: når du tilbereder 0,3 kg ris, tilsetter du 600 ml kaldt vann. Bruk en ildfast glassbolle med lokk. Plasser bollen i midten. Dekk til under tilberedning. La stå i 5 minutter, og rør om etter tilberedning. |

| Kode | Mat   | Vekt (kg) | Instruksjoner                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|-------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A6   | Pasta | 0,25-0,35 | Legg pastaen i en stor glassbolle og tilsett 1~1,5 liter med kokende vann, en klype salt og rør godt. Tilbered uten å tildekke. Rør med jevne mellomrom under og etter tilberedning. Dekk til i 3-5 minutter mens du lar maten hvile, og hell av vannet etterpå. |

### MERK

Den automatiske tilberedingsmodusen bruker mikrobølgeenergi til å varme opp mat.

Derfor må retningslinjer for kokekar og andre sikkerhetsforholdsregler for mikrobølgeovn overholdes når du bruker denne modusen.

### Automatisk avisingsveiledning

| Kode | Mat     | Vekt (kg) | Instruksjoner                                                                                                                                                              |
|------|---------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d1   | Kjøtt   | 0,2-2,0   | Skjerm kantene med aluminiumsfolie. Vend kjøttet når ovnen piper. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig. La stå i 20-90 minutter. |
| d2   | Fjærkre | 0,2-2,0   | Skjerm tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Vend fjærkreet når ovnen piper. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler. La stå i 20-90 minutter.    |
| d3   | Fisk    | 0,2-2,0   | Skjerm halen på hele fisker med aluminiumsfolie. Vend fisken når ovnen piper. Dette programmet passer både for hel fisk og fiskefileter. La stå i 20-90 minutter.          |

| Kode | Mat       | Vekt (kg) | Instruksjoner                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|-----------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d4   | Brød/Kake | 0,1-1,0   | Legg brødet på litt kjøkkenpapir og snu det så snart ovnen piper. Plasser kaken på et keramisk fat og snu den hvis det er mulig, så snart ovnen piper. (Ovnen fortsetter å gå, men stopper når du åpner døren.) Dette programmet passer for alle typer brød, oppskåret eller helt, og for rundstykker og baguetter. Plasser rundstykker i en ring. Dette programmet passer for alle typer gjærbakst, kaker, myke småkaker, ostekake og butterdeig. Det passer ikke for sprø kaker, frukt- og kremkaker eller kaker med sjokoladeglasur. La stå i 10-30 minutter. |
| d5   | Frukt     | 0,1-0,8   | Spre frossen frukt jevnt over den keramiske platen. Dette programmet egner seg for frukt som bringebær, blandede bær og tropiske frukter. La stå i 5-15 minutter.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

#### **MERK**

Den automatiske avisingsmodusen bruker mikrobølgeenergi til å varme opp mat.

Derfor må du overholde retningslinjer for kokekar og andre sikkerhetsforholdsregler for mikrobølgeovn når du bruker denne modusen.

#### Automatisk oppvarmingsveiledning

| Kode | Mat                     | Vekt (kg)          | Instruksjoner                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------|-------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| r1   | Drikke                  | 0,25-0,5           | Hell væsken i keramiske krus, og varm opp uten tildekning. Plasser én kopp i midten, plasser 2 kopper ved siden av hverandre på den keramiske platen. La de stå i mikrobølgeovnen. Rør godt etter 1-2 minutter og hviletid. Vær forsiktig når du tar ut koppene. (se sikkerhetsinstruksjonen for gjenoppvarming av væske.)                        |
| r2   | Porsjonsmåltid          | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Plasser på en tallerken som tåler mikrobølgeovn og dekk med plastfolie for mikrobølgeovn. Dette programmet passer til kjøtt som består av 3 komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og tilbehør som poteter, ris eller pasta). La stå i 3 minutter etter tilberedning.                                                                     |
| r3   | Frossent porsjonsmåltid | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Kontroller om fatet til det frosne måltidet kan brukes i mikrobølgeovn. Perforer innpakkingsfolien. Plasser den frosne maten midt i ovnen. Dette programmet passer for frosne måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta). Etter tilberedningen lar du maten hvile i 3 minutter. |
| r4   | Suppe                   | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Hell over i en dyp keramisk tallerken eller bolle og dekk med plastlokk under oppvarming. Plasser suppen i midten. Rør forsiktig før og etter hviletiden på 2-3 minutter.                                                                                                                                                                         |
| r5   | Stuing                  | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Hell over i en dyp keramisk tallerken eller bolle og dekk med plastlokk under oppvarming. Plasser suppen i midten. Rør forsiktig før og etter hviletiden på 2-3 minutter.                                                                                                                                                                         |

## Smart matlaging

| Kode | Mat                   | Vekt (kg)          | Instruksjoner                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------|-----------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| r6   | Popkorn               | 0,1                | Bruk popkorn som er spesielt beregnet på tilberedning i mikrobølgeovn. Følg instruksjonene til matprodusenten og plasser posen midt på den keramiske platen. I løpet av dette programmet vil popkornet poppe og posen vil øke i volum. Vær forsiktig når du tar ut og åpner den varme posen. |
| r7   | Pasta med saus (Kald) | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Hell pasta (f.eks. spaghetti eller nudler) på en flat steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Rør om før du serverer.                                                                                                                                                 |
| r8   | Babymat               | 0,2<br>0,3         | Hell maten opp i en steingodstallerken. Dekk til under tilberedning. La hvile i 2-3 minutter etter tilberedning. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.                                                                                                                    |
| r9   | Babymelk              | 0,1<br>0,2         | Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den keramiske platen. Tilbered uten lokk. Rist godt og la den hvile i minst 3 minutter. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.                                                                     |

### MERK

Den automatiske oppvarmingsmodusen bruker mikrobølgeenergi til å varme opp mat

Derfor må retningslinjer for kokekar og sikkerhetsforholdsregler for mikrobølgeovn overholdes når du bruker denne modusen.

## Tilberedingsveiledning for mikrobølgeovn

### Generelle retningslinjer

#### Mat som er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn

Mange typer mat er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn, blant annet friske eller frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, suppe, dampet pudding, hermetisk mat og gryteretter kan også tilberedes i mikrobølgeovn.

#### Tildekking under tilberedning

Maten bør være tildekket under tilberedning, ettersom vann som fordampes stiger opp som damp og bidrar til tilberedningsprosessen. Maten kan dekkes til på ulike måter, for eksempel med en keramisk tallerken, et plastdeksel eller en plastfolie som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.

#### Hviletider

Etter at du har tilberedt maten, er det viktig at du lar maten hvile i anbefalt hviletid for å la temperaturen jevne seg ut inne i maten.

### Tilberedingsveiledning for frosne grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden (se tabellen).

Fortsett tilberedningen til du er fornøyd. Rør om to ganger under tilberedning, og en gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Hold maten tildekket i hviletiden.

| Mat      | Porsjon (g) | Effekt (W) | Tid (min.) | Hviletid (min.) | Instruksjoner                           |
|----------|-------------|------------|------------|-----------------|-----------------------------------------|
| Spinat   | 150         | 600        | 5-6        | 2-3             | Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. |
| Brokkoli | 300         | 600        | 8-9        | 2-3             | Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann. |
| Erter    | 300         | 600        | 7-8        | 2-3             | Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. |

| Mat                                         | Porsjon (g) | Effekt (W) | Tid (min.) | Hviletid (min.) | Instruksjoner                           |
|---------------------------------------------|-------------|------------|------------|-----------------|-----------------------------------------|
| Grønne bønner                               | 300         | 600        | 7½-8½      | 2-3             | Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann. |
| Blandede grønnsaker (Gulrøtter/Erter/ Mais) | 300         | 600        | 7-8        | 2-3             | Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. |
| Blandede grønnsaker (Kinesiske)             | 300         | 600        | 7½-8½      | 2-3             | Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. |

#### Tilberedningsveiledning for friske grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Tilsett 30-45 ml kaldt vann (2-3 spiseskjeer) for hver 250 g, med mindre det anbefales en annen mengde vann (se tabellen). Varm opp maten mens den er tildekket i minimumstiden (se tabellen). Fortsett oppvarmingen til du oppnår ønsket resultat. Rør om én gang under og etter tilberedning. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til under hviletiden på 3 minutter.

**Hint:** Skjær friske grønnsaker i omtrent like store biter. Jo mindre bitene er, desto raskere blir de tilberedt.

Alle friske grønnsaker tilberedes med full mikrobølgeeffekt (900 W).

| Mat       | Porsjon (g) | Tid (min.) | Hviletid (min.) | Instruksjoner                                                                                    |
|-----------|-------------|------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brokkoli  | 250<br>500  | 4-5<br>5-6 | 3               | Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten.                         |
| Rosenkål  | 250         | 5-6        | 3               | Bruk 60-75 ml (5-6 spiseskjeer) vann.                                                            |
| Gulrøtter | 250         | 5-6        | 3               | Skjær gulrøttene i omtrent like store biter.                                                     |
| Blomkål   | 250<br>500  | 5-6<br>7-8 | 3               | Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stalker i to. Legg stilkene inn mot midten. |

| Mat                  | Porsjon (g) | Tid (min.) | Hviletid (min.) | Instruksjoner                                                                                                                             |
|----------------------|-------------|------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Squash               | 250         | 3-4        | 3               | Skjær squash i skiver. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann, eller litt smør. Kok bitene til de er møre.                                       |
| Eggfrukt (Aubergine) | 250         | 3-4        | 3               | Skjær auberginen i små biter, og stenk med 1 spiseskje sitrønsaft over.                                                                   |
| Purreløk             | 250         | 3-4        | 3               | Skjær purreløk i tykke biter.                                                                                                             |
| Sopp                 | 125<br>250  | 1-2<br>2-3 | 3               | Tilberede små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann. Stenk med sitrønsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av væske før du serverer. |
| Løk                  | 250         | 4-5        | 3               | Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann.                                                                    |
| Paprika              | 250         | 4-5        | 3               | Skjær paprika i små skiver.                                                                                                               |
| Poteter              | 250<br>500  | 4-5<br>7-8 | 3               | Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter.                                                                          |
| Turnips/kålrot       | 250         | 5-6        | 3               | Skjær turnips/kålrot i små biter.                                                                                                         |



# Smart matlaging

## Tilberedingsveiledning for ris og pasta

**Ris:** Bruk en stor pyrex-bolle med lokk. (Vær oppmerksom på at ris doubler seg i størrelse ved tilberedning.) Dekk til under tilberedning. Når tilberedningstiden er over, må du røre om før du lar maten hvile. Tilsett salt eller krydder og smør. Vær oppmerksom på at det kan hende at risen ikke har absorbert alt vannet når den er ferdig kokt.

**Pasta:** Bruk en stor ildfast glassbolle. Hell kokende vann og en klype salt i bollen, og rør godt. Tilbered uten lokk. Rør med jevne mellomrom under og etter tilberedning. Dekk til mens du lar maten hvile, og hell av vannet etterpå.

| Mat                          | Porsjon (g) | Effekt (W) | Tid (min.)     | Hviletid (min.) | Instruksjoner                                      |
|------------------------------|-------------|------------|----------------|-----------------|----------------------------------------------------|
| Hvit ris (Halvkokt)          | 250<br>375  | 900        | 17-18<br>18-20 | 5               | Bruk 500 ml kaldt vann.<br>Bruk 750 ml kaldt vann. |
| Brun ris (Halvkokt)          | 250<br>375  | 900        | 20-22<br>22-24 | 5               | Bruk 500 ml kaldt vann.<br>Bruk 750 ml kaldt vann. |
| Blandet ris (Hvit + Villris) | 250         | 900        | 17-19          | 5               | Bruk 500 ml kaldt vann.                            |
| Blandet korn (Ris + Korn)    | 250         | 900        | 18-20          | 5               | Bruk 400 ml kaldt vann.                            |
| Pasta                        | 250         | 900        | 10-11          | 5               | Bruk 1000 ml kaldt vann.                           |

## Gjenoppvarming

Mikrobølgeovnen kan varme opp mat på en brøkdel av tiden en vanlig ovn bruker.

## Arrangere og dekke til

Unngå å varme opp store matvarer som for eksempel kjøttstykker, ettersom slike matvarer ofte blir oversteikt og uttørket før de er gjennomvarme. Du vil få et bedre resultat ved å varme opp mindre stykker på nytt. Hvis du holder maten tildekket under oppvarming, vil dette også bidra til å forhindre uttørking.

## Effektnivåer

Ulike effektnivåer kan brukes for å varme opp mat på nytt. For store mengder ømfintlig mat eller mat som fanger opp varme lett, som kjøttpaier, er det generelt bedre å bruke lavere effektnivå.

## Omrøring

Du får best resultat ved å røre godt og snu maten mens den varmes opp. Rør om igjen før servering, hvis det er mulig. Det er spesielt viktig å røre om når du varmer opp væsker.

## Oppvarmings- og hviletider

Det kan være nyttig å notere tilberedningstiden første gang du varmer opp mat – for fremtidig referanse. Unngå å varme opp for mye. Hvis du er usikker, er det bedre å beregne for kort tilberedningstid. Ekstra oppvarmingstid kan i så fall om nødvendig legges til. Kontroller alltid at den oppvarmede maten er gjennomvarm. La maten hvile noen minutter etter oppvarming, slik at temperaturene jevnnes ut. Anbefalt hviletid etter oppvarming er 2-4 minutter.

## Varme opp væsker

Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væsker. Plasser en skje eller en glasspinne i væsken for å forhindre at den koker over og påfører forbrenningsskader. Rør om under oppvarming, og rør alltid om etter oppvarming. La væsken hvile minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen jevnnes ut.



## Gjenoppvarming av babymat

### Babymat

Du må være ekstra forsiktig når du varmer opp babymat. Plasser maten i en dyp skål i steingods. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. La maten stå i 2-3 minutter før den serveres. Rør om igjen, og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur er mellom 30 og 40 °C.

### Babymelk

Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp uten tildekking. Du må aldri varme opp en tåteflaske med smokken på, ettersom flasken vil kunne eksplodere hvis den blir overopphetet. Rist godt før hviletiden, og igjen før servering. Du må alltid nøye kontrollere temperaturen på babymelk eller babymat før du serverer den. Anbefalt serveringstemperatur er 37 °C.

### Oppvarming av babymat og melk

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

| Mat                          | Porsjon | Effekt | Klokkeslett | Hviletid (min.) | Instruksjon                                                                                                                                                           |
|------------------------------|---------|--------|-------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Babymat (Grønnsaker + Kjøtt) | 190 g   | 600 W  | 30-40 sek.  | 2-3             | Tøm i en dyp keramisk tallerken. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye. |

| Mat                           | Porsjon          | Effekt | Klokkeslett                         | Hviletid (min.) | Instruksjon                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------|------------------|--------|-------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Babygrøt (Korn + Melk + Fukt) | 190 g            | 600 W  | 20-30 sek.                          | 2-3             | Tøm i en dyp keramisk tallerken. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.                                                    |
| Babymelk                      | 100 ml<br>200 ml | 300 W  | 30-40 sek.<br>50 sek.<br>til 1 min. | 2-3             | Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den keramiske platen. Tilbered uten lokk. Rist godt og la den hvile i minst 3 minutter. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye. |

# Smart matlaging

## Oppvarming av væske og matvarer

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

| Mat                    | Porsjon         | Effekt | Klokkeslett | Hviletid (min.) | Instruksjon                                                                                                                                      |
|------------------------|-----------------|--------|-------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Drikke                 | 250 ml (1 krus) | 900 W  | 1½-2        | 1-2             | Hell i en keramisk kopp og varm opp på nytt uten å tildekke. Plasser koppen midt på den keramiske platen. Rør forsiktig før og etter hviletiden. |
|                        | 500 ml (2 krus) |        | 2-3         |                 |                                                                                                                                                  |
| Suppe (Kald)           | 250 g           | 900 W  | 3-4         | 2-3             | Hell i en dyp keramisk tallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.                                    |
| Gryterett (Kald)       | 350 g           | 600 W  | 5-6         | 2-3             | Hell i en dyp keramisk tallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.                                    |
| Pasta med saus (Kald)  | 350 g           | 600 W  | 5-6         | 2-3             | Hell i en dyp keramisk tallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.                                    |
| Porsjonsmåltid (Kaldt) | 350 g<br>450 g  | 600 W  | 5-6<br>6-7  | 3               | Legg opp et måltid bestående av 2-3 kalde komponenter på en keramisk tallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn.                       |

## Tining

Mikrobølgeovner er svært velegnet for tining av frossen mat. Mikrobølgeovner tiner frossen mat skånsomt og hurtig. Dette kan være nyttig hvis det for eksempel dukker opp uventede gjester.

Frossent fjærkre må være gjennomtint før tilberedning. Fjern eventuelle metalltråder og fjern innpakningen slik at væsken kan renne av.

Legg de frosne matvarene på en tallerken uten lokk. Snu halvveis rundt, hell av eventuell væske, og fjern innvoller så raskt som mulig. Kontroller med jevne mellomrom at matvarene ikke er varme å ta på. Hvis små eller tynne deler av de frosne matvarene begynner å bli varme, kan de skjermes ved å pakke dem inn i svært små biter av aluminium under tining.

Dersom fjærkre begynner å varmes opp på yttersiden, trykker du på **STOPP** og lar den stå i 20 minutter før du fortsetter. La fisk, kjøtt og fjærkre hvile slik at de blir helt gjennomtint. Hviletid for gjennomtining avhenger av hvor store mengder som skal tines opp. Se tabellen på neste side.

**Hint:** Flat mat avises bedre enn tykkere mat, og mindre mengder trenger mindre tid enn store mengder. Husk dette når du fryser og tiner mat.

Bruk tabellen under som en veiledning ved opptining av frosne matvarer med en temperatur på -18 til -20 °C.

Frosne matvarer bør tines opp på effektnivået for tining (180 W).

Plasser maten på den keramiske platen, og sett den keramiske platen i hyllenivå 1.

| Mat          | Porsjon (g) | Tid (min.)  | Hviletid (min.) | Instruksjoner                                                                                                       |
|--------------|-------------|-------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>KJØTT</b> |             |             |                 |                                                                                                                     |
| Kjøttdeig    | 250<br>500  | 6-7<br>8-12 | 15-30           | Plasser kjøttet på den keramiske platen. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått! |
| Svinestek    | 250         | 7-8         |                 |                                                                                                                     |



| Mat                             | Porsjon (g)      | Tid (min.)   | Hviletid (min.) | Instruksjoner                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------|------------------|--------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FJÆRKRE                         |                  |              |                 |                                                                                                                                                                                                                    |
| Kyllingstykker                  | 500 (2 stk.)     | 12-14        | 15-60           | Først legger du kyllingstykkene med skinnsiden ned, hele kyllingbryst med skinnsiden ned på en keramisk tallerken. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått! |
| Hel kylling                     | 1200             | 28-32        |                 |                                                                                                                                                                                                                    |
| FISK                            |                  |              |                 |                                                                                                                                                                                                                    |
| Fiskefileter                    | 200              | 6-7          | 10-25           | Plasser frossen fisk midt på en keramisk tallerken. Legg de tynneste delene under tykkere deler. Skjerm tynne kanter av fileter og halestykker på hele fisk med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått! |
| Hel fisk                        | 400              | 11-13        |                 |                                                                                                                                                                                                                    |
| FRUKT                           |                  |              |                 |                                                                                                                                                                                                                    |
| Bær                             | 300              | 6-7          | 5-10            | Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken med stor diameter.                                                                                                                                                  |
| BRØD                            |                  |              |                 |                                                                                                                                                                                                                    |
| Rundstykker (hvert på ca. 50 g) | 2 stk.<br>4 stk. | 1-1½<br>2½-3 | 5-20            | Ordne rundstykker i en ring eller brød vannrett på kjøkkenpapir på den keramiske tallerkenen. Vend når halve tinetiden er gått!                                                                                    |
| Toast/<br>Sandwich              | 250<br>500       | 4-4½<br>7-9  |                 |                                                                                                                                                                                                                    |

## Feilsøking

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

### Kontrollpunkter

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

| Problem                                  | Årsak                                                                   | Tiltak                                                                                  |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Generelt</b>                          |                                                                         |                                                                                         |
| Knappene kan ikke trykkes inn skikkelig. | Fremmedelelementer kan settes fast mellom knappene.                     | Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.                                         |
|                                          | Før berøringsmodeller: Det er fukt på utsiden.                          | Tørk av fukten fra utsiden.                                                             |
|                                          | Barnesikringen er aktivert.                                             | Deaktiver barnesikringen.                                                               |
| Det vises ikke noe klokkeslett.          | Det er ikke noe strøm.                                                  | Kontroller at strømmen er koblet til.                                                   |
|                                          | ØKO-funksjonen (strømsparing) er angitt.                                | Slå av ØKO-funksjonen.                                                                  |
| Mikrobølgeovnen virker ikke.             | Det er ikke noe strøm.                                                  | Kontroller at strømmen er koblet til.                                                   |
|                                          | Døren er åpen.                                                          | Lukk døren og prøv igjen.                                                               |
|                                          | Døren åpner sikkerhetsmekanismene som er dekket med fremmedelelementer. | Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.                                         |
| Ovnen stopper mens den er i bruk.        | Brukeren har åpnet døren for å vende mat.                               | Når du har vendt maten, trykker du på <b>Start</b> -knappen på nytt for å starte ovnen. |

## Feilsøking

| Problem                                                              | Årsak                                                                     | Tiltak                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnens slår seg av under bruk.                                       | Ovnens har vært i gang over en lengre periode.                            | La ovnen kjøle seg ned når den har vært i bruk over en lengre periode.                                                                                       |
|                                                                      | Kjøleviften fungerer ikke.                                                | Hør etter om du kan høre kjøleviften.                                                                                                                        |
|                                                                      | Prøv å bruke ovnen uten mat inni.                                         | Sett mat i ovnen.                                                                                                                                            |
|                                                                      | Det er ikke nok ventileringsplass for mikrobølgeovnen.                    | Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av ovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet. |
|                                                                      | Flere strømkontakter brukes i samme støpsel.                              | La en stikkontakt brukes bare til ovnen.                                                                                                                     |
| Ovnens får ikke strøm.                                               | Det er ikke noe strøm.                                                    | Kontroller at strømmen er koblet til.                                                                                                                        |
| Det kommer smellelyder under bruk, og mikrobølgeovnen fungerer ikke. | Å tilberede mat i beholdere med lufttette lokk, kan føre til smellelyder. | Ikke bruk lufttette beholdere, da de kan sprekke under tilberedelse på grunn av at innholdet utvider seg.                                                    |
| Utsiden av mikrobølgeovnen blir for varm under bruk.                 | Det er ikke nok ventileringsplass for mikrobølgeovnen.                    | Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av ovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet. |
|                                                                      | Det er gjenstander oppå ovnen.                                            | Fjern alle gjenstander oppå ovnen.                                                                                                                           |

| Problem                             | Årsak                                                                                      | Tiltak                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Døren kan ikke åpnes inn skikkelig. | Det sitter fast matrester mellom døren og innsiden av ovnen.                               | Rengjør ovnen og åpne deretter døren.                                                                                                                                                                                            |
| Ovnens varmer ikke.                 | Ovnens fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar. | Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjø mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn. |
| Oppvarmingen er svak eller treg.    | Ovnens fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar. | Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjø mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn. |
| Varmefunksjonen fungerer ikke.      | Ovnens fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar. | Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjø mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn. |

| Problem                                                                    | Årsak                                                                                                        | Tiltak                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tinefunksjonen fungerer ikke.                                              | Ovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.                    | Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp.<br>Reduser mengden vann og start funksjonen igjen.<br>Bruk en beholder med flat bunn. |
| Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.                                 | Døren har stått åpen lenge.                                                                                  | Det innvendige lyset kan slå seg automatisk av når Øko-funksjonen er i bruk.<br>Lukk og åpne døren på nytt eller trykk på "Avbryt"-knappen.                                                                                             |
|                                                                            | Ovnslyset er dekket med fremmedelementer.                                                                    | Rengjør innsiden av ovnen og sjekk på nytt.                                                                                                                                                                                             |
| Det kommer en pipelyd under tilbereding.                                   | Hvis funksjonen automatisk tilbereding brukes, betyr denne pipelyden at det på tide å vende maten som tines. | Når du har vendt maten, trykker du på <b>Start</b> -knappen på nytt for å starte igjen.                                                                                                                                                 |
| Ovnen er ikke i vater.                                                     | Ovnen er montert på en ujevn overflate.                                                                      | Sørg for at ovnen er montert på en flat, stabil overflate.                                                                                                                                                                              |
| Det kommer gnister under tilbereding.                                      | Metallbeholdere brukes i ovns-/tiningsfunksjoner.                                                            | Ikke bruk metallbeholdere.                                                                                                                                                                                                              |
| Når strømmen er tilkoblet, begynner mikrobølgeovnen å fungere med én gang. | Døren er ikke skikkelig lukket.                                                                              | Lukk døren og sjekk igjen.                                                                                                                                                                                                              |
| Det kommer elektrisitet fra ovnen.                                         | Strømmen eller støpselet er ikke skikkelig jordet.                                                           | Sørg for at strømmen og støpselet er skikkelig jordet.                                                                                                                                                                                  |

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

## Feilsøking

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

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

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

## Informasjonskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, kan det hende at det vises en informasjonskode på skjermen.

Gå gjennom tabellen nedenfor, og prøv å utføre forslagene.

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

## Tekniske spesifikasjoner

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

|                |                    |                            |
|----------------|--------------------|----------------------------|
| Modell         |                    | NQ50K3130**                |
| Strømkilde     |                    | 230 V / 50 Hz              |
| Strømforbruk   | Mikrobølgemodus    | 1650 W                     |
| Utgangseffekt  |                    | 100 W / 900 W (IEC-705)    |
| Driftsfrekvens |                    | 2450 MHz                   |
| Magnetron      |                    | OM75P (21)                 |
| Kjølemetode    |                    | Kjøleviftemotor            |
| Dimensjoner    | Settstørrelse      | B 595 x H 454,2 x D 570 mm |
|                | Innebygd størrelse | B 555 x H 445 x D 548,8 mm |
| Volum          |                    | 50 Liter                   |
| Vekt           | Netto              | 35,0 Kg                    |
|                | Frakt              | 39,0 Kg                    |

## Notat

# Notat

---

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

## HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

| LAND        | RING                                                                                                                | ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ                                                                                                                                                        |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AUSTRIA     | 0800-SAMSUNG (0800-7267864)<br>[Only for Premium HA] 0800-366661<br>[Only for Dealers] 0810-112233                  | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>                                                                                                       |
| BELGIUM     | 02-201-24-18                                                                                                        | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| DENMARK     | 70 70 19 70                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>                                                                                                       |
| FINLAND     | 030-6227 515                                                                                                        | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>                                                                                                       |
| FRANCE      | 01 48 63 00 00                                                                                                      | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>                                                                                                       |
| GERMANY     | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>                                                                                                       |
| ITALIA      | 800-SAMSUNG (800.7267864)                                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>                                                                                                       |
| CYPRUS      | 8009 4000 only from landline, toll free                                                                             | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>                                                                                                       |
| GREECE      | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line                   |                                                                                                                                                                                  |
| LUXEMBURG   | 261 03 710                                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>                                                                                                 |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)                                                                            | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>                                                                                                       |
| NORWAY      | 815 56480                                                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>                                                                                                       |
| PORTUGAL    | 808 20 7267                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>                                                                                                       |
| SPAIN       | 0034902172678                                                                                                       | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>                                                                                                       |
| SWEDEN      | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)                                                                                        | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>                                                                                                       |
| SWITZERLAND | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)                                                                                       | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK          | 0330 SAMSUNG (7267864)                                                                                              | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>                                                                                                       |
| EIRE        | 0818 717100                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>                                                                                                       |



DG68-00523H-00



# Mikroaaltouuni

## Käyttöopas

NQ50K3130\*\*



**SAMSUNG**

# Sisällysluettelo

|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Turvallisuusohjeet</b>                                          | <b>3</b>  |
| Tärkeitä turvallisuusohjeita                                       | 3         |
| Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet) | 8         |
| <b>Asentaminen</b>                                                 | <b>9</b>  |
| Pakkauksen sisältö                                                 | 9         |
| Asennusohjeet                                                      | 10        |
| Asenna kaapiston sisään                                            | 10        |
| <b>Huolto</b>                                                      | <b>12</b> |
| Puhdistaminen                                                      | 12        |
| Vaihtaminen (korjaaminen)                                          | 12        |
| Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet         | 12        |
| <b>Ennen kuin aloitat</b>                                          | <b>13</b> |
| Kello                                                              | 13        |
| Ajastin                                                            | 13        |
| Ääni käyttöön/Pois käytöstä                                        | 14        |
| Virransäästö                                                       | 14        |
| Tietoja mikroaaltosäteilystä                                       | 14        |
| Mikroaaltouuneille tarkoitetut valmistusastiat                     | 15        |

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| <b>Toiminnot</b>                        | <b>16</b> |
| Käyttöpaneeli                           | 16        |
| Mikroaalto -tila                        | 17        |
| Automaattitila                          | 19        |
| Erityistoiminnot                        | 20        |
| <b>Älykkäät valmistustoiminnot</b>      | <b>22</b> |
| Automaattiohjelma                       | 22        |
| Opas mikroaalloista ruoanvalmistuksessa | 24        |
| <b>Vianmääritys</b>                     | <b>29</b> |
| Tarkistettavat kohdat                   | 29        |
| Näyttökoodit                            | 33        |
| <b>Tekniset tiedot</b>                  | <b>34</b> |

## Turvallisuusohjeet

### TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

### VAIN MIKROAALTOTOIMINTO

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

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja sitä ei tule käyttää

- kauppojen, toimistojen ja muiden työpaikkojen taukotiloissa
- maataloilla

- hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa
- majataloissa.

Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä.

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

Mikroaaltouunissa ei saa käyttää metallisia astioita ruoalle eikä juomille.

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

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

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

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

## Turvallisuusohjeet

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

Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.

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

Laite on tarkoitettu käytettäväksi sisäänrakennettuna.

Laitetta ei saa asettaa kaappiin.

Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla.

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

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

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

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

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

Uuni on asetettava sellaiseen asentoon ja sellaiselle korkeudelle, että sen sisätiloja ja säätimiä on helppo käyttää. Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä siinä vettä 10 minuuttia ja käytä sitä vasta sen jälkeen.

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

Laite tulee voida irrottaa verkkovirrasta asentamisen jälkeen. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin sähkömääräysten mukaisesti.

## VAIN UUNITOIMINTO – VALINNAINEN

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

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

**VAROITUS:** Osat saattavat kuumeta käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta. Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

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

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

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

**VAROITUS:** Laitte ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana.

Laitteen lämpövastuksiin ei saa koskea.

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

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

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumetua käytön aikana. Laitteen ulkopinta voi kuumetua käytön aikana.

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

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



# Turvallisuusohjeet

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

## Yleinen turvallisuus

Vain pätevä sähkötekniikko saa korjata tai muuttaa laitetta. Ruokaa tai nesteitä ei saa lämmittää sinetöidyissä astioissa mikroaaltotoiminnolla.

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

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

Uuni on maadoitettava paikallisten ja kansallisten säädösten mukaisesti. Poista pistokkeen liittimistä ja kosketuskohdista säännöllisesti kuivalla liinalla kaikki niihin kuulumattomat aineet.

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

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

Älä kosketa virtajohtoa märillä käsillä.

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

Älä laita sormiasi tai mitään laitteeseen kuulumattomia aineita sen sisälle.

Jos uuniin pääsee sinne kuulumattomia aineita, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Älä altista uunia kovalle paineelle tai iskuille.

Älä pidä uunia herkästi särkyvien esineiden päällä.

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

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

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

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

Älä kaada tai suihkuta vettä suoraan uunin päälle.

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

Älä ruiskuta uunin päälle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä.

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

Lapset voivat satuttaa itsensä uunin luukkuun tai heidän sormensa voivat jäädä luukun väliin. Pidä lapset etäällä, kun avaat tai suljet luukkua.

## Mikroaaltoja koskeva varoitus

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

Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ensiapuohjeita:

**1.** Kasta palanut alue kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi.

**2.** Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä.

**3.** Älä käytä voiteita, öljyjä tai kosteusemulsioita.

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

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





### Mikroaaltouuniin liittyviä turvallisuusohjeita

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

Irrota metalliset kierresulkijat. Ne voivat aiheuttaa valokaaria.

Älä käytä uunia paperin tai vaatteiden kuivaamiseen.

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

Pidä virtajohto ja pistoke etäällä vedestä ja lämmönlähteistä.

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

Älä peitä laitteen ilmanvaihtoaukkoja liinoilla tai papereilla. Tämä aiheuttaa tulipalon vaaran. Uuni saattaa ylikuumentua ja sammua automaattisesti. Tällöin se pysyy sammutettuna niin kauan, kunnes se on jäähtynyt riittävästi.

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

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

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

Älä käytä uunia tyhjänä. Uuni sammutetaan turvallisuussyistä automaattisesti 30 minuutiksi. Suosittelemme pitämään uunissa aina vesilasillista, jotta mikroaaltosäteily kohdistuisi siihen, jos uuni käynnistetään vahingossa.

Asenna uuni tässä oppaassa annettujen turvaväliohjeiden mukaisesti.

(Ks. kohta "Mikroaaltouunin asentaminen".)

Ole varovainen käyttäessäsi uunin lähellä olevia pistorasioita.

### Mikroaaltojen käyttöön liittyviä turvallisuusohjeita

Seuraavien turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

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

# Turvallisuusohjeet

## Rajoitettu takuu

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

- Kolhiintunut, naarmuuntunut tai rikkoutunut luukku, kahva, ulkopaneeli tai käyttöpaneeli.
- Rikkoutunut tai kadonnut uunipelti, ohjaintela, sovitin tai ritalä.

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

Koska nämä käyttöohjeet koskevat useita eri malleja, oman mikroaaltouunisi ominaisuudet saattavat poiketa oppaassa kuvatuista, ja jotkin varoitusmerkit eivät välttämättä koske käyttämäsi laitetta. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

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

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

## Tuoteryhmän määrittely

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

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

## Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)



### (Jätteiden lajittelua käyttävät maat)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten.

Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.

Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

Saat lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista lainsäädännöllisistä velvollisuuksista, esim. REACHista, osoitteesta [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

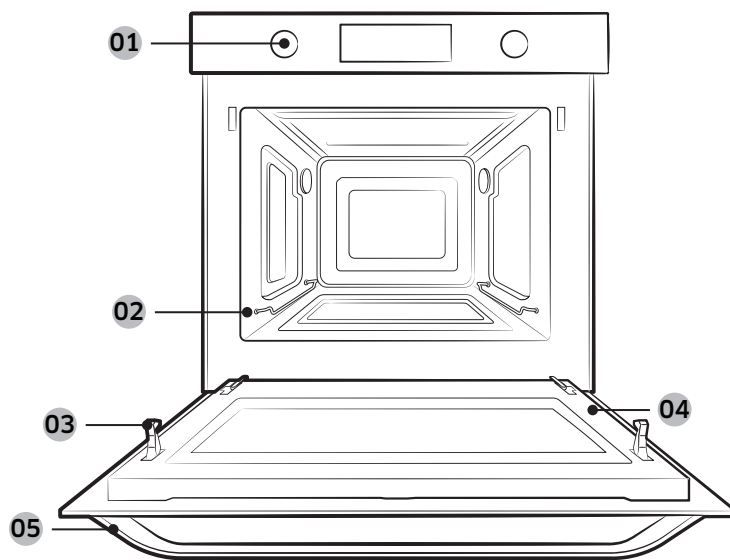


## Asentaminen

### Pakkauksen sisältö

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

### Uunin esittely



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

### Lisätarvike

Mikroaaltouunin mukana toimitetaan seuraava lisätarvike:



Keraaminen alusta  
(Soveltuu erityisesti  
mikroaaltouunitilaan.)

## Asentaminen

### Asennusohjeet

#### Yleiset tekniset tiedot

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

#### Pakkauksen ja laitteen hävittäminen

Pakkausmateriaalin voi kierrättää.

Pakkausmateriaaleihin voi sisältyä seuraavia aineita:

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

Hävitä nämä materiaalit ympäristöystävällisesti paikallisten määräysten mukaisesti.

Saat paikallisilta viranomaisilta ja jätehuollosta lisätietoja vanhojen kodinkoneiden hävittämisestä asianmukaisesti.

#### Turvallisuus

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

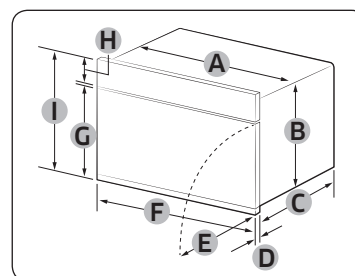
#### Sähkökytkennät

Sähköverkon, johon laite kytketään, on oltava kansallisten ja paikallisten määräysten mukainen.

### Asenna kaapiston sisään

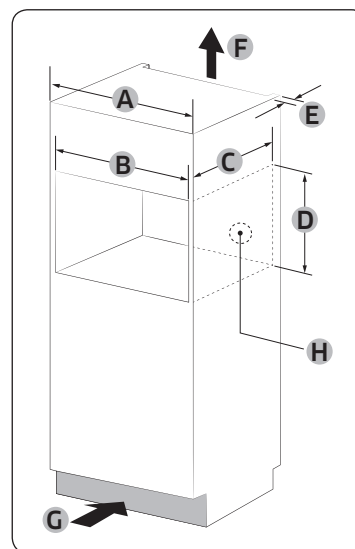
Uunin kanssa kosketuksiin joutuvan keittiökaapiston on kestävä 100 °C:n lämpötilaa. Samsung ei vastaa kuumuuden kaapistolle aiheuttamista vaurioista.

#### Asennuksen edellyttämät mitat



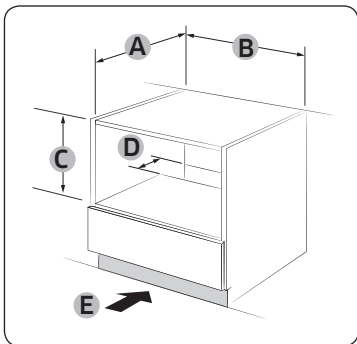
Uuni (mm)

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



Kaapisto (mm)

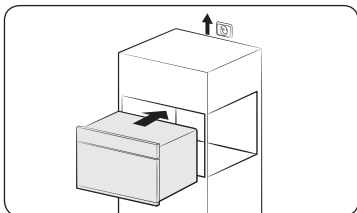
|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| A | 600                                  |
| B | Väh. 564-568                         |
| C | Väh. 550                             |
| D | Väh. 445 / Enint. 450                |
| E | Väh. 50                 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



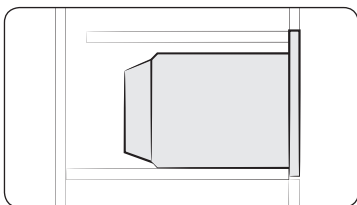
Sisäänrakennettu allaskaappi (mm)

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| <b>A</b> | Väh. 550              |
| <b>B</b> | Väh. 564 / Enint. 568 |
| <b>C</b> | Väh. 446 / Enint. 450 |
| <b>D</b> | 50                    |
| <b>E</b> | 200 cm <sup>2</sup>   |

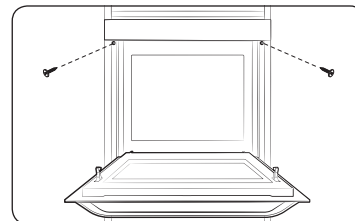
## Uunin asentaminen



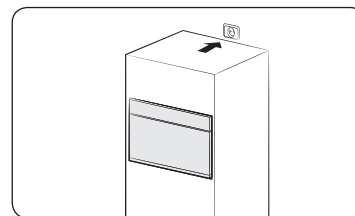
1. Liu'uta uuni osittain syvennykseen. Kytke johto virtalähteeseen.



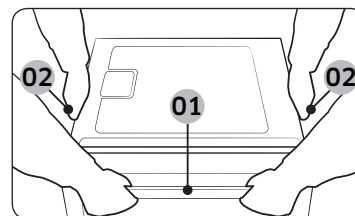
2. Liu'uta uuni kokonaan syvennykseen.



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



4. Tee sähkökytkennät. Tarkista, että laite toimii.



- 01** Luukun kahva  
**02** Sivukahva

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

## Huolto

### Puhdistaminen

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

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

### Puhdista uunin sisältä kaikki vaikea ja haiseva lika.

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

### ⚠ HUOMIO

- Pidä luukku ja sen tiiviste puhtaina ja varmista, että luukku avautuu ja sulkeutuu kunnolla. Muutoin uunin käyttöikä saattaa lyhetä.
- Varo läikyttämästä vettä uunin ilmanvaihtoaukkoihin.

- Älä käytä puhdistamiseen mitään hankaavia tai kemiallisia aineita.
- Puhdista uuni kunkin käyttökerran jälkeen miedolla pesuaineella, kun olet ensin antanut uunin jäähtyä.

### Vaihtaminen (korjaaminen)

#### ⚠ VAROITUS

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

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

### Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet

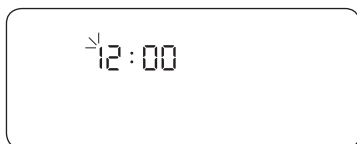
- Jos et käytä uunia pitkään aikaan, irrota virtajohto pistorasiasta ja säilytä uunia jossakin kuivassa, pölyttömässä tilassa. Jos uunin sisälle pääsee kertymään pölyä ja kosteutta, uunin suorituskyky saattaa kärsiä.

## Ennen kuin aloitat

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

### Kello

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



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



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



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

#### HUOM.

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

### Ajastin

Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.



1. Paina -painiketta.



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

#### HUOM.

- Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu "0:00".
- Voit muuttaa ajastimen asetuksia milloin tahansa.



## Ennen kuin aloitat

### Ääni käyttöön/Pois käytöstä

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



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



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

### Virransäästö

Virransäästötila säästää sähköä silloin, kun uunia ei käytetä.



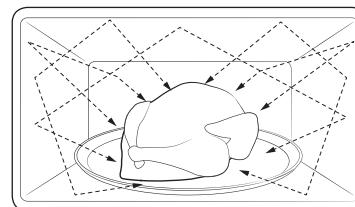
Voit vähentää virrankulutusta pitämällä -painiketta painettuna 3 sekuntia. Näyttö ja kaikkien painikkeiden valot sammuvat. Tämä asetus on käytettävissä vain valmiustilassa (kun aika on näkyvissä).  
Voit ottaa virransäästötilan pois käytöstä avaamalla luukun tai painamalla mitä tahansa painiketta.

#### HUOM.

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

### Tietoja mikroaaltosäteilystä

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



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

#### HUOM.

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



## Mikroaaltouuneille tarkoitettut valmistusastiat

Mikroaaltouuneille tarkoitettujen valmistusastioiden tulee läpäistä mikroaallot. Metallit, kuten ruostumaton teräs, alumiini ja kupari, heijastavat mikroaaltoja. Älä siis käytä valmistusastioita, joissa on metallia. Mikroaaltouuneille tarkoitettut valmistusastiat ovat turvallisia käyttää. Lisätietoja oikeanlaisista valmistusastioista on seuraavissa ohjeissa. Aseta uunilautaselle lasi vettä tai hiukan ruokaa.

### Vaatimukset:

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

| Materiaali                                | Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön | Kuvaus                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alumiinifolio                             | △                                  | Käytä pienille annoksille, jottei ruoka kypsyisi liikaa. Valmistuksen aikana voi esiintyä valokaaria, jos folio on liian lähellä uunin seinämiä tai jos foliota on liikaa. |
| Ruskistuslautanen                         | ○                                  | Älä lämmitä yli 8 minuuttia.                                                                                                                                               |
| Posliini- ja keramiikka-astiat            | ○                                  | Posliini, saviastiat, lasitetut keramiikka ja luoposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäväksi, paitsi jos niissä on metallikoristeita.                      |
| Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat | ○                                  | Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.                                                                                                                         |
| Pikaruokien pakkaukset                    | Vaahtomuovikupit ja -astiat        | Ylikuumentuminen saattaa sulattaa tällaiset astiat.                                                                                                                        |
|                                           | Paperipussit tai sanomalehti       | Nämä saattavat syttyä palamaan.                                                                                                                                            |
|                                           | Uusiopaperi tai metallikoristelut  | Nämä saattavat aiheuttaa valokaaria.                                                                                                                                       |

| Materiaali                           |                                               | Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön | Kuvaus                                                                                                          |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lasitavara                           | Uuninkestävät astiat                          | ○                                  | Nämä soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäväksi, paitsi jos niissä on metallikoristeita.                |
|                                      | Hauraat lasiastiat                            | ○                                  | Ohut lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumenemisen seurauksena.                                        |
|                                      | Lasitölkit                                    | ○                                  | Ainoastaan lämmitykseen. Poista kansi ennen valmistusta.                                                        |
| Metalli                              | Astiat                                        | ×                                  | Nämä saattavat aiheuttaa valokaaria tai tulipalon.                                                              |
|                                      | Pakastepussi, jossa on kierresulkija          | ×                                  |                                                                                                                 |
| Paperi                               | Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi | ○                                  | Vain lyhytaikaiseen valmistukseen. Nämä imevät kosteutta.                                                       |
|                                      | Uusiopaperi                                   | ×                                  | Aiheuttaa valokaaria.                                                                                           |
| Muovi                                | Rasiat                                        | ○                                  | Käytä vain lämpömuovisia astioita. Jotkin muovit saattavat vääntyä tai muuttua väriään korkeissa lämpötiloissa. |
|                                      | Muovikelmu                                    | ○                                  | Käytä kosteuden säilyttämiseen ruoanvalmistuksen jälkeen.                                                       |
|                                      | Pakastepussit                                 | △                                  | Käytä vain uunissa paistamisen ja keittämisen kestäviä pusseja.                                                 |
| Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi |                                               | ○                                  | Käytä kosteuden säilyttämiseen ja roiskumisen estämiseen.                                                       |

○ : Soveltuu mikroaaltouunikäyttöön

△ : Ole varovainen

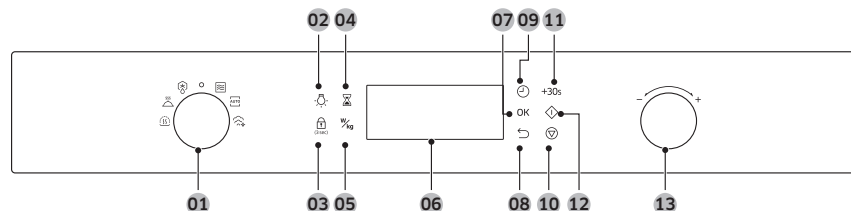
× : Ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön

Ennen kuin aloitat

# Toiminnot

## Käyttöpaneeli

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



|    |                 |                                                                                                                                                                   |
|----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 | Tilanvalitsin   | Valitse haluamasi valmistustila tai toiminto tilanvalitsimella.                                                                                                   |
| 02 | Uunin valo      | Sytytä tai sammuta uunin valo painamalla tätä painiketta.                                                                                                         |
| 03 | Lapsilukko      | Ota toiminto käyttöön tai pois käytöstä painamalla tätä 3 sekuntia. Lapsilukko on käytettävissä vain valmiustilassa.                                              |
| 04 | Ajastin         | Ajastimen avulla voit tarkistaa ajan tai kestoajan valmistuksen aikana.                                                                                           |
| 05 | Teho/Paino      | Käytä tehon tai painon muuttamiseen.                                                                                                                              |
| 06 | Näyttö          | Näyttää alittuja toimintoja tai asetuksia koskevat tiedot.                                                                                                        |
| 07 | OK              | Vahvista asetukset painamalla tätä.                                                                                                                               |
| 08 | Takaisin        | Palauta oletusasetus painamalla tätä.                                                                                                                             |
| 09 | Valmistusaika   | Aseta valmistusaika painamalla tätä.                                                                                                                              |
| 10 | Pysäytä         | Lopeta käyttö painamalla tätä. Tällä painikkeella voidaan myös perua parhaillaan käytössä oleva tila                                                              |
| 11 | +30s            | Lisää valmistusaikaa 30 sekuntia.                                                                                                                                 |
| 12 | Käynnistä       | Aloita valmistus painamalla tätä.                                                                                                                                 |
| 13 | Arvojenvalitsin | Sääda asetuksia kääntämällä arvojenvalitsinta. Voit suurentaa arvoja kääntämällä valitsinta "+"-suuntaan, ja pienentää niitä kääntämällä valitsinta "-"-suuntaan. |

## Yhteenveto ominaisuuksista

| Ominaisuus       | Kuvaus                 |
|------------------|------------------------|
| Manuaalinen tila | Mikroaalto             |
| Automaattitila   | Automaattiohjelma      |
|                  | Automaattinen sulatus  |
|                  | Automaattinen lämmitys |
| Erityistoiminnot | Pidä lämpimänä         |
|                  | Höyrypuhdistus         |



## Mikroaalto -tila

### Vaihe 1 Valitse tila



Valitse Mikroaalto -tila tilanvalitsimella. Oletusteho 900 W vilkkuu.

### Vaihe 2 Aseta teho

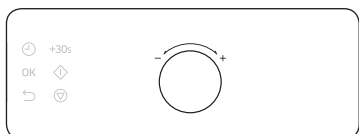


Säädä oletustehoa arvojenvalitsimella. Kun olet valmis, siirry seuraavaan vaiheeseen painamalla **OK**-painiketta.

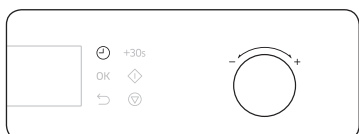
#### **HUOM.**

Jos tehoa ei aseteta 5 sekunnin kuluessa, uuni siirtyy seuraavaan vaiheeseen.

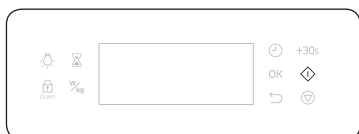
### Vaihe 3 Aseta valmistusaika



Aseta valmistusaika arvojenvalitsimella.

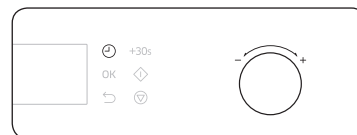


Voit vaihtoehtoisesti viivästyttää valmistuksen päättymisaikaa haluamaasi ajankohtaan. Kun valmistusaika on asetettu, paina **⏸**-painiketta. Aseta tämän jälkeen päättymisajankohta arvojenvalitsimella.



Kun tämä on tehty, paina **⏸**-painiketta.

### Valmistusajan muuttaminen valmistuksen aikana



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

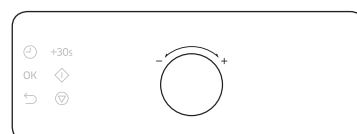


3. Vahvista muutokset painamalla **OK**-painiketta.

### Tehon muuttaminen valmistuksen aikana



1. Paina **W/kg**-painiketta. Teho vilkkuu.



2. Säädä tehoa arvojenvalitsimella.



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

# Toiminnot

## Käytön lopettaminen



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



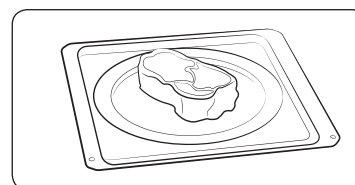
Vaihtoehtoisesti voit kääntää tilanvalitsimen kohtaan "0".

## Mikroaaltotila

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

- Käytä vain mikroaaltouunin kestäviä astioita.

| Vaihe 1<br>Mikroaalto | > | Vaihe 2<br>Teho | > | Vaihe 3<br>Valmistusaika | > | Vaihe 4<br>- |
|-----------------------|---|-----------------|---|--------------------------|---|--------------|
|-----------------------|---|-----------------|---|--------------------------|---|--------------|



1. Aseta ruoka mikroaaltouunin kestäväan astiaan, käytä suositeltua lisätarviketta ja sulje luukku.
2. Tee sivun 17 kohdan **Mikroaalto** -tila ohjeiden vaiheet 1-3.
3. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkua. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

### Helppo aloitus

Jos haluat vain lämmittää ruokaa hetken aikaa enimmäisteholla (900 W), valitse **Mikroaalto** ja paina -painiketta.

## Teho

| Taso              | Prosenttimäärä (%) | Lähtöteho (W) | Kuvaus                                                         |
|-------------------|--------------------|---------------|----------------------------------------------------------------|
| SUURI TEHO        | 100                | 900           | Käytä tätä nesteiden lämmittämiseen.                           |
| ALEMPI SUURI TEHO | 83                 | 750           | Käytä tätä lämmittämiseen ja kypsentämiseen.                   |
| YLEMPI KESKITEHO  | 67                 | 600           |                                                                |
| KESKITEHO         | 50                 | 450           | Käytä tätä lihan kypsentämiseen ja vihannesten lämmittämiseen. |
| ALEMPI KESKITEHO  | 33                 | 300           |                                                                |
| SULATUS           | 20                 | 180           | Käytä tätä pakasteiden sulattamiseen ennen valmistusta.        |
| PIENI TEHO        | 11                 | 100           | Käytä tätä vihannesten sulattamiseen.                          |

## Automaattitila

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

### Vaihe 1 Valitse tila



Valitse automaattitila tilanvalitsimella.  
[Automaattiohjelma, Sulatus ja Automaattinen lämmitys.]  
Oletusohjelman numero vilkkuu.

### Vaihe 2 Valitse ohjelma



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

### Vaihe 3 Aseta paino



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

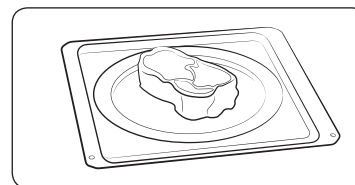
### HUOM.

Valmistusaika on ohjelmoitu valmiiksi automaattitilan mukaisesti eikä sitä voi muuttaa.

## Automaattinen lämmitys

Uunissa on 9 käyttömukavuutta lisäävää lämmitysohjelmaa.  
Aika ja teho asetetaan automaattisesti valitun ohjelman mukaisiksi.

| Vaihe 1                | Vaihe 2 | Vaihe 3 |
|------------------------|---------|---------|
| Automaattinen lämmitys | 1-9     | Paino   |

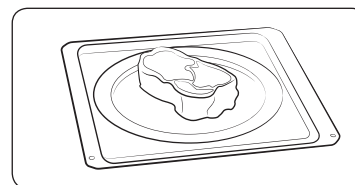


1. Aseta ruoka oikeanlaiseen astiaan, käytä suositeltua lisätarviketta ja sulje luukku.
2. Tee kohdan **Automaattitila** ohjeiden vasemman sarakkeen vaiheet 1-3.
3. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkua. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

## Automaattiohjelma

Uunissa on aloittelevia kokkeja varten yhteensä 6 automaattiohjelmaa.  
Tämä säästää aikaa ja nopeuttaa oppimista. Valmistusaika ja teho säädetään valitun ruokalajin mukaisesti.

| Vaihe 1       | Vaihe 2 | Vaihe 3 |
|---------------|---------|---------|
| Automaattinen | 1-6     | Paino   |



1. Aseta ruoka oikeanlaiseen astiaan, käytä suositeltua lisätarviketta ja sulje luukku.
2. Tee kohdan **Automaattitila** ohjeiden vasemman sarakkeen vaiheet 1-3.
3. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkua. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.



## Toiminnot

### Automaattinen sulatus

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

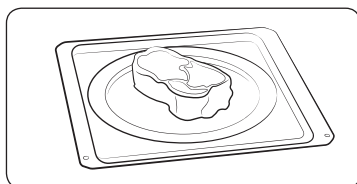
Vaihe 1  
Sulatus

>

Vaihe 2  
1-5

>

Vaihe 3  
Paino



1. Aseta ruoka oikeanlaiseen astiaan, käytä suositeltua lisätarviketta ja sulje luukku.
2. Tee sivun 19 kohdan Automaattitila ohjeiden vaiheet 1-3.
3. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkua. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.



## Erityistoiminnot

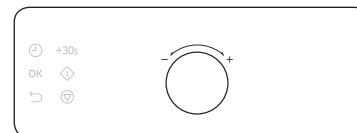
### Pidä lämpimänä

**Pidä lämpimänä** -toiminto pitää ruoan kuumana tarjoiluun asti. Käytä tätä toimintoa ruoan pitämiseen lämpimänä, kunnes se tarjoillaan.

Kun ruoka on valmista:



1. Valitse **Pidä lämpimänä** -tila tilanvalitsimella.



2. Säädä lämmitysaikaa arvojenvalitsimella.



3. Paina  -painiketta. Uuni alkaa lämmetä.

### TÄRKEÄÄ

Älä käytä tätä toimintoa kylmien ruokien lämmittämiseen. Ohjelma on tarkoitettu juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.

### TÄRKEÄÄ

Emme suosittele pitämään ruokaa lämpimänä liian kauan (yli tunnin), sillä se kypsyi edelleen. Lämmin ruoka pilaantuu nopeammin.

### TÄRKEÄÄ

Älä peitä kannella tai muovikelmulla.

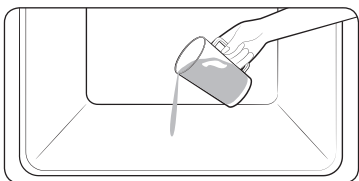
### TÄRKEÄÄ

Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista!



## Hörypuhdistus

Tämä toiminto on tarkoitettu pienen likamäärän puhdistamiseen höyryllä.



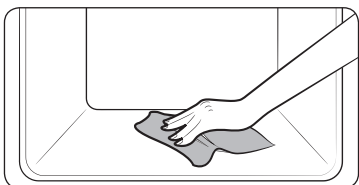
1. Kaada uunin pohjalle 100 ml vettä ja sulje luukku.



2. Valitse tilanvalitsimella Hörypuhdistus.



3. Paina -painiketta. Uuni käynnistää puhdistuksen.



4. Puhdista uunin sisätilat kuivalla liinalla.

## VAROITUS

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

## HUOM.

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

# Älykkäät valmistustoiminnot

## Automaattiohjelma

### Automaattiohjelmien opas

| Koodi | Ruoka               | Paino (kg)         | Ohjeet                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|---------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A1    | Tuoreet vihannekset | 0,3-0,4<br>0,5-0,6 | Pese, puhdista ja paloittele vihannekset samankokoisiksi ja punnitse ne. Aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 45 ml vettä (3 rkl). Aseta kulho keskelle. Kypsennä kannen alla. Anna seistä 2-3 minuuttia ja hämmennä kypsennyksen jälkeen.                                                 |
| A2    | Pakastevihannekset  | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Laita pakastevihannekset, kuten parsakaali, porkkanaviipaleet, kukkakaalin kukinnot ja herneet, kannelliseen lasikulhoon. Lisää 1-2 rkl vettä. Aseta kulho keskelle. Kypsennä kannen alla. Anna seistä 2-3 minuuttia ja hämmennä kypsennyksen jälkeen.                                         |
| A3    | Kuorittu peruna     | 0,5-0,6<br>0,7-0,8 | Kuori, pese ja leikkaa perunat samankokoisiksi ja punnitse ne. Aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 45-60 ml (3-4 rkl) vettä. Aseta kulho keskelle. Anna seistä 2-3 minuuttia ja hämmennä kypsennyksen jälkeen.                                                                            |
| A4    | Uuniperuna          | 0,3-0,4<br>0,5-0,6 | Pistä jokaista perunaa haarukalla useita kertoja. Aseta ne kuorineen keraamiselle alustalle. Poista ne uunista, kääri ne folioon ja anna niiden seistä 3-5 minuuttia kypsennyksen jälkeen.                                                                                                     |
| A5    | Valkoinen riisi     | 0,3-0,4            | Punnitse esikypsennetty valkoinen riisi ja lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä. Esimerkki: jos keität 0,3 kg riisiä, lisää 600 ml kylmää vettä. Käytä kannellista pyrex-lasikulhoa. Aseta kulho keskelle. Kypsennä kannen alla. Anna seistä 5 minuuttia ja hämmennä kypsennyksen jälkeen. |

| Koodi | Ruoka | Paino (kg) | Ohjeet                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------|-------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A6    | Pasta | 0,25-0,35  | Laita pasta suureen pyrex-lasikulhoon ja lisää 1-1,5 litraa kiehuva vettä ja hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Kypsennä peittämättä. Hämmennä ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä 3-5 minuutin seisoituksen ajaksi ja valuta perusteellisesti sen jälkeen. |

### HUOM.

Automaattiohjelma -tila käyttää mikroaaltosäteilyä ruoan kuumentamiseen. Tästä syystä valmistusastioita koskevia ja muita mikroaaltoihin liittyviä turvaohjeita on noudatettava tarkasti tätä tilaa käytettäessä.

### Automaattinen sulatus -opas

| Koodi | Ruoka      | Paino (kg) | Ohjeet                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------|------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d1    | Liha       | 0,2-2,0    | Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudan-, karitsan- ja sianlihan sekä pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa. Anna seistä 20-90 minuuttia. |
| d2    | Linnunliha | 0,2-2,0    | Suojaa koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloittelun kanan kanssa. Anna seistä 20-90 minuuttia.                               |
| d3    | Kala       | 0,2-2,0    | Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafilien kanssa. Anna seistä 20-90 minuuttia.                |

| Koodi | Ruoka       | Paino (kg) | Ohjeet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------|-------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d4    | Leipä/Kakku | 0,1-1,0    | Aseta leipä leivinpaperille ja käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. Laita kakku keraamiselle alustalle ja jos mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. (Uuni pysyy käytössä ja pysähtyy, kun luukku avataan.) Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien sekä sämpylöiden ja patonkien kanssa. Asettele sämpylät ympyrän muotoon.<br>Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten hiivalla kohotettujen kakkujen, keksien, juustokakkujen ja lehtitaikinalaivonnaisten kanssa. Sitä ei voi käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten leivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorrutteen kakkujen kanssa.<br>Anna seistä 10-30 minuuttia. |
| d5    | Hedelmät    | 0,1-0,8    | Levitä pakastetut hedelmät tasaisesti keraamiselle alustalle. Tämä ohjelma soveltuu esimerkiksi vadelmille, marjasekoituksille ja trooppisille hedelmille.<br>Anna seistä 5-15 minuuttia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

#### HUOM.

Automaattinen sulatus -tila käyttää mikroaaltosäteilyä ruoan kuumentamiseen. Tästä syystä valmistusastioita koskevia ja muita mikroaaltolaitteisiin liittyviä turvallisuusohjeita on tarkasti noudatettava näitä tiloja käytettäessä.

#### Automaattinen lämmitys -opas

| Koodi | Ruoka                   | Paino (kg)         | Ohjeet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|-------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| r1    | Juoma                   | 0,25-0,5           | Kaada neste keraamisiin mukeihin ja kuumenna peittämättä. Laita yksi muki keskelle ja kaksi mukia vierekkäin keraamiselle alustalle. Anna kupin tai mukan seistä mikroaaltouunissa. Hämmennä hyvin 1-2 minuutin seisotuksen jälkeen. Ole varovainen, kun otat kupit ulos. (Katso nesteiden lämmitystä koskeva turvallisuusohje.)                                                                                                    |
| r2    | Valmisateria            | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Aseta ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuville aterioille (esim. lihaa kastikkeen ja vihannesten tai lisukkeiden, kuten perunan, riisin tai pastan kera). Anna seistä 3 minuuttia valmistuksen jälkeen.                                                                                                                               |
| r3    | Pakastettu valmisateria | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Ota pakastettu valmisateria esiin ja tarkista, soveltuuko astia mikroaaltouunissa käytettäväksi. Lävistä valmisaterian kalvo. Laita pakastettu valmisateria uunilautasen keskelle. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien pakastettujen valmisaterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita, kuten perunaa, riisiä tai pastaa). Anna aterian seistä 3 minuuttia kypsennyksen jälkeen. |
| r4    | Keitot                  | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Kaada syvään keraamiseen astiaan ja peitä muovikannella lämmityksen ajaksi. Aseta keitto keskelle. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| r5    | Muhennos                | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Kaada syvään keraamiseen astiaan ja peitä muovikannella lämmityksen ajaksi. Aseta keitto keskelle. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja 2-3 minuutin seisotuksen jälkeen.                                                                                                                                                                                                                                                     |

# Älykkäät valmistustoiminnot

| Koodi | Ruoka                          | Paino (kg)         | Ohjeet                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------|--------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| r6    | Popcorn                        | 0,1                | Käytä mikroaaltouunissa valmistettaviksi tarkoitettuja popcornoja. Noudata ruoan valmistajan ohjeita ja aseta pussi keraamisen alustan keskelle. Tämän ohjelman aikana maissit paukahtelevat ja pussin tilavuus kasvaa. Ole varovainen ottaessasi kuuman pussin uunista ja avatessasi sen. |
| r7    | Pastaa kastikkeen kera (kylmä) | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Laita pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalaan keramiikkavuokaan. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua.                                                                                                                                   |
| r8    | Vauvanruoka                    | 0,2<br>0,3         | Kaada ateria syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Anna seistä 2-3 minuuttia kypsennyksen jälkeen. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.                                                                                                       |
| r9    | Vauvanmaito                    | 0,1<br>0,2         | Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Laita keraamisen alustan keskelle. Kypsennä peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä vähintään 3 minuuttia. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.                                              |

## HUOM.

Automaattinen lämmitys automaattinen lämmitys -tila käyttää mikroaaltoenergiaa ruoan kuumentamiseen. Tästä syystä valmistusastioita koskevia ja muita mikroaaltoihin liittyviä turvallisuusohjeita on noudatettava tarkasti tätä tilaa käytettäessä.

## Opas mikroaalloista ruoanvalmistuksessa

### Yleiset ohjeet

#### Mikroaaltouunissa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet

Monet ruoka-aineet soveltuvat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, mm. tuore- tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, maitokiisseli, keitot, vanukkaat, hillot ja maustekastikkeet voidaan myös valmistaa mikroaaltouunissa.

#### Peittäminen valmistuksen aikana

Ruoka on peitettävä valmistuksen aikana, sillä haihtuva vesi nousee ruoasta höyrynä ja nopeuttaa kypsymistä. Ruoan voi peittää monella tavoin, kuten keramiikkalautasella, muovisella kannella tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

#### Seisotusajat

Kypsennyksen jälkeen on tärkeää seisottaa ruokaa suositeltu seisotusaika, jotta ruoan sisällä oleva lämpö tasaantuisi.

#### Pakastevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannellista Pyrex-lasikulhoa. Kypsennä ruokaa kannen alla vähimmäisaika (katso taulukkoa).

Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Pidä ruoka peitettynä seisotuksen ajan.

| Ruoka      | Annos (g) | Teho (W) | Aika (minuuteissa) | Seisotusaika (minuuteissa) | Ohjeet                            |
|------------|-----------|----------|--------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| Pinaatti   | 150       | 600      | 5-6                | 2-3                        | Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. |
| Parsakaali | 300       | 600      | 8-9                | 2-3                        | Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä. |
| Herneet    | 300       | 600      | 7-8                | 2-3                        | Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. |



| Ruoka                                        | Annos (g) | Teho (W) | Aika (minuuteissa) | Seisotusaika (minuuteissa) | Ohjeet                            |
|----------------------------------------------|-----------|----------|--------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| Vihreät pavut                                | 300       | 600      | 7½-8½              | 2-3                        | Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä. |
| Sekavihannekset (Porkkanat, Herneet, Maissi) | 300       | 600      | 7-8                | 2-3                        | Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. |
| Sekavihannekset (Kiinalaisittain)            | 300       | 600      | 7½-8½              | 2-3                        | Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. |

#### Tuorevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannellista Pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml kylmää vettä (2-3 rkl) jokaista 250 grammaa kohden, paitsi jos veden määräksi suositellaan jotakin muuta (katso taulukkoa). Kypsennä ruokaa kannen alla vähimmäisaika (katso taulukkoa). Jatka kypsennystä, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kerran kypsennyksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Peitä ruoka kolmen minuutin seisotuksen ajaksi.

**Vinkki:** Leikkaa tuoreet vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin vihannekset kypsyvät.

Kaikki tuoreet vihannekset tulee valmistaa täydellä mikroaaltoteholla (900 W).

| Ruoka      | Annos (g)  | Aika (minuuteissa) | Seisotusaika (minuuteissa) | Ohjeet                                                                                            |
|------------|------------|--------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Parsakaali | 250<br>500 | 4-5<br>5-6         | 3                          | Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Järjestä niiden kannat keskelle.                                |
| Ruusukaali | 250        | 5-6                | 3                          | Lisää 60-75 ml (5-6 rkl) vettä.                                                                   |
| Porkkanat  | 250        | 5-6                | 3                          | Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.                                                    |
| Kukkakaali | 250<br>500 | 5-6<br>7-8         | 3                          | Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Halkaise isot kukinnot kahtia. Järjestä niiden kannat keskelle. |

| Ruoka         | Annos (g)  | Aika (minuuteissa) | Seisotusaika (minuuteissa) | Ohjeet                                                                                                                                                  |
|---------------|------------|--------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kesäkurpitsat | 250        | 3-4                | 3                          | Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.                                     |
| Munakoisot    | 250        | 3-4                | 3                          | Leikkaa munakoisot pieniksi siivuksiksi ja pirskota niiden päälle 1 rkl sitruunamehua.                                                                  |
| Purjosipulit  | 250        | 3-4                | 3                          | Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi.                                                                                                             |
| Sienet        | 125<br>250 | 1-2<br>2-3         | 3                          | Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua. |
| Sipulit       | 250        | 4-5                | 3                          | Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää vain 15 ml (1 rkl) vettä.                                                                           |
| Paprika       | 250        | 4-5                | 3                          | Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.                                                                                                                   |
| Perunat       | 250<br>500 | 4-5<br>7-8         | 3                          | Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.                                                                |
| Kyssäkaali    | 250        | 5-6                | 3                          | Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.                                                                                                                 |

# Älykkäät valmistustoiminnot

## Riisin ja pastan valmistusopas

- Riisi:** Käytä isoa, kannellista Pyrex-lasikulhoa. (Huomaa, että riisin tilavuus kaksinkertaistuu kypsennyksen aikana.) Kypsennä kannen alla. Kun kypsennysaika on päättynyt, hämmennä ennen seisotusta. Lisää suolaa tai yrttejä ja voita. Huomaa, että riisi ei välttämättä ole imenyt kaikkea vettä itseensä ennen kypsennysajan päättymistä.
- Pasta:** Käytä isoa pyrex-lasikulhoa. Lisää kiehuva vesi, hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Kypsennä peittämättä. Hämmennä ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi ja valuta perusteellisesti sen jälkeen.

| Ruoka                              | Annos (g)  | Teho (W) | Aika (minuuteissa) | Seisotusaika (minuuteissa) | Ohjeet                                                   |
|------------------------------------|------------|----------|--------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------|
| Valkoinen riisi (Esikypsennetty)   | 250<br>375 | 900      | 17-18<br>18-20     | 5                          | Lisää 500 ml kylmää vettä.<br>Lisää 750 ml kylmää vettä. |
| Tumma riisi (Esikypsennetty)       | 250<br>375 | 900      | 20-22<br>22-24     | 5                          | Lisää 500 ml kylmää vettä.<br>Lisää 750 ml kylmää vettä. |
| Sekariisi (Riisi ja villiriisi)    | 250        | 900      | 17-19              | 5                          | Lisää 500 ml kylmää vettä.                               |
| Sekamaissi (Riisi ja maissinjyvät) | 250        | 900      | 18-20              | 5                          | Lisää 400 ml kylmää vettä.                               |
| Pasta                              | 250        | 900      | 10-11              | 5                          | Lisää 1000 ml kuumaa vettä.                              |

## Lämmittäminen

Ruoan lämmittäminen mikroaaltouunissa kestää murto-osan siitä kuin perinteisellä uunilla.

## Sijoitus ja peittäminen

Vältä isojen kappaleiden, kuten lihanpalojen, lämmitystä, sillä niillä on taipumusta kypsyä liikaa ja kuivua, ennen kuin niiden keskusta on ehtinyt kuumeta. Pienempien palojen lämmittäminen onnistuu paremmin. Kuivumisen voi estää myös pitämällä ruoan kannen alla lämmittämisen aikana.

## Tehot

Ruokien lämmityksessä voidaan käyttää eri tehoja. Yleisesti ottaen suurilla määrillä herkkiä ruokia tai ruokia, jotka kuumenevat nopeasti, kuten lihipiirakoilla, on parempi käyttää pientä tehoa.

## Hämmennys

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi ruokaa tulee lämmityksen aikana hämmennää hyvin tai kääntää. Jos mahdollista, hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua. Hämmettäminen on erityisen tärkeää nesteiden kuumennuksen aikana.

## Lämmitys- ja seisotusajat

Kun lämmität ruokaa ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata aika ylös tulevaa käyttöä varten. Vältä ylikuumennusta. Jos olet epävarma, on parempi aliarvioida kypsennysaika. Kuumennusaikaa voi tarvittaessa pidentää. Varmista aina, että lämmitetty ruoka on kauttaaltaan tulikuuma. Anna ruoan seistä hetken lämmityksen jälkeen, jotta sen lämpötila pääsee tasaantumaan. Suositeltu seisotusaika lämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia.

## Nesteiden lämmittäminen

Ole erityisen varovainen, kun lämmität nesteitä. Räiskymisen ja mahdollisten palovammojen välttämiseksi laita juomaan lusikka tai lasitikku. Hämmennä nestettä lämmityksen aikana ja aina lämmityksen jälkeen. Anna nesteen seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan.

## Vauvanruoan lämmittäminen

### Vauvanruoka

Ole erityisen varovainen, kun lämmität vauvanruokia. Aseta ruoka syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Anna ruoan seistä 2–3 minuuttia ennen tarjoilua. Hämmennä uudelleen ja tarkista lämpötila. Suositeltu tarjoilulämpötila on 30–40 °C.

### Vauvanmaito

Kaada maito steriloituun lasipulloon. Lämmitä peittämättä. Älä milloinkaan lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, sillä pullo voi ylikuumentessaan räjähtää. Ravista hyvin ennen seisotusta ja vielä kerran ennen tarjoilua. Tarkista vauvanmaidon tai -ruoan lämpötila huolellisesti aina ennen sen antamista. Suositeltu tarjoilulämpötila on 37 °C.

### Vauvanruoan ja maidon lämmitys

Käytä lämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

| Ruoka                              | Annos | Teho  | Aika    | Seisotusaika (minuuteissa) | Ohje                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------|-------|-------|---------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vauvanruoka (Vihanneksia ja lihaa) | 190 g | 600 W | 30–40 s | 2–3                        | Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2–3 minuuttia. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. |

| Ruoka                                    | Annos            | Teho  | Aika                    | Seisotusaika (minuuteissa) | Ohje                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------|------------------|-------|-------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vauvanpuuro (Viljaa, Maitoa ja hedelmiä) | 190 g            | 600 W | 20–30 s                 | 2–3                        | Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2–3 minuuttia. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.                                                       |
| Vauvanmaito                              | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30–40 s<br>50 s – 1 min | 2–3                        | Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Laita keraamisen alustan keskelle. Kypsennä peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä vähintään 3 minuuttia. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. |

# Älykkäät valmistustoiminnot

## Nesteiden ja ruoan lämmitys

Käytä lämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

| Ruoka                          | Annos                                     | Teho  | Aika        | Seisotusaika (minuuteissa) | Ohje                                                                                                                                                |
|--------------------------------|-------------------------------------------|-------|-------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Juoma                          | 250 ml<br>(1 muki)<br>500 ml<br>(2 mukia) | 900 W | 1½-2<br>2-3 | 1-2                        | Kaada keraamiseen kuppiin ja kuumenna peittämättä. Laita kuppi keraamisen alustan keskelle. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja sen jälkeen. |
| Keitto (Kylmä)                 | 250 g                                     | 900 W | 3-4         | 2-3                        | Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.                  |
| Muhennos (Kylmä)               | 350 g                                     | 600 W | 5-6         | 2-3                        | Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.                  |
| Pastaa kastikkeen kera (Kylmä) | 350 g                                     | 600 W | 5-6         | 2-3                        | Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.                  |
| Valmisateria (Kylmä)           | 350 g<br>450 g                            | 600 W | 5-6<br>6-7  | 3                          | Aseta 2-3 kylmästä osasta koostuvaa ruoka-annosta keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.                         |

Älykkäät valmistustoiminnot

## Sulattaminen

Mikroaallot soveltuvat erinomaisesti pakastetun ruoan sulattamiseen. sillä ne sulattavat pakastetun ruoan lyhyessä ajassa hellästi. Tästä voi olla paljon hyötyä yllättävien vieraiden varalta.

Pakastettu linnunliha tulee sulattaa täysin ennen valmistamista. Poista metalliset sulkijat ja pakkaus kokonaan, jotta sulanut neste pääsee valumaan pois.

Aseta pakaste kannettomaan astiaan. Käännä valmistuksen puolivälissä, valuta neste pois ja poista mahdolliset jäänteet niin pian kuin mahdollista. Tarkista ruoka ajoittain ja varmista, että se ei tunnu lämpimältä. Jos jäähtyneen ruoan pienikokoiset ja ohuet osat alkavat lämmetä, ne voidaan suojata pienillä alumiinifolion kappaleilla sulatuksen ajaksi.

Jos linnunlihan ulkopinta alkaa lämmetä, paina **PYSÄYTÄ** -painiketta ja anna lihan seistä 20 minuuttia ennen sulatuksen jatkamista. Anna kalan, lihan ja linnunlihan seistä sulatuksen lopuksi. Täydelliseen sulattamiseen tarvittava seisotusaika riippuu sulatettavasta määrästä. Katso seuraavan sivun taulukko.

**Vinkki:** Ohut ruoka sulaa helpommin kuin paksu, ja pienempien määrien sulatusaika on lyhyempi kuin suurempien. Pidä tämä vinkki mielessä, kun pakastat tai sulatat ruokia.

Kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18 – -20 °C, käytä seuraavan taulukon ohjeellisia arvoja.

Pakastetun ruoan sulatuksessa tulee käyttää sulatustehoa (180 W).

Aseta ruoka keraamiselle alustalle ja aseta keraaminen alusta uunitasolle 1.

| Ruoka               | Annos (g)  | Aika (minuuteissa) | Seisotusaika (minuuteissa) | Ohjeet                                                                                                           |
|---------------------|------------|--------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LIHA</b>         |            |                    |                            |                                                                                                                  |
| Jauhettu naudanliha | 250<br>500 | 6-7<br>8-12        | 15-30                      | Laita liha keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen. |
| Sianlihapihvit      | 250        | 7-8                |                            |                                                                                                                  |

| Ruoka                    | Annos (g)      | Aika (minuuteissa) | Seisotusaika (minuuteissa) | Ohjeet                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------|----------------|--------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LINNUNLIHA               |                |                    |                            |                                                                                                                                                                                                                                    |
| Kananpalat               | 500 (2 kpl)    | 12-14              | 15-60                      | Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät, alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.                              |
| Kokonainen kana          | 1200           | 28-32              |                            |                                                                                                                                                                                                                                    |
| KALA                     |                |                    |                            |                                                                                                                                                                                                                                    |
| Kalafileet               | 200            | 6-7                | 10-25                      | Laita pakastettu kala keramiikkalautasen keskelle Asettele se siten, että ohuet palat ovat paksujen palojen alla. Suojaa fileiden kapea pää ja kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen. |
| Kokonainen kala          | 400            | 11-13              |                            |                                                                                                                                                                                                                                    |
| HEDELMÄT                 |                |                    |                            |                                                                                                                                                                                                                                    |
| Marjat                   | 300            | 6-7                | 5-10                       | Levitä hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle, jolla on suuri halkaisija.                                                                                                                                                    |
| LEIPÄ                    |                |                    |                            |                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sämpylät (à n. 50 g)     | 2 kpl<br>4 kpl | 1-1½<br>2½-3       | 5-20                       | Asettele sämpylät ympyrään tai leipä vaakasuuntaisesti leivinpaperille keraamiselle tasolle. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.                                                                                             |
| Paahতোleipä/<br>Voileipä | 250<br>500     | 4-4½<br>7-9        |                            |                                                                                                                                                                                                                                    |

## Vianmääritys

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

### Tarkistettavat kohdat

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

| Ongelma                                      | Syy                                                   | Toimenpide                                                                                               |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Yleistä</b>                               |                                                       |                                                                                                          |
| <b>Painikkeita ei voi painaa kunnolla.</b>   | Painikkeiden väleissä saattaa olla likaa.             | Poista lika ja yritä uudelleen.                                                                          |
|                                              | Kosketusnäytölliset mallit: Pinnalla on kosteutta.    | Pyyhi kosteus pois laitteen pinnalta.                                                                    |
|                                              | Lapsilukko on käytössä.                               | Ota lapsilukko pois käytöstä.                                                                            |
| <b>Aikaa ei näytetä.</b>                     | Virtaa ei tule.                                       | Varmista, että virransyöttö toimii.                                                                      |
|                                              | Ekotoiminto (virransäästö) on käytössä.               | Ota ekotoiminto pois käytöstä.                                                                           |
| <b>Uuni ei toimi.</b>                        | Virtaa ei tule.                                       | Varmista, että virransyöttö toimii.                                                                      |
|                                              | Luukku on auki.                                       | Sulje luukku ja yritä uudelleen.                                                                         |
|                                              | Luukun avauksen turvamekanismissa saattaa olla likaa. | Poista lika ja yritä uudelleen.                                                                          |
| <b>Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.</b> | Käyttäjä on avannut luukun ruoan kääntämiseksi.       | Kun olet kääntänyt ruoan, käynnistä toiminto painamalla <b>Start</b> (Käynnistys) -painiketta uudelleen. |



## Vianmääritys

| Ongelma                                        | Syy                                                                                                       | Toimenpide                                                                                                       |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uuni sammuu käytön aikana.                     | Uuni on ollut käynnissä pitkän aikaa.                                                                     | Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käynnissä pitkään.                                                           |
|                                                | Puhallin ei toimi.                                                                                        | Kuuntele, onko puhallin käynnissä.                                                                               |
|                                                | Uunia yritetään käyttää tyhjänä.                                                                          | Laita ruoka uuniin.                                                                                              |
|                                                | Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.                                                             | Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.     |
|                                                | Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita.                                                              | Käytä pistorasiaa pelkästään uunille.                                                                            |
| Uuniin ei tule virtaa.                         | Virtaa ei tule.                                                                                           | Varmista, että virransyöttö toimii.                                                                              |
| Uuni pokahtelee käytön aikana tai ei toimi.    | Sinetöidyissä pakkauksissa tai kannen alla olevien ruokien valmistuksen aikana saattaa kuulua pokahtelua. | Älä käytä sinetöityjä pakkauksia, sillä ne voivat räjähtää valmistuksen aikana, kun pakkauksen sisältö laajenee. |
| Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana. | Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.                                                             | Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.     |
|                                                | Uunin päällä on esineitä.                                                                                 | Poista kaikki uunin päällä olevat esineet.                                                                       |
| Luukku ei aukea kunnolla.                      | Luukun ja uunin sisäosan väliin on päässyt ruokaa.                                                        | Puhdista uuni ja avaa luukku.                                                                                    |

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



| Ongelma                                            | Syy                                                                                                    | Toimenpide                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sulatustoiminto ei toimi.                          | Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.                          | Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestäväään astiaan ja käytä uunia 1-2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa. |
| Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.        | Luukku on jätetty auki pitkäksi aikaa.                                                                 | Sisävalo saatetaan sammuttaa automaattisesti, kun ekotoiminto on käytössä. Sulje luukku ja avaa se uudelleen tai paina <b>Cancel (Peruuta)</b> painiketta.                                                  |
|                                                    | Sisävalo on likainen.                                                                                  | Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.                                                                                                                                                    |
| Valmistuksen aikana kuuluu äänimerkki.             | Jos automaattiohjelma on käytössä, äänimerkki tarkoittaa, että ruoka on käännettävä sulatuksen aikana. | Kun olet kääntänyt ruoan, jatka toiminnon käyttöä painamalla <b>Start (Käynnistys)</b> -painiketta uudelleen.                                                                                               |
| Uuni ei ole tasapainossa.                          | Uuni on asennettu epätasaiselle pinnalle.                                                              | Varmista, että uuni on tasaisella ja liikkumattomalla alustalla.                                                                                                                                            |
| Valmistuksen aikana näkyy kipinöitä.               | Metalliastiaa käytetään valmistuksen tai sulatuksen aikana.                                            | Älä käytä metalliastioita.                                                                                                                                                                                  |
| Kun virta kytketään, uuni käynnistyy välittömästi. | Luukkua ei ole suljettu kunnolla.                                                                      | Sulje luukku ja tarkista, ratkesiko ongelma.                                                                                                                                                                |

| Ongelma                                                 | Syy                                                                                                 | Toimenpide                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uunista vuotaa sähköä.                                  | Sähköliitintää tai pistorasiaa ei ole maadoitettu oikein.                                           | Varmista, että sähköliitintä ja pistorasia on maadoitettu asianmukaisesti.                                                          |
| Laitteesta tippuu vettä.                                | Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika. | Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.                                                                    |
| Luukusta tulee höyryä.                                  | Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika. | Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.                                                                    |
| Uuniin jää vettä.                                       | Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika. | Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.                                                                    |
| Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.                       | Kirkkaus vaihtelee eri toimintojen ja niissä tehtävien tehonmuutosten mukaisesti.                   | Valmistuksen aikana tapahtuvat tehonmuutokset eivät ole toimintahäiriöitä. Tämä ei ole vika.                                        |
| Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen. | Puhallin toimii n. 5 minuuttia valmistuksen jälkeen uunin jäähdyttämiseksi.                         | Tämä ei ole vika.                                                                                                                   |
| +30sec-painikkeen painaminen käynnistää uunin.          | Näin käy, kun uuni ei ole käynnissä.                                                                | Mikroaaltouuni on suunniteltu käynnistymään +30sec (lisää 30 sekuntia) -painikkeen painalluksesta silloin, kun se ei ole käynnissä. |

## Vianmääritys

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

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



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

## Näyttökoodit

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

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

## Tekniset tiedot

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

|                    |                  |                                  |
|--------------------|------------------|----------------------------------|
| Malli              |                  | NQ50K3130**                      |
| Virtalähde         |                  | 230 V / 50 Hz                    |
| Tehonkulutus       | Mikroaalto -tila | 1650 W                           |
| Lähtöteho          |                  | 100 W / 900 W (IEC-705)          |
| Käyttötaajuus      |                  | 2450 MHz                         |
| Magnetroni         |                  | OM75P (21)                       |
| Jäähdytysmenetelmä |                  | Puhallinmoottori                 |
| Mitat              | Ulkomitat        | 595 x 454,2 x 570 mm (L x K x S) |
|                    | Uunin sisämitat  | 555 x 445 x 548,8 mm (L x K x S) |
| Tilavuus           |                  | 50 Litraa                        |
| Paino              | Netto            | 35,0 kg                          |
|                    | Kuljetuspaino    | 39,0 kg                          |

## Muistiinpanoja

# Muistiinpanoja

---

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

## KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

| MAA         | SOITA                                                                                                               | TAI KÄY OSOITTEESSA                                                                                                                                                              |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AUSTRIA     | 0800-SAMSUNG (0800-7267864)<br>[Only for Premium HA] 0800-366661<br>[Only for Dealers] 0810-112233                  | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>                                                                                                       |
| BELGIUM     | 02-201-24-18                                                                                                        | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| DENMARK     | 70 70 19 70                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>                                                                                                       |
| FINLAND     | 030-6227 515                                                                                                        | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>                                                                                                       |
| FRANCE      | 01 48 63 00 00                                                                                                      | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>                                                                                                       |
| GERMANY     | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>                                                                                                       |
| ITALIA      | 800-SAMSUNG (800.7267864)                                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>                                                                                                       |
| CYPRUS      | 8009 4000 only from landline, toll free                                                                             | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>                                                                                                       |
| GREECE      | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line                   |                                                                                                                                                                                  |
| LUXEMBURG   | 261 03 710                                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>                                                                                                 |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)                                                                            | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>                                                                                                       |
| NORWAY      | 815 56480                                                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>                                                                                                       |
| PORTUGAL    | 808 20 7267                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>                                                                                                       |
| SPAIN       | 0034902172678                                                                                                       | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>                                                                                                       |
| SWEDEN      | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)                                                                                        | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>                                                                                                       |
| SWITZERLAND | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)                                                                                       | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK          | 0330 SAMSUNG (7267864)                                                                                              | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>                                                                                                       |
| EIRE        | 0818 717100                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>                                                                                                       |



DG68-00523H-00

# Mikrobølgeovn

---

## Brugervejledning

NQ50K3130\*\*

---



**SAMSUNG**

# Indhold

## Sikkerhedsanvisninger 3

|                                                                         |   |
|-------------------------------------------------------------------------|---|
| Vigtige sikkerhedsanvisninger                                           | 3 |
| Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr) | 8 |

## Installation 9

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Det følger der med              | 9  |
| Installationsinstruktioner      | 10 |
| Installers i et indbygningsskab | 10 |

## Vedligeholdelse 12

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| Rengøring                                                   | 12 |
| Udskiftning af dele (reparation)                            | 12 |
| Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug | 12 |

## Før du går i gang 13

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Ur                       | 13 |
| Timer                    | 13 |
| Lyd Til/Fra              | 14 |
| Energibesparelse         | 14 |
| Om mikrobølgeenergi      | 14 |
| Køkkentøj til mikrobølge | 15 |

## Brug 16

|                     |    |
|---------------------|----|
| Betjeningspanel     | 16 |
| Mikrobølgetilstand  | 17 |
| Automatisk tilstand | 19 |
| Specialfunktioner   | 20 |

## Smart tilberedning 22

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Autotilberedning                            | 22 |
| Vejledning til tilberedning i mikrobølgeovn | 24 |

## Fejlfinding 29

|                   |    |
|-------------------|----|
| Kontrolpunkter    | 29 |
| Informationskoder | 33 |

## Tekniske specifikationer 34

## Sikkerhedsanvisninger

### VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.

### KUN MIKROBØLGEFUNKTION

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

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

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

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

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

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

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

Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne.

Ved opvarmning af mad i plastic- eller papiremballage skal du holde øje med ovnen pga. muligheden for antændelse.

Beholdere af metal til føde- og drikkevarer må ikke anvendes ved tilberedning med mikrobølger.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad- og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller beklædning og opvarmning af puder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.

Hvis der ses (udsendes) røg, skal du afbryde for (fjerne stikket fra) apparatet og holde døren lukket for at kvæle flammer.

Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen.

## Sikkerhedsvejledning

Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.

Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut.

Ovnens rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer.

Apparatet er beregnet til indbygningsbrug.

Apparatet må ikke placeres i et skab.

Apparatet må ikke rengøres med en højtryksrenser.

Apparatet er ikke beregnet til installation i vejretøjer, campingvogne og tilsvarende køretøjer osv.

Dette udstyr er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion vedrørende brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med udstyret.

Ovnens kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører.

Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning.

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.

Denne ovn bør placeres i passende højde og retning, så der er let adgang til ovnrum og kontrolområde.

Før ovnen benyttes for første gang skal den bruges sammen med vand i 10 minutter, hvorefter den kan tages i brug.

Hvis ovnen udsender en underlig lyd, en brændt lugt, eller hvis der udsendes røg, skal du straks tage strømskikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.



Apparatet skal kunne afbrydes for strømforsyningen efter installation. Frakoblingen kan være mulig, ved at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabling i henhold til installationsbestemmelser.

## KUN OVNFUNKTION - EKSTRAUDSTYR

**ADVARSEL:** Når ovnen bruges til kombinationstilberedning bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.

Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

**ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Mindre børn bør holdes på afstand.

En damprenser ikke må anvendes.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

**ADVARSEL:** Sørg for, at ovnen er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risiko for elektrisk stød.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

**ADVARSEL:** Udstyret og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne.

Børn under 8 år bør holdes borte medmindre de er under konstant overvågning.

Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning.

Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når ovnen er i brug.

På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

## Sikkerhedsvejledning

Ovnens kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn.

Hold ovnen og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.

### Generel sikkerhed

Alle ændringer eller reparationer må kun udføres af kvalificerede personer. Opvarm ikke føde- eller drikkevarer i forseglede beholdere til mikrobølgefunktionen.

Brug ikke benzen, fortynder, sprit, damp eller højtryksrensere til at rengøre ovnen.

Installer ikke ovnen tæt på et varmeapparat eller brændbart materiale, i fugtige omgivelser, der er oliefyldte, støvfyldte eller som udsættes for direkte sollys eller vand, eller hvor gas kan lække eller på ujævne overflader.

Ovnens skal jordforbindes korrekt i overensstemmelse med lokale og nationale forskrifter.

Brug regelmæssigt en tør klud til at fjerne fremmedelelementer fra strømsik og stikkontakter.

Undlad at trække hårdt i strømkablet, bøj det eller placere tunge genstande på det.

Hvis der forekommer et gasudslip (propan, LP o.l.), skal du straks lufte ud.

Rør ikke ved strømkablet.

Rør ikke ved strømkablet med våde hænder.

Når ovnen er i brug, må du ikke slukke for den ved at fjerne strømkablet.

Stik ikke fingre eller fremmedelelementer ind. Kommer der fremmedelelementer ind i ovnen, skal du fjerne strømkablet og kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Anvend ikke overdreven kraft på ovnen.

Anbring ikke ovnen på skrøbelige genstande.

Sørg for, at spændingen, frekvensen og strømmen svarer til produktspecifikationerne.

Sæt strømsikket godt fast i stikkontakten. Undlad at anvende fordelerdåser, forlængerkabler eller elektriske transformatorer.

Hægt ikke strømkablet på metalgenstande. Sørg for, at kablet er mellem genstande eller bag ovnen.

Brug ikke et beskadiget strømsik, strømkabel eller en løs stikkontakt.

Ved beskadigede strømsik eller kabler, skal et lokalt Samsung-center kontaktes.

Undlad at hælde eller sprøjte vand direkte på ovnen.

Anbring ingen genstande på ovnen, inde i den eller på ovnens dør.

Sprøjt ikke flygtige materialer, som f.eks. insektmiddel, på ovnen.

Opbevar ikke brandbare materialer i ovnen. Da alkohol fordampes, kan dampen komme i kontakt med ovnens varme dele, vær derfor forsigtig, når du opvarmer føde- eller drikkevarer, der indeholder alkohol.

Børn kan slå sig eller få fingrene i klemme i døren. Hold børn borte, når du åbner/lukker døren.

### Opvarmning med mikrobølger

Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan medføre forsinket opkogning.

Vær altid forsigtig, når du håndterer beholderen. Lad altid drikkevarer hvile i mindst 20 sekunder, før du håndterer dem. Omrør, om nødvendigt, under opvarmning. Omrør altid efter opvarmning.

Følg disse førstehjælpsanvisninger i tilfælde af skoldning:

**1.** Nedsenk det skoldede område i koldt vand i mindst 10 minutter.

**2.** Tildæk det med et rent, tørt klæde.

**3.** Smør ikke cremer, olier eller lotioner på.

For at undgå at beskadige bakken eller risten må du ikke komme bakken eller risten i vand straks efter tilberedning.

Brug ikke ovnen til friturestegning, da olietemperaturen ikke kan kontrolleres.

Dette kan medføre pludselig overkogning af varmt olie.

### Forholdsregler vedr. mikrobølgeovnen

Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj. Brug ikke metalbeholdere eller køkkentøj, spyd mv. med guld- eller sølvbelægning.

Fjern poselukninger. Der kan opstå gnister.

Brug ikke ovnen til at tørre aviser eller tøj.

Brug kortere tid til mindre mængder mad for at undgå overophedet eller brændt mad.

Hold strømkablet og strømskikket borte fra vand og varmekilder.

For at undgå eksplosionsrisiko må du ikke opvarme æg med skal eller hårdkogte æg. Opvarm ikke lufttætte eller vakuumforseglede beholdere, nødder, tomater mv.

Tildæk ikke ventilationsåbningerne med stof eller papir. Der er fare for brand. Ovnen kan blive overophedet og automatisk slukke, og den forbliver slukket, indtil den er kølet tilstrækkeligt af.

Brug altid ovnhandsker, når du fjerner en tallerken.

Rør rundt i væsker halvvejs under opvarmningen eller efter opvarmningen, og lad væsken stå i mindst 20 sekunder efter opvarmningen for at undgå opkogning.

Stå med en arms længde fra ovnen, når du åbner døren, for at undgå at blive skoldet ved varm luft eller damp, der slipper ud.

Brug ikke ovnen i tom tilstand. Ovnen lukker autoamtisk ned i 30 minutter af sikkerhedsmæssige årsager. Vi anbefaler, at der altid står et glas vand inde i ovnen for at absorbere mikrobølgeenergi, hvis ovnen startes utilsigtet.

Installer ovnen i overensstemmelse med pladskravene i denne vejledning.

(Se Installation af din mikrobølgeovn.)

Vær forsigtig, når du tilslutter andre elektriske apparater til stikkontakter tæt ved ovnen.

### Forholdsregler vedr. brug af mikrobølger

Hvis du ikke følger disse sikkerhedsforanstaltninger, kan du blive udsat for skadelig mikrobølgeenergi.

- Brug ikke ovnen med åben dør. Pil ikke ved sikkerhedsmekanismerne (dørlåse). Sæt ikke noget i hullerne til sikkerhedsmekanismen.
- Anbring ikke genstande mellem ovndøren og forsiden, og lad ikke fødevarer eller rengøringsrester samle sig på tætningerne. Hold døren og dørens tætninger rene ved at aftørre disse efter brug først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.
- Brug ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Brug den først, når den er blevet repareret af en kvalificeret tekniker.

**Vigtigt:** Ovnens dør skal lukkes korrekt. Døren må ikke være bøjet, dørhængslerne må ikke være itu eller løse, dørens forseglinger og forseglingernes overflade må ikke være beskadiget.

- Alle justeringer eller reparationer skal udføres af en kvalificeret tekniker.

## Sikkerhedsvejledning

### Begrænset garanti

Samsung opkræver et reparationsgebyr for udskiftning af tilbehør eller reparation af en kosmetisk defekt, hvis skaden på enheden eller tilbehør skyldes kunden. Elementer i denne bestemmelse omfatter:

- Døre, håndtag, ydre panel eller kontrolpanel, der er bulede, ridsede eller itu.
- Ødelagt(e) eller manglende bakke, styreriller, drev eller trådnet.

Brug kun denne ovn til det beregnede formål som beskrevet i denne brugervejledning. Advarsler og Vigtige sikkerhedsanvisninger i denne brugervejledning omfatter ikke alle mulige forhold og situationer, som kan forekomme. Det er dit ansvar at bruge sund fornuft, forsigtighed og omhyggelighed, når du installerer, vedligeholder og betjener ovnen.

Følgende brugsinstruktioner omfatter forskellige modeller, og egenskaberne for din mikrobølgeovn kan derfor være en smule anderledes end dem, der er beskrevet i denne brugervejledning, og alle advarselstegn er muligvis ikke relevante. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter eller finde hjælp og information online på [www.samsung.com](http://www.samsung.com). Brug kun denne ovn til opvarmning af fødevarer. Den er kun beregnet til husholdningsbrug. Opvarm ingen former for tekstiler eller poser fyldt med korn. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skade, der skyldes forkert eller ukorrekt brug af ovnen.

For at undgå forringelse af ovnens overflade og farlige situationer skal du altid holde ovnen ren og godt vedligeholdt.

### Definition af produktgruppe

Dette produkt er gruppe 2, klasse ISM-udstyr. Definitionen af gruppe 2 omfatter alt industrielt, videnskabeligt og medicinsk udstyr, hvori der internt bevidst genereres radiofrekvensenergi og/eller anvendes i form af elektromagnetisk stråling til behandling af materialer og EDM- og lysbuesvejsningsudstyr. Klasse B udstyr er udstyr velegnet til anvendelse i private hjem og under forhold ved direkte tilslutning til en lavspændingsstrømforsyning, der forsyner bygninger indeholdende private beboelser.

### Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)



#### (Gælder i lande med systemer til affaldssortering)

Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding. Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding. Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

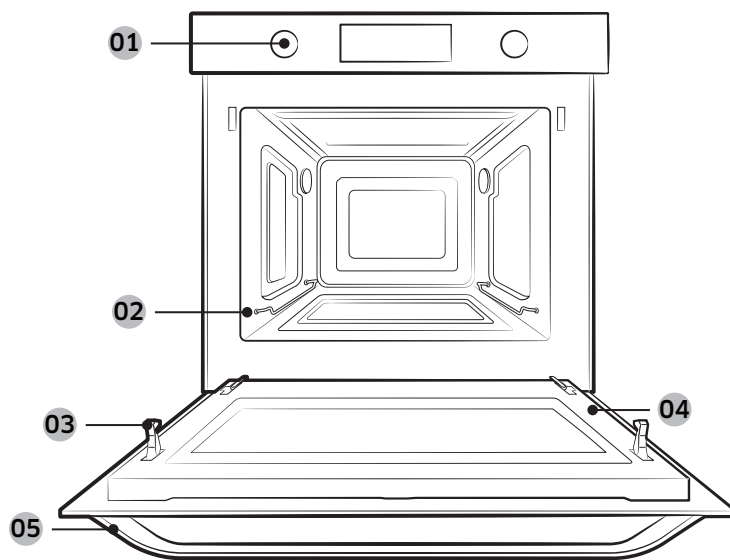
Du kan finde informationer om Samsungs miljøforpligtelser og lovgivningsmæssige forpligtelser, der er produktspecifikke, som f.eks. REACH, på [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

# Installation

## Det følger der med

Sørg for, at alle dele og alt tilbehør er i produktemballagen. Hvis du oplever problemer med ovnen eller tilbehøret, skal du kontakte et lokalt Samsung-kundecenter eller forhandleren.

## Ovn - overblik



- |                    |                |                  |
|--------------------|----------------|------------------|
| 01 Betjeningspanel | 02 Støtterist  | 03 Sikkerhedslås |
| 04 Dør             | 05 Lågehåndtag |                  |

## Tilbehør

Følgende tilbehør medfølger til mikroovnen.



Keramisk plade  
(nyttig til mikrobølgefunktion).

## Installation

### Installationsinstruktioner

#### Generelle tekniske data

|                       |                |                      |
|-----------------------|----------------|----------------------|
| Elektrisk tilslutning | 230 V ~ 50 Hz  |                      |
| Mål (B x H x D)       | Udvendige mål  | 595 x 454,2 x 570 mm |
|                       | Indbygningsmål | 555 x 445 x 548,8 mm |

#### Bortskaffelse af emballage og enhed

Emballagen kan genbruges.

Emballagen kan bestå af følgende materialer:

- karton,
- polyethylenfilm (PE),
- CFC-frit polystyren (stift PS-skum).

Bortskaf disse materialer på en ansvarlig måde og i overensstemmelse med lokale bestemmelser.

Myndighederne kan oplyse dig om, hvorledes du bortskaffer husholdningsapparater på en ansvarlig måde.

#### Sikkerhed

- Denne enhed bør udelukkende tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Ovnen er IKKE designet til brug i et erhvervskøkken.
- Den må kun bruges til tilberedning af mad i eget hjem.
- Enheden er varm under og efter brug.
- Pas på, hvis der er mindre børn i nærheden.

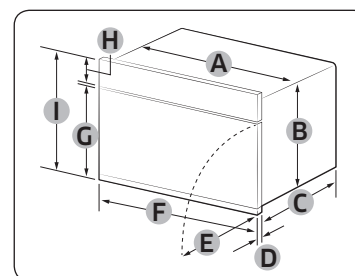
#### Elektrisk tilslutning

Den stikkontakt, som enheden tilsluttes, skal overholde de gældende bestemmelser herfor.

### Installers i et indbygningsskab

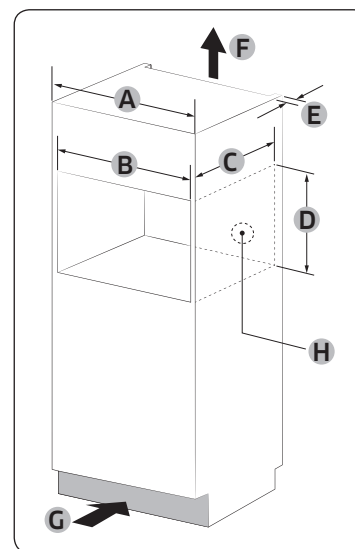
Køkkenskabe, der kommer i kontakt med ovnen, skal være varmebestandige op til 100 °C. Samsung påtager sig intet ansvar for skader på indbygningsskabe pga. varme.

#### Nødvendige mål ved montering



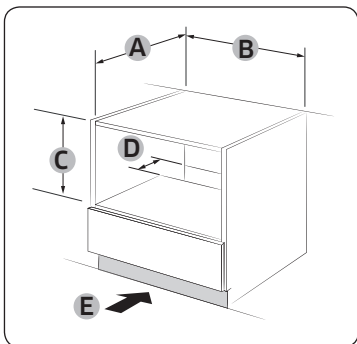
Ovn (mm)

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



Indbygningsskab (mm)

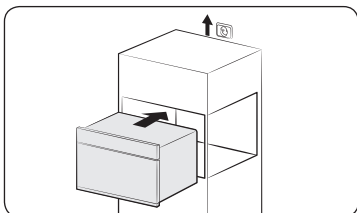
|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| A | 600                                 |
| B | Min. 564-568                        |
| C | Min. 550                            |
| D | Min. 445 / Maks. 450                |
| E | Min. 50                             |
| F | 200 cm <sup>2</sup>                 |
| G | 200 cm <sup>2</sup>                 |
| H | Plads til stikkontakt<br>(30 Ø hul) |



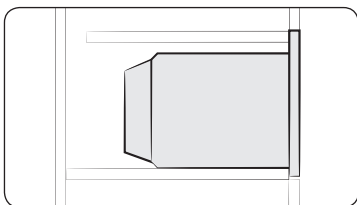
Indbygningsskab under vask (mm)

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

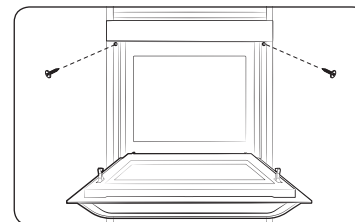
## Installation af ovnen



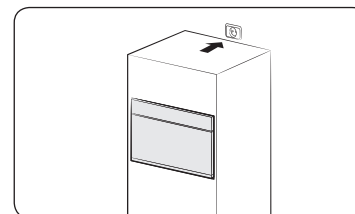
1. Skub ovnen delvist ind i indsatsen. Sæt kabelforbindelsen i strømkilden.



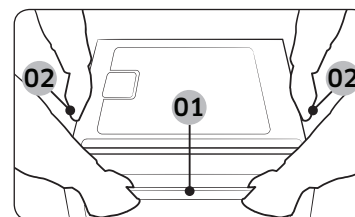
2. Skub ovnen helt ind i indsatsen.



3. Fikser ovnen ved brug af de to medfølgende skruer (4 x 25 mm).



4. Udfør den elektriske tilslutning. Kontroller, at apparatet fungerer.



- 01** Dørhåndtag  
**02** Sidehåndtag

Sørg for at holde fast i apparatet ved de to sidehåndtag og dørhåndtaget, når du pakker produktet ud.

## Vedligeholdelse

### Rengøring

Rengør ovnen regelmæssigt, så der ikke ophobes urenheder udvendigt og indvendigt på ovnen. Vær særligt opmærksom på døren, dørtætningen, drejeskiven og rotationsringen (kun visse modeller). Hvis døren ikke åbner og lukker nemt, skal du kontrollere, om der sidder urenheder i dørtætningerne. Brug en blød klud og sæbevand til at rengøre inder- og ydersiden af ovnen. Skyl og tør godt af.

### Sådan fjernes genstridige urenheder med dårlig lugt fra ovnens indersider

1. Sæt en kop fortyndet citronsaft midt på drejeskiven i den tomme ovn.
2. Varm ovnen op i 10 minutter ved fuld effekt.
3. Lad ovnen køle af, når programmet er færdig.  
Åbn derefter døren, og rengør ovnrummet.

### ⚠ FORSIGTIG

- Hold døren og dørtætningen ren, og sørg for, at døren åbner og lukker nemt. Ellers risikerer du, at ovnens levetid forkortes.
- Vær forsigtig med ikke at spilde vand på ovnens ventilationsåbninger.
- Undlad at bruge skurecreme eller kemikalier til rengøring.
- Rengør ovnrummet med et mildt rengøringsmiddel efter hver brug, når ovnen efter lidt tid er kølet af.

### Udskiftning af dele (reparation)

#### ⚠ ADVARSEL

Ingen af ovnens indvendige dele må udskiftes af brugeren. Forsøg ikke selv at udskifte eller reparere ovnen.

- Hvis du støder problemer med hængsler, pakninger og/eller døren, bedes du kontakte en kvalificeret tekniker eller dit lokale Samsung-servicecenter for at få teknisk assistance.
- Hvis pæren skal udskiftes, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter. Du må ikke selv udskifte den.
- Hvis du støder på problemer med ovnens yderkabinet, skal strømledningen først afbrydes fra strømkilde, hvorefter du skal kontakte et Samsung-servicecenter.

### Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug

- Hvis du ikke bruger ovnen i en længere periode, skal du tage stikket ud og anbringe ovnen et tørt og støvfrit sted. Ovnens ydelse kan blive påvirket, hvis der kommer støv og fugt indvendigt i ovnen.

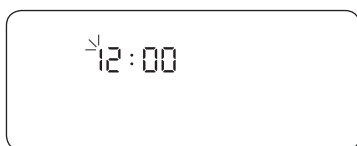


## Før du går i gang

Der er nogle dele, som er gode at kende, inden du går i gang med en opskrift. Du kan indstille/ændre uret eller køkkentimeren efter behov inden eller under en tilberedningsfunktion.

### Uret

Det er vigtigt at indstille det korrekte klokkeslæt for at sikre, at autofunktionerne fungerer korrekt.



1. Tænd for ovnen, og vent nogle sekunder, indtil den går i standbytilstand. Timeelementet blinker.



2. Brug værdiknappen til at indstille tiden, og tryk derefter på **OK**. Minutelementet blinker.



3. Brug værdiknappen til at indstille minuttet, og tryk derefter på **OK**.

### BEMÆRK

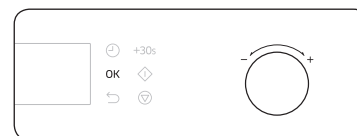
- Juster det aktuelle klokkeslæt ved at trykke på knappen , holde den nede i 3 sekunder, og følge ovenstående trin.
- Klokkeslættet kan ikke ændres, når ovnen er i brug.

### Timer

Timere hjælper dig med at holde styr på tilberedningsvarigheden.



1. Tryk på .



2. Drej værdiknappen for at indstille tiden, og tryk derefter på **OK**.

### BEMÆRK

- Når tiden er gået, bipper oven med den blinkende meddelelse "0:00" på displayet.
- Du kan når som helst ændre timerindstillingerne.

## Før du går i gang

### Lyd Til/Fra

Du kan tænde eller slukke for tastetone, bip eller alarm. Denne indstilling er kun tilgængelig i standby-tilstand (hvor det aktuelle klokkeslæt vises).



Sluk for lyden ved at nede i 3 sekunder. "OFF (FRA)" vises på displayet.



For at tænde for lyden skal du holde inde i 3 sekunder. "ON (TIL)" vises på displayet.

### Energibesparelse

Energibesparelsestilstand sparer elektricitet, når ovnen ikke er i brug.



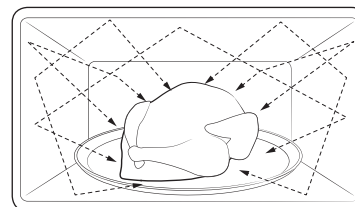
For at spare på energiforbruget skal du holde inde i 3 sekunder. Lys i displayet og alle knapper slukkes. Denne indstilling er kun tilgængelig i standbytilstand (når den aktuelle tid vises). Deaktiver energisparefunktionen ved at åbne døren og trykke på en vilkårlig knap.

#### BEMÆRK

- Når ovnen indstilles efter 10 minutter uden brugeraktivitet, annullerer ovnen igangværende programmer og går i standbytilstand.
- Hvis ovnen sættes på pause i mere end 25 minutter under tilberedning, går ovnen i standbytilstand.

### Om mikrobølgeenergi

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Ovnen bruger en forudbygget magnetron til at generere mikrobølger, der bruges til at tilberede eller genopvarme mad uden at ændre på madens form eller farve.



1. De mikrobølger, der genereres af magnetronen, fordeles ensartet ved hjælp af det roterende fordelingssystem. Det er derfor, maden tilberedes jævnt.
2. Maden absorberer mikrobølgerne ind til en dybde på ca. 2,5 cm, hvorefter de efterhånden spredes rundt inde i maden under tilberedningen.
3. Tilberedningstiden afhænger af følgende forhold for maden:
  - Mængde og tæthed
  - Fugtindhold
  - Oprindelig temperatur (særligt ved frostvarer)

#### BEMÆRK

Den tilberedte mad holder på varmen inde i kernen, efter tilberedningen er færdig. Derfor skal du overholde den angivne hensætningsstid i denne brugervejledning, som sikrer jævn tilberedning helt ind til kernen.

## Køkkentøj til mikrobølge

Køkkentøj, der anvendes i mikrobølgefunktionen, skal gøre det muligt for mikrobølgerne at passere gennem og gennemtrænge madvarerne. Metaller, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, reflekterer mikrobølger. Brug derfor ikke køkkentøj af metalmaterialer. Køkkentøj mærket mikrobølgesikkert er altid sikkert at anvende. Du kan finde yderligere oplysninger om passende køkkentøj i nedenstående vejledning, og anbring et glas vand eller noget mad på drejeskiven.

### Krav:

- Flad bund og lige sider
- Tætsiddende låg
- Afbalanceret pande med håndtag, der vejer mindre end hovedpanden

| Materiale                 |                                      | Mikrobølgesikker | Beskrivelse                                                                                                                                                    |
|---------------------------|--------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alufolie                  |                                      | Δ                | Bruges til mindre portioner for at undgå overtilberedning. Der kan dannes gnister, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der bruges for meget folie. |
| Bruningstallerken         |                                      | ○                | Brug ikke forvarmning i mere end 8 minutter.                                                                                                                   |
| Benporcelæn eller stentøj |                                      | ○                | Porcelæn, lertøj, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt mikrobølgesikkert, medmindre det er dekoreret med en metalkant.                                   |
| Engangstallerkener af pap |                                      | ○                | Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkner.                                                                                                         |
| Fastfoodemballage         | Kopper eller beholdere af polystyren | ○                | Overophedning kan få disse til at smelte.                                                                                                                      |
|                           | Papirposer eller avis                | ×                | Disse kan antændes.                                                                                                                                            |
|                           | Genbrugspapir eller metalkanter      | ×                | Disse kan forårsage gnistdannelse                                                                                                                              |

| Materiale                 |                                                | Mikrobølgesikker | Beskrivelse                                                                                           |
|---------------------------|------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Glas                      | Ovn til bord-service                           | ○                | Er mikrobølgesikker, medmindre den er dekoreret med en metalkant.                                     |
|                           | Fine glas                                      | ○                | Fint glas kan gå i stykker eller revne ved hurtig opvarmning.                                         |
|                           | Glasbeholdere                                  | ○                | Kun egnet til opvarmning. Fjern låget inden tilberedning.                                             |
| Metal                     | Tallerkner                                     | ✕                | Disse kan forårsage gnistdannelse eller ild.                                                          |
|                           | Frysepose med clips med metaltråd til lukning  | ✕                |                                                                                                       |
| Papir                     | Tallerkener, kopper, servietter og køkkenrulle | ○                | Bruges til kortere tilberedning. Disse absorberer overskydende væske.                                 |
|                           | Genbrugspapir                                  | ✕                | Forårsager gnistdannelse.                                                                             |
| Plast                     | Beholdere                                      | ○                | Brug kun beholdere af termoplast. Nogle plastarter kan slå sig eller misfarves ved høje temperaturer. |
|                           | Mikrobølgefilm                                 | ○                | Bruges til at holde maden fugtig efter tilberedning.                                                  |
|                           | Fryseposer                                     | △                | Brug kun koge- eller ovnsikre poser.                                                                  |
| Voks- eller fedttæt papir |                                                | ○                | Brug til at holde på fugt og forhindre stænk.                                                         |

○ : Mikrobølgesikker

△ : Brug med varsomhed

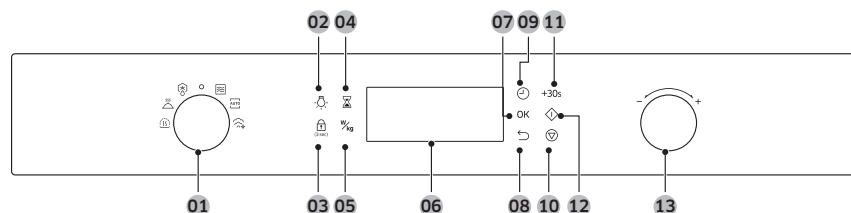
× : Ikke mikrobølgesikker



# Brug

## Betjeningspanel

Frontpanelet fås i en lang række forskellige materialer og farver. Af hensyn til forbedring af kvaliteten kan ovnens faktiske udseende ændres uden varsel.



|                      |                                                                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 Tilstandsknap     | Drej tilstandsknappen for at vælge en ønsket tilberedningstilstand eller -funktion.                                               |
| 02 Ovnlys            | Tryk for at slukke eller tænde det indvendige lys.                                                                                |
| 03 Børnelås          | Hold inde i 3 sekunder for at aktivere eller deaktivere.<br>Børnelås er kun tilgængelig i standbytilstand.                        |
| 04 Timer             | Du kan bruge timeren til at holde styr på tiden eller forskellige tidsrum, mens du laver mad.                                     |
| 05 Effektniveau/Vægt | Brug til at ændre effektniveauet eller vægten.                                                                                    |
| 06 Display           | Viser nødvendige informationer om den valgte funktion eller de valgte indstillinger.                                              |
| 07 OK                | Tryk for at bekræfte dine indstillinger.                                                                                          |
| 08 Tilbage           | Tryk for at vende tilbage til standardindstilling.                                                                                |
| 09 Tilberedningstid  | Tryk for at indstille tilberedningstiden.                                                                                         |
| 10 Stop              | Tryk for at stoppe brug. Denne knap bruges også til at annullere den aktuelle funktion.                                           |
| 11 +30s              | Bruges til at føje 30 sekunder til tilberedningstiden.                                                                            |
| 12 Start             | Tryk for at starte tilberedning.                                                                                                  |
| 13 Værdiknap         | Drej på værdiknappen for at tilpasse indstillingsværdien til dit valg.<br>Drej til + for at øge, eller drej på - for at reducere. |

## Overblik over funktioner

| Funktion                |  |                         | Beskrivelse                                                                                                         |
|-------------------------|--|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Manuel funktion         |  | Mikrobølge              | Med mikrobølgeenergi kan der tilberedes eller genopvarmes mad, uden at hverken form eller farve ændres. (100~900 W) |
| Automatisk tilberedning |  | Automatisk tilberedning | Som hjælp til nybegyndere har ovnen i alt 6 autotilberedningsprogrammer.                                            |
|                         |  | Automatisk optøning     | Ovnen indeholder fem optøningsprogrammer.                                                                           |
|                         |  | Automatisk opvarmning   | Ovnen indeholder ni genopvarmningsprogrammer.                                                                       |
| Specialfunktioner       |  | Varmholdning            | Bruges kun til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.                                                   |
|                         |  | Damprens                | Dette er praktisk til rengøring af snavs ved hjælp af damp.                                                         |



## Mikrobølgetilstand

### Trin 1. Vælg funktion



Drej vælgeren for at vælge et en mikrobølgetilstand. Standardeffekt på 900 W blinker.

### Trin 2. Indstil effektniveauet

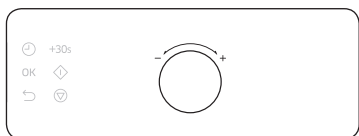


Brug værdihjulet til at justere standardeffektniveauet. Tryk derefter på **OK** for at gå til næste trin.

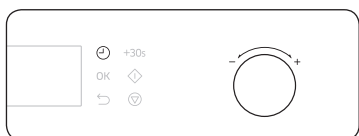
#### **BEMÆRK**

Hvis effektniveauet ikke specificeres inden for 5 sekunder, går ovnen videre til næste trin.

### Trin 3. Indstil tilberedningstid



Brug værdiknappen til at indstille tilberedningstiden.

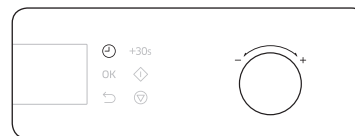


Du kan også udsætte sluttidspunktet for tilberedningen til et ønsket tidspunkt. Når tilberedningstiden er indstillet, skal du trykke på . Brug derefter værdihjulet til at indstille et slutpunkt.



Tryk derefter på .

### Sådan ændres tilberedningstiden under tilberedningen



1. Tryk på . Tidselementet blinker.
2. Brug værdiknappen til at justere tilberedningstiden.

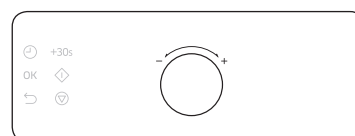


3. Tryk på **OK** for at bekræfte ændringerne.

### Sådan ændres effektniveauet under tilberedning



1. Tryk på **W/kg**. Standardeffekten blinker.



2. Brug værdihjulet til at justere effektniveauet.



3. Tryk på **OK** for at bekræfte ændringerne.

# Brug

## Sådan stoppes en aktuel funktion



Tryk på  én gang for at stoppe en aktuel funktion og to gange for at annullere den aktuelle funktion.



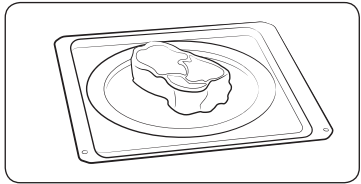
Du kan også blot dreje funktionsvælgeren hen til "0".

## Mikrobølge

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Med mikrobølgeenergi kan der tilberedes eller genopvarmes mad, uden at hverken form eller farve ændres.

- Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj.

| Trin 1     | Trin 2 | Trin 3           | Trin 4 |
|------------|--------|------------------|--------|
| Mikrobølge | >      | Effektniveau     | >      |
|            |        | Tilberedningstid | >      |
|            |        |                  | -      |



1. Put maden i mikrobølgesikkert køkkentøj, sæt det derefter på det anbefalede tilbehør, og luk døren.
2. Følg trin 1-3 i **Mikroovnstilstand** på side 17.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

### Enkel start

Hvis du blot skal opvarme mad i kort tid ved højeste effekt (900 W), skal du vælge **Mikrobølge** og tryk derefter på .

### Effektniveau

| Trin      | Procent (%) | Udgangseffekt (W) | Beskrivelse                                      |
|-----------|-------------|-------------------|--------------------------------------------------|
| HØJ       | 100         | 900               | Brug til at opvarme væske.                       |
| HØJ LAV   | 83          | 750               | Brug til at opvarme og tilberede.                |
| MIDDELHØJ | 67          | 600               |                                                  |
| MIDDEL    | 50          | 450               | Brug til at tilberede kød og opvarme grøntsager. |
| MIDDELLAV | 33          | 300               |                                                  |
| OPTØNING  | 20          | 180               | Brug til at optø mad inden tilberedning.         |
| LAV       | 11          | 100               | Brug til at optø grøntsager.                     |

## Automatisk tilstand

Ovnens har 3 forskellige autofunktioner, som gør det nemmere for dig: **Automatisk tilberedning**, **Optøning** og **Automatisk opvarmning**. Vælg den funktion, der passer bedst til dit behov.

### Trin 1. Vælg funktion



Drej tilstandsknappen for at vælge en autofunktion. (**Automatisk tilberedning**, **Optøning** og **Automatisk opvarmning**) Standardprogrammets nummer blinker.

### Trin 2. Vælg program



Brug værdiknappen til at vælge et ønsket program, og tryk derefter på **OK**. Standardvægten for programmet blinker.

### Trin 3. Indstil vægt



Brug værdiknappen til at indstille vægten. Tryk derefter på **OK**.

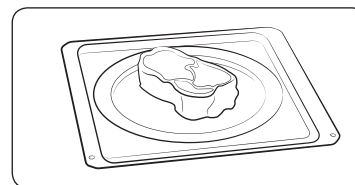
### BEMÆRK

Tilberedningstiden er forudprogrammeret efter autotilberedningsfunktionen, som ikke kan ændres.

## Automatisk opvarmning

Ovnens indeholder ni genopvarmningsprogrammer. Tid og effektniveau justeres automatisk efter det valgte program.

| Trin 1                |   | Trin 2  |   | Trin 3 |
|-----------------------|---|---------|---|--------|
| Automatisk opvarmning | > | 1 til 9 | > | Vægt   |

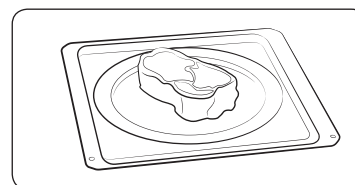


1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det derefter på det anbefalede tilbehør, og luk døren.
2. Følg trin 1-3 i **Automatisk tilstand** i venstre kolonne.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

## Automatisk tilberedning

Som hjælp til nybegyndere har ovnen i alt 6 autotilberedningsprogrammer. Udnyt denne funktion for at spare tid og hurtigere lære at lave god mad. Tilberedningstiden og effektniveauet vil blive justeret i overensstemmelse med den valgte opskrift.

| Trin 1     |   | Trin 2  |   | Trin 3 |
|------------|---|---------|---|--------|
| Automatisk | > | 1 til 6 | > | Vægt   |



1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det derefter på det anbefalede tilbehør, og luk døren.
2. Følg trin 1-3 i **Automatisk tilstand** i venstre kolonne.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

# Brug

## Automatisk optøning

Ovnens indeholder fem optøningsprogrammer. Tid og effektniveau justeres automatisk efter det valgte program.

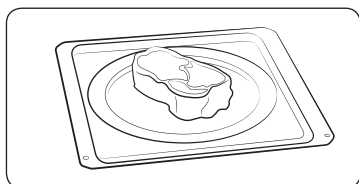
Trin 1  
Optøning

>

Trin 2  
1 til 5

>

Trin 3  
Vægt



1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det derefter på det anbefalede tilbehør, og luk døren.
2. Følg trin 1-3 i **Automatisk tilstand** på side 19.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

## Specialfunktioner

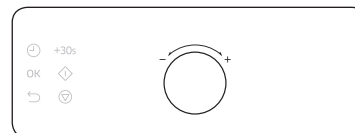
### Varmholdning

Funktionen **Varmholdning** holder maden varm, indtil den skal serveres. Brug denne funktion til at holde maden varm, indtil den skal serveres.

Når tilberedningen er færdig



1. Drej tilstandsknappen for at vælge **Varmholdning**.



2. Brug værdihjulet til at justere advarselstiden.



3. Tryk på . Ovnens påbegynder opvarmning.

### VIGTIGT

Brug ikke denne funktion til at genopvarme kold mad. Brug kun dette program til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.

### VIGTIGT

Det frarådes, at holde mad varm for lang tid ad gangen (over 1 time), da maden fortsat tilberedes. Varm mad fordærves hurtigere.

### VIGTIGT

Tildæk ikke med låg eller plasticfolie.

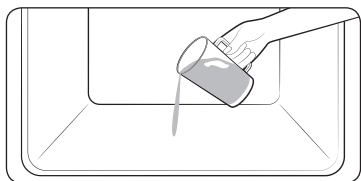
### VIGTIGT

Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!



## Damprengøring

Dette er praktisk til rengøring af snavs ved hjælp af damp.



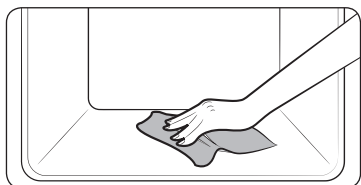
1. Kom 100 ml vand i bunden af ovnen, og luk ovndøren.



2. Drej tilstandsknappen for at vælge Damprengøring.



3. Tryk på . Ovnens starter rengøring.



4. Brug en tør klud til at rengøre ovnen indvendigt.

## ADVARSEL

Åbn ikke maskinens luge, før programmet er færdigt. Vandet i ovnen er meget varmt og kan medføre forbrænding.

## BEMÆRK

- Brug kun denne funktion, når ovnen er kølet helt af til stuetemperatur.
- BRUG IKKE destilleret vand.
- BRUG IKKE højtryks- eller damprensere til rengøring af mikrobølgeovnen.
- Selvom ovnen er varm indvendig, aktiveres automatisk rengøring ikke. Vent, indtil ovnen er afkølet, og prøv igen.
- Kom ikke vand i bunden med tvang. Gør det forsigtigt. I modsat tilfælde strømmer vandet frem til fronten.

# Smart tilberedning

## Autotilberedning

### Vejledning - autotilberedning

| Kode | Mad                | Vægt (kg)          | Anvisninger                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|--------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A1   | Friske grøntsager  | 0,3-0,4<br>0,5-0,6 | Afvej grøntsager efter afvaskning, rengøring og udskæring i ensartet størrelse. Anbring dem i en glasskål med låg. Tilsæt 45 ml vand (3 spsk.). Sæt skålen i midten. Tilbered med låg på. Lad stå 2-3 minutter efter tilberedning, og rør rundt.                          |
| A2   | Frosne grøntsager  | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Kom frosne grøntsager, som f.eks. broccoli, gulerødder i skiver, blomkålsbuketter og ærter, i en glasskål med låg. Tilsæt 1-2 spsk. vand. Sæt skålen i midten. Tilbered med låg på. Lad retten stå i 2-3 minutter, og omrør efter tilberedning.                           |
| A3   | Skrællet kartoffel | 0,5-0,6<br>0,7-0,8 | Afvej kartoflerne efter skræling, afvaskning og udskæring i ensartet størrelse. Anbring dem i en glasskål med låg. tilsæt 45-60 ml (3-4 spsk.) vand. Sæt skålen i midten. Lad stå 2-3 minutter efter tilberedning, og rør rundt.                                          |
| A4   | Kartoffelskræller  | 0,3-0,4<br>0,5-0,6 | Prik flere gange i hver kartoffel med en gaffel. Anbring dem på den keramiske plade uden at pille dem. Fjern fra ovnen, pak ind i folie, og lad stå 3-5 minutter efter tilberedning.                                                                                      |
| A5   | Hvide ris          | 0,3-0,4            | Vej de forkogte hvide ris, og tilsæt den dobbelte mængde koldt vand. Eksempel: Hvis du koger 0,3 kg ris, skal der tilsættes 600 ml koldt vand. Brug glaspyrexskål med låg. Sæt skålen i midten. Tilbered med låg på. Lad stå 5 minutter efter tilberedning, og rør rundt. |

| Kode | Mad   | Vægt (kg) | Anvisninger                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|-------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A6   | Pasta | 0,25-0,35 | Placer pastaen i en stor Pyrex-glasskål, og tilsæt 1~1,5 L kogende vand, en knivspids salt, om omrør grundigt. Tilbered uden låg. Rør jævnligt rundt under og efter tilberedning. Tildækkes under 3-5 minutters hensætningen. Vandet sies omhyggeligt fra bagefter. |

### BEMÆRK

Tilstanden Autotilberedning bruger mikrobølgeenergi til at opvarme madvarerne.

Af samme årsag skal der træffes sikkerhedsmæssige forholdsregler for køkkengrej i denne tilstand.

### Vejledning til automatisk optøning

| Kode | Mad     | Vægt (kg) | Anvisninger                                                                                                                                                               |
|------|---------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d1   | Kød     | 0,2-2,0   | Dæk kanterne med alufolie. Vend kødet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars. Lad stå i 20-90 minutter. |
| d2   | Fjerkræ | 0,2-2,0   | Dæk lår- og vingeender med alufolie. Vend fjerkræet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele. Lad stå i 20-90 minutter.          |
| d3   | Fisk    | 0,2-2,0   | Dæk halen på den hele fisk med alufolie. Vend fisken, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele fisk samt fiskefileter. Lad stå i 20-90 minutter.              |

| Kode | Mad       | Vægt (kg) | Anvisninger                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|-----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d4   | Brød/Kage | 0,1-1,0   | Anbring brød på et stykke køkkenrulle, og vend det, når ovnen bipper. Anbring kagen på den keramiske plade, og vend den eventuelt, når ovnen bipper. (Ovnen bliver ved med at køre, og stopper, når du åbner døren.) Dette program er velegnet til alle typer brød, skivet eller helt, samt til rundstykker/boller og baguetter. Placer rundstykker/boller i en rundkreds. Dette program er velegnet til alle typer gærdejskage, kiks, ostekage og butterdej. Det er ikke velegnet til mørdej, frugt- og cremekager eller kage med chokoladeglasur. Lad stå i 10-30 minutter. |
| d5   | Frugt     | 0,1-0,8   | Fordel den frosne frugt jævnt på den keramiske plade. Dette program er velegnet til frugt som hindbær, blandede bær og tropiske frugter. Lad stå i 5-15 minutter.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

#### **BEMÆRK**

Den autoamtiske opvnøningstilstand anvender mikrobølger til at opvarme mad. Derfor skal retningslinjerne for køkkentøj og andre sikkerhedsforholdsregler vedr. mikrobølgeovne strengt følges ved brug af denne funktion.

#### Vejledning til automatisk opvarmning

| Kode | Mad               | Vægt (kg)          | Anvisninger                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------|-------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| r1   | Drikkevarer       | 0,25-0,5           | Hæld væsken i et keramisk krus og opvarm utildækket. Placer ét krus i midten, placer 2 krus ved siden af hinanden på den keramiske plade. Lad dem stå i mikrobølgeovnen. Rør godt rundt, efter de har stået 1-2 minutter. Pas på, når du tager kopperne ud, (se sikkerhedsinstruktionerne for opvarmning af væsker.)                                                            |
| r2   | Portionsmåltid    | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Placeres på en keramisk plade og tildækkes med mikrobølgefilm. Dette program er velegnet til måltider, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta). Lad stå i 3 minutter efter tilberedning.                                                                                                           |
| r3   | Frossen færdigret | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Tag den frosne færdigret, og kontroller, om retten er velegnet til mikrobølgeovn. Gennembryd filmen over færdigretten. Anbring den frosne færdigret i midten. Dette program er velegnet til frosne færdigretter, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta). Lad stå i 3 minutter efter tilberedning. |
| r4   | Suppe             | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Hæld i en dyb keramisk tallerken eller skål, og tildæk med et plasticlåg under opvarmningen. Sæt suppen i midten. Omrør forsigtigt før og efter den har stået 2-3 min.                                                                                                                                                                                                          |
| r5   | Gryderet          | 0,2-0,3<br>0,4-0,5 | Hæld i en dyb keramisk tallerken eller skål, og tildæk med et plasticlåg under opvarmningen. Sæt suppen i midten. Omrør forsigtigt før og efter den har stået 2-3 min.                                                                                                                                                                                                          |

# Smart tilberedning

| Kode | Mad                       | Vægt (kg)          | Anvisninger                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------|---------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| r6   | Popcorn                   | 0,1                | Brug særligt popcornsprodukt til tilberedning i mikrobølgeovn. Følg madvareproducentens instruktioner, og anbring posen på midten af den keramiske plade. Under dette program poppes majsene, og posens størrelse udvises. Pas på, når du tager popcornene ud og åbner den varme pose. |
| r7   | Pasta med sauce (Afkølet) | 0,3-0,4<br>0,4-0,5 | Anbring pasta (f.eks. spaghetti eller ægnudler) på en flad tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Rør rundt før servering.                                                                                                                                          |
| r8   | Babymad                   | 0,2<br>0,3         | Hæld måltidet i en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Lad stå i 2-3 minutter efter tilberedning. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.                                                                                                              |
| r9   | Babymælk                  | 0,1<br>0,2         | Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbring midt på den keramiske plade. Tilberedes utildækket. Rystes godt og hensættes i mindst 3 minutter. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.                                              |

## BEMÆRK

Den automatiske genopvarmningstilstand anvender mikrobølgeenergi. Af samme årsag skal der træffes strenge sikkerhedsforholdsregler for køkkengrej ved brug af denne tilstand.

## Vejledning til tilberedning i mikrobølgeovn

### Overordnede retningslinjer

#### Mad, der er egnet til mikrobølger

Der er mange slags fødevarer, der er egnede til mikrobølgetilberedning, herunder friske eller frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Saucer, cremesovs, supper, buddinger, konserver og chutneys kan også tilberedes i en mikrobølgeovn.

#### Tildækning under tilberedning

Madvarerne bør tildækkes under tilberedning, idet vanddampene bidrager til tilberedningen. Madvarerne kan tildækkes på forskellige måder som f.eks. med en keramisk tallerken, et plastiklåg eller film til mikrobølgeovne.

#### Hensætningstider

Efter tilberedning er det vigtigt, at maden får lov til at stå i den anbefalede hensætningstid, så temperaturen i maden bliver ensartet.

#### Tilberedningsvejledning for frosne grøntsager

Brug en egnet ildfast glasskål med låg. Tilbered tildækket i mindst mulig tid (se tabel). Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat. Rør rundt to gange under tilberedningen og én gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes under hensætningen.

| Mad      | Portion (g) | Effekt (W) | Tid (min.) | Hensætningstid (min.) | Anvisninger                               |
|----------|-------------|------------|------------|-----------------------|-------------------------------------------|
| Spinat   | 150         | 600        | 5-6        | 2-3                   | Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand. |
| Broccoli | 300         | 600        | 8-9        | 2-3                   | Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand. |
| Ærter    | 300         | 600        | 7-8        | 2-3                   | Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand. |

| Mad                                         | Portion (g) | Effekt (W) | Tid (min.) | Hensætningstid (min.) | Anvisninger                               |
|---------------------------------------------|-------------|------------|------------|-----------------------|-------------------------------------------|
| Grønne bønner                               | 300         | 600        | 7½-8½      | 2-3                   | Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand. |
| Blandede grøntsager (Gulerødder/Ærter/Majs) | 300         | 600        | 7-8        | 2-3                   | Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand. |
| Blandede grøntsager (Kinesisk stil)         | 300         | 600        | 7½-8½      | 2-3                   | Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand. |

#### Tilberedningsvejledning for friske grøntsager

Brug en egnet ildfast glasskål med låg. Tilsæt 30-45 ml (2-3 spiseskefulde) koldt vand for hver 250 g, medmindre der anbefales en anden mængde vand (se tabellen). Tilbered tildækket i mindst mulig tid (se tabel). Fortsæt med tilberedningen, indtil du får det ønskede resultat. Rør jævnlige rundt under og efter tilberedning. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Holdes tildækket under hensætningen (3 minutter).

**Tip:** Skær friske grøntsager ud i lige store stykker. Jo mindre stykker de skæres i, desto hurtigere tilberedes de.

Alle friske grøntsager skal tilberedes ved fuld mikrobølgeeffekt (900 W).

| Mad        | Portion (g) | Tid (min.) | Hensætningstid (min.) | Anvisninger                                               |
|------------|-------------|------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------|
| Broccoli   | 250<br>500  | 4-5<br>5-6 | 3                     | Klargør lige store buketter. Anbring stilkene mod midten. |
| Rosenkål   | 250         | 5-6        | 3                     | Tilsæt 60-75 ml (5-6 spiseskefulde) vand.                 |
| Gulerødder | 250         | 5-6        | 3                     | Skær gulerødder i lige store stykker.                     |

| Mad          | Portion (g) | Tid (min.) | Hensætningstid (min.) | Anvisninger                                                                                                                           |
|--------------|-------------|------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Blomkål      | 250<br>500  | 5-6<br>7-8 | 3                     | Klargør lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten.                                                |
| Courgetter   | 250         | 3-4        | 3                     | Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en smule smør. Tilberedes til kun lige mør.                       |
| Auberginer   | 250         | 3-4        | 3                     | Skær auberginer i små stykker, og stæk dem med 1 spiseskefuld citronsaft.                                                             |
| Porrer       | 250         | 3-4        | 3                     | Skær porrer i tykke skiver.                                                                                                           |
| Champignoner | 125<br>250  | 1-2<br>2-3 | 3                     | Tilbered hele eller udskårne champignons. Tilsæt ikke vand. Stæk med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Hæld væsken fra før servering. |
| Løg          | 250         | 4-5        | 3                     | Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand.                                                                       |
| Peber        | 250         | 4-5        | 3                     | Skær peber i små stykker.                                                                                                             |
| Kartofler    | 250<br>500  | 4-5<br>7-8 | 3                     | Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte.                                                                |
| Majroer      | 250         | 5-6        | 3                     | Skær majroer i små tern.                                                                                                              |



# Smart tilberedning

## Tilberedningsvejledning for ris og pasta

**Ris:** Brug en stor, ildfast glasskål med låg. (Bemærk, at ris kommer til at fylde dobbelt så meget under tilberedning). Tilbered med låg på. Når tilberedningstiden er gået, røres rundt inden hensætningen. Tilsæt salt eller krydderier og smør. Bemærk, at risene muligvis ikke har absorberet al vandet efter tilberedningen.

**Pasta:** Benyt en stor Pyrex-glasskål. Tilsæt kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket. Rør jævnlige rundt under og efter tilberedning. Tildækkes under hensætningen. Vandet sies omhyggeligt fra bagefter.

| Mad                                  | Portion (g) | Effekt (W) | Tid (min.)     | Hensætningstid (min.) | Anvisninger                                            |
|--------------------------------------|-------------|------------|----------------|-----------------------|--------------------------------------------------------|
| Hvide ris (Parboiled)                | 250<br>375  | 900        | 17-18<br>18-20 | 5                     | Tilsæt 500 ml koldt vand.<br>Tilsæt 750 ml koldt vand. |
| Brune ris (Parboiled)                | 250<br>375  | 900        | 20-22<br>22-24 | 5                     | Tilsæt 500 ml koldt vand.<br>Tilsæt 750 ml koldt vand. |
| Blandede ris (Polerede og vilde ris) | 250         | 900        | 17-19          | 5                     | Tilsæt 500 ml koldt vand.                              |
| Blandede kort (Ris + Kort)           | 250         | 900        | 18-20          | 5                     | Tilsæt 400 ml koldt vand.                              |
| Pasta                                | 250         | 900        | 10-11          | 5                     | Tilsæt 1000 ml varmt vand.                             |

## Genopvarmning

Mikrobølgeovnen genopvarmer maden på en brøkdel af den tid, som en almindelig ovn eller komfur normalt bruger.

## Anbringelse og tildækning

Undgå at opvarme store stykker, som f.eks. en steg, da det har en tendens til at blive overtilberedt og tørre ud, før midten er rygende varm. Det er bedre at opvarme mindre stykker. Tildækning af maden under tilberedning modvirker også, at maden bliver tør.

## Effektniveauer

Der kan benyttes forskellige effektniveauer til genopvarmning af mad. Generelt kan man sige, at ved tilberedning af store mængder skrøbelige madvarer eller madvarer, der er hurtige at varme op som f.eks. små kødtærter, er det bedre at bruge et lavt effektniveau.

## Omrøring

Rør godt rundt, eller vend maden under opvarmningen for at opnå de bedste resultater. Rør om muligt rundt igen før servering. Det er særligt vigtigt at røre rundt, når du opvarmer væske.

## Opvarmnings- og hensætningstider

Når maden opvarmes første gang, er det en god idé at notere sig, hvor lang tid det tager til fremtidigt brug. Undgå overopvarmning. Hvis du ikke er sikker på tilberedningstiden, er det bedre at undervurdere tiden. Så kan du altid give maden mere tid, hvis det er nødvendigt. Sørg altid for, at den opvarmede mad er rygende varm hele vejen igennem. Lad maden stå en kort tid efter opvarmningen for at lade temperaturen fordele sig. Det anbefales at lade maden stå i 2-4 minutter efter opvarmning.

## Opvarmning af væske

Vær særligt forsigtig, når du opvarmer væske. Anbring en ske eller en glaspind i drikkevaren for at undgå forsinket opkogning med deraf følgende skoldninger. Rør rundt under opvarmningen, og rør altid rundt efter opvarmningen. Lad væsken stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig.



## Genopvarmning af babymad

### Babymad

Vær ekstra forsigtig ved opvarmning af babymad. Hæld den over i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Lad den stå 2-3 minutter inden servering. Rør rundt igen, og kontroller temperaturen. Anbefalet serveringstemperatur er ca. 30-40 °C.

### Babymælk

Hæld mælk i en steriliseret glasflaske. Opvarm utildækket. Opvarm aldrig en sutteflaske med sut på, da flasken kan eksplodere, hvis den overophedes. Ryst den godt før hensætningen og igen inden servering. Kontroller altid omhyggeligt temperaturen på babymælk eller -mad før servering. Anbefalet serveringstemperatur er ca. 37 °C.

### Opvarmning af babymad og mælk

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for opvarmning.

| Mad                        | Portion | Effekt | Tid        | Hensætningstid (min.) | Brugsanvisning                                                                                                                                                                      |
|----------------------------|---------|--------|------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Babymad (Grøntsager + Kød) | 190 g   | 600 W  | 30-40 sek. | 2-3                   | Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen. |

| Mad                            | Portion          | Effekt | Tid                                 | Hensætningstid (min.) | Brugsanvisning                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------|------------------|--------|-------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Babygrød (Korn + Mælk + Frugt) | 190 g            | 600 W  | 20-30 sek.                          | 2-3                   | Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.                                                         |
| Babymælk                       | 100 ml<br>200 ml | 300 W  | 30-40 sek.<br>50 sek. til<br>1 min. | 2-3                   | Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbringes midt på den keramiske plade. Tilberedes utildækket. Rystes godt og hensættes i mindst 3 minutter. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen. |



## Smart tilberedning

### Opvarmning af væsker og mad

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for opvarmning.

| Mad                       | Portion                            | Effekt | Tid         | Hensætningstid (min.) | Brugsanvisning                                                                                                                                 |
|---------------------------|------------------------------------|--------|-------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Drikkevarer               | 250 ml (1 krus)<br>500 ml (2 krus) | 900 W  | 1½-2<br>2-3 | 1-2                   | Hæld i en keramisk kop, og opvarm utildækket. Anbring koppen midt på den keramiske plade. Rør omhyggeligt rundt før og efter hensætningstiden. |
| Suppe (Afkølet)           | 250 g                              | 900 W  | 3-4         | 2-3                   | Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.                        |
| Gryderet (Afkølet)        | 350 g                              | 600 W  | 5-6         | 2-3                   | Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.                        |
| Pasta med sauce (Afkølet) | 350 g                              | 600 W  | 5-6         | 2-3                   | Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.                        |
| Portionsmåltid (Afkølet)  | 350 g<br>450 g                     | 600 W  | 5-6<br>6-7  | 3                     | Anret et måltid med 2-3 kolde dele på et keramikfad. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie.                                            |

### Optøning

Mikrobølger er fremragende til optøning af dybfrost. Mikrobølger optør skånsomt dybfrostvarer på kort tid. Dette kan være en stor fordel, hvis man pludseligt får uventede gæster.

Frosset fjerkræ skal være grundigt optøet før tilberedning. Fjern eventuelle metalbånd og pak frostvaren ud, så smeltede væsker kan dryppe af. Placer den frosne mad på en tallerken uden overdækning. Vend maden på halvvejen, hæld eventuel væske fra, og fjern eventuel indmad hurtigst muligt. Kontroller maden med mellemrum for at sikre, at den ikke føles varm. Hvis mindre og tyndere dele af den frosne mad begynder at blive varmet op, kan de afdækkes ved at vikle meget små stykker aluminiumsfolie om dem under optøningen.

Hvis fjerkræ begynder at blive varmt på ydersiden, skal du trykke på **STOP** og lad det stå i 20 minutter, før du fortsætter. Lad kødet, fjerkræet eller fisken stå for at tø færdig. Hensætningstiden for en komplet optøning vil afhænge af den optøede mængde. Se i tabellen på næste side.

**Tip:** Flade frostvarer tøs hurtigere op end tykke, og mindre mængder skal have mindre tid end større. Husk dette tip ved indfrysning og optøning af mad.

Til optøning af mad med en temperatur på omkring -18 til -20 °C anvendes følgende tabel som en retningslinje.

Al frosset mad skal optøs ved optøningseffekt (180 W).

Anbring maden på den keramiske plade, og sæt pladen i rille 1.

| Mad                       | Portion (g) | Tid (min.)  | Hensætningstid (min.) | Anvisninger                                                                                                     |
|---------------------------|-------------|-------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>KØD</b>                |             |             |                       |                                                                                                                 |
| Hakket oksekød            | 250<br>500  | 6-7<br>8-12 | 15-30                 | Placer kødet på den keramiske plade. Afskærm tynde kanter med alufolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden. |
| Svine/<br>Nakkekoteletter | 250         | 7-8         |                       |                                                                                                                 |





| Mad                    | Portion (g)      | Tid (min.)   | Hensætningstid (min.) | Anvisninger                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|------------------|--------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FJERKRÆ                |                  |              |                       |                                                                                                                                                                                                                   |
| Kyllingestykker        | 500 (2 stk.)     | 12-14        | 15-60                 | Start med at lægge kyllingen - kyllingestykker med skindsiden nedad, hel kylling med brystet nedad - på tallerkenen. Afskærm tynde dele som vinger og ender med alufolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden. |
| Hel kylling            | 1200             | 28-32        |                       |                                                                                                                                                                                                                   |
| FISK                   |                  |              |                       |                                                                                                                                                                                                                   |
| Fiskefileter           | 200              | 6-7          | 10-25                 | Placer den frosne fisk midt på tallerkenen. Anbring de tynde dele under de tykke dele. Afskærm tynde dele af fileter og halen på hele fisk med alufolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden.                  |
| Hel fisk               | 400              | 11-13        |                       |                                                                                                                                                                                                                   |
| FRUGT                  |                  |              |                       |                                                                                                                                                                                                                   |
| Bær                    | 300              | 6-7          | 5-10                  | Fordel frugten på en flad, rund glastallerken med en stor diameter.                                                                                                                                               |
| BRØD                   |                  |              |                       |                                                                                                                                                                                                                   |
| Boller (hver ca. 50 g) | 2 stk.<br>4 stk. | 1-1½<br>2½-3 | 5-20                  | Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir på keramikpladen. Vend efter halvdelen af optøningstiden.                                                                                           |
| Toast/sandwich         | 250<br>500       | 4-4½<br>7-9  |                       |                                                                                                                                                                                                                   |

## Fejlfinding

Der kan opstå et problem under brug af ovnen. I så fald skal du først kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene. Hvis dette ikke løser problemet, eller hvis der fortsat vises en informationskode på displayet, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

### Kontrolpunkter

Hvis der opstår et problem med ovnen, skal du starte med at kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene.

| Problem                                    | Årsag                                                             | Handling                                                                                    |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Generelt</b>                            |                                                                   |                                                                                             |
| Knapperne kan ikke trykkes ordentligt ind. | Der kan sidde noget fast mellem knapperne.                        | Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.                                                   |
|                                            | For berøringsfølsomme modeller: Der er fugt på ydersiden.         | Tør fugten på ydersiden af.                                                                 |
|                                            | Børnelåsen er aktiveret.                                          | Deaktiver børnelåsen.                                                                       |
| Tiden vises ikke.                          | Der er ingen strøm.                                               | Sørg for, at strømmen er tilsluttet.                                                        |
|                                            | Er indstillet til økofunktionen (energibesparende).               | Slå økofunktionen fra.                                                                      |
| Ovnen fungerer ikke.                       | Der er ingen strøm.                                               | Sørg for, at strømmen er tilsluttet.                                                        |
|                                            | Døren er åben.                                                    | Luk døren, og prøv igen.                                                                    |
|                                            | Sikkerhedsmekanismerne i døråbningen er dækket til med madrester. | Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.                                                   |
| Ovnen stopper, mens den er i brug.         | Døren er blevet åbnet for at vende maden om.                      | Når maden er blevet vendt, skal du trykke på knappen <b>Start</b> igen for at starte drift. |

## Fejlfinding

| Problem                                                   | Årsag                                                                                                         | Handling                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.                   | Ovnen har tilberedt mad i længere tid.                                                                        | Lad ovnen køle af efter langvarig tilberedning.                                                                                                                 |
|                                                           | Blæseren fungerer ikke.                                                                                       | Lyt efter lyden fra blæseren.                                                                                                                                   |
|                                                           | Forsøger at bruge ovnen uden mad.                                                                             | Sæt mad ind i ovnen.                                                                                                                                            |
|                                                           | Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.                                                               | Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet. |
|                                                           | Der bruges flere strømkabler i samme stikkontakt.                                                             | Vælg en stikkontakt, som kun bruges til ovnen.                                                                                                                  |
| Der er ikke strøm til ovnen.                              | Der er ingen strøm.                                                                                           | Sørg for, at strømmen er tilsluttet.                                                                                                                            |
| Der er en smældende lyd under brug, og ovnen virker ikke. | Hvis du bruger mad, som er forseglet, eller som er i en beholder med låg, kan dette forårsage smældende lyde. | Undlad at bruge tillukkede beholdere, da de kan revne under tilberedningen, fordi indholdet udvides.                                                            |
| Ovnens yderside er for varm under tilberedning.           | Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.                                                               | Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet. |
|                                                           | Der er genstande oven på ovnen.                                                                               | Fjern alle genstande, der ligger oven på ovnen.                                                                                                                 |
| Døren kan ikke åbnes ordentligt.                          | Der sidder madrester mellem døren og indersiden af ovnen.                                                     | Rengør ovnen, og åbn derefter døren.                                                                                                                            |

| Problem                              | Årsag                                                                                         | Handling                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnen bliver ikke varm.              | Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj. | Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund. |
| Opvarmningen er svag eller langsom.  | Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj. | Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund. |
| Opvarmningsfunktionen fungerer ikke. | Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj. | Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund. |

| Problem                                            | Årsag                                                                                                  | Handling                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Optøningsfunktionen fungerer ikke.                 | Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.          | Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund. |
| Det indvendige lys er svagt eller kan ikke tændes. | Døren har stået åben i lang tid.                                                                       | Det indvendige lys slukker muligvis automatisk ved brug af økofunktionen. Luk og genåbn døren, eller tryk på knappen <b>Cancel</b> .                                                                                                            |
|                                                    | Det indvendige lys er dækket til med madrester.                                                        | Rengør ovnen indvendigt, og kontroller igen.                                                                                                                                                                                                    |
| Der lyder en biplyd under tilberedningen.          | Hvis autotilberedningsfunktionen bruges, indikerer biplyden, at maden skal vendes om under optøningen. | Når maden er blevet vendt, skal du trykke på knappen <b>Start</b> igen for at genstarte drift.                                                                                                                                                  |
| Ovnen er ikke i vater.                             | Ovnen er installeret på en ujævn overflade.                                                            | Sørg for, at ovnen installeres på en flad og stabil overflade.                                                                                                                                                                                  |
| Der opstår gnister under tilberedningen.           | Der bruges metalbeholdere under ovn- eller optøningsfunktionen.                                        | Undlad at bruge metalbeholdere.                                                                                                                                                                                                                 |
| Når strømmen tilsluttes, starter ovnen straks.     | Døren er ikke lukket ordentligt.                                                                       | Luk døren, og kontroller igen.                                                                                                                                                                                                                  |
| Der kommer elektricitet fra ovnen.                 | Strømmen eller stikkontakten er ikke jordet korrekt.                                                   | Sørg for, at strømmen og stikkontakten er jordet korrekt.                                                                                                                                                                                       |

| Problem                                              | Årsag                                                                                                                            | Handling                                                                                                               |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der drypper vand.                                    | Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen. | Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.                                                      |
| Der siver damp ud fra døren.                         | Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen. | Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.                                                      |
| Der ligger vand tilbage i ovnen.                     | Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen. | Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.                                                      |
| Lysstyrken i ovnen varierer.                         | Lysstyrken varierer afhængigt af ændringer i udgangseffekten alt efter funktionen.                                               | At udgangseffekten ændres under tilberedningen er ikke en fejl. Det er ikke en fejl ved ovnen.                         |
| Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig. | For at ventilere ovnen fortsætter blæseren med at køre i ca. 5 minutter, efter tilberedningen er færdig.                         | Det er ikke en fejl ved ovnen.                                                                                         |
| Ovnen starter, hvis du trykker på knappen +30sek.    | Dette sker, når ovnen ikke er i brug.                                                                                            | Mikrobølgeovnen er udviklet til at starte, når der trykkes ned på knappen +30 sek. (30+sek.), hvis den ikke er i brug. |

## Fejlfinding

| Problem                                                                                         | Årsag                                                                                                                               | Handling                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Drejeskive</b>                                                                               |                                                                                                                                     |                                                                               |
| Drejeskiven falder ud af sin plads, når den drejer rundt, eller den stopper med at dreje rundt. | Der er ingen rotationsring, eller rotationsringen sidder ikke korrekt.                                                              | Sæt rotationsringen og drejeskiven på plads, og prøv derefter igen.           |
| Drejeskiven trækker efter, når den drejer rundt.                                                | Rotationsringen sidder ikke korrekt, der er for meget mad, eller beholderen er for stor og rører ved indersiden af mikrobølgeovnen. | Tilpas mængden af mad, og brug ikke for store beholdere.                      |
| Drejeskiven rasler, når den drejer rundt, og den larmer.                                        | Madrester sidder fast på ovnbunden.                                                                                                 | Fjern eventuelle madrester, der sidder fast på ovnbunden.                     |
| <b>Grill</b>                                                                                    |                                                                                                                                     |                                                                               |
| Der kommer røg ud under brug.                                                                   | Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.                                                                | Dette er ikke fejl, og hvis du lader ovnen arbejde 2-3 gange, bør den stoppe. |
|                                                                                                 | Der er mad på varmeelementerne.                                                                                                     | Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.              |
|                                                                                                 | Maden er for tæt på grillen.                                                                                                        | Sæt maden i en passende afstand herfra under tilberedningen.                  |
|                                                                                                 | Maden er ikke klargjort og/eller arrangeret korrekt.                                                                                | Sørg for at klargøre og arrangere maden korrekt.                              |

| Problem                                                  | Årsag                                                                    | Handling                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ovn</b>                                               |                                                                          |                                                                                                                                             |
| Ovnen bliver ikke varm.                                  | Døren er åben.                                                           | Luk døren, og prøv igen.                                                                                                                    |
| Der kommer røg ud under forvarmningen.                   | Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.     | Dette er ikke fejl, og hvis du lader ovnen arbejde 2-3 gange, bør den stoppe.                                                               |
|                                                          | Der er mad på varmeelementerne.                                          | Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.                                                                            |
| Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug. | Der bruges plastikkøkkentøj eller køkkentøj, der ikke er varmeresistent. | Brug køkkentøj af glas, som kan tåle høje temperaturer.                                                                                     |
| Der kommer en dårlig lugt inde fra ovnen.                | Der sidder smeltede madrester eller smeltet plastik fast indvendigt.     | Brug dampfunktionen, og tør derefter af med en tør klud. Du kan lægge en citronskive ind og lade ovnen køre for at fjerne lugten hurtigere. |

| Problem                                  | Årsag                                                                       | Handling                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnens tilbereder ikke maden ordentligt. | Ovndøren åbnes for ofte under tilberedningen.                               | Undgå at åbne døren mange gange, medmindre du tilbereder noget, der skal vendes. Hvis du ofte åbner døren, sænkes den indvendige temperatur, og det kan påvirke tilberedningsresultatet. |
|                                          | Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt.                                 | Indstil ovnfunktionerne korrekt, og prøv igen.                                                                                                                                           |
|                                          | Grillen eller andet tilbehør er ikke sat korrekt ind.                       | Sæt tilbehøret korrekt ind.                                                                                                                                                              |
|                                          | Der bruges det forkerte køkkentøj, eller køkkentøjets størrelse er forkert. | Nulstil ovnfunktionerne, eller brug egnet køkkentøj med flad bund.                                                                                                                       |

## Informationskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, får du muligvis vist en informationskode i displayet. Kontrollér nedenstående tabel, og afprøv løsningsforslagene.

| Kode  | Beskrivelse                                                                                                                                                            | Handling                                                                                                                                                           |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C -20 | Temperatursensoren er åben.                                                                                                                                            | Træk ovnens stik ud, og kontakt et lokalt Samsung-servicecenter.                                                                                                   |
|       | Temperatursensoren er kortslettet.                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                    |
| C-F0  | Hvis der ikke er nogen kommunikation mellem primær og sekundær MICOM.                                                                                                  |                                                                                                                                                                    |
| C-F1  | Opstår kun under Skrivning/Læsning til EEPROM.                                                                                                                         |                                                                                                                                                                    |
| C -21 | Koden vises, når ovntemperaturen er for høj. Hvis temperaturen overstiger den maksimalt tilladte temperatur under brug af den enkelte funktion. (Der registreres ild). | Træk stikket ud, og lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og start mikrobølgeovnen igen.                                                                               |
| C-F2  | Berøringstasten fungerer ikke.                                                                                                                                         | Tryk på <b>Stop</b> (⏏) for at prøve igen.                                                                                                                         |
| C-d0  |                                                                                                                                                                        | Træk stikket ud, og lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og rengør knappen. (Støv, Vand) Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter. |

## Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

|                 |                        |                            |
|-----------------|------------------------|----------------------------|
| Model           |                        | NQ50K3130**                |
| Strømkilde      |                        | 230 V / 50 Hz              |
| Strømforbrug    | Mikrobølgeovnsfunktion | 1650 W                     |
| Udgangseffekt   |                        | 100 W / 900 W (IEC-705)    |
| Driftsfrekvens  |                        | 2450 MHz                   |
| Magnetron       |                        | OM75P (21)                 |
| Afkølingsmetode |                        | Blæsemotor                 |
| Dimensioner     | Udvendige mål          | B 595 x H 454,2 x D 570 mm |
|                 | Indbygningsstørrelse   | B 555 x H 445 x D 548,8 mm |
| Volumen         |                        | 50 liter                   |
| Vægt            | Netto                  | 35,0 Kg                    |
|                 | Forsendelse            | 39,0 Kg                    |

## Memo

## Memo

---

Bemærk, at Samsung-garantien IKKE dækker serviceopkald til forklaring af produktets betjening, rettelse af forkert installation eller udførelse af almindelig rengøring eller vedligeholdelse.

## SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

| LAND        | RING                                                                                                                | ELLER BESØG OS ONLINE PÅ                                                                                                                                                         |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AUSTRIA     | 0800-SAMSUNG (0800-7267864)<br>[Only for Premium HA] 0800-366661<br>[Only for Dealers] 0810-112233                  | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>                                                                                                       |
| BELGIUM     | 02-201-24-18                                                                                                        | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| DENMARK     | 70 70 19 70                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>                                                                                                       |
| FINLAND     | 030-6227 515                                                                                                        | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>                                                                                                       |
| FRANCE      | 01 48 63 00 00                                                                                                      | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>                                                                                                       |
| GERMANY     | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>                                                                                                       |
| ITALIA      | 800-SAMSUNG (800.7267864)                                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>                                                                                                       |
| CYPRUS      | 8009 4000 only from landline, toll free                                                                             | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>                                                                                                       |
| GREECE      | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line                   |                                                                                                                                                                                  |
| LUXEMBURG   | 261 03 710                                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>                                                                                                 |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)                                                                            | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>                                                                                                       |
| NORWAY      | 815 56480                                                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>                                                                                                       |
| PORTUGAL    | 808 20 7267                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>                                                                                                       |
| SPAIN       | 0034902172678                                                                                                       | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>                                                                                                       |
| SWEDEN      | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)                                                                                        | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>                                                                                                       |
| SWITZERLAND | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)                                                                                       | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK          | 0330 SAMSUNG (7267864)                                                                                              | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>                                                                                                       |
| EIRE        | 0818 717100                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>                                                                                                       |



DG68-00523H-00



# Microwave Oven

---

## User manual

NQ50K3130\*\*

---



**SAMSUNG**

# Contents

## Safety instructions **3**

|                                                                            |   |
|----------------------------------------------------------------------------|---|
| Important safety instructions                                              | 3 |
| Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) | 8 |

## Installation **9**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| What's included                 | 9  |
| Installation instructions       | 10 |
| Install in the Built-in cabinet | 10 |

## Maintenance **12**

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Cleaning                                  | 12 |
| Replacement (repair)                      | 12 |
| Care against an extended period of disuse | 12 |

## Before you start **13**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Clock                  | 13 |
| Timer                  | 13 |
| Sound On/Off           | 14 |
| Energy saving          | 14 |
| About microwave energy | 14 |
| Cookware for microwave | 15 |

## Operations **16**

|                   |    |
|-------------------|----|
| Control panel     | 16 |
| Microwave mode    | 17 |
| Auto mode         | 19 |
| Special functions | 20 |

## Cooking Smart **22**

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Auto cooking            | 22 |
| Microwave cooking guide | 24 |

## Troubleshooting **29**

|                   |    |
|-------------------|----|
| Checkpoints       | 29 |
| Information codes | 33 |

## Technical specifications **34**

## Safety instructions

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

### MICROWAVE FUNCTION ONLY

**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.

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

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.

The appliance shall not be placed in a cabinet.

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. 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.

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.

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.

## OVEN FUNCTION ONLY - OPTIONAL

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

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

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

A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

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

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

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



## Safety instructions

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

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

### General safety

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

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

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

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

Do not touch the power cord with wet hands.

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

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

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

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

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

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

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

Do not pour or directly spray water onto the oven.

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

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

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

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

### Microwave warning

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

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

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.

2. Cover with a clean, dry dressing.

3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

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

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

### 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.

## Safety instructions

### Limited warranty

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

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

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

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

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

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

### Product group definition

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

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

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



#### (Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

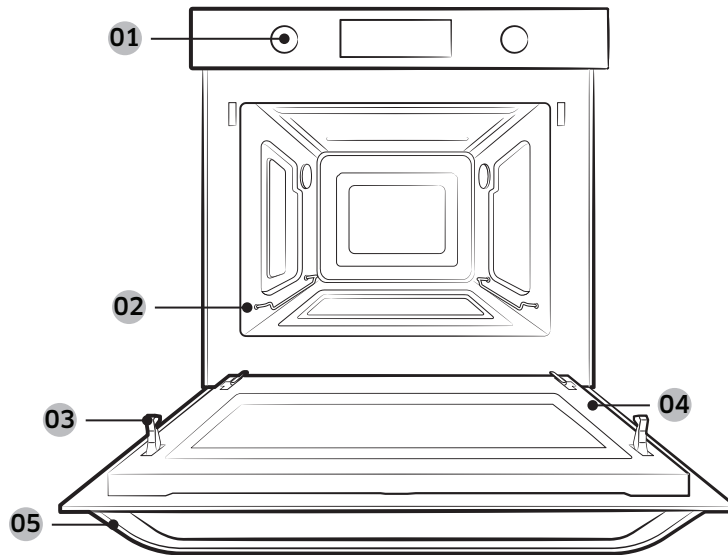


## Installation

### 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



- |                         |                        |                            |
|-------------------------|------------------------|----------------------------|
| <b>01</b> Control panel | <b>02</b> Support Rack | <b>03</b> Safety door lock |
| <b>04</b> Door          | <b>05</b> Door Handle  |                            |

### Accessory

The following accessory is provided with your microwave oven.



Ceramic tray  
(Useful for microwave mode.)

# Installation

## Installation instructions

### General Technical Information

|                               |               |                      |
|-------------------------------|---------------|----------------------|
| <b>Electrical Supply</b>      | 230 V ~ 50 Hz |                      |
| <b>Dimensions (W × H × D)</b> | Set size      | 595 x 454.2 x 570 mm |
|                               | Built in size | 555 x 445 x 548.8 mm |

### 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.

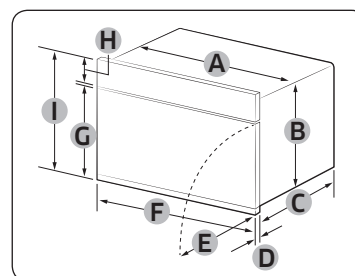
### Electrical Connection

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

## Install in the Built-in cabinet

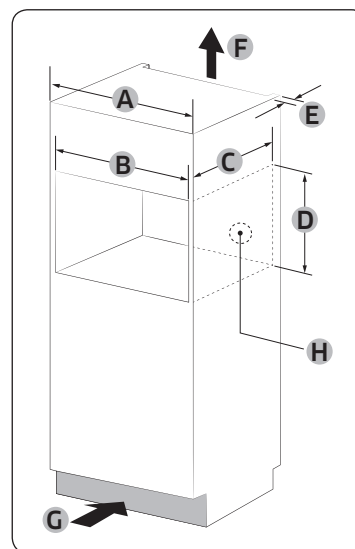
Kitchen built-in cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 °C. Samsung will take no responsibility for damage of built-in cabinets from the heat.

### Required Dimensions for Installation



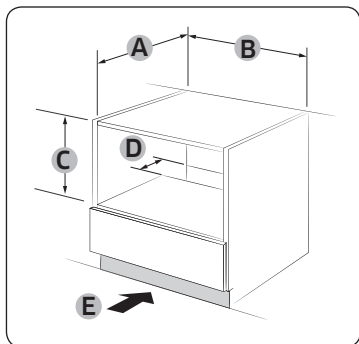
Oven (mm)

|          |     |          |       |
|----------|-----|----------|-------|
| <b>A</b> | 555 | <b>F</b> | 595   |
| <b>B</b> | 445 | <b>G</b> | 358   |
| <b>C</b> | 549 | <b>H</b> | 85    |
| <b>D</b> | 21  | <b>I</b> | 454.2 |
| <b>E</b> | 341 |          |       |



Built-in cabinet (mm)

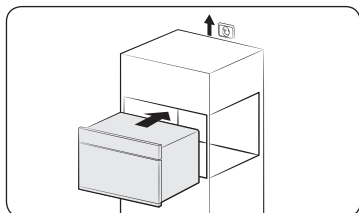
|          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| <b>A</b> | 600                                   |
| <b>B</b> | Min. 564-568                          |
| <b>C</b> | Min. 550                              |
| <b>D</b> | Min. 445 / Max. 450                   |
| <b>E</b> | Min. 50                               |
| <b>F</b> | 200 cm <sup>2</sup>                   |
| <b>G</b> | 200 cm <sup>2</sup>                   |
| <b>H</b> | Space for power outlet<br>(30 Ø Hole) |



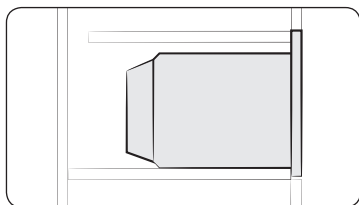
Under-sink built-in cabinet (mm)

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

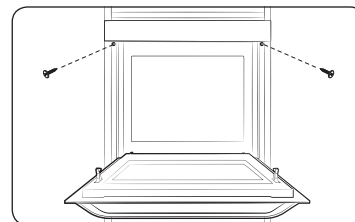
## Mounting the oven



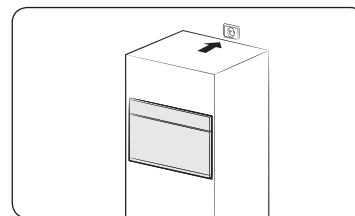
1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.



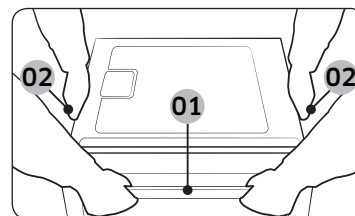
2. Slide the oven completely into the recess.



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



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



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

**01** Door handle

**02** Side handle

## Maintenance

### Cleaning

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

#### To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

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

#### CAUTION

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

### Replacement (repair)

#### WARNING

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

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

#### Care against an extended period of disuse

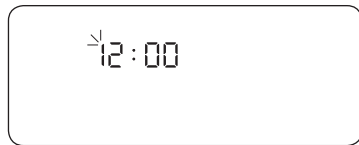
- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

## Before you start

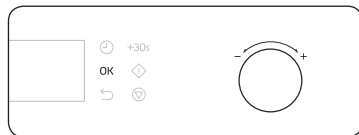
There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe. Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer to your needs.

### Clock

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



1. Turn on the oven and wait for a few seconds to enter Standby state. The hour element blinks.



2. Use the value dial to set the hour, and then press **OK**. The minute element blinks.



3. Use the value dial to set the minute, and then press **OK**.

#### NOTE

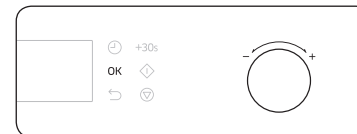
- To change the current time later, press and hold ⌚ for 3 seconds and follow the above steps.
- The clock time cannot be changed during operations.

### Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press ⌚.



2. Turn the value dial to set the time, and then press **OK**.

#### NOTE

- When the time has elapsed, the oven beeps with a blinking message of "0:00" on the display.
- You can change the timer settings at any time.



## Before you start

### Sound On/Off

You can turn on or off the key tone, beep, or alarm. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).



To mute the sound, hold down  for 3 seconds. “OFF” appears on the display.



To unmute the sound, hold down  again for 3 seconds. “On” appears on the display.

### Energy saving

Energy save mode saves electricity when the oven is not being used.



To reduce power consumption, hold down  for 3 seconds. The display and all button lights turn off. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

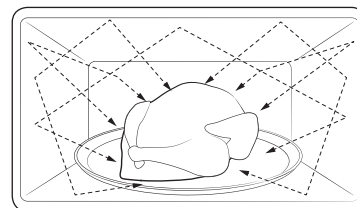
To disable Energy save mode, open the door or press any button.

#### NOTE

- When setting the oven after 10 minutes of user inactivity, the oven cancels any ongoing operation and enters Standby state.
- If the oven is paused for over 25 minutes while cooking, the oven enters Standby state.

### About microwave energy

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



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

#### NOTE

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



## Cookware for microwave

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

### Requirements:

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

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

| Material                  | Microwave-safe | Description                              |
|---------------------------|----------------|------------------------------------------|
| Glassware                 | ○              | Oven-to-table ware                       |
|                           | ○              | Fine glassware                           |
|                           | ○              | Glass jars                               |
| Metal                     | ×              | Dishes                                   |
|                           | ×              | Freezer bag with twist-ties              |
| Paper                     | ○              | Plates, cups, napkins, and kitchen paper |
|                           | ×              | Recycled paper                           |
| Plastic                   | ○              | Containers                               |
|                           | ○              | Cling film                               |
|                           | △              | Freezer bags                             |
| Wax or grease-proof paper |                | ○                                        |

○ : Microwave safe

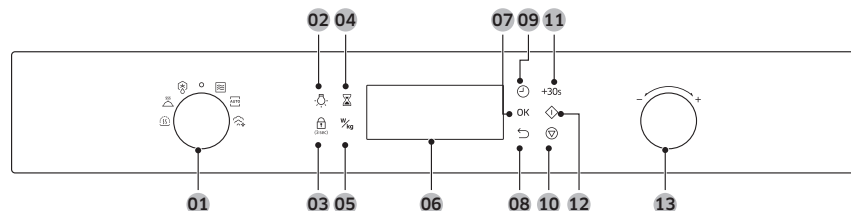
△ : Use caution

× : Microwave unsafe

# Operations

## Control panel

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



|                              |                                                                                                                      |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>01 Mode dial</b>          | Turn the mode dial to select a desired cooking mode or function.                                                     |
| <b>02 Oven light</b>         | Press to turn the internal light on or off.                                                                          |
| <b>03 Child Lock</b>         | Press and hold for 3 seconds to activate or deactivate. Child Lock is available only in Standby state.               |
| <b>04 Timer</b>              | Timer helps you check the time or operating duration while cooking.                                                  |
| <b>05 Power Level/Weight</b> | Use to change the power level or Weight.                                                                             |
| <b>06 Display</b>            | Shows necessary information of selected function or settings.                                                        |
| <b>07 OK</b>                 | Press to confirm your settings.                                                                                      |
| <b>08 Back</b>               | Press to return to the default setting.                                                                              |
| <b>09 Cooking time</b>       | Press to set the cooking time.                                                                                       |
| <b>10 Stop</b>               | Press to stop operation. This button is also used to cancel the current mode.                                        |
| <b>11 +30s</b>               | Use to add cooking time 30sec.                                                                                       |
| <b>12 Start</b>              | Press to start cooking.                                                                                              |
| <b>13 Value dial</b>         | Turn the value dial to adjust the setting value for your selection. Turn to + to increase, or turn to - to decrease. |

## Feature overview

| Feature           |  |                | Description                                                                                                            |
|-------------------|--|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Manual mode       |  | Microwave      | The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour. (100~900 W) |
|                   |  | Auto Cook      | For cooking beginners, the oven offers a total of 6 auto cooking programmes.                                           |
| Auto mode         |  | Auto Defrost   | The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.                                                          |
|                   |  | Auto Reheat    | The oven offers 9 reheating programmes for your convenience.                                                           |
| Special functions |  | Keep Warm      | Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.                                                       |
|                   |  | Steam cleaning | This is useful for cleaning light soiling with steaming.                                                               |



## Microwave mode

### Step 1. Select mode



Turn the mode dial to select a Microwave mode. The default power level 900 W blinks.

### Step 2. Set power level

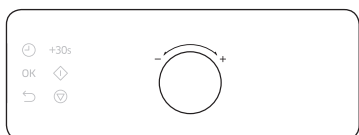


Use the value dial to adjust the default power level. When done, press **OK** to move next stage.

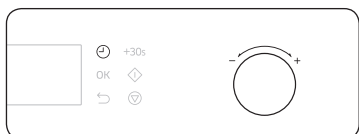
#### **NOTE**

If the power level is not specified within 5 seconds, the oven moves to the next stage.

### Step 3. Set cooking time



Use the value dial to set the cooking time.

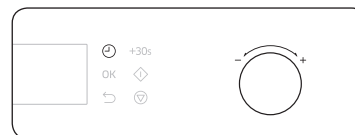


Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. After set the cooking time, press . And then use value dial to set an end point.



When done, press .

### To change the cooking time during cooking



1. Press . The time element blinks.
2. Use the value dial to adjust the cooking time.

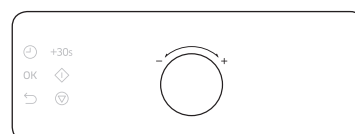


3. Press **OK** to confirm the changes.

### To change the power level during cooking



1. Press **W/kg**. The power level element blinks.



2. Use the value dial to adjust the power level.



3. Press **OK** to confirm the changes.

# Operations

## To stop operation



Press  once to stop operation, twice to cancel the current mode.



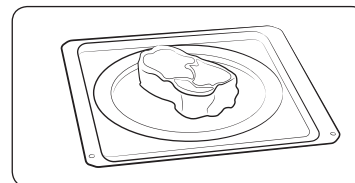
Or, turn the mode selector to "O".

## Microwave

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

- Use only microwave-safe cookware.

Step 1 > Step 2 > Step 3 > Step 4  
Microwave > Power level > Cooking time > -



1. Put food in a microwave-safe container, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Microwave mode** on page 17.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

### Simple start

To simply heat food for a short period of time at maximum power (900 W), select **Microwave**, and then press .

### Power level

| Level       | Percentage (%) | Output Power (W) | Description                              |
|-------------|----------------|------------------|------------------------------------------|
| HIGH        | 100            | 900              | Use to heat up liquid.                   |
| HIGH LOW    | 83             | 750              | 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.               |

## Auto mode

The oven offers 3 different auto modes for your convenience: **Auto Cook**, **Defrost** and **Auto reheat**. Select one that best fits your needs.

### Step 1. Select mode



Turn the mode dial to select an auto mode. (**Auto Cook**, **Defrost** and **Auto reheat**)  
The default programme number blinks.

### Step 2. Select programme



Use the value dial to select a preferred programme, and then press **OK**. The default weight for the programme blinks.

### Step 3. Set weight



Use the value dial to set the weight. When done, press **OK**.

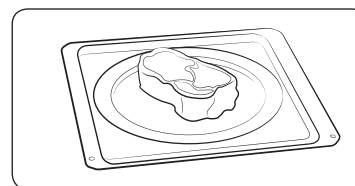
### NOTE

The cooking time is pre-programmed according to the auto mode, which cannot be changed.

## Auto Reheat

The oven offers 9 reheating programmes for your convenience. The time and power level are automatically adjusted according to the selected programme.

|             |   |        |   |        |
|-------------|---|--------|---|--------|
| Step 1      | > | Step 2 | > | Step 3 |
| Auto Reheat |   | 1 to 9 |   | Weight |

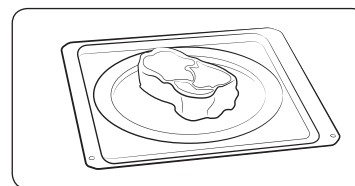


1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on the left column.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

## Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 6 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and power level will be adjusted according to the selected recipe.

|        |   |        |   |        |
|--------|---|--------|---|--------|
| Step 1 | > | Step 2 | > | Step 3 |
| Auto   |   | 1 to 6 |   | Weight |



1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on the left column.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.



## Operations

### Auto Defrost

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

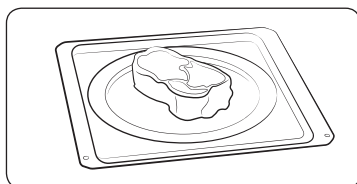
Step 1  
Defrost

>

Step 2  
1 to 5

>

Step 3  
Weight



1. Put food in suitable cookware, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 19.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

### Special functions

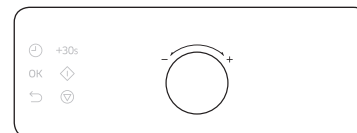
#### Keep Warm

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 select **Keep Warm**.



2. Use the value dial to adjust the warming time.



3. Press . The oven Starts Warming.

#### IMPORTANT

Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.

#### IMPORTANT

Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.

#### IMPORTANT

Do not cover with lids or plastic wrap.

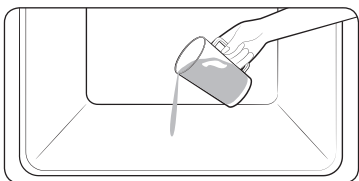
#### IMPORTANT

Use oven gloves when taking out food.



## Steam cleaning

This is useful for cleaning light soiling with steaming.



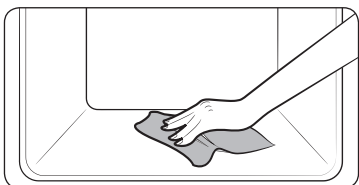
1. Pour 100 ml of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Turn the mode dial to select **Steam cleaning**.



3. Press . The oven starts cleaning.



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

## WARNING

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

## NOTE

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



# Cooking Smart

## Auto cooking

### Auto cook guide

| Code | Food              | Weight (kg)        | Instructions                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|-------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A1   | Fresh vegetables  | 0.3-0.4<br>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.            |
| A2   | Frozen vegetables | 0.3-0.4<br>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.                        |
| A3   | Peeled Potato     | 0.5-0.6<br>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.                      |
| A4   | Jacket Potato     | 0.3-0.4<br>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.                                                                               |
| A5   | 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. |

| Code | Food  | Weight (kg) | Instructions                                                                                                                                                                                                                       |
|------|-------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A6   | Pasta | 0.25-0.35   | 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.

### Auto defrost guide

| Code | Food    | Weight (kg) | Instructions                                                                                                                                                                                         |
|------|---------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d1   | Meat    | 0.2-2.0     | 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.                 |
| d2   | Poultry | 0.2-2.0     | 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. |
| d3   | Fish    | 0.2-2.0     | 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.      |



| Code | Food       | Weight (kg) | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------|------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d4   | Bread/Cake | 0.1-1.0     | 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. |
| d5   | Fruit      | 0.1-0.8     | 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.

#### Auto reheat guide

| Code | Food               | Weight (kg)        | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|--------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| r1   | Drink              | 0.25-0.5           | 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.)                                   |
| r2   | Plated meal        | 0.3-0.4<br>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.                                                                                          |
| r3   | Frozen Plated meal | 0.3-0.4<br>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. |
| r4   | Soup               | 0.2-0.3<br>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.                                                                                                                                                                          |
| r5   | Stew               | 0.2-0.3<br>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.                                                                                                                                                                          |

# Cooking Smart

| Code | Food                       | Weight (kg)        | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------|----------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| r6   | 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. |
| r7   | Pasta with sauce (chilled) | 0.3-0.4<br>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.                                                                                                                                                              |
| r8   | Baby food                  | 0.2<br>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.                                                                                                                                |
| r9   | Baby milk                  | 0.1<br>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.                                                       |

## NOTE

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

## 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. |
| Green Beans | 300         | 600       | 7½-8½       | 2-3                  | Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. |



| Food                                 | Portion (g) | Power (W) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions                    |
|--------------------------------------|-------------|-----------|-------------|----------------------|---------------------------------|
| 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<br>500  | 4-5<br>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<br>500  | 5-6<br>7-8  | 3                    | Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the center. |

| 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<br>250  | 1-2<br>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<br>500  | 4-5<br>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 Smart

## 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<br>375  | 900       | 17-18<br>18-20 | 5                    | Add 500 ml cold water.<br>Add 750 ml cold water. |
| Brown Rice (Parboiled)        | 250<br>375  | 900       | 20-22<br>22-24 | 5                    | Add 500 ml cold water.<br>Add 750 ml cold water. |
| 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. |

| 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<br>200 ml | 300 W | 30-40 sec.<br>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. |

## Cooking Smart

### 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)  | 900 W | 1½-2       | 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. |
|                            | 500 ml (2 mugs) |       | 2-3        |                      |                                                                                                                                       |
| 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<br>450 g  | 600 W | 5-6<br>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                                                                                                            |
|-------------|-------------|-------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MEAT</b> |             |             |                      |                                                                                                                         |
| Minced Beef | 250<br>500  | 6-7<br>8-12 | 15-30                | Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time. |
| Pork Steaks | 250         | 7-8         |                      |                                                                                                                         |

| Food                        | Portion (g)    | Time (min.)  | Standing time (min.) | Instructions                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------|----------------|--------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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        |                      |                                                                                                                                                                                                                       |
| 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<br>4 pcs | 1-1½<br>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/<br>Sandwich          | 250<br>500     | 4-4½<br>7-9  |                      |                                                                                                                                                                                                                       |

## Troubleshooting

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

### Checkpoints

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

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

# Troubleshooting

| 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. |
|                                                                       | Several power plugs are being used in the same socket.                         | Designate only one socket to be used for the oven.                                                                                             |
| There is no power to the oven.                                        | Power is not supplied.                                                         | Make sure power is supplied.                                                                                                                   |
| There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work. | Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds. | Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.                                                |
| 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.                                                                                                     |

| Problem                             | Cause                                                                                     | Action                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The door cannot be opened properly. | Food residue is stuck between the door and oven interior.                                 | Clean the oven and then open the door.                                                                                                                                                                                             |
| The oven does not heat.             | The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used. | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom. |
| Heating is weak or slow.            | The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used. | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom. |
| The warm function does not work.    | The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used. | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom. |

| Problem                                                       | Cause                                                                                                             | Action                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The thaw function does not work.                              | The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.                         | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom. |
| The interior light is dim or does not turn on.                | The door has been left open for a long time.                                                                      | The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Cancel" button.                                                                                              |
|                                                               | The interior light is covered by foreign matter.                                                                  | Clean the inside of the oven and check again.                                                                                                                                                                                      |
| A beeping sound occurs during cooking.                        | If the Auto Cook 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 <b>Start</b> button again to restart operation.                                                                                                                                             |
| The oven is not level.                                        | The oven is installed on an uneven surface.                                                                       | Make sure the oven is installed on flat, stable surface.                                                                                                                                                                           |
| There are sparks during cooking.                              | Metal containers are used during the oven/thawing functions.                                                      | Do not use metal containers.                                                                                                                                                                                                       |
| When power is connected, the oven immediately starts to work. | The door is not properly closed.                                                                                  | Close the door and check again.                                                                                                                                                                                                    |

| Problem                                                    | Cause                                                                                                  | Action                                                                                              |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| There is electricity coming from the oven.                 | The power or power socket is not properly grounded.                                                    | Make sure the power and power socket are properly grounded.                                         |
| There is water dripping.                                   | There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.      | Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.                                              |
| Steam leaks from the door.                                 | There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.      | Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.                                              |
| There is water left in the oven.                           | There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.      | Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.                                              |
| The brightness inside the oven varies.                     | Brightness changes depending on power output changes according to function.                            | Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.          |
| 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 +30sec button operates the oven.              | This happens when the oven was not operating.                                                          | The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 sec button when it was not operating. |

# Troubleshooting

| Problem                                                           | Cause                                                                                                                                    | Action                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Turntable</b>                                                  |                                                                                                                                          |                                                                               |
| While turning, the turntable comes out of place or stops turning. | There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.                                                                    | Install the roller ring and then try again.                                   |
| The turn table drags while turning.                               | The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave. | Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.       |
| The turn table rattles while turning and is noisy.                | Food residue is stuck to the bottom of the oven.                                                                                         | Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.                      |
| <b>Grill</b>                                                      |                                                                                                                                          |                                                                               |
| Smoke comes out during operation.                                 | During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.                                          | This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop. |
|                                                                   | Food is on the heating elements.                                                                                                         | Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.         |
|                                                                   | Food is too close to the grill.                                                                                                          | Put the food a suitable distance away while cooking.                          |
|                                                                   | Food is not properly prepared and/or arranged.                                                                                           | Make sure food is properly prepared and arranged.                             |

| Problem                                                  | Cause                                                                                           | Action                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Oven</b>                                              |                                                                                                 |                                                                                                                                            |
| The oven does not heat.                                  | The door is open.                                                                               | Close the door and try again.                                                                                                              |
| Smoke comes out during preheating.                       | During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven. | This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.                                                              |
|                                                          | Food is on the heating elements.                                                                | Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.                                                                      |
| There is a burning or plastic smell when using the oven. | Plastic or non heat-resistant cookware is used.                                                 | Use glass cookware suitable for high temperatures.                                                                                         |
| There is a bad smell coming from inside the oven.        | Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.                                   | Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly. |



| Problem                          | Cause                                                      | Action                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven does not cook properly. | The oven door is frequently opened during cooking.         | Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking. |
|                                  | The oven controls are not correctly set.                   | Correctly set the oven controls and try again.                                                                                                                                                              |
|                                  | The grill or other accessories are not correctly inserted. | Correctly insert the accessories.                                                                                                                                                                           |
|                                  | The wrong type or size of cookware is used.                | Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.                                                                                                                                         |

## Information codes

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

| Code | Description                                                                                                                                                 | Action                                                                                                                                                  |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C-20 | The temperature sensor is open.                                                                                                                             | Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.                                                                          |
|      | The temperature sensor is short.                                                                                                                            |                                                                                                                                                         |
| C-F0 | If there is no communication between the main and sub MICOM.                                                                                                |                                                                                                                                                         |
| C-F1 | Only occurs during EEPROM Read/Write.                                                                                                                       |                                                                                                                                                         |
| C-21 | This code appears when the oven temperature high.<br>In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.) | Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.                                                                          |
| C-F2 | The touch key is malfunction.                                                                                                                               | Press <b>Stop</b> (⏏) to try again.                                                                                                                     |
| C-d0 |                                                                                                                                                             | Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water)<br>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.

|                     |                |                            |
|---------------------|----------------|----------------------------|
| Model               |                | NQ50K3130**                |
| Power Source        |                | 230 V / 50 Hz              |
| Power Consumption   | Microwave Mode | 1650 W                     |
| Output Power        |                | 100 W / 900 W (IEC-705)    |
| Operating Frequency |                | 2450 MHz                   |
| Magnetron           |                | OM75P (21)                 |
| Cooling Method      |                | Cooling fan motor          |
| Dimensions          | Set Size       | W 595 x H 454.2 x D 570 mm |
|                     | Built-in Size  | W 555 x H 445 x D 548.8 mm |
| Volume              |                | 50 Liter                   |
| Weight              | Net            | 35.0 Kg                    |
|                     | Shipping       | 39.0 Kg                    |

## Memo

# Memo

---

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

## QUESTIONS OR COMMENTS?

| COUNTRY     | CALL                                                                                                                | OR VISIT US ONLINE AT                                                                                                                                                            |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AUSTRIA     | 0800-SAMSUNG (0800-7267864)<br>[Only for Premium HA] 0800-366661<br>[Only for Dealers] 0810-112233                  | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>                                                                                                       |
| BELGIUM     | 02-201-24-18                                                                                                        | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| DENMARK     | 70 70 19 70                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>                                                                                                       |
| FINLAND     | 030-6227 515                                                                                                        | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>                                                                                                       |
| FRANCE      | 01 48 63 00 00                                                                                                      | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>                                                                                                       |
| GERMANY     | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>                                                                                                       |
| ITALIA      | 800-SAMSUNG (800.7267864)                                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>                                                                                                       |
| CYPRUS      | 8009 4000 only from landline, toll free                                                                             | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>                                                                                                       |
| GREECE      | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line                   |                                                                                                                                                                                  |
| LUXEMBURG   | 261 03 710                                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>                                                                                                 |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)                                                                            | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>                                                                                                       |
| NORWAY      | 815 56480                                                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>                                                                                                       |
| PORTUGAL    | 808 20 7267                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>                                                                                                       |
| SPAIN       | 0034902172678                                                                                                       | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>                                                                                                       |
| SWEDEN      | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)                                                                                        | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>                                                                                                       |
| SWITZERLAND | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)                                                                                       | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK          | 0330 SAMSUNG (7267864)                                                                                              | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>                                                                                                       |
| EIRE        | 0818 717100                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>                                                                                                       |

DG68-00523H-00

