

Mikrowellengerät

(ZUR GEWERBLICHEN NUTZUNG)

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.

CM1089/CM1089*

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.

SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitsinformationen	2
Kurzreferenz	11
Funktionen des Geräts	12
Gerät	12
Bedienfeld	12
Verwenden des Geräts	13
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise	13
Erhitzen/Aufwärmen	13
Verwenden der Tasten Start und +30 Sek.	13
Verwenden der Taste für Stopp/Abbrechen	14
Einstellen von Garzeit und Leistungsstufe	14
Leistungsstufen	14
Verwenden der Taste für Auftauen	15
Programmspeicherung	15
Verwenden der Taste Überprüfung	16
Zurücksetzen des Programmausführungszählers	17
Einstellen des Signaltons	17
Verwenden der Taste für Doppelte Menge	18
Informationen zum Geschirr	18
Zubereitungshinweise	19
Fehlerbehebung und Fehlercodes	21
Fehlerbehebung	21
Fehlercodes	22
Technische Daten	23

Sicherheitsinformationen

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN



WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.



VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.



Warnung; Brandgefahr



Warnung; Heiße Oberfläche



Warnung; Strom



Warnung; Explosives Material



NICHT ausführen.



NICHT berühren.



NICHT demontieren.



Befolgen Sie die Anweisungen genau.



Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.



Bitte den Kundendienst um Hilfe.



Hinweis



Wichtig

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE
AUFMERKSAM DURCH, UND
BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE
SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

⚠️ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)	
<input type="checkbox"/>	WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.
<input type="checkbox"/>	WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Gerät ohne Gefahr bedienen können.

<input checked="" type="checkbox"/>	WARNUNG: Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
<input checked="" type="checkbox"/>	Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.
<input checked="" type="checkbox"/>	Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.
<input checked="" type="checkbox"/>	Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.

<input checked="" type="checkbox"/>	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
<input type="checkbox"/>	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.
<input checked="" type="checkbox"/>	Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.
<input type="checkbox"/>	Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.
<input type="checkbox"/>	Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.

<input checked="" type="checkbox"/>	Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
<input checked="" type="checkbox"/>	Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
<input checked="" type="checkbox"/>	Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
<input type="checkbox"/>	WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.
<input type="checkbox"/>	Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.
<input checked="" type="checkbox"/>	Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.

★	Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.
★	Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.
☒	Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schrankes aufgestellt werden.

⚠️ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion) - Optional	
☞	WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.
★	Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
☒	WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
☒	Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
☒	WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

★	WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.
☞	Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.
☞	Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
☞	Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
★	Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen. |
| <input type="checkbox"/> | Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden. |

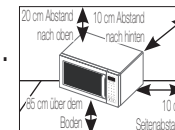
Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse A. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird. Geräte der Klasse A sind zum Einsatz in allen Bereichen und Einrichtungen außer Wohnbereichen oder Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

Warnung: Geräte der Klasse A sind für die Verwendung in industriellen Umgebungen bestimmt. Möglicherweise kommt es in anderen Umgebungen aufgrund von Störungen aus Leitungen und Funkanlagen zu Problemen hinsichtlich der elektromagnetischen Verträglichkeit.

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Geräts sicher tragen zu können.

1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts.
 3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (Nur Modelle mit Drehteller)
 4. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

- ☐ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS


Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
 - Gerätetür und Türdichtungen
 - Drehteller und Drehringe
(Nur Modelle mit Drehteller)
- ☐ Achten Sie darauf, dass die **Türdichtungen**

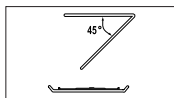
IMMER sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

- ☐ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.
1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
 2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
 3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
 4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.
- ☐ Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit:

- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
- und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

 **Reinigen Sie** den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann (nur Modelle mit klappbarem Heizelement).



LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS


Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.


Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.









 Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
- kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

 Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.

Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.

 Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

 WARNUNG					
	Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
	Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
	Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
	Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
	Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
	Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
	Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
	Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünnern, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	

<input type="checkbox"/>	Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätertür.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Sprühen Sie kein flüchtiges Material, wie z. B. Insektizide, auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✓		✓	✓
	Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätertür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätertür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatúrausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: <ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Geben Sie heiße Zubehörtteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.				✓

Deutsch - 9

<input type="checkbox"/>	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten kommen.	✓		✓
--------------------------	--	---	--	---

⚠ VORSICHT				
-------------------	---	---	---	---

<input checked="" type="checkbox"/>	Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓	
<input type="checkbox"/>	Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.	✓	✓	✓	

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

- (a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.
- (b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsfächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsfächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.
- (c) Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
 - (1) Gerätetür (verbogen)
 - (2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
 - (3) Türverriegelungen und Dichtungsfächen
- (d) Die Reparatur des Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

- (a) Gerätertüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind
 - (b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
 - Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
 - Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
 - Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Kurzreferenz

Erhitzen von Nahrungsmitteln

	<ol style="list-style-type: none"> Geben Sie die Nahrungsmittel in das Gerät. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die Leistungsstufe die gewünschte Leistungsstufe aus. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> Geben Sie mit Hilfe der Zifferntasten die gewünschte Garzeit ein (Max.: 30 Min.).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> Drücken Sie die Taste für Start. Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der Garzeit erklingt viermal ein Signalton. 												

Auftauen von Nahrungsmitteln

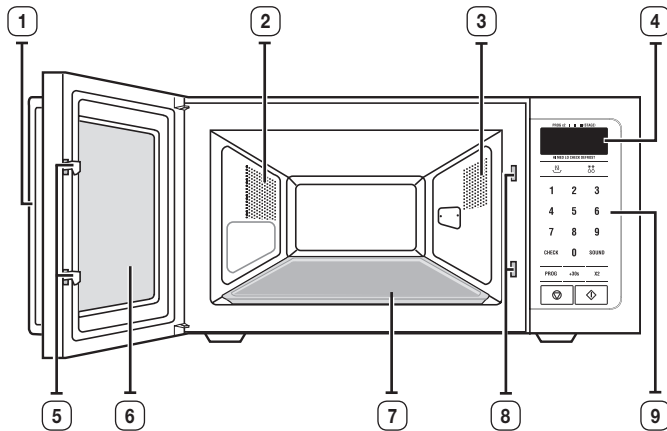
	<ol style="list-style-type: none"> Geben Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste für Auftauen. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> Geben Sie mit Hilfe der Zifferntasten die gewünschte Garzeit ein (Max.: 30 Min.).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> Drücken Sie die Taste für Start. Ergebnis: Der Auftauvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der Auftauzeit erklingt viermal ein Signalton. 												

Einstellen der Garzeit

	Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Gerät. Verlängern Sie die Garzeit durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste +30s (+30 Sek.) die Garzeit um jeweils 30 Sekunden.
--	---

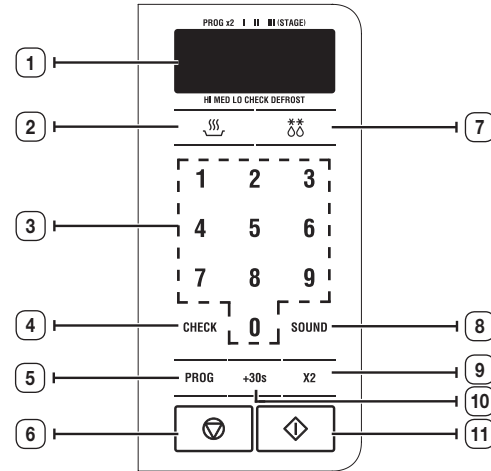
Funktionen des Geräts

GERÄT



- | | |
|-----------------------|--|
| 1. GRIFF | 6. GERÄTETÜR |
| 2. BELÜFTUNGSSCHLITZE | 7. KERAMIKPLATTE |
| 3. GERÄTELAMPE | 8. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITVERRIEGLUNG |
| 4. DISPLAY | 9. BEDIENFELD |
| 5. TÜRRIEGEL | |

BEDIENFELD




- | | |
|--------------------|-------------------|
| 1. DISPLAY | 7. AUFTAUEN |
| 2. LEISTUNGSSTUFE | 8. SIGNALTON |
| 3. ZIFFERTASTEN | 9. DOPPELTE MENGE |
| 4. ÜBERPRÜFUNG | 10. +30 Sek. |
| 5. PROGRAMM | 11. START |
| 6. STOPP/ABBRECHEN | |


Verwenden des Geräts

ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

Stellen Sie zunächst eine Schüssel Wasser auf die Keramikplatte. Schließen Sie dann die Gerätetür.

	<p>1. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die Leistungsstufe die gewünschte Leistungsstufe aus.</p>												
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Geben Sie mit Hilfe der Zifferntasten die gewünschte Garzeit ein (Max.: 30 Min.). Drücken Sie die Taste für Start. Ergebnis: Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 Der Netzstecker des Geräts muss in eine dafür geeignete Steckdose eingesteckt werden. Die Keramikplatte muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.


Automatische Energiesparfunktion

Wenn Sie beim Einstellen des Geräts keine Funktion auswählen oder das Gerät vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben vornehmen, wird die aktuelle Funktion nach 10 Minuten abgebrochen, und das Display wird ausgeschaltet. Die Innenbeleuchtung wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Überprüfen Sie **STETS** die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Legen Sie zuerst die Nahrungsmittel in die Mitte der Keramikplatte. Schließen Sie dann die Gerätetür.

	<p>1. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die Leistungsstufe die gewünschte Leistungsstufe aus.</p>												
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Geben Sie mit Hilfe der Zifferntasten die gewünschte Garzeit ein (Max.: 30 Min.). Ergebnis: Die Beleuchtung des Geräts wird eingeschaltet.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 Schalten Sie das Mikrowellengerät **niemals** ein, wenn es leer ist.



VERWENDEN DER TASTEN START UND +30 SEK.

Mit diesen Tasten können Sie bequem Nahrungsmittel in 30-Sekunden-Schritten auf hoher Leistungsstufe erwärmen.

	<p>1. Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste +30s (+30 Sek.). Drücken Sie die Taste für Start. Drücken Sie die Taste +30s (+30 Sek.) beispielsweise zweimal, wenn Sie eine Garzeit von einer Minute einstellen möchten. Im Display wird die Zeit angezeigt. Drücken Sie nun die Taste für Start.</p>
+30s	<p>2. Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden jeweils einmal die Taste +30s (+30 Sek.).</p>

VERWENDEN DER TASTE FÜR STOPP/ABBRECHEN

Mit der Taste für **Stopp/Abbrechen** können Sie jederzeit Ihre Einstellungen löschen. Darüber hinaus können Sie mit dieser Taste den Garvorgang zum Überprüfen der Nahrungsmittel unterbrechen.

	1. Wenn Sie die das Gerät während des Garvorgangs anhalten möchten, drücken Sie einmal die Taste für Stopp/Abbrechen .
	2. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste für Start .




 Drücken Sie zum Korrigieren von fehlerhaften Eingaben einmal die Taste für **Stopp/Abbrechen**, und geben Sie die gewünschten Einstellungen anschließend erneut ein.


 Wenn Sie die vorgenommenen Einstellungen während des Garvorgangs löschen möchten, drücken Sie zweimal die Taste für **Stopp/Abbrechen**.

EINSTELLEN VON GARZEIT UND LEISTUNGSSTUFE

GAREN IN EINEM SCHRITT

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.


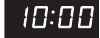

	1. Drücken Sie zum Auswählen der Leistungsstufe die Taste für die Leistungsstufe . Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die Leistungsstufe eine der Leistungsstufen „HI (HOCH)“, „MED (MITTEL)“ oder „LO (NIEDRIG)“ aus.												
<table border="1" data-bbox="187 737 286 850"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Geben Sie mit den Zifferntasten die gewünschte Garzeit ein. Sie können eine Garzeit zwischen einer Sekunde und 30 Minuten einstellen. Geben Sie bei einer Garzeit von mehr als einer Minute auch die Sekunden ein. Wenn Sie beispielsweise eine Garzeit von 10 Minuten einstellen möchten, müssen Sie 1, 0, 0, 0 eingeben. 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	3. Drücken Sie die Taste für Start , um den Garvorgang zu starten.												

 Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Bei Überschreiten dieser Zeit wird im Display „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste für **Stopp/Abbrechen**, und nehmen Sie Ihre Eingaben erneut vor.



GAREN IN MEHREREN SCHRITTEN

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.

	1. Drücken Sie zum Auswählen der Leistungsstufe die Taste für die Leistungsstufe . Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die Leistungsstufe eine der Leistungsstufen „HI (HOCH)“, „MED (MITTEL)“ oder „LO (NIEDRIG)“ aus.												
<table border="1" data-bbox="923 396 1022 510"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Geben Sie mit den Zifferntasten die gewünschte Garzeit ein. Sie können eine Garzeit zwischen einer Sekunde und 30 Minuten einstellen. Geben Sie bei einer Garzeit von mehr als einer Minute auch die Sekunden ein. Wenn Sie beispielsweise eine Garzeit von 10 Minuten einstellen möchten, müssen Sie 1, 0, 0, 0 eingeben. 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 für das Garen in zwei oder drei Schritten.												
	4. Drücken Sie die Taste für Start , um den Garvorgang zu starten.												

LEISTUNGSSTUFEN

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen wählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HI (HOCH)	100 %	1050 W
MED (MITTEL)	70 %	735 W
LO (NIEDRIG)	50 %	525 W
DEFROST (AUFTAUEN)	30 %	315 W

 Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit entsprechend verringert werden.

 Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit entsprechend verlängert werden.

 Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Bei Überschreiten dieser Zeit wird im Display „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste für **Stopp/Abbrechen**, und nehmen Sie Ihre Eingaben erneut vor.





VERWENDEN DER TASTE FÜR AUFTAUEN

Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

 Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Legen Sie zunächst die Nahrungsmittel in die Mitte der Keramikplatte, und schließen Sie die Gerätetür.

	1. Drücken Sie die Taste für Auftauen .												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Geben Sie mit den Zifferntasten die gewünschte Auftauddauer ein. Sie können eine Auftauzeit zwischen 1 Sekunde und 30 Minuten einstellen.
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	3. Drücken Sie die Taste für Start .												

 Die maximal zulässige Auftauzeit beträgt 30 Minuten. Bei Überschreiten dieser Zeit wird im Display „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste für **Stopp/Abbrechen**, und nehmen Sie Ihre Eingaben erneut vor.



PROGRAMMSPEICHERUNG

GAREN IN EINEM SCHRITT

	1. Durch Drücken der Taste PROG (PROGRAMM) wechselt das Gerät in den Programmmodus. Die Anzeige wird gelöscht. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Geben Sie mit den Zifferntasten eine Programmnummer zwischen 1 und 20 ein. 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	3. Drücken Sie anschließend zum Auswählen der Leistungsstufe die Taste für die Leistungsstufe . Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die Leistungsstufe eine der Leistungsstufen „HI (HOCH)“, „MED (MITTEL)“ oder „LO (NIEDRIG)“ aus.												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	4. Geben Sie mit den Zifferntasten die gewünschte Garzeit ein. Sie können eine Garzeit zwischen 1 Sekunde und 30 Minuten einstellen. Geben Sie bei Garzeiten von mehr als einer Minute auch die Sekunden ein. Beispiel: Wenn Sie eine Garzeit von 10 Minuten einstellen möchten, geben Sie 1, 0, 0, 0 ein. 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	5. Drücken Sie die Taste PROG (PROGRAMM) , um die programmierten Einstellungen zu speichern. Im Display wird „0“ angezeigt. 												

 Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Bei Überschreiten dieser Zeit wird im Display „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste für **Stopp/Abbrechen**, und nehmen Sie Ihre Eingaben erneut vor.



GAREN IN MEHREREN SCHRITTEN



PROG	<p>1. Durch Drücken der Taste PROG (PROGRAMM) wechselt das Gerät in den Programmmodus. Die Anzeige wird gelöscht.</p> 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Geben Sie mit den Zifferntasten eine Programmnummer zwischen 1 und 20 ein.</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>3. Drücken Sie anschließend zum Auswählen der Leistungsstufe die Taste für die Leistungsstufe. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die Leistungsstufe eine der Leistungsstufen „HI (HOCH)“, „MED (MITTEL)“ oder „LO (NIEDRIG)“ aus.</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>4. Geben Sie mit den Zifferntasten die gewünschte Garzeit ein. Sie können eine Garzeit zwischen 1 Sekunde und 30 Minuten einstellen. Geben Sie bei Garzeiten von mehr als einer Minute auch die Sekunden ein. Beispiel: Wenn Sie eine Garzeit von 10 Minuten einstellen möchten, geben Sie 1, 0, 0, 0 ein.</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
PROG	<p>5. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 für die Speicherung von Programmen mit zwei oder drei Schritten.</p>												
PROG	<p>6. Drücken Sie die Taste PROG (PROGRAMM), um die Einstellungen zu speichern. Im Display wird „0“ angezeigt.</p> 												

-  Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Bei Überschreiten dieser Zeit wird im Display „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste für **Stopp/Abbrechen**, und nehmen Sie Ihre Eingaben erneut vor.



VERWENDEN GESPEICHERTER PROGRAMME

Geben Sie mit den **Zifferntasten** die Nummer eines gespeicherten Programms zwischen 1 und 20 (siehe „Programmspeicherung“) ein. Drücken Sie die Taste für **Start**.



-  Wenn Sie ein Programm mit mehreren Garschritten auswählen, das einen Auftauschritt umfasst, wird dieser zuerst ausgeführt.
-  Wenn Sie ein gespeichertes Programm ändern möchten, setzen Sie die Programmspeicherung einfach zurück.



VERWENDEN DER TASTE ÜBERPRÜFUNG

Mit dieser Taste können Sie die Garzeiten und Leistungsstufen im jeweiligen Programm überprüfen.



CHECK	<p>1. Brechen Sie alle Vorgänge durch Drücken der Taste für Stopp/Abbrechen ab. Wechseln Sie durch Drücken der Taste Check (Überprüfung) in den Überprüfungsmodus.</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Geben Sie mit den Zifferntasten eine Programmnummer zwischen 1 und 20 ein. Beispiel: Angenommen, Sie geben „5“ ein, um Programm 5 auszuwählen. Für dieses ist die Leistungsstufe „HI (HOCH)“ für Garen in einem Schritt und eine Garzeit von 6 Minuten und 30 Sekunden eingestellt. In diesem Fall wird zunächst „5“ angezeigt. Anschließend wechselt die Anzeige zu</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. Nach einer Sekunde wird die Anzeige automatisch gelöscht. Wenn Sie die Einstellungen weiterer Programme überprüfen möchten, geben Sie einfach die entsprechende Programmnummer ein.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Drücken Sie die Taste für Stopp/Abbrechen, um den Überprüfungsmodus zu beenden.</p>												

Anzeigen des Programmausführungszählers


CHECK	<p>1. Brechen Sie alle Vorgänge durch Drücken der Taste für Stopp/Abbrechen ab. Wechseln Sie durch Drücken der Taste Check (Überprüfung) in den Überprüfungsmodus.</p>												
 <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Drücken Sie die Taste für Start, und geben Sie anschließend mit den Zifferntasten eine Programmnummer zwischen 1 und 20 ein. Die Anzahl der Ausführungen des ausgewählten Programms wird angezeigt. Der Ausführungszähler wird in Zehnerinheiten angezeigt. Beispiel: Wenn Programm 5 bereits 100 Mal ausgeführt wurde, wird im Display „10“ angezeigt.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. Nach einer Sekunde wird die Anzeige automatisch gelöscht. Wenn Sie die Einstellungen weiterer Programme überprüfen möchten, geben Sie einfach die entsprechende Programmnummer ein.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Drücken Sie die Taste für Stopp/Abbrechen, um den Überprüfungsmodus zu beenden.</p>												

-  Da die Anzeige in Zehnerinheiten erfolgt, sind die angezeigten Werte nur ungefähre Angaben. Die angezeigte Anzahl erhöht sich nach jeweils 10 Programmausführungen.
-  Wenn beispielsweise die Anzahl der Ausführungen 90 - 99 beträgt, wird „9“ angezeigt. Bei der hundertsten Ausführung wechselt die Anzeige von „9“ zu „10“. Die Ausführungszählerfunktion kann maximal 99990 Programmausführungen erfassen. Bei Überschreiten dieser Anzahl wird der Zähler automatisch gelöscht und beginnt mit der Zählung wieder bei „0“.

ZURÜCKSETZEN DES PROGRAMMAUSFÜHRUNGSZÄHLERS


	<p>1. Brechen Sie alle Vorgänge durch Drücken der Taste für Stopp/Abbrechen ab. Im Display wird „0“ angezeigt.</p>		
<table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>**</td></tr> <tr><td>00</td></tr> </table>	**	00	<p>2. Halten Sie die Zifferntaste „0“ gedrückt, und drücken Sie anschließend die Taste für Auftauen. Das Zurücksetzen wird mit einem Signalton bestätigt. Nachdem Sie den Zähler mit der Taste für „Stopp/Abbrechen“ zurückgesetzt haben, wird im Display „0“ angezeigt (siehe unten).</p>
**			
00			
	<p>3. Drücken Sie die Taste für Stopp/Abbrechen, um den Modus zum Zurücksetzen zu beenden.</p>		

EINSTELLEN DES SIGNALTONS

SOUND	<p>1. Drücken Sie die Taste Sound (Signalton), um die Lautstärke des Signaltons einzustellen. Die Lautstärke des Signaltons ist standardmäßig auf „LO (Niedrig)“ eingestellt. Wenn Sie die Taste Sound (Signalton) wiederholt drücken, wechselt die Lautstärkeneinstellung in der folgenden Reihenfolge: „MED (MITTEL)“, „HI (HOCH)“, „OFF (AUS)“, „LO (NIEDRIG)“.</p>										
	<p>2. Drücken Sie die Taste für Start, um den Einstellmodus für den Signalton zu beenden. Im Display wird „0“ angezeigt.</p> <table border="1" style="font-size: small; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Anzeige</th> <th>Signalton</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HI (HOCH)</td> <td>Laut</td> </tr> <tr> <td>MED (MITTEL)</td> <td>Mittel</td> </tr> <tr> <td>LO (NIEDRIG)</td> <td>Niedrig</td> </tr> <tr> <td>Leere Anzeige</td> <td>Aus</td> </tr> </tbody> </table>	Anzeige	Signalton	HI (HOCH)	Laut	MED (MITTEL)	Mittel	LO (NIEDRIG)	Niedrig	Leere Anzeige	Aus
Anzeige	Signalton										
HI (HOCH)	Laut										
MED (MITTEL)	Mittel										
LO (NIEDRIG)	Niedrig										
Leere Anzeige	Aus										

VERWENDEN DER TASTE FÜR DOPPELTE MENGE

X2	<p>1. Drücken Sie die Taste für Doppelte Menge.</p>												
<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 60px; margin: auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Geben Sie mit den Zifferntasten eine Programmnummer zwischen 1 und 20 ein. Angenommen, Sie haben die Taste „5“ zum Aufrufen von Programm 5 gedrückt, in dem die Leistungsstufe „HI (HOCH)“ für Garen in einem Schritt und eine Garzeit von 6 Minuten und 30 Sekunden („6:30“) eingestellt sind.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 40px; margin: 0 auto;">5</div>
	1	2	3										
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<p>3. Für das Programm wird dann die eingestellte Garzeit verdoppelt (in diesem Beispiel auf 13 Minuten).</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">13:00</div> <p>(6:30 x 2 = 13)</p>													

 Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Überschreitet die verdoppelte Garzeit die maximal zulässige Garzeit, wird im Display „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste für **Stopp/Abbrechen**.

E3

Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Nahrungsmitteln in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden.

In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
<ul style="list-style-type: none"> • Styroporbecher und -behälter 	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
<ul style="list-style-type: none"> • Papiertüten oder Papier 	✗	Kann Feuer fangen.
<ul style="list-style-type: none"> • Recyclingpapier oder Metallverzierungen 	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.

Geschirr	Mikrowelleneignet	Kommentare
Glasgeschirr		
<ul style="list-style-type: none"> Kombiniertes Koch- und Anrichtgeschirr 	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
<ul style="list-style-type: none"> Kombiniertes Koch- und Anrichtgeschirr 	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
<ul style="list-style-type: none"> Einmachgläser 	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
<ul style="list-style-type: none"> Geschirr 	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
<ul style="list-style-type: none"> Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel 	✗	
Papier		
<ul style="list-style-type: none"> Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier 	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
<ul style="list-style-type: none"> Recyclingpapier 	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff		
<ul style="list-style-type: none"> Behälter 	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
<ul style="list-style-type: none"> Frischhaltefolie 	✓	Kann verwendet werden, um Nahrungsmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
<ul style="list-style-type: none"> Gefrierbeutel 	✓ ✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Nahrungsmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfohlen

✓ ✗ : Mit Vorsicht

✗ : Nicht sicher

Zubereitungshinweise

Aufwärmen von Hauptgerichten

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Tellergericht (gekühlt)	350 g	MITTEL	6½ - 7
Anleitung Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Hähnchencurry und Reis (gekühlt)	300 g	MITTEL	4½ - 5½
Anleitung Das aus 2 gekühlten Komponenten bestehende Gericht (z. B. Reis und Curry) auf einen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	HOCH	4 - 5
Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	MITTEL	4½ - 5½
Anleitung Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs gelegentlich umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Lasagne (gekühlt)	400 g	HOCH	4½ - 5½
Anleitung Die gekühlte Lasagne (vorgegartes Produkt) der Breite nach in die Mitte der Platte stellen. Abgedeckt aufwärmen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Béchamel-Kartoffeln (gekühlt)	400 g	MITTEL	5½ - 6½
Anleitung Die gekühlten Béchamel-Kartoffeln (vorgegartes Produkt) der Breite nach in die Mitte des Tellers legen. Abgedeckt aufwärmen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Backkartoffeln (fertig zubereitet und gekühlt)	500 (2 x 250)	HOCH	5 - 6
Anleitung Die Folie einstechen und die Kartoffeln auf einen flachen Keramikteller geben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Aufwärmen von Suppen und Eintöpfen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Suppe (gekühlt)	250 g	HOCH	3 - 3½
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Eintopf (gekühlt)	250 g 500 g	MITTEL	4 - 4½ 5½ - 6
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Bohneneintopf (Konserven)	350 g	MITTEL	3½ - 4
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Suppe (tiefgefroren)	1000 g	HOCH	20 - 22
	Anleitung In eine ofenfesten Glasform mit Deckel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Frühstück

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Schinken (gekühlt)	2 Scheiben (20 g)	HOCH	ca. 1½
	Anleitung Die Schinkenscheiben auf Küchenpapier auf einen flachen Keramikteller geben. Vor dem Verzehr 1 Minute lang ruhen lassen.		
Rührei	2 Eier	NIEDRIG	ca. 2½
	Anleitung Die Eier aufschlagen, salzen und 2 EL Milch hinzugeben. In einen tiefen Keramikteller geben. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Vor dem Verzehr 1 Minute lang ruhen lassen.		
Backbohnen (Konserven)	250 g	MITTEL	2½ - 3½
	Anleitung Die Bohnen in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		

Aufwärmen von Snacks

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Cheeseburger (gekühlt)	150 g (1 Stk.)	HOCH	1 - 1½
	Anleitung Den Burger auf einem Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Cheeseburger (tiefgefroren)	150 g (1 Stk.)	NIEDRIG	3 - 3½
	Anleitung Den Burger auf einem Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Hotdog (gekühlt)	125 g (1 Stk.)	MITTEL	1½
	Anleitung Den Hotdog auf einem Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Pizza, Stück (gekühlt)	100 g	NIEDRIG	1½ - 2
	Anleitung Das Pizzastück auf einem Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Wraps mit Fleisch und Gemüse (gekühlt)	200 g	MITTEL	2 - 2½
	Anleitung Den gekühlten Wrap (gefüllte Teigrolle) auf einem Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Quiche/Kuchen (gekühlt)	150 g	MITTEL	2 - 2½
	Anleitung Die Quiche auf einem Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Croissants	60 g (2 Stk.)	MITTEL	½ - 1
	Anleitung Die Croissants auf einem Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Die Croissants warm servieren.		

Auftauen und Zubereiten von Desserts

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Beeren mit Sauce	250 g	MITTEL	6 - 6½
	Anleitung Das tiefgefrorene Obst in eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während der Ruhezeit einmal umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Hefeknödel mit Marmeladenfüllung (tiefgefroren)	300 g (2 Stk.)	MITTEL	4½ - 5
	Anleitung Die tiefgefrorenen Hefeknödel (vorgegart) nebeneinander in eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. An der Oberfläche mit kaltem Wasser anfeuchten. Abgedeckt erhitzen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Auftauen von Brot und Kuchen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Baguettes	150 g (1 Stk.)	AUFTAUEN	ca. ½
	Anleitung Das Baguette der Breite nach auf einem Küchenpapier in den Garraum legen. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Brötchen	50 g (4 Stk.)	AUFTAUEN	ca. 3
	Anleitung Die Brötchen nebeneinander auf einem Küchenpapier in den Garraum legen. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Obstkuchen	120 g (1 Stk.)	AUFTAUEN	3 - 3½
	Anleitung Das Kuchenstück auf einen Keramikteller legen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.		
Sahnerolle	100 g (1 Stk.)	AUFTAUEN	ca. 1
	Anleitung Das Kuchenstück auf einen Keramikteller legen. Den Teller in die Mitte der Keramikplatte stellen. Die Sahne vollständig auftauen lassen. Vor dem Verzehr 10 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.		

Fehlerbehebung und Fehlercodes

FEHLERBEHEBUNG

Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit einem der unten angegebenen Vorschläge zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Geräts.
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen.

Bei Betätigen der Tasten für **START/+30 Sek.** wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die Taste für **START/+30 Sek.** gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Zu sehr oder zu wenig erhitze Nahrungsmittel.

- Wurde die für die Art der Nahrungsmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Die Glühlampe funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.
- Wenn vom Mikroprozessor des Geräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Im Garraum kommt es zu Funkenbildung und Knistern (oder Lichtbogenbildung).

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie zu nah an den Innenwänden des Geräts?

Rauch und unangenehme Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.


- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Nach 10 Minuten im Betrieb sollten der Rauch und die unangenehmen Gerüche verschwinden.
Wenn Sie die Gerüche schneller entfernen möchten, legen Sie ein Stück Zitrone oder stellen Sie einen Behälter mit Zitronensaft in den Garraum, und starten Sie das Gerät.
 - Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum. Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:
 - Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
 - Gewährleistungsinformationen
 - Eine klare Beschreibung des Problems
- Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

FEHLERCODES

Fehler	Code	Signalton	Ursache
Falsche Netzfrequenz (50/60 Hz)	E1	2 Sekunden langer durchgehender Signalton.	Die Netzfrequenz beträgt nicht 50 Hz.
	Behebung Ziehen Sie den Netzstecker, und kontrollieren Sie, ob die Netzfrequenz 50 Hz beträgt. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit 50 Hz, und überprüfen Sie, ob der Fehlercode „E1“ weiterhin angezeigt wird. Wenn der Fehlercode angezeigt wird, selbst nachdem Sie für die richtige Stromversorgung gesorgt haben, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.		
Offener Thermistor	E21	2 Sekunden langer durchgehender Signalton.	Der Thermistor zum Messen der Temperatur im Innern des Geräts arbeitet nicht korrekt. (offener Thermistor)
	Behebung Ziehen Sie den Netzstecker, und warten Sie mindestens 10 Sekunden lang. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.		

Fehler	Code	Signalton	Ursache
Thermistor-Kurzschluss	E22	2 Sekunden langer durchgehender Signalton.	Der Thermistor zum Messen der Temperatur im Innern des Geräts arbeitet nicht korrekt. (Thermistor-Kurzschluss)
	Behebung Ziehen Sie den Netzstecker, und warten Sie mindestens 10 Sekunden lang. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.		
Abluft zu heiß	E3	2 Sekunden langer durchgehender Signalton.	Der Garraum wird zu heiß, weil das Gerät zu lange ohne oder mit nur geringer Heizlast betrieben wird oder weil der Luftfilter oder die Abluftöffnung auf der Rückseite des Geräts verstopft bzw. blockiert ist.
	Behebung Öffnen Sie die Gerätetür, und prüfen Sie, ob 1) das Gerät ohne oder mit nur geringer Heizlast betrieben wurde, 2) der Luftfilter falsch eingesetzt ist oder 3) die Abluftöffnung blockiert ist. Lassen Sie das Gerät (etwa 30 Minuten lang) bis unter die Normaltemperatur abkühlen. Die Normaltemperatur ist wieder erreicht, wenn der Fehlercode „E3“ verschwindet und im Display wieder „ON (EIN)“ angezeigt wird. Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie die Materialien an den Abluftöffnungen, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen (etwa 30 Minuten lang), stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose, und prüfen Sie, ob der Fehlercode weiterhin angezeigt wird. Wenn das Problem auch nach ausreichendem Abkühlen des Geräts weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.		
HVT-I-Leistung	E41	2 Sekunden langer durchgehender Signalton.	Die Schaltungen im Geräteinneren funktionieren nicht korrekt.
	Behebung Ziehen Sie den Netzstecker, und warten Sie 10 Sekunden lang. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein, und prüfen Sie, ob der Fehlercode „E41“ weiterhin erscheint. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.		

Fehler	Code	Signalton	Ursache
HVT-II-Leistung	E42	2 Sekunden langer durchgehender Signalton.	Die Schaltungen im Geräteinneren funktionieren nicht korrekt.
	Behebung Ziehen Sie den Netzstecker, und warten Sie 10 Sekunden lang. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein, und prüfen Sie, ob der Fehlercode „E42“ weiterhin erscheint. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.		
EEPROM-Fehler	E5	2 Sekunden langer durchgehender Signalton.	Die Speicherfunktion (EEPROM IC) funktioniert nicht korrekt. In diesem Fall arbeiten außer der Speicherfunktion alle Funktionen ordnungsgemäß. (Sie können das Gerät mit manuellen Einstellungen verwenden.)
	Behebung Versuchen Sie, die Speicherfunktion durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für „ABBRECHEN“ zu starten. Wenn der Fehlercode „E5“ weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.		

 Wenn eine Fehlermeldung angezeigt wird, die in obiger Liste nicht aufgeführt ist, oder wenn das Problem mit der vorgeschlagenen Lösung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	CM1089/CM1089*
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowelle	1600 W, 7 A
Ausgangsleistung	230 V: 1050 W (IEC-705) (4 Leistungsstufen einschließlich Auftauen)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Fassungsvermögen	26 Liter
Gewicht Netto Brutto	17,5 kg 19,0 kg

FRAGEN ODER HINWEISE?

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



DE68-03310E-03

Horno microondas (COMERCIAL)

Instrucciones para el usuario y guía de cocción

Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.

CM1089/CM1089*

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.

SAMSUNG

índice

Información de seguridad.....	2
Guía de búsqueda rápida.....	11
Funciones del horno.....	12
Horno.....	12
Panel de control.....	12
Uso del horno.....	13
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente.....	13
Cocción/recalentamiento.....	13
Uso de los botones Inicio y +30s.....	13
Uso del botón Detener/Cancelar.....	14
Ajuste del tiempo de cocción y del nivel de potencia.....	14
Niveles de potencia.....	14
Uso del botón Descongelar.....	15
Programación de la memoria.....	15
Uso del botón Comprobar.....	16
Reinicio del contador de ciclos de programas de la memoria.....	17
Configuración del sonido.....	17
Uso del botón de doble cantidad.....	18
Guía de utensilios de cocina.....	18
Guía de cocción.....	19
Solución de problemas y códigos de error.....	21
Solución de problemas.....	21
Códigos de error.....	22
Especificaciones técnicas.....	23


información de seguridad


USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios y utensilios de cocina adecuados
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

 **ADVERTENCIA** Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte.**

 **PRECAUCIÓN** Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**



Advertencia: riesgo de incendio



Advertencia: superficie caliente



Advertencia: electricidad



Advertencia: material explosivo



NO intentar.



NO tocar.



NO desmontar.



Seguir las indicaciones explícitamente.



Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.



Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.



Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.



Notas



Importante

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Asegúrese de que estas precauciones de seguridad se tengan siempre en cuenta.

Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.

⚠ ADVERTENCIA (solo función microondas)	
<input type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de esta están dañados, no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona cualificada.
<input type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: Es arriesgado que una persona no cualificada realice la reparación, ya que esta supone la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.
<input checked="" type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.

<input checked="" type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilice solo utensilios que sean aptos para microondas.
<input checked="" type="checkbox"/>	Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.
<input checked="" type="checkbox"/>	Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. No deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.
<input type="checkbox"/>	Si percibe humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

★	ADVERTENCIA: El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar erupciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente.
★	ADVERTENCIA: El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se quemé.
☒	No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.
★	Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.
☞	Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.
☒	El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.

★	Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
★	No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.
☞	Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.
☒	ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.
☒	No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.
★	El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.

★	Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.
★	Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.
★	El horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.
☒	Este horno microondas es para usar solo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario.

⚠ ADVERTENCIA
(solo función horno) - Opcional

☞	ADVERTENCIA: Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños solo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.
★	El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

☒	ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.
☒	No utilice un limpiador con vaporizador.
☒	ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.
★	ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.
☞	La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
☞	La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.
☞	Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

★	Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.
☒	No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.
☒	Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase A. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco. Los equipos de la Clase A son apropiados para su uso en todos los

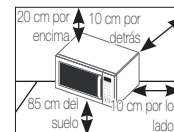
establecimientos excepto los domésticos y los que están conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje que la suministra a edificios para uso doméstico.

Advertencia: Los equipos de la Clase A son apropiados para su uso en entornos industriales. Pueden existir dificultades potenciales para asegurar la compatibilidad electromagnética en otros entornos debido a las perturbaciones conducidas y a las perturbaciones radiadas.

INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.

3. Instale el aro giratorio y el plato giratorio.

Compruebe que el plato giratorio gire sin problemas.

(Solo modelo con plato giratorio)

4. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.
- ☐ Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada. Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA con conexión a tierra.
 - ☐ No instale el microondas en entornos calientes o húmedos, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que se incruste grasa y partículas de comida:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aros giratorios (Solo modelo con plato giratorio)

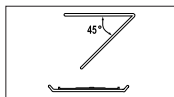
- ☐ Los cierres de la puerta deben estar **SIEMPRE** limpios y la puerta debe cerrar correctamente.
 - ☐ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar una situación de riesgo.
1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua templada con jabón. Aclare y seque.
 2. Elimine cualquier marcha o salpicadura de las superficies internas del horno con un paño jabonoso. Aclare y seque.
 3. Para eliminar partículas de comida resacas y eliminar olores, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el horno y caliéntelo durante diez minutos a la máxima potencia.
 4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

✍ **NO** derrame agua en las rejillas de ventilación. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas:

- no se acumulen
- impidan que la puerta se cierre correctamente

✍ **Limpie** la cavidad del horno microondas correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Antes de limpiar la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45 °.
(Solo modelo con calentador giratorio)



CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Se deben tomar unas sencillas precauciones al guardar o utilizar su horno microondas. No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Solo un técnico de servicio experto debe realizar reparaciones en el microondas

✍ No quite **NUNCA** la cubierta externa del horno. Si el horno es defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de servicio posventa más cercano




✍ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.

Motivo: el polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el funcionamiento del horno.

✍ Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo.

Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Samsung más cercano para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA		🔥	⚡	🚫	🔥
✍	Solo el personal cualificado debe modificar o reparar el aparato.	✓	✓	✓	✓
✍	No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados en la función microondas.	✓	✓	✓	✓
✍	Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
	El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓
★	Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✓	✓	✓	✓
★	En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
	No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.	✓	✓	✓	✓
	No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.	✓	✓	✓	

<input type="checkbox"/>	No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
★	Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.	✓	✓	✓	✓
★	ADVERTENCIA: Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje reposar SIEMPRE por lo menos durante 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: <ul style="list-style-type: none"> • Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con una gasa seca y limpia. • No aplique cremas, aceites ni lociones. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No ponga la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría romperlas o dañarlas.				✓

<input type="checkbox"/>	No utilice el horno microondas para freír con mucho aceite ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del líquido caliente.	✓			✓
--------------------------	---	---	--	--	---

⚠ PRECAUCIÓN					
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilice solo utensilios que sean aptos para el microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico. Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que estos se quemen.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
	Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.			✓	
<input type="checkbox"/>	No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.	✓	✓	✓	

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS (SOLO FUNCIÓN MICROONDAS)

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

- Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.
- NO coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.
- Si el horno está dañado, NO lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
 - la puerta (curvada)
 - las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
 - los cierres y las superficies de cierre
- Solo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Samsung le cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o por la reparación de un desperfecto superficial si el daño a la unidad o el daño o la pérdida del accesorio ha sido provocado por el usuario. Elementos que cubre esta estipulación:

- (a) Puerta, tirador, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- (b) Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.
- Utilice este aparato solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas solo se puede utilizar para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.



ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS)

(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Los comerciantes deben ponerse en contacto con el distribuidor y comprobar los términos y las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no se deben mezclar con otros desechos comerciales para su eliminación.

guía de búsqueda rápida

Si desea cocinar algo.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque la comida en el horno. Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón Nivel de potencia una o más veces. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> 2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones Numéricos necesarios (Máx. 30 min).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Pulse el botón Inicio. Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado. 												

Si desea descongelar alimentos.

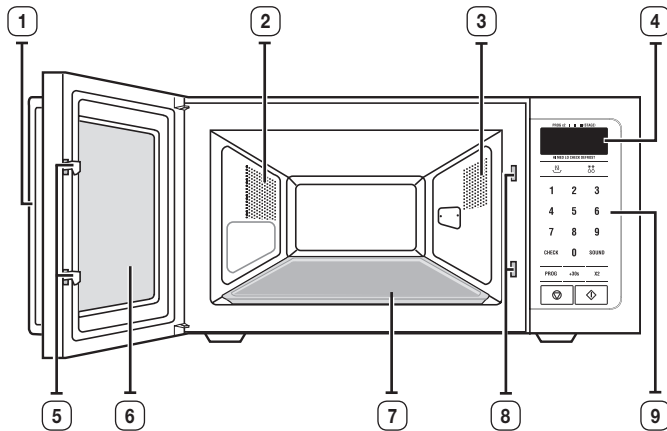
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque la comida congelada en el horno. Pulse el botón Descongelar. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> 2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones Numéricos necesarios (Máx. 30 min).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Pulse el botón Inicio. Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado. 												

Si desea ajustar el tiempo de cocción.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deje la comida en el horno. Pulse +30s una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.
--	---

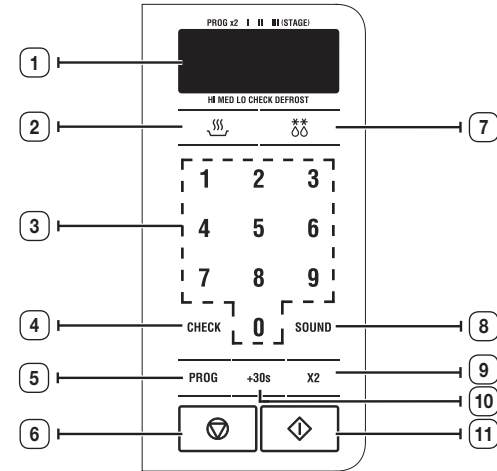
funciones del horno

HORNO



- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. TIRADOR | 6. PUERTA |
| 2. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN | 7. BANDEJA DE CERÁMICA |
| 3. LÁMPARA DEL HORNO | 8. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD |
| 4. PANTALLA | 9. PANEL DE CONTROL |
| 5. PESTILLOS DE LA PUERTA | |

PANEL DE CONTROL




- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 1. PANTALLA | 7. BOTÓN DESCONGELAR |
| 2. BOTÓN NIVEL DE POTENCIA | 8. BOTÓN SONIDO) |
| 3. BOTONES NUMÉRICOS | 9. BOTÓN DOBLE CANTIDAD |
| 4. BOTÓN COMPROBAR | 10. BOTÓN +30s |
| 5. BOTÓN PROGRAMA | 11. BOTÓN INICIO |
| 6. BOTÓN DETENER/CANCELAR | |


uso del horno


CÓMO COMPROBAR QUE SU HORNO FUNCIONA CORRECTAMENTE

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento.

En primer lugar, coloque un vaso de agua en el plato de cerámica. A continuación cierre la puerta.

	<p>1. Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón Nivel de potencia una o más veces.</p>												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones Númericos necesarios (Máx. 30 min). Pulse el botón Inicio. Resultado: El horno calentará el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empezará a hervir.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada. El plato de cerámica debe estar colocado en el horno. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica, el agua tardará más en hervir.


 **Función de ahorro automático de energía.**
Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 10 minutos se apaga la pantalla.
La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando sin supervisión.



En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato de cerámica. A continuación cierre la puerta.

	<p>1. Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón Nivel de potencia una o más veces.</p>												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones Númericos necesarios (Máx. 30 min). Resultado: Se enciende la luz del horno.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 **Nunca** ponga en marcha el microondas si está vacío.

USO DE LOS BOTONES INICIO Y +30s

Este botón permite aumentar cómodamente el tiempo de cocción en incrementos de 30 segundos a alta potencia.

	<p>1. Pulse el botón +30s una vez por cada 30 segundos. Pulse el botón Inicio. Por ejemplo, pulse el botón +30s dos veces para un minuto. Se mostrará el tiempo; pulse el botón Inicio.</p>
	<p>2. Agregue segundos a un programa en marcha pulsando el botón +30s por cada 30 segundos que desee añadir.</p>

USO DEL BOTÓN DETENER/CANCELAR

El botón **Detener/Cancelar** permite anular las instrucciones que se han introducido. También permite hacer una pausa en el ciclo de cocción del horno para vigilar la comida.

	1. Si desea interrumpir la cocción, pulse Detener/Cancelar una vez.
	2. Para reiniciar, pulse el botón Inicio .

Para corregir un error que acabe de hacer, pulse el botón **Detener/Cancelar** una vez y vuelva a introducir las instrucciones.

Si desea interrumpir la cocción, pulse el botón **Detener/cancelar** dos veces.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN Y DEL NIVEL DE POTENCIA

COCCIÓN EN UNA ETAPA

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

	1. Pulse el botón Nivel de potencia para seleccionar la potencia. Si pulsa varias veces el botón Nivel de potencia podrá seleccionar entre: HI (alto), MED (medio) o LO (bajo).												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Use los botones Numéricos para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de un segundo a 30 minutos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca 1, 0, 0, 0 .
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	3. Pulse el botón Inicio para comenzar la cocción.												

El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min, la pantalla mostrará "E3"; después pulse el botón **Detener/Cancelar** y repita los pasos.

COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

	1. Pulse el botón Nivel de potencia para seleccionar la potencia. Si pulsa varias veces el botón Nivel de potencia podrá seleccionar entre: HI (alto), MED (medio) o LO (bajo).												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Use los botones Numéricos para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de un segundo a 30 minutos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca 1, 0, 0, 0 .
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	3. Repita los pasos 1 y 2 para la cocción en II o III etapas.												
	4. Pulse el botón Inicio para comenzar la cocción.												

NIVELES DE POTENCIA

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	1050 W
MEDIO	70 %	735 W
BAJO	50 %	525 W
DESCONGELAR	30 %	315 W

Si selecciona el nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

Si selecciona el nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min, la pantalla mostrará "E3"; después pulse el botón **Detener/Cancelar** y repita los pasos.

USO DEL BOTÓN DESCONGELAR

El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan solo debe seleccionar el programa y el peso.

Utilice solo los recipientes que sean seguros para su uso en el microondas.

En primer lugar, coloque la comida congelada en el centro del plato de cerámica y cierre la puerta.

	1. Pulse el botón Descongelar .
	2. Pulse los botones Numéricos para introducir el tiempo de descongelación. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 30 minutos.
	3. Pulse el botón Inicio .

El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min, la pantalla mostrará "E3"; después pulse el botón **Detener/Cancelar** y repita los pasos.

E 3

PROGRAMACIÓN DE LA MEMORIA






COCCIÓN EN UNA ETAPA

	1. Después de pulsar el botón PROG (PROGRAMA) , el horno entrará en el modo Programa. La pantalla quedará en blanco.
	2. Mediante los botones Numéricos , escriba el número de programa, de 1 a 20.
	3. Después pulse el botón Nivel de potencia para seleccionar la potencia. Al pulsar repetidamente el botón Nivel de potencia , se puede seleccionar el nivel de potencia: HI (alto), MED (medio) o LOW (bajo).
	4. Use los botones Numéricos para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 30 minutos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca 1, 0, 0, 0 .
	5. Pulse el botón PROG (PROGRAMA) para terminar la configuración de la memoria. La pantalla mostrará "0".

El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min, la pantalla mostrará "E3"; después pulse el botón **Detener/Cancelar** y repita los pasos.

E 3

COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS

PROG	<p>1. Después de pulsar el botón PROG (PROGRAMA), el horno entrará en el modo Programa. La pantalla quedará en blanco.</p> 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Mediante los botones Numéricos, escriba el número de programa, de 1 a 20.</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>3. Pulse el botón Nivel de potencia para seleccionar la potencia. Al pulsar repetidamente el botón Nivel de potencia se puede seleccionar el nivel de potencia: HI (alto), MED (medio) o LOW (bajo).</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>4. Use los botones Numéricos para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 30 minutos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca 1, 0, 0, 0.</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>5. Repita los pasos 3 y 4 para la programación de la memoria en II o III etapas.</p>												
PROG	<p>6. Pulse el botón PROG (PROGRAMA) para terminar la configuración de la memoria. La pantalla mostrará "0".</p> 												

 El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min, la pantalla mostrará "E3"; después pulse el botón **Detener/Cancelar** y repita los pasos.

E 3

USO DE LA PROGRAMACIÓN DE LA MEMORIA



Pulse los botones **Numéricos** para seleccionar las funciones de la memoria programada por el usuario (consulte Programación de la memoria) de 1 a 20. Pulse el botón **Inicio**.

 Si la función de DESCONGELACIÓN se incluye en la COCCIÓN POR ETAPAS, funciona en primer lugar.

 Si desea cambiar de programa, reinicie la PROGRAMACIÓN DE LA MEMORIA.




USO DEL BOTÓN COMPROBAR


Confirmación del tiempo de cocción y del nivel de potencia en cada programa de memoria


CHECK	<p>1. Borre todas las operaciones pulsando el botón Detener/Cancelar. Pulse el botón Check (Comprobar) para acceder al modo de comprobación.</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Con los botones Numéricos, escriba el número de programa, de 1 a 20. Por ejemplo, supongamos que pulsa "5", para el programa de memoria 5 que es del nivel de potencia HI (Alto), cocción etapa I, con un tiempo de 6 minutos y 30 segundos, 6:30. En primer lugar se visualizará un "5", pero después cambiará para mostrar</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. Después de un segundo, la pantalla quedará en blanco automáticamente. Si desea comprobar otros programas de memoria, introduzca los números correspondientes.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Pulse el botón Detener/Cancelar para salir del modo Comprobar.</p>												








Lectura de cada contador de ciclos de programas de la memoria

CHECK	<p>1. Borre todas las operaciones pulsando el botón Detener/Cancelar. Pulse el botón Check (Comprobar) para acceder al modo de comprobación.</p>												
 <table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Pulse el botón Inicio y después un botón numérico, del 1 al 20. Aparecerá el número de ciclos de ese programa de memoria. El contador de ciclos aparecerá en unidades de 10. Por ejemplo, si el programa de memoria 5 se ha utilizado 100 veces, la pantalla mostrará "10".</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. Después de un segundo, la pantalla quedará en blanco automáticamente. Si desea comprobar otros programas de memoria, introduzca los números correspondientes.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Pulse el botón Detener/Cancelar para salir del modo Comprobar.</p>												




 Puesto que la pantalla utiliza unidades de 10, el contador de ciclos es aproximado. El contador de ciclos mostrado aumenta de diez en diez.

 Por ejemplo, si el contador de ciclos es 90-99, aparecerá "9". El "9" cambiará a "10" en el ciclo número 100. La función del contador de ciclos tiene un límite de 99990 ciclos. Una vez superado este número, el contador de ciclos se borrará automáticamente y se iniciará de nuevo desde "0".

REINICIO DEL CONTADOR DE CICLOS DE PROGRAMAS DE LA MEMORIA


	<p>1. Borre todas las operaciones pulsando el botón Detener/Cancelar. La pantalla mostrará ":0".</p> 
	<p>2. Mantenga pulsado "0" y pulse el botón Descongelar. El microondas emitirá un pitido para confirmar la operación de reinicio. Si borra los números de la pantalla con el botón Detener/Cancelar, se mostrará "0".</p> 
	<p>3. Pulse el botón Detener/Cancelar para salir del modo de reinicio.</p>


CONFIGURACIÓN DEL SONIDO

SOUND	<p>1. Pulse el botón Sound (Sonido) para ajustar el volumen del sonido. El volumen predeterminado del sonido es "LO (BAJO)" y cuando se pulsa varias veces el botón Sound (Sonido), el volumen cambia uno a uno en el orden MED (MEDIO), HI (ALTO), OFF (APAGADO), LO (BAJO).</p> 										
	<p>2. Pulse el botón Inicio para salir del modo Sonido. La pantalla mostrará ":0".</p>  <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Indicador</th> <th>Sonido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HI</td> <td>Alto</td> </tr> <tr> <td>MED</td> <td>Medio</td> </tr> <tr> <td>BAJO</td> <td>Bajo</td> </tr> <tr> <td>Blanco</td> <td>Apagado</td> </tr> </tbody> </table>	Indicador	Sonido	HI	Alto	MED	Medio	BAJO	Bajo	Blanco	Apagado
Indicador	Sonido										
HI	Alto										
MED	Medio										
BAJO	Bajo										
Blanco	Apagado										



USO DEL BOTÓN DE DOBLE CANTIDAD

X2	<p>1. Pulse el botón Doble cantidad.</p>
	<p>2. Con los botones Numéricos, escriba el número de programa de memoria, de 1 a 20. Por ejemplo, supongamos que pulsa "5" para el programa de memoria 5 que es del nivel de potencia HI (ALTO), cocción etapa I con un tiempo de 6 minutos y 30 segundos, 6:30.</p> <div style="background-color: black; color: white; padding: 2px; display: inline-block; margin: 5px;">5</div>
	<p>3. El programa de memoria funciona entonces para doblar el tiempo programado por el usuario, que en este caso será de 13 minutos.</p> <div style="background-color: black; color: white; padding: 2px; display: inline-block; margin: 5px;">13:00</div> $(6:30 \times 2 = 13)$

 El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si doblando el tiempo programado se excede el tiempo de cocción máximo, la pantalla mostrará "E3"; después pulse el botón **Detener/Cancelar**.

E3

guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.

Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si estos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.

En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ x	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro vitrificado y la porcelana son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
<ul style="list-style-type: none"> • Recipientes y vasos de poliestireno 	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
<ul style="list-style-type: none"> • Bolsas de papel o periódicos 	x	Pueden arder.
<ul style="list-style-type: none"> • Papel reciclado o adornos metálicos 	x	Pueden provocar arcos eléctricos.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Cristal		
• Utensilios para el horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que lleven adornos de metal.
• Utensilios para el horno	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓ ✗	Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pinchelas con un tenedor.
Papel encerado o resistente a la grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendaciones ✓ ✗ : Usar con precaución ✗ : Inseguro

guía de cocción

Recalentar entrantes

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Plato combinado (refrigerado)	350 g	MEDIO	6½-7
	Instrucciones Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Recaliente cubierto. Deje reposar durante 3 minutos.		
Pollo al curry con arroz (refrigerado)	300 g	MEDIO	4½-5½
	Instrucciones Coloque 2 componentes refrigerados en un plato de cerámica (por ej. arroz y pollo). Recaliente cubierto. Deje reposar durante 3 minutos.		
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	ALTO	4-5
	Instrucciones Ponga la pasta (por ej. espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. Deje reposar durante 3 minutos.		
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	MEDIO	4½-5½
	Instrucciones Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento. Deje reposar durante 3 minutos.		
Lasaña (refrigerada)	400 g	ALTO	4½-5½
	Instrucciones Ponga la lasaña refrigerada (producto precocinado) extendida en el plato. Recaliente cubierto. Deje reposar durante 3 minutos.		
Patatas con bechamel (refrigeradas)	400 g	MEDIO	5½-6½
	Instrucciones Ponga las patatas con bechamel (producto precocinado) extendidas en el plato. Recaliente cubierto. Deje reposar durante 3 minutos.		
Patatas asadas (cocidas y refrigeradas)	500 (2 x 250)	ALTO	5-6
	Instrucciones Perfore el envoltorio y ponga las patatas en un plato de cerámica llano. Deje reposar durante 2-3 minutos.		

Recalentar sopas y guisos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Sopa (refrigerada)	250 g	ALTO	3-3½
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Guisos (refrigerados)	250 g 500 g	MEDIO	4-4½ 5½-6
	Instrucciones Vierta en un cuenco o plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Fabada (en conserva)	350 g	MEDIO	3½-4
	Instrucciones Vierta en un cuenco o plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Sopa (congelada)	1000 g	ALTO	20-22
	Instrucciones Vierta en un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. Deje reposar durante 2-3 minutos.		

Desayunos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para cocinar.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Panceta (refrigerada)	2 lonchas (20 g)	ALTO	aprox. 1½
	Instrucciones Ponga las lonchas sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Deje reposar durante 1 minuto.		
Huevos revueltos	2 huevos	BAJO	aprox. 2½
	Instrucciones Bata los huevos, añada sal y 2 cucharaditas de leche. Vierta en plato de cerámica hondo. Remueva varias veces durante la cocción. Deje reposar durante 1 minutos.		
Alubias cocidas (en conserva)	250 g	MEDIO	2½-3½
	Instrucciones Ponga las alubias en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. Deje reposar durante 1-2 minutos.		

Recalentar comida rápida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Hamburguesa con queso (refrigerada)	150 g (1 unid.)	ALTO	1-1½
	Instrucciones Ponga la hamburguesa sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Hamburguesa con queso (congelada)	150 g (1 unid.)	BAJO	3-3½
	Instrucciones Ponga la hamburguesa sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Perrito caliente (refrigerado)	125 g (1 unid.)	MEDIO	1½
	Instrucciones Ponga el perrito caliente sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Pizza en porciones (refrigerada)	100 g	BAJO	1½-2
	Instrucciones Ponga la porción de pizza sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Deje reposar durante 1-2 minutos.		
Empanadilla de carne y verduras (refrigerada)	200 g	MEDIO	2-2½
	Instrucciones Ponga la empanadilla (o rollito) sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Deje reposar durante 1-2 minutos.		
Quiche/Tarta (refrigerados)	150 g	MEDIO	2-2½
	Instrucciones Ponga la quiche sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Croissants	60 g (2 piezas)	MEDIO	½-1
	Instrucciones Ponga los croissants sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Sírvalos inmediatamente después de calentar.		

Descongelar y cocer postres

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para cocinar.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Frutos del bosque en salsa	250 g	MEDIO	6-6½
	Instrucciones Ponga los frutos congelados en un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Recaliente cubierto. Remueva una vez durante el tiempo de espera. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Dumplings rellenos de mermelada	300 g (2 piezas)	MEDIO	4½-5
	Instrucciones Ponga las bolas de levadura congeladas (precocinadas) una al lado de otra en un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Humedezca con agua fría la parte superior. Deje cocer tapado. Deje reposar durante 2-3 minutos.		

Descongelar pan y pasteles

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para cocinar.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Baguettes	150 g (1 unid.)	DESCONGELAR	aprox. ½
	Instrucciones Coloque la baguette sobre papel de cocina en el horno. Deje reposar durante 3-5 minutos.		
Panecillos	50 g (4 piezas)	DESCONGELAR	aprox. 3
	Instrucciones Coloque los panecillos uno al lado del otro sobre papel de cocina en el horno. Deje reposar durante 3-5 minutos.		
Tarta de frutas	120 g (1 unid.)	DESCONGELAR	3-3½
	Instrucciones Ponga la porción de tarta en un plato de cerámica. Deje reposar durante 5-10 minutos.		
Tarta de crema	100 g (1 unid.)	DESCONGELAR	aprox. 1
	Instrucciones Ponga la porción de tarta en un plato de cerámica. Ponga el biberón en el centro del plato. Déjelo hasta que la crema esté totalmente descongelada. Deje reposar durante 10-20 minutos.		

solución de problemas y códigos de error

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Se trata de algo normal.

- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la cubierta exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

El horno no se inicia cuando pulsa el botón INICIO/+30s.

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

La comida no se cuece en absoluto.

- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente y/o pulsado el botón **INICIO/+30s**?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

La comida se ha cocido de más o de menos.

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

La bombilla no se enciende.

- Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Samsung más cercano para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

El horno provoca interferencias con radios o televisores.

- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta interferencias, puede que la pantalla vuelva a cero. Para resolver este problema, desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.

Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

Humos y malos olores al poner en marcha el aparato por primera vez.

- Es un estado temporal debido al calentamiento de los componentes nuevos. El humo y el olor desaparecerán por completo después de 10 minutos de funcionamiento. Para eliminar los olores rápidamente, ponga medio limón o zumo de limón en el horno microondas y póngalo en marcha.

☑ Si las directrices anteriores no permiten resolver el problema, póngase en contacto con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

Tenga lista la siguiente información:

- Los números de serie y de modelo, que están impresos normalmente en la parte posterior del horno
- La garantía
- Una descripción clara del problema


A continuación, póngase en contacto con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.

CÓDIGOS DE ERROR

Errores	Código	Señal acústica	Causa
Error en frecuencia de alimentación (50/60 Hz)	E1	Un pitido largo durante 2 segundos.	La frecuencia de alimentación no es 50 Hz.
	Solución Desenchufe el cable de alimentación y compruebe si la frecuencia de alimentación es 50 Hz. Enchufe el cable en una fuente de alimentación de 50 Hz y compruebe si aparece "E1". Si el código de error aparece de nuevo aún después de proporcionar la fuente de alimentación correcta, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.		
Error de termostato abierto	E21	Un pitido largo durante 2 segundos.	El sensor del termostato que debería detectar la temperatura de la cavidad interior no funciona correctamente. (Sensor de termostato abierto)
	Solución Desenchufe el cable de alimentación y espere más de 10 segundos. Conecte el cable de alimentación de nuevo. Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.		

Errores	Código	Señal acústica	Causa
Error de termostato corto	E22	Un pitido largo durante 2 segundos.	El sensor del termostato que debería detectar la temperatura de la cavidad interior no funciona correctamente. (Sensor de termostato corto)
	Solución Desenchufe el cable de alimentación y espere más de 10 segundos. Conecte el cable de alimentación de nuevo. Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.		
Error de temperatura de aire de salida demasiado alta	E3	Un pitido largo durante 2 segundos.	La cavidad del horno se calienta demasiado debido al funcionamiento excesivo sin carga o con poca carga, o debido a que algún elemento obstruye el filtro de aire o la salida de aire de la parte posterior del horno.
	Solución Abra la puerta del horno y compruebe si 1) el horno ha estado funcionando sin carga o con poca carga, 2) el filtro de aire está en una posición incorrecta, o 3) si algún elemento bloquea la salida del aire. Deje enfriar el horno (aproximadamente 30 minutos) a temperatura normal. El horno funcionará normalmente cuando el código de error "E3" desaparezca de la pantalla y en su lugar aparezca "ON". Desenchufe el cable, retire los elementos obstructores de las aberturas de ventilación, deje enfriar suficientemente el horno (aprox. 30 minutos), vuelva a enchufar el cable y compruebe si el código de error vuelve a aparecer. Si el síntoma persiste incluso después de haber dejado enfriar el horno suficientemente, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.		

Errores	Código	Señal acústica	Causa
Error de alimentación HVT-I	E41	Un pitido largo durante 2 segundos.	El circuito del interior del horno no funciona correctamente.
	Solución Desenchufe el cable de alimentación y espere 10 segundos. Vuelva a enchufar el cable de alimentación y compruebe si aparece de nuevo el código de error "E41". Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.		
Error de alimentación HVT-II	E42	Un pitido largo durante 2 segundos.	El circuito del interior del horno no funciona correctamente.
	Solución Desenchufe el cable de alimentación y espere 10 segundos. Vuelva a enchufar el cable de alimentación y compruebe si aparece de nuevo el código de error "E42". Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.		
Error EEPROM	E5	Un pitido largo durante 2 segundos.	IC de memoria (EEPROM IC) no funciona correctamente. En este caso, otras funciones excepto la función de memoria funcionan correctamente. (Se puede hacer funcionar el horno normalmente.)
	Solución Pulse el botón CANCELAR una o más veces e intente iniciar un calentamiento programado. Si el código de error "E5" persiste, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.		

 Para obtener más información sobre estos códigos de error o si la solución sugerida no resuelve el problema, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	CM1089/CM1089*
Fuente de alimentación	230 V - 50 Hz
Consumo de energía Microondas	1600 W, 7 A
Potencia de salida	230 V: 1050 W (IEC-705) (4 niveles de potencia, incluida la descongelación)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Exterior Interior del horno
Volumen	26 litros
Peso	Neto Bruto
	17,5 kg 19 kg

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



DE68-03310E-03

Four micro-ondes (COMMERCIAL)

Manuel d'utilisation et guide de cuisson

Veillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

CM1089/CM1089*

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

SAMSUNG

sommaire

Consignes de sécurité	2
Présentation rapide	11
Fonctions du four	12
Four	12
Tableau de commande	12
Utilisation du four	13
Vérification du bon fonctionnement de votre four	13
Cuisson/Réchauffage	13
Utilisation des boutons Départ et +30s	13
Utilisation du bouton Arrêt/Annuler	14
Réglage du temps de cuisson et de la puissance	14
Puissances	14
Utilisation du bouton de décongélation	15
Programmation de la mémoire	15
Utilisation du bouton Vérification	16
Réinitialisation du compteur de cycles des programmes de mémoire	17
Réglage du son	17
Utilisation du bouton de double quantité	18
Guide des récipients	18
Guide de cuisson	19
Dépannage et code d'erreur	21
Dépannage	21
Codes d'erreur	22
Caractéristiques techniques	23

consignes de sécurité

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

 **AVERTISSEMENT** Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles.**

 **ATTENTION** Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'**entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.**

 Avertissement ; Risque d'incendie

 Avertissement ; Surface chaude


 Avertissement ; Electricité


 Avertissement ; Matière explosive


 Interdit.

 NE PAS toucher.

 NE PAS démonter.

 Suivez scrupuleusement les consignes.

 Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.

 Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.

 Contactez le service d'assistance technique.

 Remarque

 Important

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

⚠ **AVERTISSEMENT** (Fonction micro-ondes uniquement)

- ☒ **AVERTISSEMENT** : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparés par une personne qualifiée.
- ☒ **AVERTISSEMENT** : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
- ★ **AVERTISSEMENT** : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

- ★ **AVERTISSEMENT** : cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- ★ Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
- ★ Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
- ★ Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
- ☞ Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'éteindre les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

★	AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; soyez donc vigilant lorsque vous sortez le récipient du four.
★	AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
☒	Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
★	Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
👁	En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
☒	L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

★	Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
★	Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
🔧	Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
☒	AVERTISSEMENT : les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
☒	Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
★	Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
★	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

★	Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
★	Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
☒	Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option	
☞	AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
★	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
☒	AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
☒	Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

☒	AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
★	AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
☞	Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
☞	Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
☞	Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

★	<p>cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.</p>
☒	<p>N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.</p>
☒	<p>L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.</p>

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe A groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements

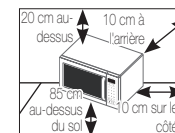
de classe A sont des équipements adaptés à l'usage dans tous les établissements autres que domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

Avvertissement : Les équipements de classe A sont destinés à une utilisation en environnement industriel. D'éventuelles difficultés peuvent survenir au moment d'assurer la compatibilité électromagnétique dans d'autres environnements liées aux perturbations conduites mais également rayonnées.

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm (4 pouces) à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm (8 pouces) au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant. Vérifiez que le plateau tourne librement.

(Modèle à plateau tournant uniquement)

4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- ☑ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.
 - ☑ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage

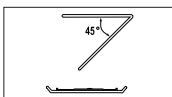
(Modèle à plateau tournant uniquement)

- ☑ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.
 - ☑ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
 2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
 3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
 4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.
- ☑ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. **N'utilisez JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

 **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir auparavant afin d'éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °. (Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)



RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.


N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti


Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.









 Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique

ou en cas de doute concernant son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
 - appelez le service après-vente le plus proche.
-  Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.

Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

-  Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT					
	Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
	Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
	N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable. N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, grasseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz, ni sur une surface qui n'est pas plane.	✓	✓	✓	✓

	Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
	Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
	Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
	En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
	N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation alors qu'il est en cours de fonctionnement.	✓	✓	✓	✓
	N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.	✓	✓		
	N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
	Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
	N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	

	N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
	Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
	N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
	Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; soyez donc vigilant lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : <ul style="list-style-type: none"> • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ; 	✓	✓	✓	✓
	Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la rupture ou endommager la plaque ou la grille.				✓

Français - 9

<input type="checkbox"/>	N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.	✓			✓
--------------------------	---	---	--	--	---

⚠ ATTENTION	   
--------------------	---

<input checked="" type="checkbox"/>	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés. N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
<input type="checkbox"/>	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT).

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - Porte (déformée)
 - Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
 - Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
- Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

- (a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).
- (b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

présentation rapide

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

	<ol style="list-style-type: none"> Placez les aliments dans le four. Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton Niveau de puissance. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> Sélectionnez le temps de cuisson en utilisant sur le Pavé numérique (maxi : 30 min).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton Départ. Résultat : la cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée. 												

Si vous souhaitez faire décongeler des aliments.

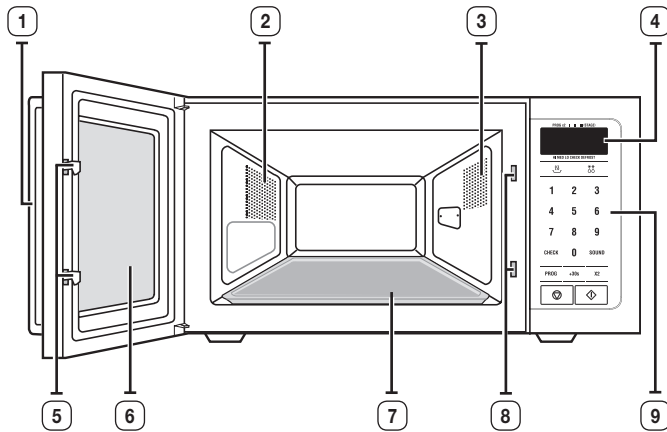
	<ol style="list-style-type: none"> Placez les aliments surgelés dans le four. Appuyez sur le bouton Décongélation. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> Sélectionnez le temps de cuisson en utilisant sur le Pavé numérique (maxi : 30 min).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton Départ. Résultat : la cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée. 												

Si vous souhaitez régler le temps de cuisson.

	<p>Laissez les aliments dans le four. Appuyez sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.</p>
--	---

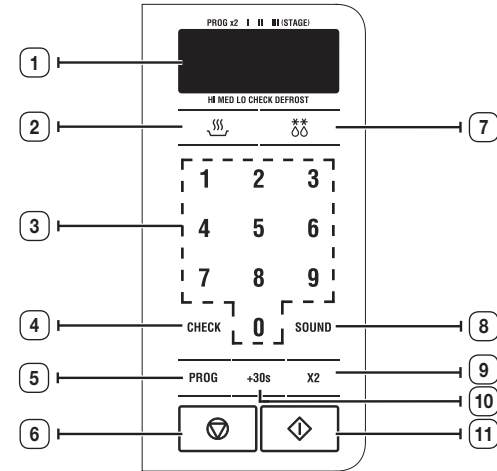
fonctions du four

FOUR



- | | |
|----------------------------|--|
| 1. POIGNÉE | 6. PORTE |
| 2. ORIFICES DE VENTILATION | 7. PLATEAU EN CÉRAMIQUE |
| 3. LAMPE DU FOUR | 8. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ |
| 4. ÉCRAN | 9. TABLEAU DE COMMANDE |
| 5. LOQUETS DE LA PORTE | |

TABLEAU DE COMMANDE




- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| 1. ÉCRAN | 7. BOUTON DÉCONGÉLATION |
| 2. BOUTON DE NIVEAU DE PUISSANCE | 8. BOUTON SON |
| 3. PAVÉ NUMÉRIQUE | 9. BOUTON DOUBLE QUANTITÉ |
| 4. BOUTON VÉRIFICATION | 10. BOUTON +30s |
| 5. BOUTON PROGRAMME | 11. BOUTON DÉPART |
| 6. BOUTON ARRÊT/ANNULATION | |


utilisation du four

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.

Placez tout d'abord un bol d'eau sur le plateau en céramique, puis fermez la porte.

	<ol style="list-style-type: none">1. Sélectionnez la puissance en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton Niveau de puissance.												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none">2. Sélectionnez le temps de cuisson en utilisant sur le Pavé numérique (maxi : 30 min). Appuyez sur le bouton Départ. Résultat : l'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau en céramique doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Fonction d'économie d'énergie automatique.

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'affichage s'éteint après 10 minutes.


La lampe du four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez **TOUJOURS** les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.



Posez le plat au centre du plateau en céramique, puis fermez la porte.

	<ol style="list-style-type: none">1. Sélectionnez la puissance en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton Niveau de puissance.												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none">2. Sélectionnez le temps de cuisson en utilisant sur le Pavé numérique (maxi : 30 min). Résultat : la lumière du four s'allume.
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 Ne mettez **jamais** le four en route lorsqu'il est vide.



UTILISATION DES BOUTONS DÉPART ET +30S



Ce bouton vous permet de faire chauffer des aliments par tranches de 30 secondes à une puissance élevée.

	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes. Appuyez sur le bouton Départ. Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton +30s pour une minute. Le temps s'affiche, appuyez sur le bouton Départ.
	<ol style="list-style-type: none">2. Ajoutez des secondes au programme en cours en appuyant sur le bouton +30s pour chaque tranche de 30 secondes que vous souhaitez ajouter.

UTILISATION DU BOUTON ARRÊT/ANNULER

Le bouton **Arrêt/Annuler** vous permet d'effacer les instructions que vous avez saisies. Il vous permet également d'interrompre momentanément le cycle de cuisson du four afin de contrôler la cuisson des aliments.





	1. Pour interrompre momentanément la cuisson en cours, appuyez une fois sur le bouton Arrêt/Annuler .
	2. Pour redémarrer, appuyez sur le bouton Départ .


-  Pour corriger une erreur que vous venez de saisir, appuyez une fois sur le bouton **Arrêt/Annuler** puis saisissez à nouveau les instructions.
-  Pour annuler le réglage de cuisson en cours de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton **Arrêt/Annuler**.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE LA PUISSANCE

CUISSON EN UNE ÉTAPE.

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.


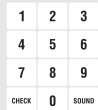


	1. Appuyez sur le bouton Niveau de puissance pour sélectionner la puissance. Vous pouvez sélectionner la puissance HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LO (FAIBLE) en appuyant plusieurs fois sur le bouton Niveau de puissance .
	2. Utilisez le Pavé numérique pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson entre une seconde et 30 minutes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes. Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez 1, 0, 0, 0 . 
	3. Appuyez sur le bouton Départ pour démarrer la cuisson.

-  Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** et recommencez la procédure.



CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES




Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

	1. Appuyez sur le bouton Niveau de puissance pour sélectionner la puissance. Vous pouvez sélectionner la puissance HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LO (FAIBLE) en appuyant plusieurs fois sur le bouton Niveau de puissance .
	2. Utilisez le Pavé numérique pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson entre une seconde et 30 minutes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes. Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez 1, 0, 0, 0 . 
	3. Répétez les étapes 1 et 2 pour la cuisson en 2 ou 3 étapes. 4. Appuyez sur le bouton Départ pour démarrer la cuisson.

PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
ÉLEVÉE (HI)	100 %	1050 W
MOYEN (MED)	70 %	735 W
FAIBLE (LO)	50 %	525 W
DÉCONGÉLATION	30 %	315 W

-  Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.
-  En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.
-  Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** et recommencez la procédure.

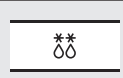





UTILISATION DU BOUTON DE DÉCONGÉLATION

Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

 Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Placez le plat surgelé au centre du plateau en céramique, puis fermez la porte.



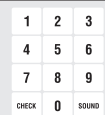


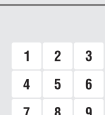
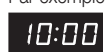


	1. Appuyez sur le bouton Décongélation .
	2. Appuyez sur le Pavé numérique pour définir le temps de décongélation. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 30 minutes.
	3. Appuyez sur le bouton Départ .


 Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** et recommencez la procédure.



PROGRAMMATION DE LA MÉMOIRE

CUISSON EN UNE ÉTAPE.

	1. Lorsque vous appuyez sur le bouton PROG (PROGRAMME) , le four passe en mode Programme. L'affichage disparaît. 
	2. À l'aide du Pavé numérique , saisissez un numéro de programme de 1 à 20. 
	3. Puis, appuyez sur le bouton Niveau de puissance pour sélectionner la puissance. Vous pouvez sélectionner la puissance HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LO (FAIBLE) en appuyant plusieurs fois sur le bouton Niveau de puissance .
	4. Utilisez le Pavé numérique pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 30 minutes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes. Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez 1, 0, 0, 0 . 
	5. Appuyez sur le bouton PROG (PROGRAMME) pour terminer la configuration de la mémoire. L'écran affiche « 0 ». 

 Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** et recommencez la procédure.



CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES.

	<p>1. Lorsque vous appuyez sur le bouton PROG (PROGRAMME), le four passe en mode Programme. L'affichage disparaît.</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. À l'aide du Pavé numérique, saisissez un numéro de programme de 1 à 20.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>3. Appuyez ensuite sur le bouton Niveau de puissance pour sélectionner la puissance. En appuyant plusieurs fois sur le bouton Niveau de puissance, vous pourrez sélectionner le niveau de puissance (HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LOW (FAIBLE)).</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>4. Utilisez le Pavé numérique pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 30 minutes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes. Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez 1, 0, 0, 0.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>5. Répétez les étapes 3 et 4 pour la programmation de la mémoire en 2 ou 3 étapes.</p>												
	<p>6. Appuyez sur le bouton PROG (PROGRAMME) pour terminer la configuration de la mémoire. L'écran affiche « 0 ».</p>												

- Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** et recommencez la procédure.

UTILISATION DE LA PROGRAMMATION DE LA MÉMOIRE.

Utilisez le **Pavé numérique** pour sélectionner les fonctions de mémoire programmée par l'utilisateur (veuillez vous reporter à la section Programmation de la mémoire) de 1 à 20. Appuyez sur le bouton **Départ**.




- Si la fonction de DÉCONGÉLATION est incluse dans la CUISSON PAR ÉTAPE, elle est traitée en premier.
- Si vous souhaitez changer le programme, réinitialisez simplement la PROGRAMMATION DE LA MÉMOIRE.



UTILISATION DU BOUTON VÉRIFICATION

Confirmation du temps de cuisson et de la puissance dans chaque programme de la mémoire






	<p>1. Annulez toutes les opérations en appuyant sur le bouton Arrêt/Annuler. Appuyez sur le bouton Vérification pour passer en mode Vérification.</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Utilisez le Pavé numérique, saisissez le numéro de programme entre 1 et 20. Par exemple, supposez que vous appuyez sur « 5 », pour le programme de mémoire 5 qui correspond à la puissance HI (ÉLEVÉE), Cuisson en une étape avec un temps de 6 minutes et 30 secondes, 6:30.</p> <p>« 5 » sera tout d'abord affiché mais changera pour afficher</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. L'affichage s'efface automatiquement après une seconde. Si vous souhaitez vérifier les programmes de la mémoire, saisissez simplement le numéro du programme.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Appuyez sur le bouton Arrêt/Annuler pour quitter le mode Check de vérification.</p>												

Lecture des compteurs de cycles des programmes




CHECK	<p>1. Annulez toutes les opérations en appuyant sur le bouton Arrêt/Annuler. Appuyez sur le bouton Vérification pour passer en mode Vérification.</p>												
 <table border="1" style="margin: 0 auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Appuyez sur le bouton Départ, puis sur n'importe quelle touche Pavé numérique, de 1 à 20. Le nombre de cycles de ce programme particulier s'affiche. Le compteur de cycles s'affiche par unités de 10. Par exemple, si le programme de mémoire 5 a été utilisé 100 fois, l'écran affichera « 10 ».</p> <div style="text-align: center;">  </div>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1" style="margin: 0 auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. L'affichage s'efface automatiquement après une seconde. Si vous souhaitez vérifier les programmes de la mémoire, saisissez simplement le numéro du programme.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Appuyez sur le bouton Arrêt/Annuler pour quitter le mode Checking de vérification.</p>												

-  L'affichage n'utilisant que des unités de 10, les comptages de cycles sont approximatifs. Le comptage affiché augmente tous les dix cycles.
-  Par exemple, si le comptage de cycles est compris entre 90 et 99, « 9 » s'affiche. Le « 9 » devient « 10 » lors du 100^{ème} cycle. La fonction de comptage de cycles est limitée à 9990 cycles. Une fois ce nombre dépassé, le comptage de cycles s'efface automatiquement et redémarre à « 0 ».

RÉINITIALISATION DU COMPTEUR DE CYCLES DES PROGRAMMES DE MÉMOIRE


	<p>1. Annulez toutes les opérations en appuyant sur le bouton Arrêt/Annuler. L'affichage indique « :0 ».</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<div style="text-align: center;">  </div>	<p>2. Maintenez la touche numérique 0 enfoncée puis appuyez sur le bouton Décongélation. Le micro-ondes émet un signal sonore confirmant l'opération de réinitialisation. Si vous effacez tous les chiffres de l'écran à l'aide du bouton Arrêt/Annuler, « 0 » s'affiche comme indiqué ci-dessous.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
	<p>3. Appuyez sur le bouton Arrêt/Annuler pour quitter le mode Resetting de réinitialisation.</p>

RÉGLAGE DU SON

SOUND	<p>1. Appuyez sur le bouton Sound (Son) pour ajuster le volume sonore. Le volume sonore par défaut est « LO (FAIBLE) ». Lorsque vous appuyez plusieurs fois sur le bouton Sound (Son), le volume sonore change dans l'ordre suivant : MED (MOYEN), HI (ÉLEVÉ), OFF (DÉSACTIVÉ), LO (FAIBLE).</p> <div style="text-align: center;">  </div>										
	<p>2. Appuyez sur le bouton Départ pour quitter le mode Son. L'écran d'affichage indique « :0 ».</p> <div style="text-align: center;">  </div> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Indication</th> <th>Son</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HI (ÉLEVÉ)</td> <td>Fort</td> </tr> <tr> <td>MED (MOYEN)</td> <td>Moyen</td> </tr> <tr> <td>LO (FAIBLE)</td> <td>Faible</td> </tr> <tr> <td>Vide</td> <td>Désactivé</td> </tr> </tbody> </table>	Indication	Son	HI (ÉLEVÉ)	Fort	MED (MOYEN)	Moyen	LO (FAIBLE)	Faible	Vide	Désactivé
Indication	Son										
HI (ÉLEVÉ)	Fort										
MED (MOYEN)	Moyen										
LO (FAIBLE)	Faible										
Vide	Désactivé										

UTILISATION DU BOUTON DE DOUBLE QUANTITÉ

X2	<p>1. Appuyez sur le bouton Double Quantité.</p>												
<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100px; height: 100px;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. En utilisant le Pavé numérique, saisissez le numéro de programme de la mémoire de 1 à 20. Par exemple, supposez que vous appuyez sur le bouton « 5 », pour le programme de la mémoire 5 qui correspond à la puissance élevée (H), pour une cuisson en 1 étape pendant 6 minutes et 30 secondes, 6:30.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 50px; margin: 0 auto;">5</div>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>3. Le programme de la mémoire fonctionne alors pendant le double du temps programmé (6:30), ce qui dans ce cas correspond à 13 minutes.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">13:00</div> <p>(6:30 x 2 = 13)</p>												

 Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 minutes. Si le double du temps programmé dépasse le temps de cuisson autorisé, « E3 » s'affiche sur l'écran d'affichage. Appuyez alors sur le bouton Arrêt/Annuler.

E3

guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).

Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et terre cuite	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence et la porcelaine tendre peuvent généralement être utilisées sauf si elles sont ornées de décorations métalliques.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
<ul style="list-style-type: none"> • Tasses en polystyrène 	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
<ul style="list-style-type: none"> • Sacs en papier ou journal 	X	Peuvent s'enflammer.
<ul style="list-style-type: none"> • Papier recyclé ou ornements métalliques 	X	Peut créer des arcs électriques.



Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peut créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé ✓ ✗ : À utiliser avec précaution ✗ : risqué

guide de cuisson

Faire cuire des entrées

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Plat préparé (réfrigéré)	350 g	MOYENNE	6½-7
	Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Laissez reposer 3 minute.		
Poulet au curry et riz (réfrigérés)	300 g	MOYENNE	4½-5½
	Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 aliments sur une assiette en céramique (ex. : riz et poulet au curry). Mettez à chauffer à couvert. Laissez reposer 3 minute.		
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	ÉLEVÉE	4-5
	Consignes Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson. Laissez reposer 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	MOYENNE	4½-5½
	Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez de temps en temps en cours de cuisson. Laissez reposer 3 minute.		
Lasagnes (réfrigérées)	400 g	ÉLEVÉE	4½-5½
	Consignes Placez les lasagnes réfrigérées (produit précuit) dans le sens de la largeur au centre du plateau. Mettez à chauffer à couvert. Laissez reposer 3 minute.		
Pommes de terre Béchamel (réfrigérées)	400 g	MOYENNE	5½-6½
	Consignes Placez les pommes de terre à la béchamel (produit précuit) dans le sens de la largeur au centre du plateau. Mettez à chauffer à couvert. Laissez reposer 3 minute.		
Pommes de terre au four (déjà cuites et réfrigérées)	500 (2 x 250)	ÉLEVÉE	5-6
	Consignes Percez la peau des pommes de terre et disposez-les sur une assiette plate en céramique. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

Faire réchauffer de la soupe ou un ragoût

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Soupe (Réfrigérée)	250 g	ÉLEVÉE	3-3½
	Consignes Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (réfrigéré)	250 g	MOYENNE	4-4½
	500 g		5½-6
Consignes Versez le tout dans une assiette creuse en céramique ou un bol. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Ragoût de haricots (en conserve)	350 g	MOYENNE	3½-4
	Consignes Versez le tout dans une assiette creuse en céramique ou un bol. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Soupe (surgelée)	1000 g	ÉLEVÉE	20-22
	Consignes Versez le tout dans un plat en Pyrex muni d'un couvercle. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

Petit-déjeuner

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Bacon (réfrigéré)	2 tranches (20 g)	ÉLEVÉE	env. 1½
	Consignes Disposez les tranches de bacon sur du papier absorbant sur une assiette plate en céramique. Laissez reposer pendant 1 minute.		
Œufs brouillés	2 œufs	FAIBLE	env. 2½
	Consignes Battez les œufs, salez et poivrez et ajoutez deux cuillères à soupe de lait. Placez la préparation dans une assiette creuse en céramique. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Laissez reposer 1 minute.		
Haricots à la sauce tomate (conserve)	250 g	MOYENNE	2½-3½
	Consignes Placez les haricots dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		

Faire réchauffer des en-cas

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Cheeseburger (réfrigéré)	150 g (1)	ÉLEVÉE	1-1½
	Consignes Placez le sandwich sur du papier absorbant, dans une assiette en céramique. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Cheeseburger (surgelé)	150 g (1)	FAIBLE	3-3½
	Consignes Placez le sandwich sur du papier absorbant, dans une assiette en céramique. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Hot Dog (réfrigéré)	125 g (1)	MOYENNE	1½
	Consignes Placez le hot dog sur du papier absorbant, dans une assiette en céramique. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Part de pizza (réfrigérée)	100 g	FAIBLE	1½-2
	Consignes Placez la part de pizza sur du papier absorbant sur une assiette en céramique. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Feuilleté à la viande et aux légumes (réfrigéré)	200 g	MOYENNE	2-2½
	Consignes Placez le feuilleté réfrigéré (rouleau garni) sur du papier absorbant sur une assiette en céramique. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Quiche/tourte (réfrigérée)	150 g	MOYENNE	2-2½
	Consignes Placez la quiche sur du papier absorbant sur une assiette en céramique. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Croissants	60 g (2 morceaux).	MOYENNE	½-1
	Consignes Placez les croissants sur du papier absorbant sur une assiette en céramique. Servez les croissants immédiatement après les avoir fait réchauffer.		

Décongélation et cuisson des desserts

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Baies en sauce	250 g	MOYENNE	6-6½
	Consignes Versez les fruits surgelés dans un bol en Pyrex muni d'un couvercle. Mettez à chauffer à couvert. Laissez reposer et remuez une fois. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Beignets à la confiture	300 g (2 morceaux).	MOYENNE	4½-5
	Consignes Disposez les beignets surgelés (précuits) côte à côte dans un plat en Pyrex muni d'un couvercle. Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

Faire décongeler le pain et les pâtisseries

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Baguettes	150 g (1)	DÉCONGÉLATION	env. ½
	Consignes Placez la baguette sur du papier absorbant et enfournez en largeur. Laissez reposer 3 à 5 minutes.		
Petits pains	50 g (4 morceaux).	DÉCONGÉLATION	env. 3
	Consignes Disposez les petits pains les uns à côté des autres sur du papier absorbant et enfournez. Laissez reposer 3 à 5 minutes.		
Gâteau aux fruits	120 g (1)	DÉCONGÉLATION	3-3½
	Consignes Placez le gâteau sur une assiette en céramique. Laissez reposer 5 à 10 minutes.		
Biscuit roulé à la crème	100 g (1)	DÉCONGÉLATION	env. 1
	Consignes Placez le gâteau sur une assiette en céramique. Placez l'assiette au centre du plateau. Laissez reposer jusqu'à ce que la crème soit entièrement décongelée. Laissez reposer 10 à 20 minutes.		

dépannage et code d'erreur

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton DÉPART/+30s.

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton **DÉPART/+30s** ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement.
Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'enceinte.

✍ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.

Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement


Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

CODES D'ERREUR

Erreur	Code	Signal d'erreur	Cause
Erreur de fréquence (50/60 Hz)	E1	Un long signal sonore de 2 s.	La fréquence est différente de 50 Hz.
	Solution Débranchez le câble d'alimentation et vérifiez si la valeur de la fréquence est bien 50 Hz. Branchez le câble dans une source d'alimentation de 50 Hz et regardez si le message « E1 » s'affiche à l'écran. Si le message s'affiche encore après avoir vérifié que la source d'alimentation était correcte, contactez votre service d'assistance technique.		
Erreur d'ouverture de la thermistance	E21	Un long signal sonore de 2 s.	Le capteur à thermistance qui mesure la température à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement. (Capteur à thermistance ouvert)
	Solution Débranchez le cordon d'alimentation et attendez plus de 10 secondes. Branchez à nouveau le cordon d'alimentation. Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.		

Erreur	Code	Signal d'erreur	Cause
Erreur thermistance en court-circuit	E22	Un long signal sonore de 2 s.	Le capteur à thermistance qui mesure la température à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement. (Capteur à thermistance en court-circuit)
	Solution Débranchez le cordon d'alimentation et attendez plus de 10 secondes. Branchez à nouveau le cordon d'alimentation. Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.		
Erreur relative à la température trop élevée de l'air sortant	E3	Un long signal sonore de 2 s.	L'intérieur du four devient trop chaud en raison d'une utilisation excessive du four à vide ou avec une faible charge ou en raison d'objets pouvant bloquer le filtre à air et le système d'évacuation d'air à l'arrière du four.
	Solution Ouvrez la porte du four et vérifiez : 1) s'il a été utilisé à vide ou avec une faible charge ; 2) si le filtre à air est mal positionné ; 3) la présence d'objets pouvant bloquer le système d'évacuation d'air. Laissez refroidir le four (pendant 30 min environ) jusqu'à atteindre la température normale. L'état normal du four est atteint lorsque le code d'erreur « E3 » disparaît et « ON (MARCHE) » est affiché à nouveau. Débranchez le cordon d'alimentation, retirez les objets qui bloquent les orifices de ventilation, laissez refroidir le four (pendant 30 min environ), branchez à nouveau le cordon d'alimentation et vérifiez si le code d'erreur apparaît toujours. Si le problème persiste même lorsque le four est suffisamment refroidi, contactez le centre de dépannage le plus proche.		

Erreur	Code	Signal d'erreur	Cause
Erreur d'alimentation HVT-I	E41	Un long signal sonore de 2 s.	Le circuit interne du four ne fonctionne pas correctement.
	Solution Débranchez le cordon d'alimentation et attendez 10 secondes. Branchez à nouveau le cordon d'alimentation et vérifiez si le code d'erreur « E41 » réapparaît. Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.		
Erreur d'alimentation HVT-II	E42	Un long signal sonore de 2 s.	Le circuit interne du four ne fonctionne pas correctement.
	Solution Débranchez le cordon d'alimentation et attendez 10 secondes. Branchez à nouveau le cordon d'alimentation et vérifiez si le code d'erreur « E42 » réapparaît. Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.		
Erreur EEPROM	E5	Un long signal sonore de 2 s.	La mémoire IC (EEPROM IC) ne fonctionne pas correctement. Dans ce cas, des fonctionnalités autres que la fonction de mémorisation sont pleinement opérationnelles. (Vous pouvez utiliser le four manuellement)
	Solution Appuyez sur le bouton ANNULER une ou plusieurs fois et essayez de démarrer un cycle de cuisson mémorisé. Si le code d'erreur « E5 » persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.		

 Si un code non répertorié ci-dessus s'affiche, ou si les solutions suggérées ne suffisent pas à résoudre le problème, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	CM1089/CM1089*
Alimentation	230 V - 50 Hz
Consommation d'énergie Micro-ondes	1600 W, 7 A
Puissance de sortie	230 V : 1050 W (IEC-705) (4 puissances, décongélation incluse)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Capacité	26 litres
Poids Net Brut	17,5 kg 19,0 kg

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

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



DE68-03310E-03

Forno a microonde (COMMERCIALE)

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

CM1089/CM1089*

immagina le possibilità
Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung.

SAMSUNG

indice

Informazioni di sicurezza	2
Guida di riferimento rapida	11
Caratteristiche del forno	12
Forno.....	12
Pannello di controllo.....	12
Uso del forno	13
Verifica del corretto funzionamento del forno.....	13
Cottura/Riscaldamento.....	13
Uso dei tasti Avvio e +30s.....	13
Uso del tasto arresta/annulla.....	14
Impostazione del tempo di cottura e del livello di potenza.....	14
Livelli di potenza.....	14
Uso del tasto Scongelo.....	15
Programmazione della memoria.....	15
Uso del tasto Controlla.....	16
Azzeramento del contatore dei programmi memorizzati.....	17
Impostazione dell'audio.....	17
Uso del tasto quantità doppia.....	18
Guida ai materiali per la cottura	18
Guida alla cottura	19
Risoluzione dei problemi e codici di errore	21
Risoluzione dei problemi.....	21
Codici di errore.....	22
Specifiche tecniche	23

informazioni di sicurezza


USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE

 **AVVERTENZA** Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali.**

 **ATTENZIONE** Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà.**

 Avvertenza; pericolo di incendio

 Avvertenza; superficie calda

 Avvertenza; elettricità


 Avvertenza; materiale esplosivo


 NON tentare di.


 NON toccare.

 NON disassemblare.

 Seguire le istruzioni fornite.

 Estrarre la spina dalla presa di corrente.

 Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.

 Rivolgersi al centro assistenza in caso di problemi.

 Nota

 Importante

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza.

Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

⚠ AVVERTENZA **(Solo funzione microonde)**

☒ **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

☒ **AVVERTENZA:** Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.








★ **AVVERTENZA:** I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.

★ **AVVERTENZA:** Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.

★ Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

★ In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, controllare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore.

★ Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.

	In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme.
	AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;
	AVVERTENZA: Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.
	Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.
	Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.
	Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.
	L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

	Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
	Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
	Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al costruttore, al centro assistenza o a un tecnico qualificato per evitare di incorrere in eventuali pericoli.
	AVVERTENZA: Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere;
	Non pulire l'apparecchiatura usando getti d'acqua.
	Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.
	Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti collocando all'interno un contenitore d'acqua.

★	Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro assistenza.
★	Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.
☐	L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso.

⚠ AVVERTENZA (Solo funzione forno) - Opzionale	
☞	AVVERTENZA: Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.
★	Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
☐	AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
☐	Non utilizzare un pulitore a vapore.

☐	AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.
★	AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.
☞	La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.
☞	Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto caldi mentre l'apparecchio è in funzione.
☞	Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli otto anni.

★	Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di un adulto.
☒	Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.
☒	Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe A ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco. Gli apparecchi di

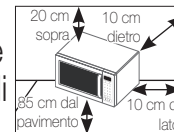
Classe A sono idonei all'uso in tutti gli edifici tranne quelli residenziali e quelli direttamente collegati a una rete elettrica a basso voltaggio che alimenta edifici ad uso abitativo.

Avvertenza: Gli apparecchi di Classe A sono intesi per l'uso in un ambiente industriale. A causa di disturbi radiati e condotti, potrebbero verificarsi potenziali difficoltà nel garantire la compatibilità elettromagnetica in altri ambienti.

INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.

1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti all'interno del forno.
3. Installare l'anello e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente. (Solo modello con piastra girevole)
4. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.



- ☑ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal centro assistenza o da un tecnico qualificato per evitare di incorrere in eventuali pericoli.
Per motivi di sicurezza, collegare la spina del cavo di alimentazione a una presa CA dotata di messa a terra.
- ☑ Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare il microonde per la prima volta.


PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

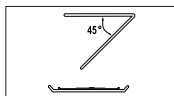
- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra e anello girevole
(Solo modello con piastra girevole)

- ☑ Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.
- ☑ Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo;
 1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.
 2. Rimuovere eventuali residui o macchie dalle superfici interne del forno con un panno insaponato. Sciacquare e asciugare.
 3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare sulla piastra girevole del forno una tazza di succo di limone diluito e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
 4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.
- ☑ **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:

- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

 **Pulire** l'interno del forno a microonde subito dopo l'uso con una soluzione detergente non aggressiva, avendo cura di lasciarlo raffreddare prima della pulizia per evitare scottature.

Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45° l'elemento riscaldante per pulirlo.



(Solo modello con riscaldatore oscillante)


CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.


Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato


Le riparazioni devono essere effettuate solo da un tecnico dell'assistenza.










 Non rimuovere **MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:

- Scollegarlo dalla presa elettrica
- Contattare il più vicino centro di assistenza post vendita

 Se dovesse essere necessario scollegare e conservare il forno per un certo periodo di tempo, riporlo in un luogo asciutto e privo di polvere.

Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

 Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

 AVVERTENZA					
	Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
	Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.	✓	✓	✓	✓
	Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.	✓	✓	✓	✓
	Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✓	✓	✓	✓

	La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓
	Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
	Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
	In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
	Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
	Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓
	Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
	Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
	Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.	✓	✓		
	Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓
	Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
	Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
	Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	

	Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
	Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		
	Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	
	Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		
	Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓
	Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate	✓	✓	✓	✓
	AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: <ul style="list-style-type: none"> Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. Coprire con un panno pulito e asciutto. Non applicare creme, oli o lozioni. 	✓	✓	✓	✓
	Non collocare il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo averli estratti dal forno caldo; in caso contrario potrebbero rompersi o danneggiarsi.				✓

Italiano - 9

	Poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio, evitare la frittura nel microonde. In caso contrario, ciò potrebbe causare una fuoriuscita improvvisa di olio caldo.	✓		✓
--	---	---	--	---

⚠ ATTENZIONE					
★	Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
	Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓
★	Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✓		✓	✓
	Non immergere il cavo o la spina di alimentazione nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✓	✓		
	Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✓	✓
	Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✓		✓	
	Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✓	
★	Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.			✓	

★	Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.			✓	
	Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✓			✓
★	Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)	✓		✓	
★	Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.	✓	✓	✓	

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE. (SOLO FUNZIONE MICROONDE)

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

- (a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.
- (b) NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.
- (c) Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
 - (1) sportello (piegato)
 - (2) cardini dello sportello (rotti o allentati)
 - (3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta
- (d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Samsung applicherà una tariffa per la sostituzione di un accessorio o la riparazione di un difetto estetico se il danno all'unità e/o il danno o la perdita dell'accessorio è stato causato dal cliente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

- (a) Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.
- (b) Rottura o mancanza del vassoio, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buon senso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie accedendo al sito www.samsung.com.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con cereali o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.



CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

guida di riferimento rapida

Per cuocere i cibi.

	<ol style="list-style-type: none"> Collocare il cibo nel forno. Selezionare la potenza desiderata premendo una o più volte il tasto Livello di potenza. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> Selezionare il tempo di cottura premendo i tasti Numerici (max: 30 min.).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> Premere il tasto Avvio. Risultato: Inizia la cottura del cibo. Al termine della cottura, il forno emette quattro segnali acustici. 												

Per scongelare i cibi.

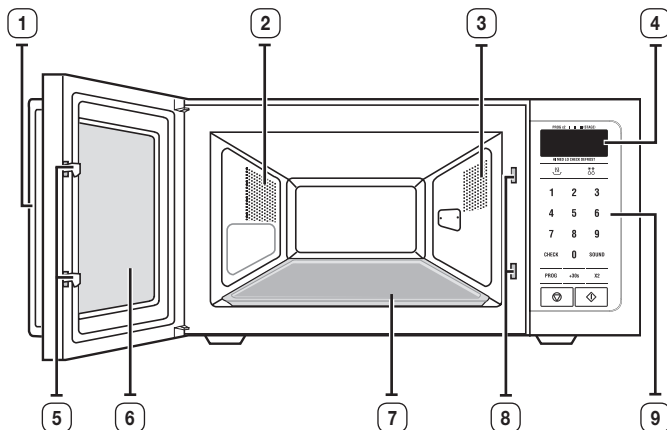
	<ol style="list-style-type: none"> Collocare il cibo surgelato nel forno. Premere il tasto Scongelo. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> Selezionare il tempo di cottura premendo i tasti Numerici (max: 30 min.).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> Premere il tasto Avvio. Risultato: Inizia la cottura del cibo. Al termine della cottura, il forno emette quattro segnali acustici. 												

Per regolare il tempo di cottura.

	<p>Lasciare il cibo nel forno. Premere il tasto +30s una o più volte per aggiungere a ogni pressione altri 30 secondi al tempo impostato.</p>
--	--

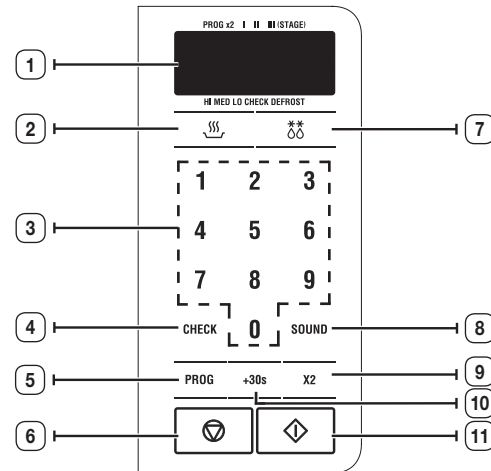
caratteristiche del forno

FORNO



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1. MANIGLIA | 6. SPORTELLO |
| 2. FORI DI VENTILAZIONE | 7. PIASTRA IN CERAMICA |
| 3. LAMPADA INTERNA | 8. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA |
| 4. DISPLAY | 9. PANNELLO DI CONTROLLO |
| 5. CHIUSURE DELLO SPORTELLO | |

PANNELLO DI CONTROLLO



- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. TASTO SCONGELAMENTO |
| 2. TASTO LIVELLO DI POTENZA | 8. TASTO AUDIO |
| 3. TASTI NUMERICI | 9. TASTO QUANTITA' DOPPIA |
| 4. TASTO CONTROLLA | 10. TASTO +30s |
| 5. TASTO PROGRAMMA | 11. TASTO AVVIO |
| 6. TASTO STOP/ANNULLA | |


uso del forno


VERIFICA DEL CORRETTO FUNZIONAMENTO DEL FORNO

La seguente procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno.

Per prima cosa, collocare un bicchiere d'acqua sul piatto in ceramica.

Chiudere lo sportello.

	1. Selezionare la potenza premendo una o più volte il tasto Livello di potenza.												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Selezionare il tempo di cottura premendo i tasti Numerici (max: 30 min). Premere Avvio . Risultato: L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti, fino a raggiungere la bollitura.
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Il piatto in ceramica deve essere collocato all'interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza, l'acqua impiegherà più tempo a bollire.

Funzione automatica di risparmio energetico.

Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e il display si spegnerà dopo 10 minuti.


Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.

COTTURA/RISCALDAMENTO

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

Controllare **SEMPRE** le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.



Per prima cosa, collocare il cibo al centro del piatto in ceramica. Chiudere lo sportello.

	1. Selezionare la potenza premendo una o più volte il tasto Livello di potenza.												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Selezionare il tempo di cottura premendo i tasti Numerici (max: 30 min.). Risultato: La luce del forno si accende.
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 Non accendere **mai** il forno a microonde quando è vuoto.



USO DEI TASTI AVVIO E +30S



Questo tasto offre un modo comodo e pratico per riscaldare i cibi a una potenza elevata impostando 30 secondi di tempo a ogni pressione del tasto.

	1. A ogni pressione del tasto +30s vengono aggiunti 30 sec di tempo. Premere Avvio . Per esempio, premere +30s due volte per impostare un minuto. Quando il tempo impostato viene visualizzato sul display, premere Avvio .
	2. Aggiungere ulteriori secondi di tempo premendo il tasto +30s ; ogni pressione del tasto consente di aggiungere altri 30 sec.

USO DEL TASTO ARRESTA/ANNULLA.

Il tasto **Arresta/Annulla** consente di annullare le istruzioni immesse. Consente inoltre di interrompere il programma di cottura del forno per controllare il cibo.




	1. Per mettere in pausa il forno durante la cottura, premere Arresta/Annulla .
	2. Per riavviare, premere Avvio .


-  Per correggere un errore di digitazione, premere una volta il tasto **Arresta/Annulla**, quindi immettere nuovamente l'impostazione.
-  Per annullare l'impostazione di cottura durante la cottura, premere due volte **Arresta/Annulla**.

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA E DEL LIVELLO DI POTENZA

COTTURA A UNA FASE

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.




	1. Premere il tasto Livello di potenza per selezionare la potenza desiderata. Premendo ripetutamente il tasto Livello di potenza è possibile selezionare il livello desiderato tra le impostazioni disponibili HI, MED, LO (risp. Alto, Medio, Basso).												
<table border="1" data-bbox="187 753 284 861"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Utilizzare i tasti Numerici per impostare il tempo di cottura. E' possibile impostare il tempo da 1 secondo a 30 minuti. Per impostare un tempo superiore a un minuto è necessario aggiungere anche i secondi. Ad esempio, per impostare 10 minuti, immettere 1, 0, 0, 0 . 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	3. Premere il tasto Avvio per iniziare la cottura.												

-  Il tempo massimo impostabile è 30 min. Se il tempo di cottura supera i 30 min, sul display apparirà il messaggio "E3"; in questo caso, premere **Arresta/Annulla** e ripetere l'impostazione.



COTTURA MULTIFASE




E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.

	1. Premere il tasto Livello di potenza per selezionare la potenza desiderata. Premendo ripetutamente il tasto Livello di potenza è possibile selezionare il livello desiderato tra le impostazioni disponibili HI, MED, LO (risp. Alto, Medio, Basso).												
<table border="1" data-bbox="928 383 1025 491"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Utilizzare i tasti Numerici per impostare il tempo di cottura. E' possibile impostare il tempo da 1 secondo a 30 minuti. Per impostare un tempo superiore a un minuto è necessario aggiungere anche i secondi. Ad esempio, per impostare 10 minuti, immettere 1, 0, 0, 0 . 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	3. Ripetere i passaggi 1 e 2 per la programmazione della cottura a due fasi (II) o multifase (III).												
	4. Premere il tasto Avvio per iniziare la cottura.												

LIVELLI DI POTENZA

E' possibile scegliere tra i livelli di potenza sotto elencati.

Livello di potenza	Percentuale	Uscita
ALTO	100 %	1050 W
MEDIO	70 %	735 W
BASSO	50 %	525 W
SCONGELAMENTO	30 %	315 W

-  Se si seleziona un livello di potenza più elevato, ridurre il tempo di cottura.
-  Se si seleziona un livello di potenza inferiore, aumentare il tempo di cottura.
-  Il tempo massimo impostabile è 30 min. Se il tempo di cottura supera i 30 min, sul display apparirà il messaggio "E3"; in questo caso, premere **Arresta/Annulla** e ripetere l'impostazione.







USO DEL TASTO SCONGELAMENTO

Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

 Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

Per prima cosa, collocare il cibo surgelato al centro del piatto in ceramica e chiudere lo sportello.






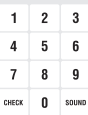


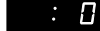
	1. Premere il tasto Scongelamento .
	2. Utilizzare i tasti Numerici per impostare il tempo di scongelamento. Si può impostare un tempo compreso tra un secondo e 30 minuti.
	3. Premere il tasto Avvio .


 Il tempo massimo impostabile è 30 min. Se il tempo di cottura supera i 30 min, sul display apparirà il messaggio "E3"; in questo caso, premere **Arresta/Annulla** e ripetere l'impostazione.



PROGRAMMAZIONE DELLA MEMORIA






COTTURA A UNA FASE


	1. Premendo il tasto PROG (PROGRAMMA) , il forno accederà alla modalità Programma. Il display verrà azzerato. 
	2. Utilizzando i tasti Numerici , inserire i numeri di programma da 1 a 20. 
	3. Quindi premere il tasto Livello di potenza per selezionare la potenza desiderata. Premendo ripetutamente il tasto Livello di potenza è possibile selezionare il livello desiderato tra le impostazioni disponibili HI, MED, LO (risp. Alto, Medio, Basso).
	4. Utilizzare i tasti Numerici per impostare il tempo di cottura. Si può impostare un tempo compreso tra un secondo e 30 minuti. Per impostare un tempo superiore a un minuto è necessario aggiungere anche i secondi. Ad esempio, per impostare 10 minuti, immettere 1, 0, 0, 0 . 
	5. Premere il tasto PROG (PROGRAMMA) per completare l'impostazione della memoria. Sul display verrà visualizzato "0". 

 Il tempo massimo impostabile è 30 min. Se il tempo di cottura supera i 30 min, sul display apparirà il messaggio "E3"; in questo caso, premere **Arresta/Annulla** e ripetere l'impostazione.



COTTURA MULTIFASE



PROG	<p>1. Premendo il tasto PROG (PROGRAMMA), il forno accederà alla modalità Programma. Il display verrà azzerato.</p> 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Utilizzando i tasti Numerici, inserire i numeri di programma da 1 a 20.</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>3. Quindi premere il tasto Livello di potenza per selezionare la potenza desiderata. Premendo ripetutamente il tasto Livello di potenza è possibile selezionare il livello desiderato tra le impostazioni disponibili HI, MED, LO (risp. Alto, Medio, Basso).</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>4. Utilizzare i tasti Numerici per impostare il tempo di cottura. Si può impostare un tempo compreso tra un secondo e 30 minuti. Per impostare un tempo superiore a un minuto è necessario aggiungere anche i secondi. Ad esempio, per impostare 10 minuti, immettere 1, 0, 0, 0.</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>5. Ripetere i passaggi 3 e 4 per la programmazione della memoria a due fasi (II) o multifase (III).</p>												
PROG	<p>6. Premere il tasto PROG (PROGRAMMA) per completare l'impostazione della memoria. Sul display verrà visualizzato "0".</p> 												

-  Il tempo massimo impostabile è 30 min. Se il tempo di cottura supera i 30 min, sul display apparirà il messaggio "E3"; in questo caso, premere **Arresta/Annulla** e ripetere l'impostazione.

E3



USO DELLA FUNZIONE DI PROGRAMMAZIONE DELLA MEMORIA.

Premere i tasti **Numerici** per selezionare le funzioni di memoria programmate dall'utente (vedere la sezione "Programmazione della memoria") da 1 a 20.
Premere il tasto **Avvio**.

-  Se la COTTURA A FASI include lo SCONGELAMENTO, questo verrà avviato per primo.
-  Se si desidera modificare i programmi memorizzati, azzerare la PROGRAMMAZIONE DELLA MEMORIA.



USO DEL TASTO CONTROLLA

Conferma il Tempo di cottura e il Livello di potenza di ogni programma memorizzato.



CHECK	<p>1. Azzerare tutte le operazioni premendo il tasto Arresta/Annulla. Premere Check (Controlla) per accedere alla modalità di controllo.</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Mediante i tasti Numerici, inserire il numero del programma memorizzato compreso tra 1 e 20. Per esempio, premere "5" per il programma n. 5 impostato su un livello di potenza elevato (HI), con cottura a una fase (I) e un tempo di 6 minuti e 30 secondi (6:30). Per prima cosa verrà visualizzato il numero "5"; quindi il display cambierà visualizzando</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. Dopo un secondo, il display verrà azzerato. Per controllare altri programmi memorizzati, immettere i numeri dei programmi desiderati.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Premere Arresta/Annulla per uscire dalla modalità di controllo.</p>												

Letture del contatore dei programmi memorizzati


CHECK	<p>1. Azzerare tutte le operazioni premendo il tasto Arresta/Annulla. Premere Check (Controllo) per accedere alla modalità di controllo.</p>												
 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Premere Avvio, quindi premere un tasto numerico qualsiasi compreso tra 1 e 20; verrà visualizzato il numero di volte che quel particolare programma memorizzato è stato richiesto. Il contatore visualizza il numero di attivazioni in unità di 10. Per esempio, se il programma memorizzato n. 5 è stato usato 100 volte, sul display apparirà "10".</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">10</div>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. Dopo un secondo, il display verrà azzerato. Per controllare altri programmi memorizzati, immettere i numeri dei programmi desiderati.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Premere Arresta/Annulla per uscire dalla modalità di controllo.</p>												

-  Poiché il display utilizza il valore 10 come unità di misura, il conteggio sarà approssimativo. Il conteggio visualizzato aumenta ogni dieci attivazioni.
-  Per esempio, se il conteggio era 90-99 verrà visualizzato "9"; successivamente, "9" verrà sostituito da "10" alla 100 ma attivazione. La funzione contatore conteggia fino a 99990 attivazioni. Superato questo numero, il contatore verrà azzerato automaticamente ripartendo da "0".

AZZERAMENTO DEL CONTATORE DEI PROGRAMMI MEMORIZZATI


	<p>1. Azzerare tutte le operazioni premendo il tasto Arresta/Annulla. Il display visualizza ":0".</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">:0</div>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">** 00</div>	<p>2. Tenere premuto il tasto "0" quindi premere Scongelo. Il microonde emetterà un segnale acustico per confermare l'azzeramento. Dopo aver azzerato tutti i numeri sul display premendo il tasto Arresta/Annulla, verrà visualizzato "0" come segue.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">:0</div>
	<p>3. Premere Arresta/Annulla per uscire dalla modalità Reset.</p>

IMPOSTAZIONE DELL'AUDIO

SOUND	<p>1. Premere il tasto Sound (Audio) per regolare il volume dei segnali acustici. Il volume base è "LO (Basso)"; premendo ripetutamente il tasto Sound (Audio), il volume cambia in questa sequenza: MED, HI, OFF, LO (risp. Medio, Alto, Spento, Basso).</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Snd</div>										
	<p>2. Al termine, premere il tasto Avvio per uscire dalla modalità Audio. Il display visualizza ":0".</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">:0</div> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Indicatore</th> <th>Audio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HI</td> <td>Alto</td> </tr> <tr> <td>MED</td> <td>Medio</td> </tr> <tr> <td>LO</td> <td>Bassa</td> </tr> <tr> <td>Vuoto</td> <td>Off</td> </tr> </tbody> </table>	Indicatore	Audio	HI	Alto	MED	Medio	LO	Bassa	Vuoto	Off
Indicatore	Audio										
HI	Alto										
MED	Medio										
LO	Bassa										
Vuoto	Off										

USO DEL TASTO QUANTITÀ DOPPIA

X2	<p>1. Premere il tasto QUANTITA' DOPPIA.</p>												
<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100px; height: 100px;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Mediante i tasti Numerici, immettere il numero del programma memorizzato compreso tra 1 e 20. Per esempio, premere "5" per il programma memorizzato n. 5 impostato su un livello di potenza elevato (HI), con cottura a una fase (I) e un tempo di 6 minuti e 30 secondi (6:30).</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 50px; margin: 0 auto;">5</div>
	1	2	3										
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<p>3. Richiamando il programma memorizzato il tempo programmato dall'utente viene raddoppiato; in questo caso diventa 13 minuti.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 50px; margin: 0 auto;">13:00</div> <p>(6:30 x 2 = 13)</p>													

 Il tempo massimo impostabile è 30 min. Se raddoppiando il tempo programmato si supera il limite di tempo consentito, sul display apparirà il messaggio "E3"; in questo caso, premere **Arresta/Annulla**.

E3

guida ai materiali per la cottura

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.

Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.

La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓ X	Possano essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, ceramica, terracotta smaltata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food <ul style="list-style-type: none"> • Tazze in polistirolo • Sacchetti di carta o carta di giornale • Carta riciclata o finiture metalliche 	<ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: center;">✓ <li style="text-align: center;">X <li style="text-align: center;">X 	<p>Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.</p> <p>Possano prendere fuoco.</p> <p>Può generare archi elettrici.</p>

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Materiali in vetro <ul style="list-style-type: none"> Pirofile da forno e da portata Pirofile da forno e da portata Barattoli in vetro 	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
<ul style="list-style-type: none"> Pirofile da forno e da portata 	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
<ul style="list-style-type: none"> Barattoli in vetro 	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo <ul style="list-style-type: none"> Piatti Lacci per sacchetti da freezer 	✗	Possono generare archi elettrici o incendio.
Carta <ul style="list-style-type: none"> Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina Carta riciclata 	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
<ul style="list-style-type: none"> Carta riciclata 	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica <ul style="list-style-type: none"> Recipienti Pellicola per forno a microonde Sacchetti freezer 	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
<ul style="list-style-type: none"> Pellicola per forno a microonde 	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
<ul style="list-style-type: none"> Sacchetti freezer 	✓ ✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Uso consigliato ✓✗ : Usare con attenzione ✗ : Non sicura

guida alla cottura

Riscaldamento di antipasti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g	MEDIO	6½-7
	Istruzioni Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pollo al curry e riso (congelato)	300 g	MEDIO	4½-5½
	Istruzioni Collocare il contenuto di una confezione composta da 2 ingredienti congelati su un piatto di ceramica (per es. riso e curry). Riscaldare incoperchiato. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pasta al sugo (congelata)	350 g	ALTO	4-5
	Istruzioni Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) in una fondina di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	MEDIO	4½-5½
	Istruzioni Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Lasagne (congelate)	400 g	ALTO	4½-5½
	Istruzioni Collocare le lasagne congelate (precotte) per il senso della lunghezza al centro del piatto. Riscaldare incoperchiato. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Patate in besciamella (congelate)	400 g	MEDIO	5½-6½
	Istruzioni Collocare le patate in besciamella (precotte) per il senso della lunghezza al centro del piatto. Riscaldare incoperchiato. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Patate stufate (precotte e congelate)	500 (2 x 250)	ALTO	5-6
	Istruzioni Forare la pellicola protettiva e disporre le patate su un piatto piano in ceramica. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

Riscaldamento di zuppe e stufati

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Zuppa (congelata)	250 g	ALTO	3-3½
	Istruzioni Versare in una fondina di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Stufato (congelato)	250 g 500 g	MEDIO	4-4½ 5½-6
	Istruzioni Versare in una fondina o in una pirofila di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Fagioli stufati (in lattina)	350 g	MEDIO	3½-4
	Istruzioni Versare in una fondina o in una pirofila di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Zuppa (surgelata)	1000 g	ALTO	20-22
	Istruzioni Versare in un piatto in pirex con il coperchio. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

Colazione

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella come linee guida alla cottura.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Pancetta (congelata)	2 fette (20 g)	ALTO	circa 1½
	Istruzioni Collocare le fette di pancetta su un piatto piano di ceramica rivestito di carta da forno. Lasciare riposare per 1 minuto.		
Uova strapazzate	2 uova	LO	circa 2½
	Istruzioni Battere le uova, aggiungere sale e 2 cucchiaini di latte. Mettere il tutto in una fondina di ceramica. Mescolare più volte durante la cottura. Lasciare riposare per 1 minuto.		
Fagioli cotti (in lattina)	250 g	MEDIO	2½-3½
	Istruzioni Collocare i fagioli in una fondina di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		

Riscaldamento di spuntini/snack

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Cheeseburger (congelato)	150 g (1 pezzo)	ALTO	1-1½
	Istruzioni Collocare il panino su un piatto di ceramica rivestito di carta da forno. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Cheeseburger (surgelato)	150 g (1 pezzo)	LO	3-3½
	Istruzioni Collocare il panino su un piatto di ceramica rivestito di carta da forno. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Hot Dog (congelato)	125 g (1 pezzo)	MEDIO	1½
	Istruzioni Collocare il panino su un piatto di ceramica rivestito di carta da forno. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pizza a tranci (congelata)	100 g	LO	1½-2
	Istruzioni Collocare i tranci di pizza su un piatto di ceramica rivestito di carta da cucina. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Involtini di carne e verdura (congelati)	200 g	MEDIO	2-2½
	Istruzioni Collocare gli alimenti (involtini di pasta ripieni) su un piatto di ceramica rivestito di carta da cucina. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Quiche/ Torta salata (congelata)	150 g	MEDIO	2-2½
	Istruzioni Collocare la quiche su un piatto di ceramica rivestito di carta da forno. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Croissant	60 g (2 pezzi)	MEDIO	½-1
	Istruzioni Collocare i croissant su un piatto di ceramica rivestito di carta da forno. Servire i croissant ancora caldi.		

Scongelamento e cottura di dessert

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella come linee guida alla cottura.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Frutti di bosco in salsa	250 g	MEDIO	6-6½
	Istruzioni Collocare la frutta in un recipiente in pyrex con coperchio. Riscaldare incoperchiato. Mescolare una volta durante il tempo di riposo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Gnocchi di pasta lievitata con ripieno di marmellata	300 g (2 pezzi)	MEDIO	4½-5
	Istruzioni Collocare gli gnocchi surgelati (precotti) uno di fianco all'altro in un recipiente in pyrex con coperchio. Inumidire la parte superiore di ognuno con una spennellata di acqua fredda. Cuocere incoperchiato. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

Scongelamento di pane e torte

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella come linee guida alla cottura.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Baguette	150 g (1 pezzo)	SCONGELAMENTO	circa ½
	Istruzioni In forno, disporre la baguette nel senso della lunghezza su un foglio di carta da forno. Lasciare riposare per 3-5 minuti.		
Panini	50 g (4 pezzi)	SCONGELAMENTO	circa 3
	Istruzioni In forno, disporre i panini uno di fianco all'altro su un foglio di carta da forno. Lasciare riposare per 3-5 minuti.		
Torta di frutta	120 g (1 pezzo)	SCONGELAMENTO	3-3½
	Istruzioni Collocare il dolce su un piatto di ceramica. Lasciare riposare per 5-10 minuti.		
Rotolo alla crema	100 g (1 pezzo)	SCONGELAMENTO	circa 1
	Istruzioni Collocare il dolce su un piatto di ceramica. Sistemare il piatto al centro della piastra girevole. Lasciare riposare finché la crema sarà completamente scongelata. Lasciare riposare per 10-20 minuti.		

risoluzione dei problemi e codici di errore

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Ciò è normale.

- Formazione di condensa all'interno del forno.
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.

Il forno non si accende quando si preme il tasto START/+30s.

- Lo sportello è chiuso bene?

Il cibo non si cuoce.

- E' stato impostato correttamente il timer ed è stato premuto il tasto **START/+30s**?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

Il cibo è cotto troppo o troppo poco.

- E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
- E' stato scelto il livello di potenza appropriato?

La luce interna non funziona.

- Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva.

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Ciò è normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.
- Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, è necessario reimpostare il display. Per risolvere il problema, scollegare e ricollegare la spina alla presa elettrica. Reimpostare l'ora.

Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici).

- E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
- Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
- Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?

All'avvio, il forno emette fumo e cattivo odore.

- Si tratta di una condizione temporanea causata dal riscaldamento dei nuovi componenti. Fumo e cattivi odori spariranno completamente dopo 10 minuti di funzionamento.
Per eliminare l'odore più rapidamente, attivare il microonde collocando scorza di succo di limone all'interno del forno.

✍ Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.

In questo caso, è necessario avere sotto mano le seguenti informazioni;

- Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno
- Dettagli sulla garanzia
- Una chiara descrizione del problema


Quindi contattare il rivenditore di zona o l'assistenza postvendita SAMSUNG.

CODICI DI ERRORE

Voci di errore	Codice	Segnale acustico di errore	Causa
Errore Frequenza alimentazione (50/60 Hz)	E1	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	L'alimentazione è diversa da 50 Hz.
	Soluzione Scollegare la spina dalla presa elettrica e verificare che la tensione sia 50 Hz. Collegare la spina a una fonte di alimentazione a 50 Hz per verificare se il codice "E1" appare di nuovo. Se il codice di errore appare nuovamente sul display anche con una fonte di alimentazione corretta, contattare il più vicino centro di assistenza.		
Errore Termistore aperto	E21	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	Il sensore del termistore, che rileva la temperatura all'interno del forno, non funziona in modo adeguato. (Sensore termistore aperto)
	Soluzione Scollegare la spina di alimentazione e attendere per oltre 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.		

Voci di errore	Codice	Segnale acustico di errore	Causa
Errore Cortocircuito termistore	E22	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	Il sensore del termistore, che rileva la temperatura all'interno del forno, non funziona in modo adeguato. (Sensore termistore in cortocircuito)
	Soluzione Scollegare la spina di alimentazione e attendere per oltre 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.		
Errore Temperatura scarico aria troppo elevata	E3	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	La cavità del forno può scaldarsi eccessivamente se l'unità viene fatta funzionare a vuoto o con una quantità di cibo troppo esigua, o in caso di ostruzione del filtro dell'aria o dello scarico dell'aria sul retro del forno.
	Soluzione Aprire lo sportello del forno e verificare se 1) il forno è stato fatto funzionare a vuoto o con una quantità di cibo troppo esigua, 2) il filtro dell'aria è collocato in una posizione errata, o 3) lo scarico dell'aria è ostruito. Far raffreddare il forno (per circa 30 min) a temperatura normale. La temperatura del forno è tornata a livelli normali se il codice di errore "E3" scompare e "ON" appare nuovamente sul display. Scollegare la spina di alimentazione, rimuovere l'ostruzione dalle aperture di ventilazione, lasciare raffreddare sufficientemente il forno (per circa 30 min), ricollegare la spina di alimentazione e verificare se il codice di errore si ripresenta. Se il sintomo persiste anche se la temperatura del forno è tornata a un livello normale, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.		
Errore Alimentazione HVT-I	E41	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	La circuiteria del forno non funziona in modo adeguato.
	Soluzione Scollegare la spina di alimentazione e attendere 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione e verificare se il codice di errore "E41" appare di nuovo. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.		

Voci di errore	Codice	Segnale acustico di errore	Causa
Errore Alimentazione HVT-II	E42	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	La circuiteria del forno non funziona in modo adeguato.
	Soluzione Scollegare la spina di alimentazione e attendere 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione e verificare se il codice di errore "E42" appare di nuovo. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.		
Errore EEPROM	E5	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	La memoria IC (IC EEPROM) non funziona correttamente. In questo caso, ad eccezione della memoria le altre funzioni non presentano problemi. (E' possibile far funzionare il forno manualmente.)
	Soluzione Premere il tasto ANNULLA una o più volte e provare ad avviare una modalità di riscaldamento memorizzata. Se la visualizzazione del codice di errore "E5" persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.		

 Per altri codici non riportati in questa sezione, oppure se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.

specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche di progettazione e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	CM1089/CM1089*
Sorgente di alimentazione	230 V - 50 Hz
Consumo elettrico Microonde	1600 W, 7 A
Potenza generata	230 V: 1050 W (IEC-705) (4 livelli di potenza incluso scongelamento)
Frequenza operativa	2450 MHz
Metodo di raffreddamento	Ventola di raffreddamento
Dimensioni (L x A x P)	Esterne
	Cavità del forno
Volume	26 litri
Peso	netto
	Lordo

DOMANDE O COMMENTI?

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



DE68-03310E-03

Magnetronoven

(COMMERCIEEL)

Gebruiksaanwijzing en kooktips

Houd er rekening mee dat servicebezoeken voor uitleg over het product, herstel van onjuiste installatie of het uitvoeren van normale schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de Samsung-garantie vallen.

CM1089/CM1089*

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product.

SAMSUNG

inhoud

Veiligheidsinformatie	2
Korte aanwijzingen voor direct gebruik	11
Eigenschappen van de oven	12
Oven	12
Bedieningspaneel	12
Gebruik van de oven	13
Controleren of de oven goed werkt.....	13
Bereiden/opwarmen	13
De toetsen start en +30s gebruiken.....	13
De toets stoppen/annuleren gebruiken	14
Bereidingstijd en vermogensniveau instellen	14
Vermogensniveaus	14
De ontdooitoets gebruiken	15
Het geheugen programmeren.....	15
De controletoes gebruiken.....	16
De gebruiksteller voor het geheugen resetten	17
Het geluid instellen	17
De toets voor dubbele hoeveelheid gebruiken.....	18
Richtlijnen voor kookmaterialen	18
Kooktips	19
Problemen oplossen en foutcodes	21
Problemen oplossen.....	21
Foutcodes	22
Technische specificaties	23

veiligheidsinformatie

OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte onderdelen en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN



WAARSCHUWING

Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of de overlijden**.



LET OP

Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **licht persoonlijk letsel of schade aan eigendommen**.



Waarschuwing; brandgevaar



Waarschuwing; heet oppervlak



Waarschuwing; elektriciteit



Waarschuwing; explosief materiaal



NIET proberen.



NIET aanraken.



NIET demonteren.



Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.



Trek de stekker uit het stopcontact.



Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.



Neem contact op met het servicecentrum.



Opmerking



Belangrijk

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.

⚠ WAARSCHUWING (alleen voor de magnetronfunctie)

WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.

WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

WAARSCHUWING: laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

WAARSCHUWING: dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij acht jaar of ouder zijn en er toezicht op ze wordt gehouden.

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand.

Als er rook uit de magnetronoven komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

<input checked="" type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.
<input checked="" type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
<input type="checkbox"/>	Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.
<input checked="" type="checkbox"/>	U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.
<input type="checkbox"/>	Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
<input type="checkbox"/>	Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen.

<input checked="" type="checkbox"/>	Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
<input checked="" type="checkbox"/>	Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
<input type="checkbox"/>	Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
<input type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: vloeistoffen of andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
<input type="checkbox"/>	Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.
<input checked="" type="checkbox"/>	Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.

<input checked="" type="checkbox"/>	Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze gedurende 10 minuten werken met water.
<input checked="" type="checkbox"/>	Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
<input checked="" type="checkbox"/>	De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.
<input type="checkbox"/>	De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.

**⚠ WAARSCHUWING
(alleen voor de ovenfunctie) - optioneel**

<input type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.
<input checked="" type="checkbox"/>	Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
<input type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

<input type="checkbox"/>	Gebruik geen stoomreiniger.
<input type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.
<input checked="" type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
<input type="checkbox"/>	Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.
<input type="checkbox"/>	De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
<input type="checkbox"/>	Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

★	dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.
☒	Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
☒	Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Dit product is Groep 2 Klasse A ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en boogglasapparatuur. Klasse A-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in alle omgevingen anders dan woonomgevingen en in

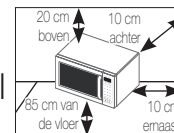
omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op een stroomnet met laag voltage dat is bestemd voor stroomvoorziening aan gebouwen die worden gebruikt voor woondoeleinden.

Waarschuwing: Klasse A-apparatuur is bedoeld voor gebruik in een industriële omgeving. In andere omgevingen kan het lastig zijn de elektromagnetische compatibiliteit te waarborgen, in verband met geleidings- en uitgestraalde storingssignalen.

DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.

1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.



2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de oven.
3. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien. (Alleen type model met draaiplateau)

4. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

- ☑ Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen. Sluit de oven voor de veiligheid aan op een correct geaard stopcontact.
- ☑ Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voor u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- Binnen- en buitenwanden
- Deur en afsluitstrippen
- Draaiplateau en loopring

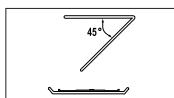
(alleen type model met draaiplateau)

- ☑ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.
 - ☑ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en drogen.
 2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant van de oven met een doekje met zeepsop. Afspoelen en drogen.
 3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap in de oven en verwarmt u deze tien minuten lang op maximaal vermogen.
 4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.
- ☑ **NOOIT** water in de ventilatieopeningen laten lopen. Gebruik **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- zich geen resten ophopen
- de deur goed sluit

 **Reinig** de binnenzijde van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat het apparaat eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45° omlaag te klappen.



(Uitsluitend model met zwenkverwarming)

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.

De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:


- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetrononderhoudsmonteur.


 **NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen.









Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

 Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.

Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

 Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

⚠ WAARSCHUWING					
	Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
	Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.	✓	✓	✓	✓
	Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓
	Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vette of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekage kan zijn of op een oneffen ondergrond.	✓	✓	✓	✓

	Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
	Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedingsterminals en contactpunten te verwijderen.	✓	✓	✓	✓
	Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
	In het geval van een gaslek (zoals propaangas en lpg) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✓	✓	✓	✓
	Kom niet met natte handen aan de stekker.	✓	✓	✓	✓
	Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✓	✓	✓	✓
	Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat terechtkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
	Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
	Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.	✓	✓		
	Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
	Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
	Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
	Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
	Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓

	Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.	✓	✓		
	Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
	Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
	Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcohol dampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
	Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.	✓	✓	✓	✓
	WAARSCHUWING: omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor EERSTE HULP opvolgen: <ul style="list-style-type: none"> • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond. 	✓	✓	✓	✓
	Leg de bakplaat of het rooster niet kort na gebruik in het water. Hierdoor zou de bakplaat of het rooster kunnen breken of worden beschadigd.				✓
	Gebruik de magnetronoven niet voor frituren, want de olietemperatuur kan niet worden geregeld. Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.	✓			✓

Nederlands - 9

! LET OP					
★	Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens. Gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
☐	Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓
★	Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
☐	Dompel de voedingskabel en stekker niet onder in water en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
☐	Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs wanneer de magnetron niet langer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm afgesloten flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten enzovoort.			✓	✓
☐	Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
	Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
★	Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting door en laat de vloeistof na verhitting ten minste 20 seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	

★	Ga tijdens het openen van de oven deur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓	
☐	Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch 30 minuten uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓			✓
★	Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✓		✓	
★	Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✓	✓	✓	

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGLVLEN (ALLEEN BIJ MAGNETRONFUNCTIE).

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

- Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.
- Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.
- Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de oven deur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
 - deur (gebogen)
 - scharnieren (los of gebroken)
 - de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken
- De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Samsung brengt reparatiekosten in rekening voor het vervangen van een onderdeel of het repareren van een cosmetisch defect als de beschadiging van het apparaat en/of beschadiging of verlies van het onderdeel is veroorzaakt door de klant. Onderdelen die hieronder vallen zijn onder andere:

- (a) Een gedeukte bekraste of defecte deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.
 - (b) Een kapotte of ontbrekende lade, geleiderol, koppeling of rooster.
- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
 - Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
 - Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De magnetronoven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
 - Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

korte aanwijzingen voor direct gebruik

Als u een gerecht wilt bereiden.

	<ol style="list-style-type: none"> Zet het gerecht in de oven. Stel het vermogen in door een of meer keren op de toets Vermogen te drukken. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> Selecteer de bereidingstijd door op de Cijfertoetsen te drukken (Max.: 30 min.).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> Druk op de toets Start. Resultaat: De bereiding begint. De oven laat vier keer een pieptoon horen wanneer de bereidingstijd is verstreken. 												

Als u voedsel wilt ontdooien.

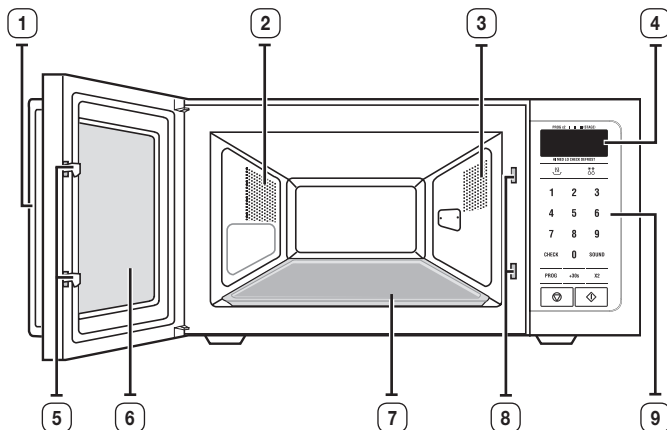
	<ol style="list-style-type: none"> Zet het bevroren gerecht in de oven. Druk op de toets Ontdooien. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> Selecteer de bereidingstijd door op de Cijfertoetsen te drukken (Max.: 30 min.).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> Druk op de toets Start. Resultaat: De bereiding begint. De oven laat vier keer een pieptoon horen wanneer de bereidingstijd is verstreken. 												

Als u de bereidingstijd wilt wijzigen.

	<p>Laat het gerecht in de oven staan. Druk een of meer keren op +30s voor elke 30 seconden extra die u wilt toevoegen.</p>
--	---

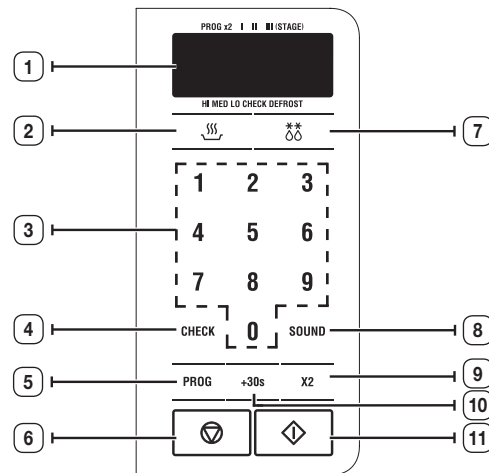
eigenschappen van de oven

OVEN



- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 1. GREEP | 6. DEUR |
| 2. VENTILATIEOPENINGEN | 7. KERAMISCHE PLAAT |
| 3. OVENLAMP | 8. VERGREDELINGSOPENINGEN |
| 4. DISPLAY | 9. BEDIENINGSPANEEL |
| 5. VERGREDELINGSPALLEN | |

BEDIENINGSPANEEL



- | | |
|----------------------------|------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. ONTDOOITOETS |
| 2. VERMOGENSTOETS | 8. GELUIDSTOETS |
| 3. CIJFERTOETSEN | 9. DUBBELE HOEVEELHEID |
| 4. CONTROLETOETS | 10. TOETS +30s |
| 5. PROGRAMMATOETS | 11. START |
| 6. TOETS STOPPEN/ANNULEREN | |

gebruik van de oven

CONTROLLEREN OF DE OVEN GOED WERKT

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment controleren of de oven goed werkt.

Plaats eerst een kom water op de keramische plaat. Sluit vervolgens de deur.

	<p>1. Selecteer het vermogensniveau door een of meerdere keren op de toets Vermogen te drukken.</p>												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Selecteer de bereidingstijd door op de Cijfertoetsen te drukken (Max.: 30 min.). Druk op de toets Start. Resultaat: De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. De keramische plaat moet op zijn plaats liggen. Als niet het maximale vermogen is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

Automatische functie voor energiebesparing.

Wanneer u geen functie selecteert tijdens de installatie of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 10 minuten de display uitgeschakeld.


De ovenlamp wordt uitgeschakeld wanneer de deur gedurende 5 minuten is geopend.

BEREIDEN/OPWARMEN

In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.

Controleer **ALTIJD** de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.

Plaats het voedsel eerst in het midden van de keramische plaat. Sluit vervolgens de deur.

	<p>1. Selecteer het vermogensniveau door een of meerdere keren op de toets Vermogen te drukken.</p>												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Selecteer de bereidingstijd door op de Cijfertoetsen te drukken (Max.: 30 min.). Resultaat: Het ovenlampje gaat aan.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 **Nooit** de magnetron uitschakelen wanneer deze leeg is.

DE TOETSEN START EN +30S GEBRUIKEN

Deze toets biedt u een handige manier om bij het hoogste vermogensniveau de bereidingstijd met stappen van 30 seconden te verlengen.

	<p>1. Druk eenmaal op de toets +30s voor elke 30 sec. Druk op de Start-toets. Druk bijvoorbeeld tweemaal op de toets +30s voor een minuut. De tijd wordt weergegeven. Druk op de toets Start.</p>
	<p>2. U kunt tijd toevoegen aan een programma dat bezig is door eenmaal op de toets +30s te drukken voor elke 30 sec. die u wilt toevoegen.</p>

DE TOETS STOPPEN/ANNULEREN GEBRUIKEN

Met de toets **Stoppen/Annuleren** kunt u de ingevoerde instructies wissen. Daarnaast kunt u met deze toets de bereidingscyclus van de oven onderbreken zodat u het voedsel kunt controleren.

	1. Als u de oven tijdens de bereiding tijdelijk wilt stoppen, drukt één keer op de toets Stoppen/Annuleren .
	2. Druk op de Start -toets.



 Wanneer u een onjuiste instelling opgeeft, kunt u deze corrigeren door één keer op de toets **Stoppen/Annuleren** te drukken en vervolgens de juiste instelling opgeven.

 Als u de bereidingsinstelling wilt annuleren tijdens de bereiding, drukt u tweemaal op de toets **Stoppen/Annuleren**.

BEREIDINGSTIJD EN VERMOGENSNIVEAU INSTELLEN

BEREIDING IN ÉÉN FASE

U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken om even naar het voedsel te kijken.





	1. Druk op de toets Vermogen om het vermogen te selecteren. Door herhaaldelijk op de toets Vermogen te drukken, kunt u het vermogensniveau HI (HOOG), MED (MIDDEL) of LO (LAAG) selecteren.
	2. Gebruik de Cijfertoetsen om de bereidingstijd op te geven. U kunt een tijd instellen van één seconde tot 30 minuten. Als u een tijd van meer dan één minuut opgeeft, geeft u ook de seconden op. Als u bijvoorbeeld een tijd van 10 minuten wilt instellen, voert u 1, 0, 0, 0 . 
	3. Druk op de toets Start om de bereiding te starten.

 De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min. Als u een bereidingstijd van meer dan 30 minuten opgeeft, wordt op de display "E3" weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/Annuleren** en herhaalt u de stappen.



BEREIDING IN MEERDERE FASEN

U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken om even naar het voedsel te kijken.

	1. Druk op de toets Vermogen om het vermogen te selecteren. Door herhaaldelijk op de toets Vermogen te drukken, kunt u het vermogensniveau HI (HOOG), MED (MIDDEL) of LO (LAAG) selecteren.
	2. Gebruik de Cijfertoetsen om de bereidingstijd op te geven. U kunt een tijd instellen van één seconde tot 30 minuten. Als u een tijd van meer dan één minuut opgeeft, geeft u ook de seconden op. Als u bijvoorbeeld een tijd van 10 minuten wilt instellen, voert u 1, 0, 0, 0 . 
	3. Herhaal stap 1 en 2 voor een tweede of derde bereidingsfase.
	4. Druk op de toets Start om de bereiding te starten.

VERMOGENSNIVEAUS

U kunt kiezen uit de onderstaande vermogensniveaus.

Vermogensniveau	Percentage	Uitvoer
HOOG (HI)	100 %	1050 W
MIDDEL (MED)	70 %	735 W
LAAG (LO)	50 %	525 W
ONTDOOIEN	30 %	315 W

 Als u een hoger vermogensniveau selecteert, moet u een kortere bereidingstijd instellen.

 Als u een lager vermogensniveau selecteert, moet u een langere bereidingstijd instellen.

 De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min. Als u een bereidingstijd van meer dan 30 minuten opgeeft, wordt op de display "E3" weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/Annuleren** en herhaalt u de stappen.


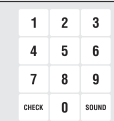



DE ONTDOOITOETS GEBRUIKEN

De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Plaats eerst het bevroren gerecht midden op de keramische plaat en sluit de deur.








	1. Druk op de toets Ontdooien .
	2. Druk op de Cijfertoetsen om de ontdooitijd in te stellen. U kunt een tijd van één seconde tot 30 minuten opgeven.
	3. Druk op de start -toets.

 De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min. Als u een bereidingstijd van meer dan 30 minuten opgeeft, wordt op de display "E3" weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/Annuleren** en herhaalt u de stappen.



HET GEHEUGEN PROGRAMMEREN

BEREIDING IN ÉÉN FASE

	1. Wanneer u op de toets PROG drukt, schakelt de oven naar de modus Programma. De inhoud van de display wordt verwijderd. 
	2. Gebruik de Cijfertoetsen om een programmanummer (1 tot 20) op te geven. 
	3. Druk vervolgens op de toets Vermogen om het vermogen te selecteren. Door herhaaldelijk op de toets Vermogen te drukken, kunt u het vermogensniveau HI (HOOG), MED (MIDDEL) of LO (LAAG) selecteren.
	4. Gebruik de Cijfertoetsen om de bereidingstijd op te geven. U kunt een tijd van één seconde tot 30 minuten opgeven. Als u een tijd van meer dan één minuut opgeeft, geeft u ook de seconden op. Als u bijvoorbeeld een tijd van 10 minuten wilt instellen, voert u 1, 0, 0, 0 . 
	5. Druk op de toets PROG om het instellen van het geheugen te voltooien. Op de display wordt "0" weergegeven. 

 De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min. Als u een bereidingstijd van meer dan 30 minuten opgeeft, wordt op de display "E3" weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/Annuleren** en herhaalt u de stappen.



BEREIDING IN MEERDERE FASEN

PROG	<p>1. Wanneer u op de toets PROG drukt, schakelt de oven naar de modus Programma. De inhoud van de display wordt verwijderd.</p> 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Gebruik de Cijferstoetsen om een programmanummer (1 tot 20) op te geven.</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>3. Druk vervolgens op de toets Vermogen om het vermogen in te stellen. Door meerdere keren op de toets Vermogen te drukken, kunt u het vermogen instellen - HI (Hoog), MED (Middel) of LO (Laag).</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>4. Gebruik de Cijferstoetsen om de bereidingstijd op te geven. U kunt een tijd van één seconde tot 30 minuten opgeven. Als u een tijd van meer dan één minuut opgeeft, geeft u ook de seconden op. Als u bijvoorbeeld een tijd van 10 minuten wilt instellen, voert u 1, 0, 0, 0.</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>5. Herhaal stap 3 en 4 voor een tweede of derde bereidingsfase.</p>												
PROG	<p>6. Druk op de toets PROG om het instellen van het geheugen te voltooien. Op de display wordt "0" weergegeven.</p> 												

-  De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min. Als u een bereidingstijd van meer dan 30 minuten opgeeft, wordt op de display "E3" weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/Annuleren** en herhaalt u de stappen.

E3



GEHEUGENPROGRAMMA'S GEBRUIKEN

Druk op de **Cijferstoetsen** om een geheugenfunctie van 1 tot 20 te selecteren die door de gebruiker is geprogrammeerd (zie Het geheugen programmeren).
Druk op de toets **Start**.

-  Als **ONTDOOIEN** is opgenomen in de **BEREIDING MET MEERDERE FASEN**, wordt deze functie als eerste uitgevoerd.
-  Als u het programma wilt wijzigen, stelt u simpelweg **GEHEUGENPROGRAMMA'S** opnieuw in.




DE CONTROLETOETS GEBRUIKEN


De bereidingstijd en het vermogensniveau in elk geheugenprogramma controleren.

CHECK	<p>1. Wis alle instellingen door op de toets Stoppen/Annuleren te drukken. Druk op de toets Check (Controle) om naar de controlemodus te schakelen.</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Voer met de Cijferstoetsen het programmanummer in van 1 tot 20. Als u bijvoorbeeld op "5" drukt voor geheugenprogramma 5 met het vermogensniveau HI (HOOG), wordt een bereiding in één fase en een bereidingstijd van 6 minuten en 30 seconden, 6:30, ingesteld. Eerst wordt "5" weergegeven. Dit verandert echter in</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. Na één seconde wordt de display automatisch gewist. Als u nog andere geheugenprogramma's wilt controleren, geeft u eenvoudigweg de geheugenprogrammanummers op.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Druk op de toets Stoppen/Annuleren om de controlemodus te verlaten.</p>												



De gebruiksteller voor elk geheugenprogramma aflezen

CHECK	<p>1. Wis alle instellingen door op de toets Stoppen/Annuleren te drukken. Druk op de toets Check (Controle) om naar de controlemodus te schakelen.</p>												
 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Druk op de toets Start en druk vervolgens op een Cijfertoets (1 tot 20) zodat voor het desbetreffende geheugenprogramma wordt weergegeven hoeveel keer het programma is gebruikt. Dit wordt weergegeven in eenheden van 10. Als geheugenprogramma 5 bijvoorbeeld 100 keer is gebruikt, wordt op de display "10" weergegeven.</p> <p style="text-align: center;"></p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. Na één seconde wordt de display automatisch gewist. Als u nog andere geheugenprogramma's wilt controleren, geeft u eenvoudigweg de geheugenprogramma's nummers op.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Druk op de toets Stoppen/Annuleren om de controlemodus te verlaten.</p>												




 Aangezien op de display eenheden van 10 worden weergegeven, is de waarde voor de gebruiksteller altijd bij benadering is. Telkens wanneer een geheugenprogramma 10 keer is gebruikt, wordt de gebruiksteller met één verhoogd.

 Als de gebruikersteller bijvoorbeeld op 90-99 staat, wordt "9" weergegeven. De "9" verandert in "10" bij de 100 e keer dat het programma wordt gebruikt. De gebruiksteller is beperkt tot 99990. Zodra dat aantal wordt overschreden, wordt de gebruiksteller automatisch gewist en begint deze weer bij "0".

DE GEBRUIKSTELLER VOOR HET GEHEUGEN RESETTEN

	<p>1. Wis alle instellingen door op de toets Stoppen/annuleren te drukken. Op de display wordt ":0" weergegeven.</p> <p style="text-align: center;"></p>
	<p>2. Houd het cijfer "0" ingedrukt en druk op de toets Ontdooien. De magnetronoven geeft een geluidssignaal weer ter bevestiging van de resetbewerking. Als u de cijfers wist, wordt op de display "0" weergegeven.</p> <p style="text-align: center;"></p>
	<p>3. Druk op de toets Stoppen/Annuleren om de resetmodus te verlaten.</p>


HET GELUID INSTELLEN

SOUND	<p>1. Druk op de toets Sound (Geluid) om het volumeniveau aan te passen. Het standaardvolumeniveau is "LO (LAAG)". Door herhaaldelijk op de toets Sound (Geluid) te drukken, kunt u achtereenvolgens de volgende volumeniveaus selecteren: MED (MIDDEL), HI (HOOG), OFF (UIT), LO (LAAG).</p> <p style="text-align: center;"></p>										
	<p>2. Druk de Start-toets om de modus Geluid af te sluiten. Op de display wordt ":0" weergegeven.</p> <p style="text-align: center;"></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Indicator</th> <th>Sound (geluid)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HI (HOOG)</td> <td>Luid</td> </tr> <tr> <td>MED (MIDDEL)</td> <td>Gemiddeld</td> </tr> <tr> <td>LO (LAAG)</td> <td>Laag</td> </tr> <tr> <td>Leeg</td> <td>Uit</td> </tr> </tbody> </table>	Indicator	Sound (geluid)	HI (HOOG)	Luid	MED (MIDDEL)	Gemiddeld	LO (LAAG)	Laag	Leeg	Uit
Indicator	Sound (geluid)										
HI (HOOG)	Luid										
MED (MIDDEL)	Gemiddeld										
LO (LAAG)	Laag										
Leeg	Uit										



DE TOETS VOOR DUBBELE HOEVEELHEID GEBRUIKEN

X2	<p>1. Druk op de toets Dubbele hoeveelheid.</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Voer met de Cijfertoetsen het geheugenprogrammanummer tussen 1 en 20 in. Als u bijvoorbeeld de toets "5" indrukt voor Geheugenprogramma 5, correspondeert dit met het vermogensniveau HI (HOOG), een bereiding in één fase en een bereidingstijd van 6 minuten en 30 seconden, 6:30.</p> <p style="text-align: center;">5</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>3. De bereidingstijd voor het Geheugenprogramma wordt verdubbeld, in dit geval wordt de bereidingstijd 13 minuten.</p> <p style="text-align: center;">13:00</p> <p>(6:30 x 2 = 13)</p>												

-  De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min. Als door verdubbeling van de ingestelde tijd de maximale toegestane bereidingstijd wordt overschreden, wordt op de display "E3" weergegeven en drukt u vervolgens op de toets **Stoppen/Annuleren**.

E3

richtlijnen voor kookmaterialen

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal.

Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.

In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ X	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
<ul style="list-style-type: none"> • Polystyreen bекers 	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
<ul style="list-style-type: none"> • Papieren zakken en kranten 	X	Kunnen vlam vatten.
<ul style="list-style-type: none"> • Kringlooppapier en metalen garneringen 	X	Kan vonken veroorzaken.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Opbergdozen	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ : Aanbevolen ✓ ✗ : Wees voorzichtig ✗ : Onveilig

kooktips

Gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 gr.	MIDDEL	6½-7
	Instructies Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afgedekt opwarmen. 3 minuten laten staan.		
Kipcurry met rijst (diepvries)	300 gr.	MIDDEL	4½-5½
	Instructies Leg de twee gekoelde bestanddelen (bijvoorbeeld rijst en curry) waaruit de maaltijd bestaat op een keramische schotel. Afgedekt opwarmen. 3 minuten laten staan.		
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	HOOG	4-5
	Instructies De pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een diep keramisch bord leggen. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen roeren. 3 minuten laten staan.		
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	MIDDEL	4½-5½
	Instructies De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen af toe roeren. 3 minuten laten staan.		
Lasagne (gekoeld)	400 gr.	HOOG	4½-5½
	Instructies Plaats de gekoelde lasagne (voorgekookt product) in de breedte op het midden van het plateau. Afgedekt opwarmen. 3 minuten laten staan.		
Bechamelaardappelen (gekoeld)	400 gr.	MIDDEL	5½-6½
	Instructies Plaats de bechamelaardappelen (voorgekookt product) in de breedte op het midden van het plateau. Afgedekt opwarmen. 3 minuten laten staan.		
Aardappelen in de schil (kant-en-klaar en gekoeld)	500 (2 x 250)	HOOG	5-6
	Instructies Prik gaatjes in de folie en leg de aardappelen op een plat keramisch bord. 2-3 minuten laten staan.		

Soep en stoofpot opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Soep (gekoeld)	250 gr.	HOOG	3-3½
	Instructies Gebruik een diep keramisch bord. Afgedekt opwarmen. Doorroeren tijdens het opwarmen. 2-3 minuten laten staan.		
Stoofschotel (gekoeld)	250 gr. 500 gr.	MIDDEL	4-4½ 5½-6
	Instructies Gebruik een diep keramisch bord of een keramische schaal. Afgedekt opwarmen. Doorroeren tijdens het opwarmen. 2-3 minuten laten staan.		
Bonenschotel (uit blik)	350 gr.	MIDDEL	3½-4
	Instructies Gebruik een diep keramisch bord of een keramische schaal. Afgedekt opwarmen. Doorroeren tijdens het opwarmen. 2-3 minuten laten staan.		
Soep (diepvries)	1000 gr.	HOOG	20-22
	Instructies Gebruik een overvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt opwarmen. Doorroeren tijdens het opwarmen. 2-3 minuten laten staan.		

Ontbijt maken

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Bacon (gekoeld)	2 plakjes (20 gr.)	HOOG	ca. 1½
	Instructies Leg de plakjes bacon op een stuk bakpapier op een plat keramisch bord. 1 minuut laten staan.		
Roerei	2 eieren	LO	ca. 2½
	Instructies Kluts de eieren, voeg twee eetlepels melk toe en giet dit in een diep keramisch bord. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. 1 minuten laten staan.		
Bonen in tomatensaus (uit blik)	250 gr.	MIDDEL	2½-3½
	Instructies Giet de bonen in een diep keramisch bord. Afgedekt opwarmen. Doorroeren tijdens het opwarmen. 1-2 minuten laten staan.		

Snacks opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Cheeseburger (gekoeld)	150 gr. (1 stuks)	HOOG	1-1½
	Instructies Leg de burger op een stuk bakpapier op een keramisch bord. 2-3 minuten laten staan.		
Cheeseburger (diepvries)	150 gr. (1 stuks)	LO	3-3½
	Instructies Leg de burger op een stuk bakpapier op een keramisch bord. 2-3 minuten laten staan.		
Hot Dog (gekoeld)	125 gr. (1 stuks)	MIDDEL	1½
	Instructies Leg de hotdog op een stuk bakpapier op een keramisch bord. 2-3 minuten laten staan.		
Pizzapunt (gekoeld)	100 gr.	LO	1½-2
	Instructies Leg de pizzapunt op een stuk bakpapier op een keramisch bord. 1-2 minuten laten staan.		
Wrap met vlees en groenten (gekoeld)	200 gr.	MIDDEL	2-2½
	Instructies Leg de gekoelde wrap (gevulde deegwaar) op een stuk bakpapier op een keramisch bord. 1-2 minuten laten staan.		
Quiche/hartige taart (gekoeld)	150 gr.	MIDDEL	2-2½
	Instructies Leg de quiche op een stuk bakpapier op een keramisch bord. 2-3 minuten laten staan.		
Croissants	60 gr. (2 stuks)	MIDDEL	½-1
	Instructies Leg de croissants op een stuk bakpapier op een keramisch bord. Serveer de croissants meteen nadat ze zijn opgewarmd.		

Nagerechten ontdooien en bereiden

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Bessen in saus	250 gr.	MIDDEL	6-6½
	Instructies Leg het bevroren fruit in een ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt opwarmen. Tijdens de nagaartijd tijd één keer doorroeren. 2-3 minuten laten staan.		
Knoedels met jamvulling	300 gr. (2 stuks)	MIDDEL	4½-5
	Instructies Leg de bevroren knoedels (voorgekookt) naast elkaar in een ovenvaste glazen schaal met deksel. Bevochtig de bovenkant van de knoedels met koud water. Afdekken. 2-3 minuten laten staan.		

Brood en cake ontdooien

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Baguettes	150 gr. (1 stuks)	ONTDOOIEN	ca. ½
	Instructies Leg de baguette in de breedte op een stuk bakpapier in de oven. 3-5 minuten laten staan.		
Broodjes	50 gr. (4 stuks)	ONTDOOIEN	ca. 3
	Instructies Leg de broodjes in de breedte op een stuk bakpapier in de oven. 3-5 minuten laten staan.		
Vruchtencake	120 gr. (1 stuks)	ONTDOOIEN	3-3½
	Instructies Leg het stuk cake op een keramisch bord. 5-10 minuten laten staan.		
Slagroomcake	100 gr. (1 stuks)	ONTDOOIEN	ca. 1
	Instructies Leg het stuk cake op een keramisch bord. Plaats het bord midden op het draaiplateau. Laten staan totdat de slagroom helemaal is ontdooid. 10-20 minuten laten staan.		

problemen oplossen en foutcodes

PROBLEMEN OPLOSSEN

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Dit is normaal.

- Condensvorming in de oven.
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing
- Lichtweerskaatsing rond de deur en de behuizing.
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

De oven start niet na het indrukken van de toets **START/+30s**.

- Is de deur goed gesloten?

Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de juiste tijd ingesteld en/of de toets **START/+30s** ingedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

De lamp werkt niet.

- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens het gebruik van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal. U kunt dit probleem verhelpen door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.
- Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt het display van de oven mogelijk gereset. U kunt dit probleem verhelpen door de stekker uit het stopcontact te halen en weer aan te sluiten. Stel de klok opnieuw in.

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

Rook en stank bij eerste gebruik.

- Dit is een tijdelijk verschijnsel bij een nieuw verwarmingselement. De rook en stank verdwijnen volledig na 10 minuten gebruik.
U kunt de stank sneller laten verdwijnen door partjes citroen of citroensap in de ovenruimte te gebruiken.

 Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats.

Zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
- Uw garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.

FOUTCODES

Foutitems	Code	Foutsignalen	Mogelijke oorzaak
Stroomfrequentiefout (50/60 Hz)	E1	Een lange piep van 2 seconden	Ander stroomfrequentie dan 50 Hz.
	Oplossing Trek de stekker uit het stopcontact en controleer of de stroomfrequentie 50 Hz. Steek de stekker in een stopcontact met een frequentie van 50 Hz en controleer of "E1" wordt weergegeven. Als de foutcode ook met de juiste stroomfrequentie wordt weergegeven, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.		
Fout thermistor open	E21	Een lange piep van 2 seconden	De thermistorsensor die de temperatuur van de ruimte binnen moet meten, werkt niet goed. (thermistorsensor open)
	Oplossing Haal de stekker uit het stopcontact en wacht meer dan 10 seconden. Sluit het snoer weer aan. Als de symptomen aanhouden, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.		

Foutitems	Code	Foutsignalen	Mogelijke oorzaak
Kortsluiting thermistor	E22	Een lange piep van 2 seconden	De thermistorsensor die de temperatuur van de ruimte binnen moet meten, werkt niet goed. (Kortsluiting thermistorsensor)
	Oplossing Haal de stekker uit het stopcontact en wacht meer dan 10 seconden. Sluit het snoer weer aan. Als de symptomen aanhouden, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.		
Fout Temperatuur uitlaatlucht te hoog	E3	Een lange piep van 2 seconden	De ovenruimte wordt te heet door overmatige werking zonder lading of een kleine lading of door verstoppend materiaal rond het luchtfilter of de luchtuitlaat achter in de oven.
	Oplossing Open de oven deur en controleer 1) of de oven werd gebruikt zonder lading of met een te kleine lading, 2) of het luchtfilter in een verkeerde positie is gezet of 3) dat er verstoppend materiaal rond de luchtuitlaat aanwezig is. Laat de oven afkoelen (ongeveer 30 min.) tot onder de normale temperatuur. De oven is terug op normaal wanneer de foutcode "E3" verdwijnt en "ON" weer wordt weergegeven op de display. Koppel de netsnoer los, verwijder het verstoppende materiaal rond de ventilatoropeningen, laat de oven voldoende afkoelen (ongeveer 30 min.), sluit het netsnoer weer aan en controleer of de foutcode weer wordt weergegeven. Als het symptoom aanhoudt zelfs als de oven voldoende is afgekoeld, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.		
Fout HVT-I vermogen	E41	Een lange piep van 2 seconden	Het circuit in de oven werkt niet goed.
	Oplossing Haal de stekker uit het stopcontact en wacht 10 seconden. Steek de stekker in een stopcontact en controleer of "E41" weer wordt weergegeven. Als de symptomen aanhouden, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.		

Foutitems	Code	Foutsignalen	Mogelijke oorzaak
Fout HVT-II vermogen	E42	Een lange piep van 2 seconden	Het circuit in de oven werkt niet goed.
	Oplossing Haal de stekker uit het stopcontact en wacht 10 seconden. Steek de stekker weer in een stopcontact en controleer of "E42" weer wordt weergegeven. Als de symptomen aanhouden, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.		
EEPROM-fout	E5	Een lange piep van 2 seconden	Geheugen IC (EEPROM IC) werkt niet goed. In dit geval werken de andere functies, behalve de geheugenfunctie, wel goed. (U kunt de oven handmatig bedienen.)
	Oplossing Druk een of meerdere keren op de toets ANNULEREN en probeer een geheugenopwarming te starten. Als foutcode "E5" aanhoudt, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.		

 Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG als de code hierboven niet wordt vermeld, of de aanbevolen oplossing het probleem niet verhelpt.

technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	CM1089/CM1089*
Stroombron	230 V - 50 Hz
Energieverbruik Magnetronfunctie	1600 W, 7 A
Uitgangsvermogen	230 V: 1050 W (IEC-705) (4 vermogensniveaus, inclusief ontdooi-stand)
Frequentie	2450 MHz
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D) Buitenzijde Ovenruimte	517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volume	26 liter
Gewicht Netto Bruto	17,5 kg 19,0 kg

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

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



DE68-03310E-03

Forno microondas

(COMERCIAL)

Manual de instruções e guia de confecção de alimentos

A garantia da Samsung NÃO abrange as chamadas de assistência para explicar o funcionamento do produto, corrigir uma instalação inadequada ou efectuar uma manutenção ou limpeza normal.

CM1089/CM1089*

imagine the possibilities

Obrigado por ter adquirido este produto Samsung.

SAMSUNG

índice

Informações de segurança	2
Manual de consulta rápida	11
Funções do forno	12
Forno.....	12
Painel de controlo.....	12
Utilização do forno	13
Verificar se o forno está a funcionar correctamente.....	13
Cozinhar/reaquecer	13
Utilização do botão Iniciar e +30s.....	13
Utilização do botão Parar/Cancelar.....	14
Programar o tempo de cozedura e o nível de potência	14
Níveis de potência	14
Utilização do botão Descongelação.....	15
Programação da memória	15
Utilizar o botão Verificar	16
Reiniciar o contador de ciclos do programa de memória	17
Programar o som.....	17
Utilizar o botão Quantidade dupla.....	18
Guia de utensílios de cozinha	18
Guia de confecção de alimentos	19
Resolução de problemas e código de erro	21
Resolução de problemas.....	21
Códigos de erro	22
Características técnicas	23

informações de segurança

UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno microondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno microondas:

- Precauções de segurança
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias úteis
- Sugestões culinárias

LEGENDA PARA SÍMBOLOS E ÍCONES



AVISO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte.**



ATENÇÃO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos à propriedade.**



Aviso; Perigo de incêndio



Aviso; Superfície quente



Aviso; Electricidade



Aviso; Material explosivo



NÃO tente fazer isto.



NÃO toque.



NÃO desmonte.



Siga as instruções de forma rigorosa.



Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada.



Certifique-se de que o aparelho tem ligação à terra para evitar choques eléctricos.



Contacte o centro de assistência para obter ajuda.



Nota



Importante

Português - 2

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.








Certifique-se de que estas precauções de segurança são sempre respeitadas.








Antes de utilizar o forno, assegure-se de que as instruções seguintes são respeitadas.

⚠ **AVISO (Apenas função de microondas)**

- ☐ **AVISO:** se a porta ou os respectivos vedantes estiverem danificados, não deve utilizar o forno microondas até este ter sido reparado por uma pessoa competente.
- ☐ **AVISO:** é perigoso que outra pessoa não qualificada efectue qualquer serviço ou operação de reparação que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia das microondas.
- ★ **AVISO:** só deve autorizar uma criança a utilizar o forno microondas sem supervisão se lhe der instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro e se ela compreender os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

- ★ **AVISO:** este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, excepto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.
- ★ Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas.
- ★ Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.
- ★ O forno microondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupa e o aquecimento de almofadas eléctricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio.

	Se detectar algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
	AVISO: quando se aquece uma bebida no microondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente.
	AVISO: deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.
	Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do microondas terminar.
	O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.
	Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.
	Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.

	Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
	As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
	Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.
	AVISO: os líquidos ou outros alimentos não podem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.
	Não limpe o aparelho com um jacto de água.
	Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.
	Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.

★	Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.
★	O forno microondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.
☒	O forno microondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada; o forno microondas não deve ser colocado num armário.

⚠ AVISO (Apenas função de forno) - Opcional	
☞	AVISO: quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.
★	O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.
☒	AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.
☒	Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

☒	AVISO: para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.
★	AVISO: o aparelho e as respectivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
☞	A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.
☞	A porta ou a superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.
☞	Mantenha o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
★	Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- ☐ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode resultar no quebrar do vidro.
- ☐ Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.

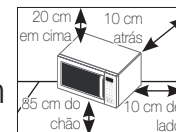
Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe A. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, electroerosão e equipamento de soldadura. O equipamento de Classe A é equipamento adequado para a utilização em todo o tipo de estabelecimentos, à excepção dos domésticos, e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

Aviso: o equipamento classe A é indicado para utilização num ambiente industrial. Poderá haver dificuldade em garantir a compatibilidade electromagnética noutros ambientes, devido a interferências por condução e por radiação.

INSTALAR O FORNO MICROONDAS

Coloque o forno numa superfície nivelada e plana a 85 cm acima do chão. A superfície deve ser forte o suficiente para aguentar com segurança o peso do forno.

1. Para permitir uma ventilação adequada, quando instalar o forno, deixe pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados e pelo menos 20 cm de espaço acima.



2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno.

3. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda livremente.
(Apenas para modelos com prato giratório)

4. Este forno microondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

☐ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos. Para sua segurança, ligue o cabo a uma tomada de CA adequada com ligação à terra.

Português - 6

- ☑ Não instale o forno microondas num local quente ou húmido, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o vedante da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno microondas pela primeira vez.

LIMPAR O FORNO MICROONDAS


Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno microondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- Superfícies interiores e exteriores
 - Porta e vedantes da porta
 - Prato giratório e anel de roletes
(Apenas para modelos com prato giratório)
- ☑ Certifique-se **SEMPRE** de que os vedantes da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.

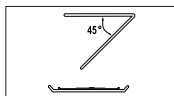
- ☑ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em possíveis situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxagúe e seque.
 2. Limpe todos os salpicos ou manchas das superfícies interiores do forno com um pano embebido em água e detergente. Enxagúe e seque.
 3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no forno e aqueça durante dez minutos na potência máxima.
 4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar loiça.
- ☑ **NÃO** molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos ou solventes químicos. Tenha muito cuidado ao limpar os vedantes da porta para garantir que nenhum pedaço:

- Fica acumulado
- Impede a porta de fechar correctamente

 **Limpe** a cavidade do forno microondas, imediatamente após cada utilização, com uma solução de detergente suave. No entanto, deixe-o arrefecer antes de o limpar para evitar ferimentos.

Quando limpar a parte superior do interior da cavidade, é conveniente rodar o aquecedor 45 ° para baixo e limpá-lo.



(Apenas para modelos com aquecedor oscilante)


GUARDAR E REPARAR O FORNO MICROONDAS

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o forno microondas.


Não deve utilizar o forno se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados:

- Dobradiças partidas
- Vedantes deteriorados
- Revestimento do forno amolgado ou deformado


Só um técnico qualificado de assistência a microondas deve efectuar as reparações







 **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

- Retire a ficha da tomada
- Contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

 Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

Motivo: o pó e a humidade podem afectar de forma adversa o funcionamento das peças do forno.

 Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o serviço de apoio ao cliente autorizado da Samsung mais próximo para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

⚠ AVISO					
	A modificação ou reparação do aparelho deve ser efectuada apenas por pessoal qualificado.	✓	✓	✓	✓
	Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes fechados na função de forno microondas.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não instale este aparelho próximo de um aquecedor, de materiais inflamáveis; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar directa ou onde possa haver fugas de gás; ou num local desnivelado.	✓	✓	✓	✓
	Este aparelho deve ser correctamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.	✓	✓	✓	✓
	Retire regularmente todas as substâncias estranhas, como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação.	✓	✓	✓	✓
	Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GPL, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação.	✓	✓	✓	✓
	Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo.	✓	✓	✓	✓
	Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o aparelho.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não coloque o forno sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Não utilize benzeno, diluente, álcool, limpeza a vapor, ou um sistema de limpeza a alta pressão para limpar o aparelho.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente são iguais às indicadas nas características técnicas do produto.	✓	✓		✓

<input type="checkbox"/>	Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize um bloco de tomadas, um cabo de extensão ou um transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Não pendure o cabo de alimentação num objecto metálico, nem insira o cabo de alimentação entre objectos ou atrás do forno.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Se a ficha ou o cabo de alimentação estiverem danificados, contacte o seu centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não verta, nem vaporize água directamente sobre o forno.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Não coloque objectos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre a superfície do forno.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Não guarde materiais inflamáveis no forno. Tenha especial cuidado quando aquecer pratos ou bebidas que contenham álcool, uma vez que os vapores do álcool podem entrar em contacto com uma parte quente do forno.	✓		✓	✓
	Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la ou ao fechá-la, já que podem embater na porta ou entalar os dedos na mesma.	✓	✓	✓	✓
	AVISO: o aquecimento de bebidas no microondas pode resultar numa ebulição eruptiva posterior, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do microondas. Para evitar esta situação, aguarde SEMPRE, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS: <ul style="list-style-type: none"> • Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos. • Cubra com uma ligadura limpa e seca. • Não aplique cremes, óleos nem loções. 	✓	✓	✓	✓

Português - 9

<input type="checkbox"/>	Não coloque o tabuleiro ou a grelha dentro de água pouco depois da confeção, pois pode quebrar ou danificar o tabuleiro ou a grelha.				✓
<input type="checkbox"/>	Não utilize o forno microondas para fritar, uma vez que não é possível controlar a temperatura do óleo. Tal poderá resultar numa fervura repentina do líquido quente.	✓			✓

⚠ ATENÇÃO					
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilize apenas utensílios adequados para fornos microondas. NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico. Motivo: podem provocar faíscas que podem danificar o forno.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não utilize o forno microondas para secar papel ou vestuário.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação do calor.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do microondas terminar. Também não deve aquecer garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente sai do forno. O forno também pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilize sempre luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.				✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.				✓
<input type="checkbox"/>	Não ligue o forno microondas quando este estiver vazio. O forno microondas desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das microondas na eventualidade de o forno microondas arrancar de forma accidental.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte "Instalar o forno microondas".)	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.	✓	✓	✓	

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A UMA ENERGIA DE MICROONDAS EXCESSIVA. (APENAS FUNÇÃO DE MICROONDAS)

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia das microondas.

- Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.
- NÃO coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem deixe que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.
- NÃO utilize o forno microondas se este estiver danificado, até ter sido reparado por um técnico de assistência a microondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
 - porta (empenada)
 - dobradiças da porta (partidas ou soltas)
 - vedantes das portas e superfícies isolantes
- O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a microondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

A Samsung cobrará uma taxa de reparação pela substituição de um acessório ou pela reparação de um defeito estético se o dano no aparelho e/ou dano ou perda do acessório tiver sido causado pelo cliente. Esta cláusula abrange os seguintes itens:

- (a) Painel de controlo, porta, pega ou painel exterior riscado, amolgado ou partido.
- (b) Tabuleiro, acoplador, grelha ou roletes partidos ou em falta.

- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis de ocorrer. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno microondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte o seu centro de assistência mais próximo ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.
- Este forno microondas foi concebido para aquecer alimentos. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas recheadas com grãos, pois tal pode causar queimaduras e incêndios. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do aparelho.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.



ELIMINAÇÃO CORRECTA DESTE PRODUTO (RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS)

(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

Esta marca – apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

manual de consulta rápida

Se pretende cozinhar alimentos.

	<ol style="list-style-type: none"> Coloque os alimentos no forno. Seleccione o nível de potência, carregando uma ou mais vezes no botão Nível de potência. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> Selecione o tempo de cozedura carregando nos botões Numéricos conforme necessário (Máx.: 30 min).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> Carregue no botão Iniciar. Resultado: inicia-se a cozedura. O forno apita quatro vezes quando a cozedura estiver concluída. 												

Se pretende descongelar alimentos.

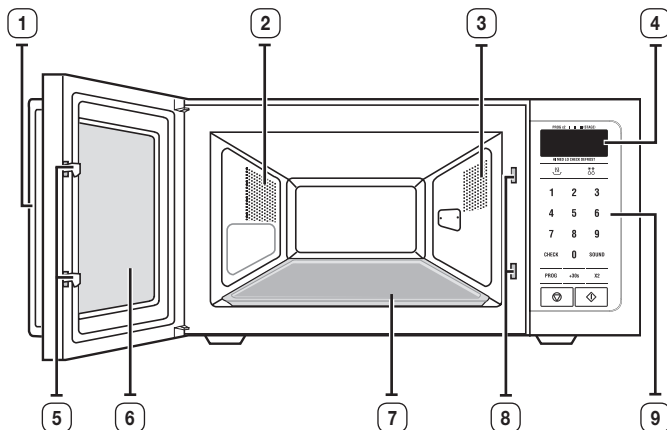
	<ol style="list-style-type: none"> Coloque os alimentos congelados no forno. Carregue no botão Descongelação. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> Selecione o tempo de cozedura carregando nos botões Numéricos conforme necessário (Máx.: 30 min).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> Carregue no botão Iniciar. Resultado: inicia-se a cozedura. O forno apita quatro vezes quando a cozedura estiver concluída. 												

Se pretende regular o tempo de cozedura.

	<p>Deixe os alimentos no forno. Carregue uma ou mais vezes no botão +30s para cada 30 segundos extra.</p>
--	--

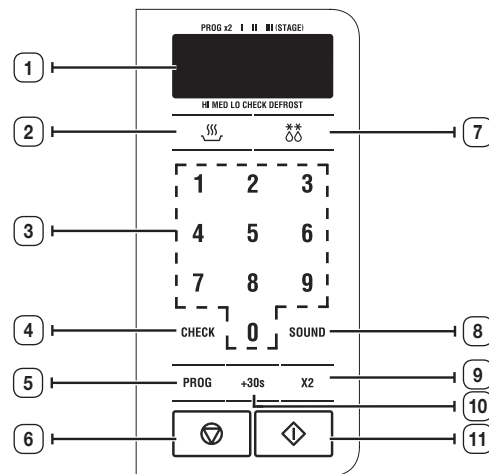
funções do forno

FORNO



- 1. PEGA
- 2. ORIFÍCIOS DE VENTILAÇÃO
- 3. LÂMPADA DO FORNO
- 4. VISOR
- 5. TRINCOS DA PORTA
- 6. PORTA
- 7. PRATO DE CERÂMICA
- 8. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA
- 9. PAINEL DE CONTROLO

PAINEL DE CONTROLO




- 1. VISOR
- 2. BOTÃO NÍVEL DE POTÊNCIA
- 3. BOTÕES DE NÚMEROS
- 4. BOTÃO VERIFICAR
- 5. BOTÃO PROGRAMA
- 6. BOTÃO PARAR/CANCELAR
- 7. BOTÃO DESCONGELAR
- 8. BOTÃO SOM
- 9. BOTÃO DOBRO DA QUANTIDADE
- 10. BOTÃO +30s
- 11. BOTÃO INICIAR


utilização do forno


VERIFICAR SE O FORNO ESTÁ A FUNCIONAR CORRECTAMENTE

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente em todos os momentos.

Primeiro, coloque um recipiente com água no prato de cerâmica. Depois, feche a porta.

	<p>1. Seleccione o nível de potência, carregando uma ou mais vezes no botão Nível de potência.</p>												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Seleccione o tempo de cozedura carregando nos botões Numéricos conforme necessário (Máx.: 30 min.). Carregue no botão Iniciar.</p> <p>Resultado: o forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos. Após esse tempo, a água deve estar a ferver.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											


 O forno deve ser ligado a uma tomada apropriada. O prato de cerâmica tem de estar na devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo, a água demora mais tempo a ferver.

 **Função de poupança de energia automática.**
Se não seleccionar qualquer função enquanto o aparelho estiver a executar uma programação ou uma operação com a especificação de paragem temporária activada, a função é cancelada e o visor apaga-se passados 10 minutos. A luz do forno apaga-se se a porta estiver aberta durante mais de 5 minutos.

COZINHAR/REAQUECER

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos. Verifique **SEMPRE** as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.



Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato de cerâmica. Depois, feche a porta.

	<p>1. Seleccione o nível de potência, carregando uma ou mais vezes no botão Nível de potência.</p>												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Seleccione o tempo de cozedura carregando nos botões Numéricos conforme necessário (Máx.: 30 min).</p> <p>Resultado: A lâmpada do forno acende-se.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 **Nunca** ligue o forno microondas quando este estiver vazio.



UTILIZAÇÃO DO BOTÃO INICIAR E +30S

Estes botões permitem aquecer alimentos, de forma prática, em incrementos de 30 segundos no nível de potência Alta.

	<p>1. Carregue uma vez no botão +30s para cada 30 segundos. Carregue no botão Iniciar. Por exemplo, carregue duas vezes no botão +30s para um minuto. Quando o tempo aparecer no visor, carregue no botão Iniciar.</p>
	<p>2. Adicione segundos a um programa em curso, carregando no botão +30s para cada 30 segundos que quiser adicionar.</p>

UTILIZAÇÃO DO BOTÃO PARAR/CANCELAR





O botão **Parar/Cancelar** permite apagar as instruções que introduziu. Também permite fazer uma pausa no ciclo de cozedura do forno de modo a poder verificar os alimentos.

	1. Para parar o forno durante a cozedura, carregue uma vez no botão Parar/Cancelar .
	2. Para reiniciar, carregue no botão Iniciar .

- ✍ Para corrigir uma instrução incorrecta que acabou de introduzir, carregue uma vez no botão **Parar/Cancelar** e reintroduza as instruções.
- ✍ Para cancelar a programação durante a cozedura, carregue duas vezes no botão **Parar/Cancelar**.

PROGRAMAR O TEMPO DE COZEDURA E O NÍVEL DE POTÊNCIA COZEDURA NUMA FASE.

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.


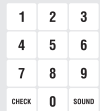


	1. Carregue no botão Nível de potência para seleccionar a potência. Se carregar sucessivamente no botão Nível de potência , pode seleccionar o nível de potência HI (ALTA), MED (MÉDIA) ou LO (BAIXA).
	2. Utilize os botões Númericos para introduzir o tempo de cozedura. Pode programar um tempo de um segundo a 30 minutos. Para programar um tempo superior a um minuto, introduza também os segundos. Por exemplo, para programar 10 minutos, introduza 1, 0, 0, 0 . 
	3. Carregue no botão Iniciar para dar início à cozedura.

- ✍ O tempo de cozedura máximo permitido é 30 minutos. Se o tempo exceder 30 minutos, a indicação "E3" aparece no visor. Carregue no botão **Parar/Cancelar** e repita os passos.



COZEDURA EM VÁRIAS FASES

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.

	1. Carregue no botão Nível de potência para seleccionar a potência. Se carregar sucessivamente no botão Nível de potência , pode seleccionar o nível de potência HI (ALTA), MED (MÉDIA) ou LO (BAIXA).
	2. Utilize os botões Númericos para introduzir o tempo de cozedura. Pode programar um tempo de um segundo a 30 minutos. Para programar um tempo superior a um minuto, introduza também os segundos. Por exemplo, para programar 10 minutos, introduza 1, 0, 0, 0 . 
	3. Repita os passos 1 e 2 para a cozedura na fase II ou III. 4. Carregue no botão Iniciar para dar início à cozedura.

NÍVEIS DE POTÊNCIA

Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

Nível de potência	Porcentagem	Potência
ALTA (HI)	100 %	1050 W
MÉDIA (MED)	70 %	735 W
BAIXA (LO)	50 %	525 W
DESCONGELAÇÃO	30 %	315 W

- ✍ Se seleccionar o nível de potência mais elevado, tem de diminuir o tempo de cozedura.
- ✍ Se seleccionar o nível de potência mais baixo, tem de aumentar o tempo de cozedura.
- ✍ O tempo de cozedura máximo permitido é 30 minutos. Se o tempo exceder 30 minutos, a indicação "E3" aparece no visor. Carregue no botão **Parar/Cancelar** e repita os passos.





UTILIZAÇÃO DO BOTÃO DESCONGELAÇÃO

O tempo de descongelação e o nível de potência são programados automaticamente. O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

Utilize apenas pratos próprios para microondas.

Primeiro, coloque os alimentos congelados no centro do prato de cerâmica e feche a porta.

	1. Carregue no botão Descongelação .
	2. Carregue nos botões Numéricos para programar o tempo de descongelação. Pode programar um tempo de um segundo a 30 minutos.
	3. Carregue no botão Iniciar .

O tempo de cozedura máximo permitido é 30 minutos. Se o tempo exceder 30 minutos, a indicação "E3" aparece no visor. Carregue no botão **Parar/Cancelar** e repita os passos.

PROGRAMAÇÃO DA MEMÓRIA



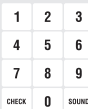






COZEDURA NUMA FASE.


	1. Depois de carregar no botão PROG , o forno entra no modo Programa. As indicações são apagadas do visor.
	2. Com os botões Numéricos , introduza o número do programa de 1 a 20.
	3. Depois, carregue no botão Nível de potência para seleccionar a potência. Se carregar sucessivamente no botão Nível de potência , pode seleccionar o nível de potência HI (ALTA), MED (MÉDIA) ou LOW (BAIXA).
	4. Utilize os botões Numéricos para introduzir o tempo de cozedura. Pode programar um tempo de um segundo a 30 minutos. Para programar um tempo superior a um minuto, introduza também os segundos. Por exemplo, para programar 10 minutos, introduza 1, 0, 0, 0 .
	5. Carregue no botão PROG para concluir a programação da memória. A indicação "0" aparece no visor.

O tempo de cozedura máximo permitido é 30 minutos. Se o tempo exceder 30 minutos, a indicação "E3" aparece no visor. Carregue no botão **Parar/Cancelar** e repita os passos.



COZEDURA EM VÁRIAS FASES.



	<p>1. Depois de carregar no botão PROG, o forno entra no modo Programa. As indicações são apagadas do visor.</p> 
	<p>2. Com os botões Numéricos, introduza o número do programa de 1 a 20.</p> 
	<p>3. Em seguida, carregue no botão Nível de potência para seleccionar a potência. Se carregar sucessivamente no botão Nível de potência, pode seleccionar o nível de potência HI (ALTA), MED (MÉDIA) ou LOW (BAIXA).</p>
	<p>4. Utilize os botões Numéricos para introduzir o tempo de cozedura. Pode programar um tempo de um segundo a 30 minutos. Para programar um tempo superior a um minuto, introduza também os segundos. Por exemplo, para programar 10 minutos, introduza 1, 0, 0, 0.</p> 
	<p>5. Repita os passos 3 e 4 para a programação da memória na fase II ou III.</p>
	<p>6. Carregue no botão PROG para concluir a programação da memória. A indicação "0" aparece no visor.</p> 

-  O tempo de cozedura máximo permitido é 30 minutos. Se o tempo exceder 30 minutos, a indicação "E3" aparece no visor. Carregue no botão **Parar/Cancelar** e repita os passos.








UTILIZAR A PROGRAMAÇÃO DA MEMÓRIA.

Carregue nos botões **Numéricos** para seleccionar as funções de memória programadas pelo utilizador (consulte a programação da memória) de 1 a 20. Carregue no botão **Iniciar**.



-  Se a função DESCONGELAÇÃO estiver incluída na COZEDURA EM FASES, esta ocorre em primeiro lugar.
-  Se quiser mudar de programa, basta reiniciar a PROGRAMAÇÃO DA MEMÓRIA.



UTILIZAR O BOTÃO VERIFICAR

Confirmar o tempo de cozedura e o nível de potência em cada programa de memória



	<p>1. Apague todas as operações carregando no botão Parar/Cancelar. Carregue no botão Check (Verificar) para aceder ao modo Verificar.</p>
	<p>2. Com os botões Numéricos, introduza o número do programa de 1 a 20. Vamos supor, por exemplo, que carrega em "5" para o programa de memória 5 correspondente à cozedura de fase I com nível de potência HI (ALTA) e tempo de 6 minutos e 30 segundos, 6:30. Primeiro, aparece "5" no visor e depois</p> 
	<p>3. Um segundo depois, as indicações são automaticamente apagadas do visor. Se quiser verificar outros programas de memória, basta introduzir os números dos programas de memória em questão.</p>
	<p>4. Carregue no botão Parar/Cancelar para sair do modo Verificar.</p>

Leitura do contador de ciclos de cada programa de memória


CHECK	<p>1. Apague todas as operações carregando no botão Parar/ Cancelar. Carregue no botão Check (Verificar) para aceder ao modo Verificar.</p>												
 <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Carregue no botão Iniciar e depois em qualquer botão Númérico, de 1 a 20. O número de ciclos desse programa de memória específico aparece no visor. O número de ciclos aparece no visor em unidades de 10. Por exemplo, se o programa de memória 5 tiver sido utilizado 100 vezes, a indicação "10" aparece no visor.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">10</div>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. Um segundo depois, as indicações são automaticamente apagadas do visor. Se quiser verificar outros programas de memória, basta introduzir os números dos programas de memória em questão.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Carregue no botão Parar/Cancelar para sair do modo Verificar.</p>												

-  Como o visor utiliza unidades de 10, os números de ciclos são aproximados. O número de ciclos apresentado no visor aumenta a cada dez ciclos.
-  Por exemplo, se o número de ciclos for 90-99, a indicação "9" aparece no visor. O número "9" muda para "10" no 100.º ciclo. A função de contador de ciclos tem um limite de 99990 ciclos. Assim que este número for excedido, o contador de ciclos é automaticamente apagado e reinicia do "0".

REINICIAR O CONTADOR DE CICLOS DO PROGRAMA DE MEMÓRIA


	<p>1. Apague todas as operações carregando no botão Parar/ Cancelar. A indicação ":0" aparece no visor.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">:0</div>
<div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">** 00</div>	<p>2. Carregue sem soltar o número "0" e depois carregue no botão Descongelação. O microondas emite um sinal sonoro confirmando a operação de reinício. Se apagar todos os números do visor com o botão Parar/ Cancelar, a indicação "0" aparece no visor, como indicado abaixo.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">:0</div>
	<p>3. Carregue no botão Parar/Cancelar para sair do modo Reiniciar.</p>

PROGRAMAR O SOM

SOUND	<p>1. Carregue no botão Sound (Som) para regular o volume do som. O volume de som básico é "LO (BAIXO)". Se carregar sucessivamente no botão Sound (Som), o volume de som muda pela ordem seguinte: MED (MÉDIO), HI (ALTO), OFF (DESLIGADO), LO (BAIXO).</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">5 nd</div>										
	<p>2. Carregue no botão Iniciar para sair do modo Som. A indicação ":0" aparece no visor.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">:0</div> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center; font-size: small;"> <thead> <tr> <th>Indicação</th> <th>Som</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HI</td> <td>Alto</td> </tr> <tr> <td>MED</td> <td>Médio</td> </tr> <tr> <td>LO</td> <td>Baixo</td> </tr> <tr> <td>Em branco</td> <td>Desligado</td> </tr> </tbody> </table>	Indicação	Som	HI	Alto	MED	Médio	LO	Baixo	Em branco	Desligado
Indicação	Som										
HI	Alto										
MED	Médio										
LO	Baixo										
Em branco	Desligado										

UTILIZAR O BOTÃO QUANTIDADE DUPLA

X2	<p>1. Carregue no botão Quantidade dupla.</p>												
<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 40px; height: 40px;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Com os botões Numéricos, introduza o número do programa de memória de 1 a 20. Vamos supor, por exemplo, que carrega em "5" para o programa de memória 5 correspondente à cozedura de fase I com nível de potência HI (ALTA) e tempo de 6 minutos e 30 segundos, 6:30.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 40px; margin: 0 auto;">5</div>
	1	2	3										
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<p>3. Deste modo, o programa de memória utiliza o dobro do tempo programado pelo utilizador que, neste caso, corresponde a 13 minutos.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 40px; margin: 0 auto;">13:00</div> <p>(6:30 x 2 = 13)</p>													

 O tempo de cozedura máximo permitido é 30 minutos. Se o dobro do tempo programado exceder o tempo de cozedura máximo permitido, a indicação "E3" aparece no visor. Carregue no botão **Parar/Cancelar**.

E3

guia de utensílios de cozinha

Para cozinhar alimentos no forno microondas, as microondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado. Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para microondas, não precisa de se preocupar. A tabela a seguir lista vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno microondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
Folha de alumínio	✓ x	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se for utilizada em grandes quantidades, pode provocar faíscas.
Porcelana e loiça de barro	✓	Porcelana, cerâmica vidrada e loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que sejam decoradas com metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
<ul style="list-style-type: none"> • Recipientes de poliestireno 	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
<ul style="list-style-type: none"> • Sacos de papel ou jornal 	x	Podem incendiar-se.
<ul style="list-style-type: none"> • Papel reciclado ou decorações em metal 	x	Podem provocar faíscas.

Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
Utensílios de vidro		
<ul style="list-style-type: none"> Louça para utilizar no forno e à mesa 	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
<ul style="list-style-type: none"> Louça para utilizar no forno e à mesa 	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
<ul style="list-style-type: none"> Frascos de vidro 	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
<ul style="list-style-type: none"> Pratos 	✗	Podem provocar faíscas ou um incêndio.
<ul style="list-style-type: none"> Atilhos de arame dos sacos para congelador 	✗	
Papel		
<ul style="list-style-type: none"> Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha 	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
<ul style="list-style-type: none"> Papel reciclado 	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
<ul style="list-style-type: none"> Recipientes 	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
<ul style="list-style-type: none"> Película aderente 	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
<ul style="list-style-type: none"> Sacos para congelador 	✓ ✗	Só se forem resistentes a fervera ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : recomendado ✓ ✗ : com cuidado ✗ : não seguro

guia de confecção de alimentos

Reaquecer pratos principais

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Refeição no prato (fria)	350 g	MÉDIA	6½-7
	Instruções Coloque uma refeição de 2 a 3 componentes frios num prato de cerâmica. Reaqueça com o prato tapado. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Caril de frango e arroz (frio)	300 g	MÉDIA	4½-5½
	Instruções Coloque uma refeição de 2 componentes frios num prato de cerâmica (ex., arroz e caril). Reaqueça com o prato tapado. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Massa com molho (fria)	350 g	ALTA	4-5
	Instruções Coloque a massa (por ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com o prato tapado. Mexa durante o reaquecimento. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Massa recheada com molho (fria)	350 g	MÉDIA	4½-5½
	Instruções Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellin) num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com o prato tapado. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Lasanha (fria)	400 g	ALTA	4½-5½
	Instruções Coloque a lasanha fria (produto pré-cozinhado) no sentido da largura no centro do prato giratório. Reaqueça com o prato tapado. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas em bechamel (frias)	400 g	MÉDIA	5½-6½
	Instruções Coloque as batatas em bechamel (produto pré-cozinhado) no sentido da largura no centro do prato giratório. Reaqueça com o prato tapado. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas assadas (cozinhadas e frias)	500 (2 x 250)	ALTA	5-6
	Instruções Fure a película e coloque as batatas num prato de cerâmica raso. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

Reaquecer sopas e guisados

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Sopa (fria)	250 g	ALTA	3-3½
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com o prato tapado. Mexa durante o reaquecimento. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Guisado (frio)	250 g	MÉDIA	4-4½
	500 g		5½-6
Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo ou tigela. Reaqueça com o prato tapado. Mexa durante o reaquecimento. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Feijoada (em lata)	350 g	MÉDIA	3½-4
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo ou tigela. Reaqueça com o prato tapado. Mexa durante o reaquecimento. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Sopa (congelada)	1000 g	ALTA	20-22
	Instruções Coloque num pirex com tampa. Reaqueça com o pirex tapado. Mexa durante o reaquecimento. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

Confeccionar o pequeno-almoço

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Bacon (frio)	2 fatias (20 g)	ALTA	cerca de 1½
	Instruções Coloque as fatias de bacon num prato de cerâmica raso com papel de cozinha. Deixe repousar durante 1 minuto.		
Ovos mexidos	2 ovos	LO	cerca de 2½
	Instruções Bata os ovos, junte sal e 2 colheres de sopa de leite. Coloque num prato de cerâmica fundo. Mexa várias vezes durante a cozedura. Deixe repousar durante 1 minutos.		
Feijões cozidos (em lata)	250 g	MÉDIA	2½-3½
	Instruções Coloque os feijões num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com o prato tapado. Mexa durante o reaquecimento. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		

Reaquecer refeições leves

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Cheeseburger (frio)	150 g (1 pç)	ALTA	1-1½
	Instruções Coloque o hambúrguer num prato de cerâmica com papel de cozinha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Cheeseburger (congelado)	150 g (1 pç)	LO	3-3½
	Instruções Coloque o hambúrguer num prato de cerâmica com papel de cozinha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Cachorro-quente (frio)	125 g (1 pç)	MÉDIA	1½
	Instruções Coloque o cachorro-quente num prato de cerâmica com papel de cozinha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Fatia de pizza (fria)	100 g	LO	1½-2
	Instruções Coloque a fatia de pizza num prato de cerâmica com papel de cozinha. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Wrap de carne e vegetais (frio)	200 g	MÉDIA	2-2½
	Instruções Coloque o wrap frio (fatia de massa enrolada e recheada) num prato de cerâmica com papel de cozinha. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Quiche/Tarte (fria)	150 g	MÉDIA	2-2½
	Instruções Coloque a quiche num prato de cerâmica com papel de cozinha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Croissants	60 g (2 pçs)	MÉDIA	½-1
	Instruções Coloque os croissants num prato de cerâmica com papel de cozinha. Sirva os croissants directamente após aquecê-los.		

Descongelar e cozinhar sobremesas

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Frutos vermelhos com molho	250 g	MÉDIA	6-6½
	Instruções Coloque os frutos congeladas numa tigela de pirex com tampa. Reaqueça com o prato tapado. Mexa uma vez durante o tempo de espera. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Bolinhos lêvedos com recheio de geleia	300 g (2 pçs)	MÉDIA	4½-5
	Instruções Coloque os bolinhos lêvedos congelados (pré-cozinhados) lado a lado numa tigela de pirex com tampa. Molhe-os ligeiramente por cima com água fria. Cozinhe com tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

Descongelar pão e bolos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Baguetes	150 g (1 pç)	DESCONGELAÇÃO	cerca de ½
	Instruções Coloque a baguete no sentido da largura em papel de cozinha no forno. Deixe repousar durante 3 a 5 minutos.		
Pãezinhos	50 g (4 pçs)	DESCONGELAÇÃO	cerca de 3
	Instruções Coloque os pãezinhos em papel de cozinha lado a lado no forno. Deixe repousar durante 3 a 5 minutos.		
Bolo de frutas	120 g (1 pç)	DESCONGELAÇÃO	3-3½
	Instruções Coloque o pedaço de bolo num prato de cerâmica. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.		
Torta com creme	100 g (1 pç)	DESCONGELAÇÃO	cerca 1
	Instruções Coloque o pedaço de bolo num prato de cerâmica. Coloque o prato no centro do prato giratório. Espere até que o creme esteja totalmente descongelado. Deixe repousar durante 10 a 20 minutos.		

resolução de problemas e código de erro

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Isto é normal.

- Condensação no interior do forno.
- Fluxo de ar à volta da porta e da estrutura exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e da estrutura exterior.
- Fuga de vapor à volta da porta ou das aberturas de ventilação.

O forno não arranca quando carrega no botão INICIAR/+30s.

- A porta está bem fechada?

Os alimentos não estão cozinhados.

- Programou correctamente o temporizador e/ou carregou no botão **INICIAR/+30s**?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?

Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus.

- Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

A lâmpada não funciona.

- Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o serviço autorizado de apoio ao cliente da Samsung mais próximo para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

O forno provoca interferência com rádios ou televisores.

- Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal. Para resolver este problema, instale o forno longe de televisores, rádios e antenas.
- Se for detectada alguma interferência pelo microprocessador do forno, o visor pode ser reprogramado. Para resolver este problema, desligue a ficha de alimentação e volte a ligá-la. Acerte novamente as horas.

Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno.

- Utilizou um prato com decorações de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas?

Fumo e mau cheiro na operação inicial.

- É uma condição temporária que se deve ao aquecimento de componentes novos. O fumo e o mau cheiro desaparecem por completo passados 10 minutos de funcionamento.

Para remover o mau cheiro mais rapidamente, coloque sumo de limão no compartimento do forno microondas antes de o utilizar.

-  Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o centro local de assistência ao cliente da SAMSUNG.

Tenha as seguintes informações à mão;

- O modelo e os números de série, que estão, normalmente, gravados na parte de trás do forno
- Os detalhes da sua garantia
- Uma descrição clara do problema

Em seguida, contacte o revendedor local do serviço pós-venda da SAMSUNG.

CÓDIGOS DE ERRO

Itens com erro	Código	Sinal sonoro do erro	Motivo
Erro de frequência da potência (50/60 Hz)	E1	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	A frequência da potência é inferior a 50 Hz.
	Solução Desligue a ficha do cabo de alimentação e verifique se a frequência da potência é 50 Hz. Ligue o cabo de alimentação a uma fonte de alimentação de 50 Hz e verifique se aparece a indicação "E1". Se o código de erro voltar a aparecer, mesmo depois de estar a utilizar uma fonte de alimentação correcta, contacte o centro de assistência mais próximo.		
Erro de abertura do termistor	E21	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	O sensor do termistor, que deve detectar a temperatura da cavidade interior, não está a funcionar correctamente. (Sensor do termistor aberto)
	Solução Desligue o cabo de alimentação e aguarde mais de 10 segundos. Volte a ligar o cabo. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo.		

Itens com erro	Código	Sinal sonoro do erro	Motivo
Erro de curto-circuito do termistor	E22	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	O sensor do termistor, que deve detectar a temperatura da cavidade interior, não está a funcionar correctamente. (Sensor do termistor em curto-circuito)
	Solução Desligue o cabo de alimentação e aguarde mais de 10 segundos. Volte a ligar o cabo. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo.		
Erro de temperatura do ar de saída demasiado elevada	E3	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	A cavidade do forno aquece muito devido a um funcionamento excessivo sem carga ou com pouca carga, ou porque há materiais a bloquear a zona à volta do filtro de ar ou da saída de ar na parte posterior do forno.
	Solução Abra a porta do forno e verifique 1) se o forno tem estado a funcionar sem carga ou com pouca carga, 2) se o filtro de ar está numa posição incorrecta ou 3) se há materiais a bloquear a zona à volta da saída de ar. Arrefeça o forno (durante cerca de 30 minutos) à temperatura normal. O forno volta ao normal quando o código de erro "E3" desaparecer e o visor mostrar novamente a indicação "ON (LIGADO)". Desligue o cabo de alimentação, retire os materiais que estão a bloquear as aberturas de ventilação, arrefeça o forno o suficiente (durante cerca de 30 minutos), volte a ligar o cabo de alimentação e verifique se aparece outra vez o código de erro. Se o sintoma persistir, mesmo depois de o forno arrefecer o suficiente, contacte o centro de assistência mais próximo.		
Erro de potência HVT-I	E41	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	Os circuitos dentro do forno não estão a funcionar correctamente.
	Solução Desligue o cabo de alimentação e aguarde 10 segundos. Ligue o cabo de alimentação novamente e verifique se o código de erro "E41" volta a aparecer. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo.		

Itens com erro	Código	Sinal sonoro do erro	Motivo
Erro de potência HVT-II	E42	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	Os circuitos dentro do forno não estão a funcionar correctamente.
	Solução Desligue o cabo de alimentação e aguarde 10 segundos. Ligue o cabo de alimentação novamente e verifique se o código de erro "E42" volta a aparecer. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo.		
Erro EEPROM	E5	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	O CI da memória (CI EEPROM) não está a funcionar correctamente. Neste caso, as outras funções (que não a função de memória) funcionam correctamente. (Pode utilizar o forno de forma manual.)
	Solução Carregue no botão CANCELAR uma ou mais vezes e tente iniciar o aquecimento com um programa de memória. Se o código de erro "E5" persistir, contacte o centro de assistência mais próximo.		

 Caso apareçam códigos que não estejam na lista acima ou se a solução sugerida não resolver o problema, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

características técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. Como tal, as características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	CM1089/CM1089*
Fonte de alimentação	230 V - 50 Hz
Consumo de energia Microondas	1600 W, 7 A
Potência	230 V: 1050 W (IEC-705) (4 níveis de potência incluindo descongelação)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Método de arrefecimento	Motor da ventoinha de arrefecimento
Dimensões (L x A x P)	Exterior 336 x 225 x 349 mm Cavidade do forno 517 x 297 x 412 mm
Volume	26 litros
Peso	Líquido 17,5 kg Bruto 19,0 kg

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

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



DE68-03310E-03

Mikrovågsugn (KOMMERSIELL)

Bruksanvisning och tillagningstips

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.

CM1089/CM1089*

föreställ dig möjligheterna

Tack för att du har valt den här Samsung-produkten.

SAMSUNG

innehåll

Säkerhetsinformation	2
Guide för snabbsökning	11
Ugnsegenskaper	12
Ugn	12
Manöverpanel.....	12
Användning av ugn	13
Kontrollera att ugnen fungerar korrekt.....	13
Tillagning/uppvärmning.....	13
Använda start- och +30s-knappen.....	13
Använda stopp-/avbryt-knappen.....	14
Ställa in tillagningstiden och effektnivån.....	14
Effektnivåer.....	14
Använda upptiningsknappen.....	15
Minnesprogrammering.....	15
Använda kontrollknappen.....	16
Nollställa minnesprogrammets cykelräknare.....	17
Ställa in ljudet.....	17
Använda knappen för dubbel kvantitet.....	18
Guide över matlagningsskär	18
Tillagningsguide	19
Felsökning och felkod	21
Felsökning.....	21
Felkoder.....	22
Tekniska specifikationer	23

säkerhetsinformation

ANVÄNDA BRUKSANVISNINGEN

Du har precis köpt en SAMSUNG-mikrovågsugn. Bruksanvisningen innehåller mycket praktisk information om matlagning med mikrovågsugnen:

- Säkerhetsföreskrifter
- Lämpliga tillbehör och matlagningsskär
- Användbara matlagningstips
- Matlagningstips

FÖRKLARING TILL SYMBOLER OCH IKONER



VARNING

Farlig eller osäker användning som kan leda till **allvarlig personskada eller dödsfall**.



VAR FÖRSIKTIG

Farlig eller osäker användning som kan leda till **mindre personskada eller materiell skada**.



Varning - brandrisk



Varning - het yta



Varning - elektricitet



Varning - explosivt material



Gör INTE detta.



Vidrör INTE.



Försök INTE demontera apparaten.



Följ anvisningarna exakt.



Ta ur kontakten ur väggluttaget.



Se till så att apparaten är jordad för att undvika elektrisk kortslutning.



Ring servicecentret för hjälp.



Kommentar



Viktigt

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

Se till att dessa säkerhetsföreskrifter alltid följs.

Innan du använder ugnen ska du se till att följande instruktioner följs.

⚠ VARNING (endast mikrovågsfunktion)	
<input type="checkbox"/>	⚠ VARNING: Om luckan eller luckans tätning är trasig ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad person.
<input type="checkbox"/>	⚠ VARNING: Det är farligt för andra än kompetenta personer att utföra underhåll eller reparationer som kräver att en lucka som skyddar mot mikrovågsenergin tas bort.
<input checked="" type="checkbox"/>	⚠ VARNING: Låt endast barn använda ugnen utan tillsyn när de fått tillräckliga instruktioner och kan använda ugnen på ett säkert sätt samt förstå riskerna med felaktig användning.

<input checked="" type="checkbox"/>	⚠ VARNING: 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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Använd endast redskap som passar för mikrovågsugnar.
<input checked="" type="checkbox"/>	Vid uppvärmning av plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risk för gnistbildning.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Om du upptäcker rök ska du slå av eller koppla ur apparaten och hålla luckan stängd för att förhindra att lågor slår ut.

<input checked="" type="checkbox"/>	WARNING: Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt och därför måste du vara försiktig vid hantering av behållaren.
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNING: För att undvika brännskador ska innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan barnet börjar äta.
<input type="checkbox"/>	Ägg och äggskal samt hårdkoka ägg får inte värmas i mikrovågsugn, eftersom de kan explodera, även efter att värmeprocessen är klar.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas.
<input type="checkbox"/>	Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.
<input type="checkbox"/>	Den här apparaten är inte avsedd för att installeras i fordon som körs på vägar, exempelvis husvagnar och liknande.

<input checked="" type="checkbox"/>	Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om personen eller personerna inte övervakas och instrueras angående hur apparaten används av en person som ansvarar för deras säkerhet.
<input checked="" type="checkbox"/>	Barn ska övervakas av en vuxen så att de inte leker med apparaten.
<input type="checkbox"/>	Om strömkabeln skadas måste den bytas av tillverkaren eller dess servicetekniker, eller av en person med samma fackkunskaper för att undvika olycksrisk.
<input type="checkbox"/>	WARNING: Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.
<input type="checkbox"/>	Apparaten ska inte rengöras med en vattenstråle.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
★	Mikrovågsugnen måste placeras så att kontakten är åtkomlig.
☐	Mikrovågsugnen är endast avsedd att användas på en bänk eller bänkyta och mikrovågsugnen ska inte placeras i ett skåp.

⚠ VARNING (endast ugnsfunktion) - Tillval	
☞	VARNING: När apparaten används i kombinationsläge skall barn använda ugnen endast under överinseende av en vuxen på grund av de temperaturer som genereras.
★	Under användning blir apparaten mycket varm. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inne i ugnen.

☐	VARNING: Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn skall hållas på avstånd.
☐	Ångrengöring ska inte användas.
☐	VARNING: Se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut för att undvika risk för elektrisk stöt.
★	VARNING: Apparaten 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 övervakning.
☞	Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten är igång.
☞	Luckan eller den yttre ytan kan bli het när apparaten används.
☞	Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är mindre än 8 år.

★	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 skall inte utföras av barn utan övervakning.
☒	Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.
☒	Apparaterna är inte avsedda att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.

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 A-utrustning är utrustning som passar

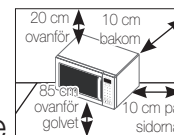
för användning i alla inrättningar andra än hemmiljöer och inrättningar som är direkt anslutna till ett lågspänningsnät som försörjer byggnader som används i privat syfte.

Varning: Klass A-utrustning är avsedd för användning i en industriell miljö. Det kan finnas potentiella problem med att garantera elektromagnetisk kompatibilitet i andra miljöer, på grund av ledningsstörningar samt strålade störningar.

INSTALLERA MIKROVÅGSUGNEN

Placera ugnen på en plan yta 85 cm ovanför golvet. Ytan skall vara tillräckligt stark för att klara ugnens vikt.

1. När ugnen installeras bör du se till att ugnen får tillräckligt med ventilation genom att lämna minst 10 cm (4 tum) fritt utrymme bakom och på sidorna om ugnen, samt minst 20 cm (8 tum) fritt utrymme ovanför ugnen.



2. Ta ut allt förpackningsmaterial inuti ugnen.

3. Installera rullskenan och den roterande tallriken. Kontrollera att den roterande tallriken roterar fritt.
(endast modell med roterande tallrik)

4. Mikrovågsugnen måste placeras så att kontakten är åtkomlig.

- ☑ Om utrustningens strömkabel skadas måste den bytas av tillverkaren eller dess servicetekniker, eller av en person med samma fackkunskaper för att undvika olycksrisk.
För att uppnå personlig säkerhet ska du koppla in kabeln i ett jordat växelströmsuttag.
- ☑ Installera inte mikrovågsugnen på varma eller fuktiga platser, t.ex. i närheten av en vanlig ugn eller ett element. Specifikationerna för strömförsörjningen till ugnen måste följas och eventuella förlängningssladdar måste ha samma standard som elsladd som följer med ugnen. Torka insidan och dörrtätningen med en fuktad trasa innan mikrovågsugnen används för första gången.

RENGÖRA MIKROVÅGSUGNEN

Följande delar på mikrovågsugnen ska rengöras regelbundet för att förhindra att fett och matrester samlas:


- Inre och yttre ytor
- Lucka och lucktätningar

- Roterande tallrik och rullringar (endast modell med roterande tallrik)

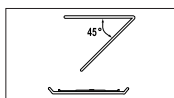
- ☑ Kontrollera **ALLTID** att lucktätningarna är rena och att luckan stängs ordentligt.
- ☑ Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparatens livstid negativt samt eventuellt leda till risker.

1. Rengör utsidan med en mjuk trasa och varmt tvålatten. Skölj och torka.
 2. Avlägsna stänk eller fläckar på ugnens insida med en trasa med en mild tvållösning. Skölj och torka.
 3. Placera en kopp utspädd citronsaft på den roterande tallriken och värm i tio minuter på maximal effekt när mat som hårdnat och lukter ska tas bort.
 4. Tvätta den diskmaskinståliga tallriken när det behövs.
- ☑ Spill **INTE** vatten i ventilationshålen. Använd **ALDRIG** frätande produkter eller kemiska lösningar. Var extra försiktig vid rengöring av luckans tätningsslister så att inga partiklar:

- Ansamlas
- Hindrar luckan från att stängas ordentligt

 **Rengör** mikrovågsugnens insida efter varje användningstillfälle med ett mildt rengöringsmedel, men låt mikrovågsugnen svalna innan rengöring för att undvika skada.

Vid rengöring av den övre delen av ugnsutrymmet är det lämpligt att vrida vattenvärmaren 45° och rengöra den.



(Endast modell med svängvärmare)


FÖRVARA OCH REPARERA MIKROVÅGSUGNEN

Några få enkla försiktighetsåtgärder bör följas när mikrovågsugnen förvaras eller lämnas in för service.

Ugnen får inte användas om luckan eller lucktätningarna är skadade:

- Skadade gångjärn
- Tätningar som försämrats
- Ugnshöljet är skevt eller böjt

Enbart kvalificerade mikrovågstekniker ska utföra reparationer

 Ta **ALDRIG** bort ugnens ytterhölje. Om det är fel på ugnen och den behöver service eller om du är osäker på dess tillstånd:









- Dra ut kontakten ur vägguttaget
- Kontakta närmaste servicecenter för eftermarknaden

 Välj en torr, dammfri plats om ugnen ska ställas undan under en tid.

Orsak: Damm och fukt kan påverka ugnens driftsdelar negativt.

 Av säkerhetsskäl ska du inte byta ut lampan själv.

Kontakta närmaste auktoriserade Samsung-kundcenter så skickar de en kvalificerad tekniker som kan byta ut lampan.

! VARNING					
	Endast behörig personal får utföra ändringar eller reparationer på apparaten.	✓	✓	✓	✓
	Värm inte vätskor och annan mat i stängda behållare för mikrovågsfunktionen.	✓	✓	✓	✓
	För din säkerhet skall du inte använda ång- eller högtrycksapparater för rengöring.	✓	✓	✓	✓
	Installera inte apparaten på följande ställen: Nära värmeaggregat, antändbara material, på en fuktig, oljig eller dammig plats där den utsätts för direkt solljus och vatten eller där det kan uppstå en gasläcka, på ojämn mark.	✓	✓	✓	✓

	Den här apparaten måste jordas ordentligt i enlighet med lokala och nationella koder.	✓	✓	✓	✓
	Ta regelbundet bort alla främmande ämnen, såsom damm eller vatten från kontaktens stift och kontaktpunkter med en torr trasa.	✓	✓	✓	✓
	Dra inte och böj inte överdrivet mycket på strömkabeln och placera inga tunga föremål på den.	✓	✓	✓	✓
	I händelse av en gasläcka (såsom propangas, LP-gas etc.), ska du vädra direkt utan att röra vid strömkontakten.	✓	✓	✓	✓
	Rör inte vid strömkontakten med våta händer.	✓	✓	✓	✓
	Slå inte av apparaten genom att dra ur strömkontakten under tiden maskinen är igång.	✓	✓	✓	✓
	För inte in fingrarna eller främmande föremål. Om några främmande ämnen, t.ex. vatten, har trängt in i apparaten ska du koppla från strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter.	✓	✓	✓	✓
	Tryck inte för hårt och slå inte på apparaten.	✓	✓	✓	✓
	Placera inte ugnen på ett svagt underlag, t.ex. en vask eller ett glasobjekt.	✓	✓		
	Använd inte bensen, thinner, alkohol, ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.	✓	✓	✓	✓
	Se till att spänning, frekvens och ström är samma som för produktspecifikationerna.	✓	✓		✓
	Dra ur kontakten helt ur vägguttaget. Använd inte en förgrenare, förlängningssladd eller transformator.	✓	✓	✓	
	Haka inte strömkabeln på ett metallföremål, placera inte strömkabeln mellan hinder eller bakom ugnen.	✓	✓	✓	
	Använd inte en skadad strömkontakt, en skadad strömsladd eller ett vägguttag som sitter löst. Om apparaten eller strömkontakten skadas ska du kontakta närmaste 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 ugnens yta.	✓	✓		
	Förvara inte antändbara material i ugnen Var extra försiktig vid uppvärmning av mat eller drycker som innehåller alkohol, eftersom alkoholångor kan komma i kontakt med ugnens heta delar.	✓		✓	✓
	Håll barn borta från luckan när du öppnar eller stänger den, eftersom de kan slå sig på luckan eller fastna med fingrarna i den.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Vid uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan det uppstå en fördröjd kokning och därför är det viktigt att vara försiktig vid hantering av behållaren. För att förhindra detta ska du ALLTID låta behållaren stå minst 20 sekunder efter att ugnen har stängts av så att temperaturen kan fördelas. Rör om under uppvärmningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning. Följ dessa anvisningar för FÖRSTA HJÄLPEN i händelse av skållskador: <ul style="list-style-type: none"> • Håll det skållade området under kallt vatten i minst 10 minuter. • Täck med ett rent och torrt förband. • Stryk inte på krämer, oljor eller lotioner. 	✓	✓	✓	✓
	Placera inte facket eller gallret i vatten precis efter tillagning eftersom det kan göra att facket eller gallret går sönder eller skadas.				✓
	Använd inte mikrovågsugnen till att fritera eftersom oljetemperaturen inte kan kontrolleras. Det kan resultera i att den heta vätskan plötsligt kokar över.	✓			✓

⚠ VAR FÖRSIKTIG					
<input checked="" type="checkbox"/>	Använd bara verktyg som passar för användning i mikrovågsugn. ANVÄND INTE några behållare i metall, tallrikar med guld- eller silverkant, grillspett, gafflar etc. Ta bort metallfästen från pappers- och plastpåsar. Anledning: Elektrisk ljusbågsbildning eller gnistor kan uppstå som skadar ugnen.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Använd inte mikrovågsugnen till att torka tidningar eller kläder.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Använd kortare tider för mindre mängder mat för att förhindra överhettning och att maten bränns.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Sänk inte ned strömssladden eller kontakten i vatten och håll sladden borta från varma ytor.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Oknäckta ägg och hela, hårdkokta ägg ska inte värmas i mikrovågsugnen, eftersom de kan explodera, även efter att mikrouppvärmningen är slut. Värm inte heller helt vakuumförpackade flaskor, burkar och behållare och inte heller nötter med skal, tomater etc.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Täck inte över ventilationsöppningarna med trasor eller papper. Trasorna eller papperet kan fatta eld när het luft släpps ut ur ugnen. Ugnen kan också överhettas och stänga av sig själv automatiskt och kommer att förbli avstängd tills den svalnar tillräckligt.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Använd alltid grytvantar när en rätt tas ur ugnen för att undvika brännskador.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	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.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Stå på en armlängd från ugnen när du öppnar luckan för att undvika skällskador till följd av att det tränger ut ånga eller varm luft.			✓	

<input type="checkbox"/>	Använd inte mikrovågsugnen när den är tom. Mikrovågsugnen 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 mikrovågsugnen startar oavsiktligt.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Installera ugnen i enlighet med de mellanrum som anges i den här bruksanvisningen. (Se Installera mikrovågsugnen.)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.	✓	✓	✓	

VAR FÖRSIKTIG SÅ ATT DU UNDVIKER EVENTUELL EXPONERING FÖR MIKROVÅGOR. (ENDAST MIKROVÅGSFUNKTION)

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

- Under inga omständigheter bör du försöka använda ugnen med luckan öppen, ändra säkerhetsspärrarna (luckspärrarna) eller föra in någonting i säkerhetsspärrarnas öppningar.
- Placera INGA föremål mellan dörren och ugnens framsida och låt inte rester av mat eller rengöringsmedel samlas på tätningssytorna. Se till att dörren och dörrens tätningssytor hålls rena genom att torka dem efter användning med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa.
- Om ugnen är skadad ska du INTE använda den förrän den reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren. Det är särskilt viktigt att dörren stängs ordentligt och att inga skador finns på:
 - dörr (böjd)
 - dörrens gångjärn (avbrutna eller lösa)
 - dörrtätningar och tätningssytorna
- Ugnen får inte justeras eller repareras av någon annan än en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren.

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

- (a) En tillbucklad, repad eller trasig dörr, handtag, panel eller manöverpanel.
- (b) Plåt, styrrulle, koppling eller galler som är trasiga eller saknas.

- Använd bara apparaten för avsett syfte, enligt vad som beskrivs i den här 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 apparaten.
- Eftersom de här anvisningarna täcker olika modeller kan mikrovågsugnen variera lite från dem som beskrivs i bruksanvisningen och det är inte säkert att alla varningstecken är tillämpliga. Om du har några frågor eller kommentarer kan du kontakta närmaste servicecenter eller söka hjälp och information online på adressen www.samsung.com.
- Den här mikrovågsugnen är avsedd för att värma mat. Den är endast avsedd för användning i hemmet. Värm inga textilier eller kuddar innehållande material som kan börja brinna och orsaka brännskada och eldsvåda. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av felaktig eller olämplig användning av apparaten.
- Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan förstörs, vilket kan påverka apparatens livstid negativt samt eventuellt leda till risker.



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.

guide för snabbsökning

Om du vill laga mat.

	1. Placera maten i ugnen. Välj effektnivån genom att trycka på knappen Effektnivå en eller flera gånger.												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på Nummerknapparna efter behov (max: 30 min.).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	3. Tryck på knappen Start . Resultat: Tillagning startar. Ugnen avger fyra ljudsignaler när tillagningen har avslutats.												

Om du vill tina upp lite mat.

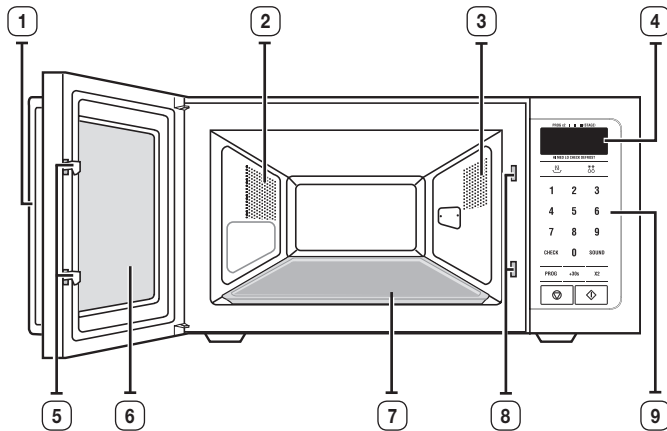
	1. Placera den frysta maten i ugnen. Tryck på knappen Uptina .												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på Nummerknapparna efter behov (max: 30 min.).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	3. Tryck på knappen Start . Resultat: Tillagning startar. Ugnen avger fyra ljudsignaler när tillagningen har avslutats.												

Om du vill justera tillagningstiden.

	Lämna maten i ugnen. Tryck på +30s en eller fler gånger för varje extra 30 sekunder du vill lägga till.
--	---

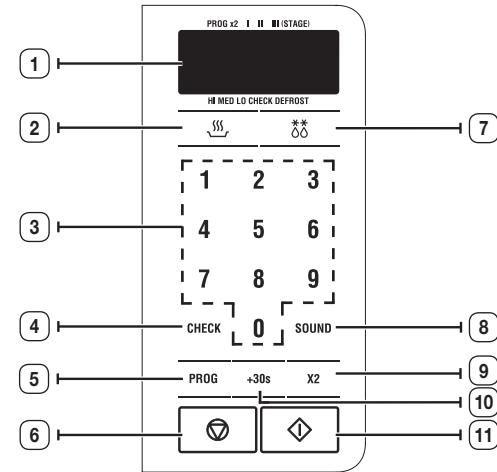
ugnsegenskaper

UGN



- | | |
|--------------------|----------------------------|
| 1. HANDTAG | 6. LUCKA |
| 2. VENTILATIONSHÅL | 7. KERAMIKPLATTA |
| 3. UGNSLAMPA | 8. HÅL FÖR SÄKERHETSPÄRRAR |
| 4. DISPLAY | 9. MANÖVERPANEL |
| 5. LUCKSPÄRRAR | |

MANÖVERPANEL




- | | |
|-----------------------|-------------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. UPPTININGSKNAPP |
| 2. EFFEKTNIVÅKNAPP | 8. LJUDKNAPP |
| 3. NUMMERKNAPPAR | 9. KNAPP FÖR DUBBEL KVANTITET |
| 4. KONTROLLKNAPP | 10. +30s-KNAPP |
| 5. PROGRAMKNAPP | 11. STARTKNAPP |
| 6. STOPP/AVBRYT-KNAPP | |


användning av ugn

KONTROLLERA ATT UGNEN FUNGERAR KORREKT

Med följande enkla procedur kan du kontrollera att din ugn alltid fungerar korrekt.

Placera först en skål med vatten på keramikplattan. Stäng sedan luckan.

	<ol style="list-style-type: none">1. Välj effektnivån genom att trycka på knappen Effektnivå en eller flera gånger.												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none">2. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på Nummerknapparna efter behov (max: 30 min). Tryck på Start-knappen. Resultat: Ugnen värmer upp vattnet i 4 eller 5 minuter. Vattnet ska då koka.
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 Ugnen måste vara ansluten till ett fungerande vägguttag. Den keramikplattan måste vara på plats i ugnen. Vid användning av en effektnivå som överskrider max används, tar det längre tid för vatten att koka.

Automatisk energisparfunktion.

Om du inte väljer någon funktion när apparaten är i mitten av inställning eller drift med tillfälliga stoppvillkor, avbryts funktionen och displayen stängs av efter 10 minuter.


Ugnslampan stängs av efter 5 minuter med luckan öppen.

TILLAGNING/UPPVÄRMNING

Anvisningarna nedan förklarar hur mat tillagas eller värms upp.

Kontrollera **ALLTID** inställningarna för tillagning innan ugnen lämnas utan tillsyn.


Placera först maten i mitten av keramikplattan. Stäng sedan luckan.

	<ol style="list-style-type: none">1. Välj effektnivån genom att trycka på knappen Effektnivå en eller flera gånger.												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none">2. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på Nummerknapparna efter behov (max: 30 min.). Resultat: Ugnslampan slås på
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 Slå **aldrig** på mikrovågsugnen när den är tom.



ANVÄNDA START- OCH +30S-KNAPPEN.

Knappen erbjuder ett bekvämt sätt att värma mat på i steg om 30 sekunder på effektnivån Hög.

	<ol style="list-style-type: none">1. Tryck på +30s-knappen en gång för varje 30 sek. Tryck på Start-knappen. Tryck exempelvis på +30s-knappen två gånger för en minut. Tryck på Start-knappen när tiden visas.
+30s	<ol style="list-style-type: none">2. Lägg till sekunder till ett program som pågår genom att trycka en gång på +30s-knappen för varje 30 sekunder som du vill lägga till.

ANVÄNDA STOPP-/AVBRYT-KNAPPEN

Med **Stopp-/Avbryt**-knappen kan du rensa anvisningarna som du har angett. Med den kan du även pausa ugnens tillagningscykel så att du kan kontrollera maten.




	1. Pausa ugnen under tillagning genom att trycka på Stopp-/Avbryt -knappen en gång.
	2. Starta om genom att trycka på Start -knappen.

- ☑ Korrigera ett mistag som du precis har angett genom att trycka på **Stopp-/Avbryt**-knappen en gång och sedan ange anvisningarna igen.
- ☑ Avbryt tillagningsinställningarna under tillagning genom att trycka på **Stopp-/Avbryt**-knappen två gånger.

STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN OCH EFFEKTNIVÅN

TILLAGNING MED EN NIVÅ

Tillagningen kan stoppas när som helst om du vill kontrollera maten.




	1. Tryck på knappen Effektnivå för att ställa in effekten. Genom att trycka på knappen Effektnivå flera gånger kan du välja effektnivån - HI, MED eller LO (HÖG, MEDEL, LÅG).												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Använd Nummerknapparna för att ange tillagningstiden. Du kan ställa in tiden från en sekund till 30 minuter. Om du vill ställa in en tid på över en minut ska du även ange sekunderna. Om du till exempel vill ställa in 10 minuter anger du 1, 0, 0, 0 . 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	3. Tryck på Start -knappen för att påbörja tillagningen.												

- ☑ Den högsta tillåtna tillagningstiden är 30 min. Om tiden överskrider 30 min visar displayen "E3". Tryck i så fall på **Stopp-/Avbryt**-knappen och upprepa stegen.



MULTINIVÅTILLAGNING

Tillagningen kan stoppas när som helst om du vill kontrollera maten.

	1. Tryck på knappen Effektnivå för att ställa in effekten. Genom att trycka på knappen Effektnivå flera gånger kan du välja effektnivån - HI, MED eller LO (HÖG, MEDEL, LÅG).												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Använd Nummerknapparna för att ange tillagningstiden. Du kan ställa in tiden från en sekund till 30 minuter. Om du vill ställa in en tid på över en minut ska du även ange sekunderna. Om du till exempel vill ställa in 10 minuter anger du 1, 0, 0, 0 . 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	3. Upprepa steg 1 och 2 för tillagning på nivå II eller III. 4. Tryck på Start -knappen för att påbörja tillagningen.												

EFFEKTNIVÅER

Du kan välja bland effektnivåerna nedan.


Effektnivå	Procent	Effekt
HÖG (HI)	100 %	1050 W
MEDEL (MED)	70 %	735 W
LÅG (LO)	50 %	525 W
UPPTINING	30 %	315 W

- ☑ Om du väljer den högre effektnivån måste tillagningstiden minskas.
- ☑ Om du väljer den lägre effektnivån måste tillagningstiden ökas.
- ☑ Den högsta tillåtna tillagningstiden är 30 min. Om tiden överskrider 30 min visar displayen "E3". Tryck i så fall på **Stopp-/Avbryt**-knappen och upprepa stegen.






ANVÄNDA UPPTININGSKNAPPEN

Upptingstid och effektnivå ställs in automatiskt. Du väljer bara program och vikt.

 Använd enbart kärl som är mikrovågståliga.

Placera först den frysna maten i mitten av keramikplattan och stäng luckan.



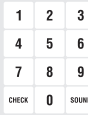






	1. Tryck på Upptinings knappen.
	2. Tryck på Nummerknapparna för att ställa in önskad tid. Du kan ställa in en tid från en sekund till 30 minuter.
	3. Tryck på Start -knappen.

 Den högsta tillåtna tillagningstiden är 30 min. Om tiden överskrider 30 min visar displayen "E3". Tryck i så fall på **Stopp-/Avbryt**-knappen och upprepa stegen.



MINNESPROGRAMMERING





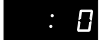
TILLAGNING MED EN NIVÅ

	1. Om du trycker på PROG -knappen öppnas Program-läget på ugnen. Displayen rensas. 
	2. Använd Nummerknapparna och ange ett programnummer mellan 1 och 20. 
	3. Tryck sedan på knappen Effektnivå för att välja effekt. Genom att trycka på knappen Effektnivå flera gånger kan du välja effektnivån - HI, MED eller LOW (HÖG, MEDEL, LÅG).
	4. Använd Nummerknapparna för att ange tillagningstiden. Du kan ställa in en tid från en sekund till 30 minuter. Om du vill ställa in en tid på över en minut ska du även ange sekunderna. Om du exempelvis vill ställa in 10 minuter ska du ange 1, 0, 0, 0 . 
	5. Tryck på PROG -knappen för att slutföra inställningen av minnet. Displayen visar "0". 

 Den högsta tillåtna tillagningstiden är 30 min. Om tiden överskrider 30 min visar displayen "E3". Tryck i så fall på **Stopp-/Avbryt**-knappen och upprepa stegen.



MULTINIVÅTILLAGNING



PROG	<p>1. Om du trycker på PROG-knappen öppnas Program-läget på ugnen. Displayen rensas.</p> 												
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Använd Nummerknapparna och ange ett programnummer mellan 1 och 20.</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>3. Tryck sedan på knappen Effektnivå för att välja effektnivån. Genom att trycka på knappen Effektnivå flera gånger kan du välja effektnivån - HI, MED eller LOW (HÖG, MEDEL, LÅG).</p>												
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>4. Använd Nummerknapparna för att ange tillagningstiden. Du kan ställa in en tid från en sekund till 30 minuter. Om du vill ställa in en tid på över en minut ska du även ange sekunderna. Om du exempelvis vill ställa in 10 minuter ska du ange 1, 0, 0, 0.</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>5. Upprepa steg 3 och 4 för minnesprogrammering för nivå II eller III.</p>												
PROG	<p>6. Tryck på PROG-knappen för att slutföra inställningen av minnet. Displayen visar "0".</p> 												

-  Den högsta tillåtna tillagningstiden är 30 min. Om tiden överskrider 30 min visar displayen "E3". Tryck i så fall på **Stopp-/Avbryt**-knappen och upprepa stegen.

E 3



ANVÄNDA MINNESPROGRAMMERING

Tryck på **Nummerknapparna** för att välja användarprogrammerade minnesfunktioner (se minnesprogrammering) från 1 till 20.
Tryck på **Start**-knappen.


-  Om UPPTININGS-funktionen inkluderas i NIVÅTILLAGNING fungerar den först.
-  Om du vill byta program är det bara att nollställa MINNESPROGRAMMERING.



ANVÄNDA KONTROLLKNAPPEN

Bekräfta tillagningstiden och Effektnivån i varje minnesprogram.



CHECK	<p>1. Rensa alla åtgärder genom att trycka på Stopp-/Avbryt-knappen. Tryck på Check (Kontrollknappen) för att öppna Kontrolläget.</p>												
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Använd Nummerknapparna och ange programnumret från 1 till 20. Om du exempelvis trycker på "5" för Minnesprogram 5 som är HÖG effektnivå, Tillagning på nivå I med en tid på 6 minuter och 30 sekunder, 6:30. Först visas "5" som sedan ändras till</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. Efter en sekund rensas displayen automatiskt. Om du vill kontrollera andra Minnesprogram är det bara att ange numren för Minnesprogram.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Tryck på Stopp-/Avbryt-knappen för att avsluta Kontrolläget.</p>												

Läsa varje Minnesprograms cykelräknare


CHECK	<p>1. Rensa alla åtgärder genom att trycka på Stopp-/Avbryt-knappen. Tryck på Check (Kontrollknappen) för att öppna Kontrollläget.</p>												
 <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Tryck på Start-knappen och tryck sedan på en Nummerknapp från 1 till 20 så visas antalet cykler för det Minnesprogrammet. Cykelräkningen visas i enheter av 10. Om exempelvis Minnesprogram 5 har använts 100 gånger visar displayen "10".</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 60px; margin: 10px auto;">10</div>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1" style="margin: 10px auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. Efter en sekund rensas displayen automatiskt. Om du vill kontrollera andra Minnesprogram behöver du bara ange numret för Minnesprogrammet.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Tryck på Stopp-/Avbryt-knappen för att avsluta Kontrollläget.</p>												

-  Eftersom displayen använder enheter av 10 är cykelräkningarna inte exakta. Cykelräkningen som visas ökas var tionde cykel.
-  Om cykelräkningen exempelvis är 90-99 visas "9". "9" ändras till 10 vid den 100:a cykeln. Funktionen för att räkna cykler har en gräns på 99990 cykler. När det numret överskrids rensas cykelräknaren automatiskt och startar om från "0".

NOLLSTÄLLA MINNESPROGRAMMETS CYKELRÄKNARE


	<p>1. Rensa alla åtgärder genom att trycka på Stopp-/Avbryt-knappen. Displayen visar "0".</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 60px; margin: 10px auto;">0</div>
<div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 60px; margin: 10px auto;">** 00</div>	<p>2. Håll numret "0" nedtryckt och tryck på knappen Uppstina. Mikrovågsugnen avger en ljudsignal som bekräftar nollställningsåtgärden. Om alla nummer på displayen rensas med Stopp-/Avbryt-knappen visas "0", såsom visas nedan.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 60px; margin: 10px auto;">: 0</div>
	<p>3. Tryck på Stopp-/Avbryt-knappen för att avsluta Nollställningsläget.</p>

STÄLLA IN LJUDET

SOUND	<p>1. Tryck på Sound (Ljudknappen) för att ställa in ljudvolymen. Den grundläggande volymen är "LO" (LÅG) och när du trycker på Sound (Ljudknappen) flera gånger ändras ljudvolymen i följande ordning - MED, HI, OFF, LO (MEDEL, HÖG, AV, LÅG) en efter en.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 60px; margin: 10px auto;">5 nd</div>										
	<p>2. Tryck på Start-knappen för att avsluta Ljudläget. Displayen visar ":0".</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 60px; margin: 10px auto;">: 0</div> <table border="1" style="margin: 10px auto; width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Indikator</th> <th>Ljud</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HI</td> <td>Högt</td> </tr> <tr> <td>MED</td> <td>Medel</td> </tr> <tr> <td>LO</td> <td>Låg</td> </tr> <tr> <td>Tomt</td> <td>Av</td> </tr> </tbody> </table>	Indikator	Ljud	HI	Högt	MED	Medel	LO	Låg	Tomt	Av
Indikator	Ljud										
HI	Högt										
MED	Medel										
LO	Låg										
Tomt	Av										

ANVÄNDA KNAPPEN FÖR DUBBEL KVANTITET

X2	<p>1. Tryck på knappen Dubbel kvantitet.</p>												
<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100px; margin: auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHEK</td><td>0</td><td>SOOND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHEK	0	SOOND	<p>2. Använd Nummerknapparna och ange ett nummer för Minnesprogram från 1 till 20. Om du exempelvis trycker på knappen "5" för Minnesprogram 5, som är Effektnivå HÖG, tillagning på Nivå I med en tid på 6 minuter och 30 sekunder, 6:30.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 50px; margin: 0 auto;">5</div>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHEK	0	SOOND											
	<p>3. Minnesprogram använder sedan den dubbla tiden än den användarprogrammerade tiden, som i detta fall är 13 minuter.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 80px; margin: 0 auto;">13:00</div> <p style="text-align: center;">(6:30 x 2 = 13)</p>												

 Den högsta tillåtna tillagningstiden är 30 min. Om tiden överskrider den högsta tillåtna tiden efter att den har dubblrats visar displayen "E3". Tryck i så fall på **Stopp-/Avbryt**-knappen.

E 3

guide över matlagningskärl

För att laga mat i mikrovågsugnen måste mikrovågorna kunna tränga igenom maten utan att reflekteras eller absorberas av kärlet som används.

Matlagningskärl måste därför väljas noggrant. Om matlagningskärnen är markerade som mikrosäkra behöver du inte oroa dig.

I följande tabeller visas flera typer av matlagningskärl och om de bör eller inte bör användas i en mikrovågsugn.

Matlagningskärl	Mikrovågståliga	Anmärkningar
Aluminiumfolie	✓ X	Kan användas i små mängder för att skydda delar från att kokas för mycket. Ljusågsbildning kan uppstå om folien är för nära ugnsväggen eller om för mycket folie används.
Porslin och lergods	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporlin är vanligtvis lämpligt om de inte har metalldekor.
Engångstallriker i kartong	✓	Vissa frysta varor förpackas i sådana behållare.
Snabbmatsförpackningar <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrenmuggar, -behållare • Papperspåsar eller tidningar • Återvunnet papper eller metalldekor 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ X X 	Kan användas till att värma upp mat. Överhettning kan göra att polystyren smälter. Kan fatta eld. Kan orsaka ljusågsbildning.
Glaskärl <ul style="list-style-type: none"> • Ugnssäker servis • Ugnssäker servis • Glasburkar 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ 	Kan användas om de inte har metalldekor. Kan användas till att värma upp mat eller dryck. Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det plötsligt värms upp. Lock måste tas bort. Enbart lämpliga för uppvärmning.

Matlagningskärl	Mikrovågståliga	Anmärkningar
Metall <ul style="list-style-type: none"> Tallrikar Metallförslutningar på fryspåsar 	x x	Kan orsaka ljusbågsbildning eller brand.
Papper <ul style="list-style-type: none"> Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper Återvunnet papper 	✓ x	För korta tillagningstider och uppvärmning. Kan även användas till att absorbera överflödigt vätska. Kan orsaka ljusbågsbildning.
Plast <ul style="list-style-type: none"> Behållare Plastfolie Fryspåsar 	✓ ✓ ✓ x	Särskilt om värmeständig termoplast används. Vissa andra plaster kan bli skeva eller missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast. Kan användas till att bevara vätska. Bör inte komma i närheten av maten. Var försiktig när filmen tas bort eftersom het ånga strömmar ut. Endast om de kan kokas eller är ugnsfasta. Får inte vara lufttäta. Stick hål med en gaffel om det behövs.
Vax- eller smörpapper	✓	Kan användas till att bevara vätska och förhindra stänk.

✓ : Rekommenderas

✓ x : Var försiktig

x : Farligt

tillagningsguide

Värma förrätter

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider i tabellen som anges i följande tabell som guide.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Tallriksmål (kyld)	350 g	MEDEL	6½-7
	Instruktioner Placera en måltid med 2-3 kylda komponenter på ett keramikfat. Värm övertäckt. Låt stå i 3 minuter.		
Currykyckling och ris (kyld)	300 g	MEDEL	4½-5½
	Instruktioner Placera en måltid med 2 kylda komponenter på en porslinstallrik (t.ex. ris och curry). Värm övertäckt. Låt stå i 3 minuter.		
Pasta med pastasås (kyld)	350 g	HÖG	4-5
	Instruktioner Lägg pastan (exempelvis spagetti eller äggnudlar) i en djup porslinstallrik. Värm övertäckt. Rör under uppvärmning. Låt stå i 3 minuter.		
Fylld pasta med sås (kyld)	350 g	MEDEL	4½-5½
	Instruktioner Håll i den fyllda pastan (exempelvis ravioli eller tortellini) i en djup tallrik i keramik. Värm övertäckt. Rör ibland under uppvärmning. Låt stå i 3 minuter.		
Lasagne (kyld)	400 g	HÖG	4½-5½
	Instruktioner Lägg den kylda lasagnen (färdiglagad produkt) på bredden i mitten av plattan. Värm övertäckt. Låt stå i 3 minuter.		
Potatis med bechamelsås (kyld)	400 g	MEDEL	5½-6½
	Instruktioner Lägg potatisen med bechamelsås (färdiglagad produkt) på bredden i mitten av plattan. Värm övertäckt. Låt stå i 3 minuter.		
Bakad potatis (tillagad och kyld)	500 (2 x 250)	HÖG	5-6
	Instruktioner Stick hål på filmen och placera potatisen på en platt porslinstallrik. Låt stå i 2-3 minuter.		

Värma soppa och stuvning

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider i tabellen som anges i följande tabell som guide.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Soppa (kyld)	250 g	HÖG	3-3½
	Instruktioner Häll i en djup porslinstallrik. Värm övertäckt. Rör under uppvärmning. Låt stå i 2-3 minuter.		
Stuvning (kyld)	250 g	MEDEL	4-4½
	500 g		5½-6
Instruktioner Häll i en djup porslinstallrik eller skål. Värm övertäckt. Rör under uppvärmning. Låt stå i 2-3 minuter.			
Stuvade bönor (konserv)	350 g	MEDEL	3½-4
	Instruktioner Häll i en djup porslinstallrik eller skål. Värm övertäckt. Rör under uppvärmning. Låt stå i 2-3 minuter.		
Soppa (fryst)	1000 g	HÖG	20-22
	Instruktioner Häll i en ugnsfast glasskål med lock. Värm övertäckt. Rör under uppvärmning. Låt stå i 2-3 minuter.		

Laga frukost

Använd effektnivåerna och tiderna i tabellen som en guide för tillagning.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Bacon (kyld)	2 skivor (20 g)	HÖG	ca 1½
	Instruktioner Lägg baconskivorna på hushållspapper och på en platt porslinstallrik. Låt stå i 1 minut.		
Äggröra	2 ägg	LO	ca 2½
	Instruktioner Vispa äggen, tillsätt salt och 2 msk mjölk. Häll i en djup porslinstallrik. Rör om flera gånger under tillagningen. Låt stå i 1 minut.		
Bönor med tomatås (konserv)	250 g	MEDEL	2½-3½
	Instruktioner Häll bönorna i en djup porslinstallrik. Värm övertäckt. Rör under uppvärmning. Låt stå i 1-2 minuter.		

Värma snacks

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider i tabellen som anges i följande tabell som guide.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Ostburgare Ger (kyld)	150 g (1 styck)	HÖG	1-1½
	Instruktioner Lägg burgaren på hushållspapper och på en porslinstallrik. Låt stå i 2-3 minuter.		
Ostburgare Ger (fryst)	150 g (1 styck)	LO	3-3½
	Instruktioner Lägg burgaren på hushållspapper och på en porslinstallrik. Låt stå i 2-3 minuter.		
Varmkorv (kyld)	125 g (1 styck)	MEDEL	1½
	Instruktioner Lägg varmkorven på hushållspapper och på en porslinstallrik. Låt stå i 2-3 minuter.		
Pizzaslice (kyld)	100 g	LO	1½-2
	Instruktioner Lägg pizzaslicen på hushållspapper och på en porslinstallrik. Låt stå i 1-2 minuter.		
Kött och grönsakssoppa (kyld)	200 g	MEDEL	2-2½
	Instruktioner Lägg den kylda degen (fylld degulle) på hushållspapper och på en porslinstallrik. Låt stå i 1-2 minuter.		
Quiche/paj (kyld)	150 g	MEDEL	2-2½
	Instruktioner Lägg pjen på hushållspapper och på en porslinstallrik. Låt stå i 2-3 minuter.		
Croissanter	60 g (2 st)	MEDEL	½-1
	Instruktioner Lägg croissanterna på hushållspapper och på en porslinstallrik. Servera croissanterna direkt efter uppvärmning.		

Upptina och tillaga efterrätter

Använd effektnivåerna och tiderna i tabellen som en guide för tillagning.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Bär i sås	250 g	MEDEL	6-6½
	Instruktioner Lägg fryst frukt i en ugnssäker glasskål med lock. Värm övertäckt. Rör en gång under väntetiden. Låt stå i 2-3 minuter.		
Jäst degknyte med syltfyllning	300 g (2 st)	MEDEL	4½-5
	Instruktioner Lägg de frysta jästa degknytorna (färdiglagad) bredvid varandra i en ugnssäker glasskål med lock. Fukta toppen på dem med kallt vatten. Täck över under tillagningen. Låt stå i 2-3 minuter.		

Tina bröd och bakverk

Använd effektnivåerna och tiderna i tabellen som en guide för tillagning.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Baguetter	150 g (1 styck)	UPPTINING	ca ½
	Instruktioner Lägg baguetten på hushållspapper och på bredden i ugnen. Låt stå i 3-5 minuter.		
Frallor	50 g (4 st)	UPPTINING	ca 3
	Instruktioner Lägg frallorna bredvid varandra på hushållspapper i ugnen. Låt stå i 3-5 minuter.		
Fruktkaka	120 g (1 styck)	UPPTINING	3-3½
	Instruktioner Lägg tårbiten på en porslinstallrik. Låt stå i 5-10 minuter.		
Rulltårta med grädde	100 g (1 styck)	UPPTINING	ca 1
	Instruktioner Lägg tårbiten på en porslinstallrik. Placera tallriken i mitten av plattan. Låt stå tills grädden är helt upptinad. Låt stå i 10-20 minuter.		

felsökning och felkod

FELSÖKNING

Om några av problemen nedan uppstår ska du utföra de föreslagna åtgärderna.

Detta är normalt.

- Kondensation inuti ugnen.
- Luftflöde runt luckan och ytterhöljet.
- Ljus reflekteras runt luckan och ytterhöljet.
- Ånga strömmar ut från luckan eller ventilationsöppningarna.

Ugnen startar inte när du trycker på **START/+30s-knappen**.

- Är luckan helt stängd?

Maten har inte tillagats alls.

- Har du ställt in timern rätt och/eller tryckt på **START/+30s-knappen**?
- Är luckan stängd?
- Har elkretsen överbelastats och gjort att en säkring smält eller en brytare utlösts?

Maten har tillagats för mycket eller för lite.

- Ställdes lämplig tillagningstid in för mattypen?
- Valdes lämplig effektnivå?

Lampan fungerar inte.

- Av säkerhetsskäl ska du inte byta ut lampan själv. Kontakta närmaste auktoriserade Samsung-kundcenter så skickar de en kvalificerad tekniker som kan byta ut lampan.

Ugnen orsakar störningar på radio- och tv-apparater.

- Vissa störningar kan observeras på tv- och radioapparater när ugnen används. Detta är normalt. Försök lösa problemet genom att placera ugnen så långt bort från tv-apparater, radioapparater och antenner som möjligt.
- Om störning detekteras av ugnens mikroprocessor kan displayen återställas. För att lösa problemet ska du koppla ur strömkontakten och koppla in den igen. Återställ tiden.

Gnistor och knaster uppstår i ugnen (ljusbågsbildning).

- Använde du ett kärl med metalldekor?
- Har du glömt en gaffel eller annat metallföremål i ugnen?
- Är eventuell aluminiumfolie för nära innerväggarna?

Rök och dålig lukt vid initial användning.

- Det uppstår då nya komponenter värms upp och är temporärt. Röken och den dåliga lukten försvinner helt efter 10 minuters användning.
För att få bort den dåliga lukten snabbare kan du stoppa citron eller citronjuice i mikrovågsugnen och sedan köra den.

Om riktlinjerna ovan inte hjälper dig att lösa problemet bör du kontakta SAMSUNGS lokala tekniska servicecenter.

Ha då följande information redo:

- Modell- och serienummer, finns vanligtvis tryckta på ugnens baksida.
- Dina garantiuppgifter
- En tydlig beskrivning av problemet


Kontakta sedan din lokala återförsäljare eller SAMSUNGS eftermarknadsservice.

FELKODER

Felobjekt	Kod	Ljudsignal för fel	Orsak
Effektfrekvensfel (50/60 Hz)	E1	En lång ljudsignal i 2 sek.	Effektfrekvensen är annan än 50 Hz.
	Åtgärd Koppla bort strömsladdens kontakt och kontrollera om strömfrekvensen är 50 Hz. Koppla in strömsladden i en strömkälla på 50 Hz och titta om "E1" visas. Om felkoden visas igen, till och med efter att korrekt strömkälla används, ska du kontakta närmaste servicecenter.		
Öppen termistor-fel	E21	En lång ljudsignal i 2 sek.	Termistorsensorn som ska detektera temperaturen i ugnsutrymmet fungerar inte korrekt. (Termistorsensorn öppen)
	Åtgärd Koppla bort strömsladden och vänta i mer än 10 sekunder. Anslut nätsladden igen. Om symtomen kvarstår ska du kontakta närmaste servicecenter.		

Felobjekt	Kod	Ljudsignal för fel	Orsak
Termistorkortslutning, fel	E22	En lång ljudsignal i 2 sek.	Termistorsensorn som ska detektera temperaturen i ugnsutrymmet fungerar inte korrekt. (Termistorsensorn kortsloten)
	Åtgärd Koppla bort strömsladden och vänta i mer än 10 sekunder. Anslut nätsladden igen. Om symtomen kvarstår ska du kontakta närmaste servicecenter.		
Avgasluftens temperatur är för hög, fel	E3	En lång ljudsignal i 2 sek.	Ugnsutrymmet blir för varmt på grund av för mycket användning med ingen eller för liten last, eller på grund av att material blockerar luftfiltret eller luftutgången på baksidan av ugnen.
	Åtgärd Öppna luckan och kontrollera om 1) ugnen har används utan last eller för liten last, 2) luftfiltret har placerats på i fel position eller 3) det finns material som blockerar luftutgången. Kyl ned ugnen (i ca 30 min) till under den vanliga temperaturen. Ugnen är tillbaka till normal när felkoden "E3" försvinner och "PÅ" visas igen på displayfönstret. Koppla bort strömsladden, ta bort det blockerande materialet från ventilationsöppningarna, låt ugnen svalna (i ca 30 min) tillräckligt, koppla bort strömsladden igen och kontrollera om felkoden visas igen. Om symtomen kvarstår, till och med när ugnen har svalnat tillräckligt, ska du kontakta det närmaste servicecentret.		

Felobjekt	Kod	Ljudsignal för fel	Orsak
HVT-I-effektfel	E41	En lång ljudsignal i 2 sek.	Kretsarna inuti ugnen fungerar inte korrekt.
	Åtgärd Koppla bort strömladdan och vänta i 10 sekunder. Anslut strömladdan igen och kontrollera om felkoden "E41" visas igen. Om symtomen kvarstår ska du kontakta närmaste servicecenter.		
HVT-II-effektfel	E42	En lång ljudsignal i 2 sek.	Kretsarna inuti ugnen fungerar inte korrekt.
	Åtgärd Koppla bort strömladdan och vänta i 10 sekunder. Anslut strömladdan igen och kontrollera om felkoden "E42" visas igen. Om symtomen kvarstår ska du kontakta närmaste servicecenter.		
EEPROM-fel	E5	En lång ljudsignal i 2 sek.	Minneskretsen (EEPROM IC) fungerar inte korrekt. I detta fall fungerar alla funktioner förutom minnesfunktionen korrekt. (Du kan använda ugnen manuellt.)
			Åtgärd Tryck på AVBRYT-knappen en eller flera gånger och försök att starta minnesuppvärmning. Om felkoden "E5" kvarstår ska du kontakta närmaste servicecenter.

 För koder som inte listas ovan, eller om den föreslagna lösningen inte löser problemet, ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.

tekniska specifikationer

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

Modell	CM1089/CM1089*
Strömförsörjning	230 V - 50 Hz
Strömförbrukning Mikrovågsugn	1600 W (7 A)
Uteffekt	230 V: 1050 W (IEC-705) (4 effektnivåer inklusive upptining)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Kylmetod	Kylfläktsmotor
Mått (B x H x D) Utsida Ugnsutrymme	517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volym	26 liter
Vikt Netto Brutto	17,5 kg 19,0 kg

FRAGOR ELLER KOMMENTARER

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



DE68-03310E-03

CM1089/CM1089*

Mikrobølgeovn (KOMMERSIELL)

Brukerveiledning og tilberedningsveiledning

tenk deg mulighetene

Takk for at du kjøpte dette Samsung-produktet.

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

SAMSUNG

innhold

Sikkerhetsinformasjon	2
Guide for hurtigoppslag	11
Stekeovnsfunksjoner	12
Ovn	12
Kontrollpanel	12
Bruk av ovnen	13
Kontrollere at ovnen fungerer riktig	13
Tilberedning/oppvarming	13
Bruke knappene start og +30s	13
Bruke knappen stopp/avbryt	14
Stille inn tilberedningstid og effektnivå	14
Effektnivåer	14
Bruke tineknappen	15
Minneprogrammering	15
Bruke knappen Kontroll	16
Tilbakestille minneprogramsyklusstilleren	17
Stille inn lyd	17
Bruke knappen for dobbel mengde	18
Veiledning for kokekar	18
Tilberedningsveiledning	19
Feilsøking og feilkode	21
Feilsøking og problemløsning	21
Feilkoder	22
Tekniske spesifikasjoner	23

sikkerhetsinformasjon


BRUKE DENNE VEILEDNINGEN

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG-mikrobølgeovn. I brukerveiledningen finner du mye verdifull informasjon om matlaging med mikrobølgeovnen:


- Sikkerhetsforskrifter
- Passende tilbehør og kokekar
- Nyttige matlagingstips
- Matlagingstips

FORKLARING AV SYMBOLER OG IKONER

 **ADVARSEL** Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlige personskader eller død.**

 **FORSIKTIG** Farer eller usikker bruk som kan føre til **mindre personskader eller skader på gjenstander.**

 Advarsel: Brannfare

 Advarsel: Varm overflate

 Advarsel: Strøm

 Advarsel: Eksplosivt materiale


 IKKE prøv dette.

 Må IKKE røres.

 Må IKKE demonteres.

 Følg instruksjonene nøye.

 Trekk ut støpselet fra kontakten.

 Sørg for at maskinen er jordet slik at du unngår støt.

 Ta kontakt med servicesenteret for hjelp.

 Merknad

 Viktig

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.

Kontroller at disse sikkerhetstiltakene følges til enhver tid.

Kontroller at følgende instruksjoner etterfølges før du begynner å bruke ovnen.

⚠ ADVARSEL (Kun mikrobølgefunksjon)	
<input type="checkbox"/>	ADVARSEL: Hvis døren eller dørlåsene er ødelagt, må ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kyndig person.
<input type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	ADVARSEL: Barn må kun få lov til å bruke ovnen alene etter at de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at barnet bruker ovnen på en sikker måte og forstår faren ved feil bruk.

<input checked="" type="checkbox"/>	ADVARSEL: Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. 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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bruk bare redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner.
<input checked="" type="checkbox"/>	Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med ovnen på grunn av fare for antenning.
<input checked="" type="checkbox"/>	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 personskade, antenning eller brann.
<input checked="" type="checkbox"/>	Hvis du kommer ut røyk, slår du av apparatet eller trekker ut kontakten og holder døren lukket for å kvele eventuelle flammer.

<input checked="" type="checkbox"/>	ADVARSEL: Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket overkoking. Du må derfor være forsiktig når du håndterer beholderen.
<input checked="" type="checkbox"/>	ADVARSEL: Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres eller ristes, og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.
<input type="checkbox"/>	Egg med skall på og hele hardkokte egg må ikke varmes i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, også etter at oppvarmingen i mikrobølgeovn er avsluttet.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ovnen må rengjøres regelmessig, og eventuelle matrester må fjernes.
<input type="checkbox"/>	Hvis ikke ovnen holdes ren, kan overflatene forfalle. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.
<input type="checkbox"/>	Apparatet er ikke ment å skulle installeres i kjøretøyer, campingvogner, bobiler og lignende.

<input checked="" type="checkbox"/>	Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
<input checked="" type="checkbox"/>	Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
<input type="checkbox"/>	Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.
<input type="checkbox"/>	ADVARSEL: Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.
<input type="checkbox"/>	Apparatet skal ikke rengjøres med vann under trykk.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ovnen skal plasseres i riktig retning og høyde for å garantere enkel tilgang til ovnsrommet og ovnsbrytere.
<input checked="" type="checkbox"/>	Når du skal bruke ovnen for første gang, bør den først brukes med vann i 10 minutter.

★	Hvis ovnen lager en merkelig lyd, det lukter brent eller kommer røyk, må du koble fra strømkontakten øyeblikkelig og kontakte nærmeste servicesenter.
★	Mikrobølgeovnen må plasseres i nærheten av en stikkontakt.
☒	Mikrobølgeovnen er bare ment å skulle brukes på kjøkkenbenken, og må ikke plasseres inni et skap.

**⚠ ADVARSEL
(Kun mikrobølgefunksjon) –
Tilleggsutstyr**

👁	ADVARSEL: På grunn av de høye temperaturene som genereres når ovnen brukes i kombinasjonsmodus, må barn som bruker ovnen, overvåkes av voksne.
★	Under bruk blir apparatet varmt. Unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.
☒	ADVARSEL: Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
☒	Det skal ikke brukes en damprens.

☒	ADVARSEL: Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren for å unngå muligheten for elektrisk støt.
★	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.
🚫	Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.
🚫	Døren eller den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.
👁	Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
★	Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn uten oppsyn.

- ☐ 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.
- ☐ Apparater er ikke ment å skulle opereres ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

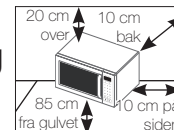
Dette produktet tilhører ISM-utstyr i gruppe 2 klasse A. Definisjonen for gruppe 2 som inneholder alt ISM-utstyr der radiofrekvensenergi med vilje genereres og/eller brukes i form av elektromagnetisk stråling for behandling av materialer, og EDM- og elektrosviseutstyr. Klasse A-utstyr er utstyr som passer til bruk i alle virksomheter bortsett fra husholdninger og de som er direkte koblet til et lavstrømsnettverk som forsyner hus som brukes til boligformål.

Advarsel: Klasse A-utstyr er tiltenkt for bruk i et industrimiljø. Det kan være vanskelig å sikre elektromagnetisk kompatibilitet i andre miljøer på grunn av ledede og utstrålte forstyrrelser.

INSTALLERE MIKROBØLGEOVNEN

Plasser ovnen på en flat overflate 85 cm over gulvet. Overflaten må være sterk nok til å bære vekten av ovnen trygt.

1. Når du installerer ovnen, må du kontrollere at den får tilstrekkelig ventilasjon. Det må minst være 10 cm fritt rom bak og på sidene av ovnen, og minst 20 cm fritt rom over ovnen.



2. Fjern alt emballasjemateriale inne i ovnen.
3. Installer den roterende ringen og fatet. Kontroller at det roterende fatet roterer fritt. (Bare modell med roterende fat)
4. Denne mikrobølgeovnen må plasseres i nærheten av en stikkontakt.
 - ☐ Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer. For din egen sikkerhet skal du sette kablet inn i en jordet AC-stikkontakt.

- ☑ Ikke installer mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser, for eksempel ved siden av en vanlig ovn eller radiator. Spesifikasjonene for strømforsyningen til ovnen må respekteres, og eventuelle skjøteledninger som brukes, må ha samme standard som strømledningen som følger med ovnen. Tørk av innsiden av ovnen og dørlåsene med en fuktig klut før du bruker mikrobølgeovnen for første gang.

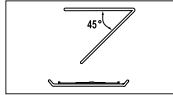
RENGJØRE MIKROBØLGEOVNEN

Følgende deler av mikrobølgeovnen bør rengjøres regelmessig for å forhindre at det samler seg fett og matpartikler:

- Overflatene på inn- og utsiden
 - Dør og dørlister
 - Roterende tallerken og ringer
(Kun modeller med roterende tallerken)
- ☑ Pass **ALLTID** på at dørlistene er rene og at døren kan lukkes ordentlig.
 - ☑ Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.

1. Rengjør de ytre overflatene med en myk klut og varmt såpevann. Skyll og tørk.
 2. Fjern søl og flekker på de innvendige overflatene til ovnen med en såpeklut. Skyll og tørk.
 3. For å løsne størkede matpartikler og fjerne lukt plasserer du en kopp med utvannet sitronsaft i ovnen og varmer det i ti minutter ved maksimal effekt.
 4. Vask den roterende tallerkenen ved behov. Den kan vaskes i oppvaskmaskin.
- ☑ **IKKE** søl vann i ventilene. Bruk **ALDRI** slipemidler eller kjemiske løsninger. Vær spesielt påpasselig når du rengjør dørlistene for å sikre at ingen partikler:
 - Samler seg
 - Forhindrer at døren lukker seg ordentlig
 - ☑ **Rengjør** ovnsrommet i mikrobølgeovnen rett etter hver bruk med en mild vaskemiddelopløsning, men la mikrobølgeovnen kjøles ned før rengjøring for å unngå skader.

Ved rengjøring inni den øvre delen av ovnsrommet vil det være praktisk å snu varmeelementet nedover 45 ° og rengjøre det. (Kun modeller med dreievarmer)



OPPBEVARE OG REPARERE MIKROBØLGEOVNEN

Det bør tas noen enkle forholdsregler ved oppbevaring eller reparasjon av mikrobølgeovnen.

Ovnen må ikke brukes hvis døren eller dørlåsene er skadet:

- Ødelagte hengsler
- Skadede tetninger
- Misformet eller bøyd ovnsdeksel

Reparasjoner bør bare utføres av kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner



- ☑ Du må **ALDRI** ta av det ytre dekslet på ovnen. Hvis det er feil på ovnen og den behøver reparasjon, eller hvis du er i tvil om noe er galt:
 - Trekk ut kontakten
 - Kontakt nærmeste kundesenter
- ☑ Sett ovnen på et tørt, støvfritt sted hvis du vil sette den bort for en periode.







Årsak: Støv og damp kan ha negativ effekt på delene i ovnen.

- ☑ Av sikkerhetsgrunner skal du ikke skifte lyspæren selv. Ta kontakt med nærmeste autoriserte Samsung-kundesenter for å avtale at en kvalifisert tekniker skal skifte pæren.

⚠ ADVARSEL		🔥	⚡	☠	🔪
☒	Kun kvalifisert personell kan endre eller reparere apparatet.	✓	✓	✓	✓
☒	Ikke varm opp væske og annen mat i forseglede beholdere for mikrobølgefunksjonen.	✓	✓	✓	✓
☒	Unngå bruk av spyleslange med høyt trykk eller dampstrålespylere, av hensyn til din egen sikkerhet.	✓	✓	✓	✓
☒	Ikke installer dette apparatet i nærheten av en varmekilde eller antennelig materiale. Ikke installer dette apparatet på et fuktig, oljete eller støvete sted, på et sted som er utsatt for direkte sollys og vann, der det kan forekomme gasslekkasjer, eller på ujevn grunn.	✓	✓	✓	✓
📏	Dette apparatet må være skikkelig jordet i samsvar med lokale og nasjonale retningslinjer.	✓	✓	✓	✓
★	Fjern jevnlig alle fremmedelementer som støv eller vann fra strømkontakten og kontaktpunktene med en tørr klut.	✓	✓	✓	✓
☒	Ikke dra for hardt i strømledningen eller bøy den. Ikke plasser tunge gjenstander på strømledningen.	✓	✓	✓	✓
★	I tilfelle det oppstår en gasslekkasje (som propangass eller annen gass) må du luften øyeblikkelig og ikke ta på strømkontakten.	✓	✓	✓	✓

	Ikke berør strømledningen med våte hender.	✓	✓	✓	✓
	Ikke slå av apparatet ved å dra ut strømledningen mens en operasjon pågår.	✓	✓	✓	✓
	Ikke stikk fingre eller fremmedelementer inn i apparatet. Hvis fremmedelementer som vann har kommet inn i apparatet, må du koble ut strømkontakten og kontakte ditt nærmeste servicesenter.	✓	✓	✓	✓
	Ikke bruk for mye makt eller press på apparatet.	✓	✓	✓	✓
	Ikke plasser ovnen over en skjør gjenstand som f.eks. en vask eller en glassgjenstand.	✓	✓		
	Ikke bruk benzen, tynner, alkohol, damprensere eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.	✓	✓	✓	✓
	Kontroller at strømspenning, frekvens og strøm samsvarer med det som er nevnt i produktspesifikasjonene.	✓	✓		✓
	Sett strømkontakten skikkelig i støpselet på veggen. Ikke bruk en adapter med flere kontakter, en skjøteledning eller en elektrisk omformer.	✓	✓	✓	
	Ikke heng strømledningen over en metallgjenstand. Legg strømledningen mellom gjenstandene eller bak ovnen.	✓	✓	✓	
	Ikke bruk en skadet strømkontakt, et skadet støpsele eller et løst veggstøpsele. Hvis strømkontakten eller strømledningen er skadet, kontakt du ditt nærmeste servicesenter.	✓	✓	✓	✓
	Ikke hell eller spray vann direkte på ovnen.	✓	✓		
	Ikke plasser gjenstander på ovnen, hverken inne i ovnen eller på døren.	✓	✓	✓	
	Ikke spray flyktige materialer som insektsmidler på overflaten til ovnen.	✓	✓		

	Ikke lagre brennbare materialer i ovnen. Utvis forsiktighet når du varmer retter eller drikker som inneholder alkohol. Alkohol damp kan komme i kontakt med et varmt område i ovnen.	✓		✓	✓
	Hold barn borte fra døren når du åpner eller lukker den, da de kan skumpe borti døren eller sette fast fingrene i døren.	✓	✓	✓	✓
	ADVARSEL: Mikrobølgeoppvarming av drikkevarer kan føre til forsinket, hissig koking. Man bør derfor være forsiktig ved håndtering av beholderen. Unngå denne situasjonen ved å ALLTID la beholderen stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen kan jevnes ut. Rør under oppvarming om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming. Hvis du brenner deg, følger du disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSJONENE: <ul style="list-style-type: none"> • Senk det forbrente området ned i kaldt vann i minst 10 minutter. • Dekk med en ren, tørr forbinding. • Ikke bruk kremer, oljer eller lotion. 	✓	✓	✓	✓
	Ikke legg platen eller stativet i vann rett etter matlaging, da det kan gjøre at platen eller stativet knuses eller skades.				✓
	Ikke bruk mikrobølgeovnen til frityrsteking, da oljetemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan føre til at den varme væsken plutselig koker over.	✓			✓

 FORSIKTIG					
	Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn. IKKE bruk metallbeholdere, servise med gull- eller sølvdekor, grillspyd, gafer osv. Fjern poseklips med metallstrenger fra papir- eller plastposer. Årsak: Det kan oppstå elektrisk overslag eller gnister som kan skade ovnen.	✓		✓	✓

<input type="checkbox"/>	Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke papir eller klær.	✓		✓	✓
★	Bruk kortere tid for små matporsjoner for å unngå å overopphete og brenne maten.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ikke senk strømkabelen eller strømkontakten ned i vann, og hold strømledningen borte fra varme.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Egg med skall og hele hardkokte egg skal ikke varmes i mikrobølgeovn da de kan eksplodere, til og med etter mikrobølgeoppvarming. Ikke varm opp lufttette eller vakuumsforseglede flasker, krukker, beholdere, nøtter med skall på, tomater osv.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ikke dekk til ventilasjonshullene med stoff eller papir. De kan ta fyr når varm luft føres ut av ovnen. Ovnen kan også overopphetes og slå seg av automatisk. Den forblir avslått til den er avkjølt.	✓		✓	
	Bruk alltid grytekluter når du tar maten ut av ovnen for å unngå utilsikket forbrenning.			✓	
★	Rør rundt i væske halvveis i eller etter oppvarmingen og la den stå i minst 20 sekunder for å unngå at den koker over.			✓	
★	Stå på en armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døren slik at du ikke skåldes av varm luft eller damp som kommer ut.			✓	
<input type="checkbox"/>	Ikke bruk mikrobølgeovnen når den er tom. Av sikkerhetshensyn vil mikrobølgeovnen slå seg av automatisk i 30 minutter. Vi anbefaler at du plasserer et glass vann inne i ovnen for å absorbere mikrobølgeenergi i tilfelle mikrobølgeovnen starter utilsikket.	✓			✓
★	Installer ovnen i samsvar med kravene i denne håndboken. (Se Installere mikrobølgeovnen.)	✓		✓	
★	Vær forsiktig når elektriske apparater kobles til kontakter i nærheten av ovnen.	✓	✓	✓	

FORHOLDSREGEL FOR Å UNNGÅ MULIG OVEREKSPONERING FOR MIKROBØLGEENERGI.(BARE MIKROBØLGEFUNKSJON)

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

- Du må ikke under noen omstendigheter forsøke å bruke ovnen med døren åpen, gjøre inngrep på sikkerhetssperrene (låsehakene) eller putte noe inn i hullene til sikkerhetssperrene.
- IKKE plasser noe mellom ovnsdøren og forsiden, og ikke la rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningslistene i ovnen. Hold dørene og tetningslistene rene ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.
- Hvis ovnen er ødelagt, må den ikke brukes før den har blitt reparert av en kvalifisert servicetekniker for mikrobølgeovner som har fått opplæring av produsenten. Det er spesielt viktig at ovnsdøren kan lukkes ordentlig, og at det ikke er skade på:
 - dør (bøyd)
 - dørhengsler (ødelagte eller løse)
 - dørfliser og tetningsflater
- Ovnen må ikke tilpasses eller repareres av andre enn godt kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner, og som har fått opplæring av produsenten.

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

- Bulket, oppskrapet eller ødelagt dør, håndtak, ut-panel eller kontrollpanel.
- Ødelagt eller manglende brett, føringshjul, kobling eller ledningsrack.

- Bruk dette apparatet bare til dets tiltenkte formål som beskrevet i denne instruksjonshåndboken. Advarsler og viktige sikkerhetsinstruksjoner i denne håndboken dekker ikke alle mulige tilstander og situasjoner som kan oppstå. Det er ditt ansvar å bruke sunn fornuft og være forsiktig ved installasjon, vedlikehold og bruk av apparatet.
- 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 ditt nærmeste servicesenter eller finner hjelp og informasjon online på www.samsung.com.

- Denne mikrobølgeovnen skal brukes til å varme mat. Den er kun ment for bruk i hjemmet. Ikke varm opp noen typer tekstiler eller puter fylt med korn, da dette kan føre til forbrenninger og brann. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes uriktig bruk av apparatet.
- Hvis ovnen ikke rengjøres, kan dette føre til at overflatene forfaller. Dette kan ha en negativ innvirkning på apparatets levetid og muligens føre til farlige situasjoner.



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.

guide for hurtigoppslag

Hvis du ønsker å lage mat.

	1. Sett maten i ovnen. Velg effektnivå ved å trykke på knappen Effektnivå én eller flere ganger.
	2. Velg tilberedningstid ved å trykke på knappen Nummer etter behov (Maks.: 30 min.).
	3. Trykk på knappen Start . Resultat: Tilberedningen starter. Ovnen piper fire ganger når tilberedningen er over.

Hvis du ønsker å tine litt mat.

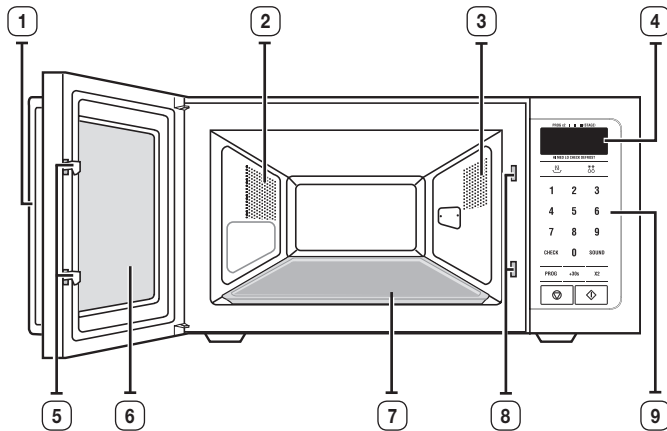
	1. Plasser den frosne maten i ovnen. Trykk på knappen Tine .
	2. Velg tilberedningstid ved å trykke på knappen Nummer etter behov (Maks.: 30 min.).
	3 Trykk på knappen Start . Resultat: Tilberedningen starter. Ovnen piper fire ganger når tilberedningen er over.

Hvis du vil endre tilberedningstiden.

	La maten være i ovnen. Trykk på +30s én eller flere ganger for hvert ekstra 30-sekund.
--	--

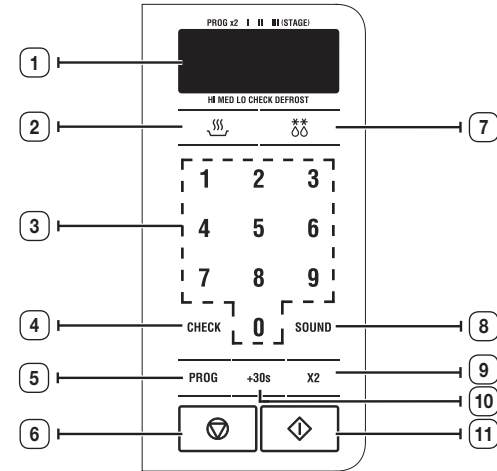
stekeovnsfunksjoner

OVN



- | | |
|---------------------|------------------------------|
| 1. HÅNDTAK | 6. DØR |
| 2. VENTILASJONSHULL | 7. KERAMIKKTALLERKEN |
| 3. OVNSLAMPE | 8. HULL FOR SIKKERHETSPERRER |
| 4. DISPLAY | 9. KONTROLLPANEL |
| 5. LÅSEHAKER | |

KONTROLLPANEL





- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. TINEKNAPP |
| 2. EFFEKTNIVÅKNAPP | 8. LYDKNAPP |
| 3. NUMMERKNAPPER | 9. KNAPP FOR DOBBEL MENGDE |
| 4. KONTROLLKNAPP | 10. +30s-KNAPP |
| 5. PROGRAMMERINGSKNAPP | 11. STARTKNAPP |
| 6. STOPP/AVBRYT-KNAPP | |


bruk av ovnen

KONTROLLERE AT OVNEN FUNGERER RIKTIG

Med følgende enkle prosedyre kan du kontrollere at ovnen virker riktig hele tiden. Først setter du et glass vann på den keramiske tallerkenen. Deretter lukker du døren.

	<p>1. Velg effektnivået ved å trykke på knappen Effektnivå én eller flere ganger.</p>												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Velg tilberedningstid ved å trykke på knappen Nummer etter behov (Maks.: 30 min.). Trykk på knappen Start. Resultat: Ovnen varmer vannet i 4 eller 5 minutter. Vannet bør ikke koke.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											


 Ovnen må kobles inn i riktig stikkontakt på veggen. Den keramiske tallerkenen må være plassert i ovnen. Hvis det brukes et annet strømnivå enn maksimum, trenger vannet lengre tid for å koke.

 **Automatisk energisparefunksjon.**
Hvis du ikke velger noen funksjon når apparatet er midt i en innstilling eller bruker den midlertidige stopptilstanden, avbrytes funksjonen og displayet vil bli slått av etter 10 minutter.
Ovnslampen slås av etter 5 minutter når døren er åpen.

TILBEREDNING/OPPVARMING

Følgende fremgangsmåte forklarer hvordan du tilbereder eller varmer opp mat. Kontroller **ALLTID** innstillingene før du forlater ovnen.



Først plasserer du maten midt på den keramiske tallerkenen. Deretter lukker du døren.

	<p>1. Velg effektnivået ved å trykke på knappen Effektnivå én eller flere ganger.</p>												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Velg tilberedningstid ved å trykke på knappen Nummer etter behov (Maks.: 30 min.). Resultat: Stekeovnlampen tennes.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 **Ikke** slå på mikrobølgeovnen når den er tom.

BRUKE KNAPPENE START OG +30S

Denne knappen gjør det lett å varme mat i 30 sekunderstrinn med høyt effektnivå.


	<p>1. Trykk på knappen +30s én gang for hvert 30 sekund. Trykk på knappen Start. Trykk for eksempel på knappen +30s to ganger for å få ett minutt. Tiden vil vises, og trykk på knappen Start.</p>
	<p>2. Legg til sekunder til et program som pågår, ved å trykke på knappen +30s for hvert 30 sekund du ønsker å legge til.</p>

BRUKE KNAPPEN STOPP/AVBRYT

Knappen **Stopp/Avbryt** lar deg fjerne instruksjoner som du har angitt. Det lar deg stoppe ovenns tilberedningsyklus midlertidig slik at du kan sjekke maten.

	1. Du stopper ovnen midlertidig under tilberedningen ved å trykke på knappen Stopp/Avbryt én gang.
	2. Trykk på knappen Start for å starte på nytt.



 Hvis du vil rette på en feil du nettopp har angitt, kan du trykke på knappen **Stopp/Avbryt** igjen og deretter angi instruksjonene på nytt.

 Trykk på knappen **Stopp/Avbryt** to ganger for å avbryte tilberedningsinnstillingen under tilberedning.

STILLE INN TILBEREDNINGSTID OG EFFEKTNIVÅ

TILBEREDNING I ETT TRINN

Du kan når som helst stanse tilberedningen for å kontrollere maten.




	1. Trykk på knappen Effektnivå for å velge effekt. Når du trykker på knappen Effektnivå gjentatte ganger, kan du velge effektnivå – HI (Høy), MED (Middels) eller LO (Lav).												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHEK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHEK	0	SOUND	2. Bruk knappene Nummer til å angi tilberedningstid. Du kan angi en tid fra ett sekund til 30 minutter. Hvis du vil angi en tid over ett minutt, må du angi sekunder også. For å angi 10 minutter, for eksempel, angir du 1, 0, 0, 0 . 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHEK	0	SOUND											
	3. Trykk på knappen Start for å begynne tilberedningen.												

 Den maksimale tillatte tilberedningstiden er 30 min. Hvis tiden overskrider 30 min, vil displayet vise "E3". Trykk da på knappen **Stopp/Avbryt**, og gjenta trinnene.



TILBEREDNING I FLERE TRINN

Du kan når som helst stanse tilberedningen for å kontrollere maten.

	1. Trykk på knappen Effektnivå for å velge effekt. Når du trykker på knappen Effektnivå gjentatte ganger, kan du velge effektnivå – HI (Høy), MED (Middels) eller LO (Lav).												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHEK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHEK	0	SOUND	2. Bruk knappene Nummer til å angi tilberedningstid. Du kan angi en tid fra ett sekund til 30 minutter. Hvis du vil angi en tid over ett minutt, må du angi sekunder også. For å angi 10 minutter, for eksempel, angir du 1, 0, 0, 0 . 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHEK	0	SOUND											
	3. Gjenta trinn 1 og 2 for tilberedning i II eller III trinn.												
	4. Trykk på knappen Start for å begynne tilberedningen.												

EFFEKTNIVÅER

Du kan velge mellom effektnivåene nedenfor.

Effektnivå	Prosent	Effekt
HØY (HI)	100 %	1050 W
MEDIUM (MED)	70 %	735 W
LAV (LO)	50 %	525 W
TINING	30 %	315 W

 Hvis du velger et høyere effektnivå, må tilberedningstiden reduseres.

 Hvis du velger et lavere effektnivå, må tilberedningstiden økes.

 Den maksimale tillatte tilberedningstiden er 30 min. Hvis tiden overskrider 30 min, vil displayet vise "E3". Trykk da på knappen **Stopp/Avbryt**, og gjenta trinnene.

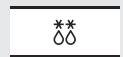




BRUKE TINEKNAPPEN

Tinetiden og effektnivået blir stilt inn automatisk. Du velger bare program og vekt.

 Bruk bare kokekar som er sikre i mikrobølgeovn.

Først plasserer du den frosne maten midt på den keramiske tallerkenen og lukker døren.



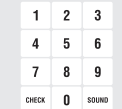


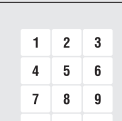



	1. Trykk på Tine -knappen.
	2. Trykk på knappene Nummer for å angi tinetiden. Du kan angi en tid fra ett sekund til 30 minutter.
	3. Trykk på knappen Start .

 Den maksimale tillatte tilberedningstiden er 30 min. Hvis tiden overskrider 30 min, vil displayet vise "E3". Trykk da på knappen **Stopp/Avbryt**, og gjenta trinnene.



MINNEPROGRAMMERING










TILBEREDNING I ETT TRINN

	1. Når du trykker på knappen PROG (Program) , vil ovnen gå inn i programmodus. Displayet vil tømme. 
	2. Bruk knappene Nummer , og angi programnummeret fra 1 til 20. 
	3. Trykk deretter på knappen Effektnivå for å velge effekt. Når du trykker på knappen Effektnivå gjentatte ganger, kan du velge effektnivå – HI (Høy), MED (Middels) eller LO (Lav).
	4. Bruk knappene Nummer til å angi tilberedningstid. Du kan angi en tid fra ett sekund til 30 minutter. Hvis du skal angi en tid over ett minutt, må du angi sekundene også. For å angi 10 minutter, for eksempel, angir du 1, 0, 0, 0 . 
	5. Trykk på knappen PROG (Program) for å fullføre innstillingen av minnet. Displayet vil vise "0". 

 Den maksimale tillatte tilberedningstiden er 30 min. Hvis tiden overskrider 30 min, vil displayet vise "E3". Trykk da på knappen **Stopp/Avbryt**, og gjenta trinnene.



TILBEREDNING I FLERE TRINN.

	<p>1. Når du trykker på knappen PROG (Program), vil ovnen gå inn i programmodus. Displayet vil tømme.</p> 
	<p>2. Bruk knappene Nummer, og angi programnummeret fra 1 til 20.</p> 
	<p>3. Trykk deretter på knappen Effektnivå for å velge effekt. Hvis du trykker på knappen Effektnivå gjentatte ganger, kan du velge effektnivået – HI (Høy), MED (Middels) eller LOW (Lav).</p>
	<p>4. Bruk knappene Nummer til å angi tilberedningstid. Du kan angi en tid fra ett sekund til 30 minutter. Hvis du skal angi en tid over ett minutt, må du angi sekundene også. For å angi 10 minutter, for eksempel, angir du 1, 0, 0, 0.</p> 
	<p>5. Gjenta trinn 3 og 4 for minneprogrammering i II eller III trinn.</p>
	<p>6. Trykk på knappen PROG (Program) for å fullføre innstillingen av minnet. Displayet vil vise "0".</p> 

-  Den maksimale tillatte tilberedningstiden er 30 min. Hvis tiden overskrider 30 min, vil displayet vise "E3". Trykk da på knappen **Stopp/Avbryt**, og gjenta trinnene.



BRUKE MINNEPROGRAMMERING.


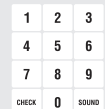

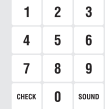

Trykk på knappene **Nummer** for å velge brukerprogrammerte minnefunksjoner (se minneprogrammering) fra 1 til 20. Trykk på knappen **Start**.

 Hvis funksjonen **Tine** er inkludert i TILBEREDNING I TRINN, fungerer det først.




 Hvis du vil endre programmet, tilbakestiller du bare MINNEPROGRAMMERING.


BRUKE KNAPPEN KONTROLL


Bekrefter tilberedningstiden og effektnivået i hvert minneprogram.

	<p>1. Fjern alle operasjoner ved å trykke på knappen Stopp/Avbryt. Trykk på knappen Check (Kontroll) for å gå inn i kontrollmodus.</p>
	<p>2. Ved å bruke knappene Nummer angir du programnummeret fra 1 til 20. Hvis du for eksempel trykker på "5" for minneprogram 5, som er høyt effektnivå, trinn I tilberedning med en tid på 6 minutter og 30 sekunder, 6:30. Først vil "5" vises, men vil endre seg til å vise</p> 
	<p>3. Etter ett sekund tømme displayet automatisk. Hvis du vil kontrollere andre minneprogrammer, bare angir du minneprogramnummerne.</p>
	<p>4. Trykk på knappen Stopp/Avbryt for å avslutte kontrollmodus.</p>

Lese hvert minneprogramsyklusteller

CHECK	<p>1. Fjern alle operasjoner ved å trykke på knappen Stopp/Avbryt. Trykk på knappen Check (Kontroll) for å gå inn i kontrollmodus.</p>												
 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Trykk på knappen Start, og trykk deretter på en hvilken som helst av knappene Nummer, fra 1 til 20, og antallet sykluser for akkurat det minneprogrammet vil vises. Syklusantallet vises i enheter på 10. For eksempel hvis minneprogram 5 har blitt brukt 100 ganger, vil displayet vise "10".</p> <div style="text-align: center;"></div>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. Etter ett sekund tømmes displayet automatisk. Hvis du vil kontrollere andre minneprogrammer, angir du bare minneprogramnumrene.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Trykk på knappen Stopp/Avbryt for å avslutte kontrollmodus.</p>												




 Fordi displayet bruker enheter på 10, er syklusantallene ikke nøyaktig. Syklusantallet som vises, øker hver tiende syklus.

 For eksempel hvis syklusantallet var 90–99, vil "9" vises. "9" vil endres til "10" på den 100. syklusen. Syklustellerfunksjonen har en grense på 99990 sykluser. Når det antallet overskrides, vil syklustelleren automatisk tømmes og starte igjen fra "0".

TILBAKESTILLE MINNEPROGRAMSYKLUSTELLEREN

	<p>1. Tøm alle operasjoner ved å trykke på knappen Stopp/Avbryt. Displayet vil vise ":0".</p> <div style="text-align: center;"></div>		
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>**</td><td>00</td></tr> </table>	**	00	<p>2. Hold nummeret 0 inne, og trykk på knappen Tine. Mikrobølgeovnen vil avgir et pip som bekrefter tilbakestillingen. Hvis alle tall på displayet fjernes ved å bruke knappen Stopp/Avbryt, vil "0" vises som under.</p> <div style="text-align: center;"></div>
**	00		
	<p>3. Trykk på knappen Stopp/Avbryt for å avslutte tilbakestillingsmodusen.</p>		

STILLE INN LYD

SOUND	<p>1. Trykk på knappen Sound (Lyd) for å justere lydstyrken. Den grunnleggende lydstyrken er "LO (Lav)", og når du trykker på knappen Sound (Lyd) gjentatte ganger, vil lydstyrken endre seg i følgende rekkefølge – MED (Medium), HI (Høy), OFF (Av), LO (Lav) etter tur.</p> <div style="text-align: center;"></div>										
	<p>2. Trykk på knappen Start for å avslutte modusen Sound (Lyd). Displayet vil vise ":0".</p> <div style="text-align: center;"></div> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Indikator</th> <th>Lyd</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HI</td> <td>Høy</td> </tr> <tr> <td>MED</td> <td>Middels</td> </tr> <tr> <td>LO</td> <td>Lav</td> </tr> <tr> <td>Tom</td> <td>Av</td> </tr> </tbody> </table>	Indikator	Lyd	HI	Høy	MED	Middels	LO	Lav	Tom	Av
Indikator	Lyd										
HI	Høy										
MED	Middels										
LO	Lav										
Tom	Av										

Norsk – 17

BRUKE KNAPPEN FOR DOBBEL MENGDE

X2	<p>1. Trykk på knappen Dobbel mengde.</p>												
<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100px; height: 100px;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHEK</td><td>0</td><td>SOVND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHEK	0	SOVND	<p>2. Bruk knappene Nummer for å angi minneprogramnummeret fra 1 til 20. Hvis du for eksempel trykker på "5" for Minneprogram 5 som er høyt effektivnivå, trinn I tilberedning med en tid på 6 minutter og 30 sekunder, 6:30.</p> <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; display: inline-block; margin: 5px 0;">5</div>
	1	2	3										
4	5	6											
7	8	9											
CHEK	0	SOVND											
<p>3. Minneprogram kjører da med dobbel brukerprogrammert tid, hvilket i dette tilfellet utgjør 13 minutter.</p> <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; display: inline-block; margin: 5px 0;">13:00</div> (6:30 x 2 = 13)													

 Den maksimale tillatte tilberedningstiden er 30 min. Hvis dobling av den programmerte tiden overskrider den maksimalt tillatte tilberedningstiden, vil displayet vise "E3". Trykk da på knappen **Stopp/Avbryt**.

E3

veiledning for kokekar

Hvis du vil tilberede mat i mikrobølgeovnen, må mikrobølgene kunne penetrere maten, uten å bli reflektert eller absorbert av kokekaret som brukes.

Du må derfor være forsiktig når du velger kokekar. Hvis kokekarene er merket som trygge i mikrobølgeovn, trenger du ikke bekymre deg.

Følgende tabell lister opp forskjellige typer kokekar og indikerer om de kan og hvordan de skal brukes i mikrobølgeovn .

Kokekar	Sikkert i mikrobølgeovn	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓ X	Kan brukes i små mengder for å beskytte områder mot overkoking. Folien kan bøye seg hvis den ligger for nær ovnsveggen eller hvis det brukes for mye folie.
Porselen og keramikk	✓	Porselen, keramikk, glasert keramikk og benporselen kan vanligvis brukes, hvis de ikke har metalldekor.
Engangstallerkener i polyesterpapp	✓	Noe frossenmat er pakket på slike fat.
Gatekjøkkenemballasje <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrenkopper og -beholdere • Papirposer eller aviser • Resirkulert papir eller metalldekor 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ X X 	Kan brukes til å varme opp mat i. Overoppheting kan føre til at polystyren smelter. Kan ta fyr. Kan føre til gnister.
Glasstøy <ul style="list-style-type: none"> • Ovn til husholdningsservice • Ovn til husholdningsservice • Glasskrukker 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ 	Kan brukes hvis de ikke har metalldekor. Kan brukes til å varme opp mat eller drikke i. Skjørt glass kan knuse eller sprekke hvis det varmes opp raskt. Må fjerne lokket. Passer bare til oppvarming.

Kokekar	Sikkert i mikroølgeovn	Kommentarer
Metall		
• Fat	x	Kan føre til gnister eller brann.
• Klips til fryseposer	x	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og matpapir	✓	For kort tilberedningstid og oppvarming. Også for å absorbere overflødig fuktighet.
• Resirkulert papir	x	Kan føre til gnister.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig varmebestandig termoplast. Noen andre plasttyper kan misformes eller misfarges ved høye temperaturer. Ikke bruk melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten. Må ikke berøre maten. Vær forsiktig når du fjerner folien. Det kan komme ut varm damp.
• Fryseposer	✓ x	Bare hvis den tåler koking eller er ovnssikker. Må ikke være lufttett. Perforer med en gaffel, om nødvendig.
Vokset eller fettsikkert papir	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten og hindre sprut.

✓ : Anbefales

✓ x : Vær forsiktig

x : Usikkert

tilberedningsveiledning

Gjenoppvarme hovedretter

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

Mat	Porsjonsstørrelse	Strøm	Tid (min.)
Porsjonsmåltid (kaldt)	350 g	MIDDELS	6½-7
	Instruksjoner Lag til et måltid med 2-3 kalde komponenter på en keramisk tallerken. Gjenoppvarm tildekket. La stå i 3 minutter.		
Kylling curry og ris (avkjølt)	300 g	MIDDELS	4½-5½
	Instruksjoner Plasser et måltid med to avkjølte komponenter på en keramisk tallerken (f.eks. ris og curry). Gjenoppvarm tildekket. La stå i 3 minutter.		
Pasta med saus (kald)	350 g	HØYT	4-5
	Instruksjoner Hell pasta (f.eks. spaghetti eller nudler) i en dyp keramisk tallerken. Gjenoppvarm tildekket. Rør under gjenoppvarming. La stå i 3 minutter.		
Fylt pasta i saus (kald)	350 g	MIDDELS	4½-5½
	Instruksjoner Hell fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyp keramisk tallerken. Gjenoppvarm tildekket. Rør av og til under gjenoppvarming. La stå i 3 minutter.		
Lasagne (avkjølt)	400 g	HØYT	4½-5½
	Instruksjoner Ha den avkjølte lasagnen (ferdigtilberedt produkt) på tvers midt på bordet. Gjenoppvarm tildekket. La stå i 3 minutter.		
Béchampoteter (avkjølt)	400 g	MIDDELS	5½-6½
	Instruksjoner Ha béchampotetene (ferdigtilberedt produkt) på tvers midt på bordet. Gjenoppvarm tildekket. La stå i 3 minutter.		
Bakte poteter (ferdig tilberedt og avkjølt)	500 (2 x 250)	HØYT	5-6
	Instruksjoner Stikk hull på folien, og legg poteter på en flat, keramisk tallerken. La stå i 2-3 minutter.		

Gjenoppvarme suppe og gryte

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

Mat	Porsjonsstørrelse	Strøm	Tid (min.)
Suppe (kald)	250 g	HØYT	3-3½
	Instruksjoner Hell maten opp i en dyp keramisk tallerken. Gjenoppvarm tildekket. Rør under gjenoppvarming. La stå i 2-3 minutter.		
Gryterett (kald)	250 g 500 g	MIDDELS	4-4½ 5½-6
	Instruksjoner Hell maten opp i en dyp keramisk tallerken eller skål. Gjenoppvarm tildekket. Rør under gjenoppvarming. La stå i 2-3 minutter.		
Bønnegryte (fra boks)	350 g	MIDDELS	3½-4
Instruksjoner Hell maten opp i en dyp keramisk tallerken eller skål. Gjenoppvarm tildekket. Rør under gjenoppvarming. La stå i 2-3 minutter.			
Suppe (frossen)	1000 g	HØYT	20-22
	Instruksjoner Hell i et glasspyrex-fat med lokk. Gjenoppvarm tildekket. Rør under gjenoppvarming. La stå i 2-3 minutter.		

Tilberede frokost

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

Mat	Porsjonsstørrelse	Strøm	Tid (min.)
Bacon (avkjølt)	2 skiver (20 g)	HØYT	ca. 1½
	Instruksjoner Legg baconskivene på kjøkkenpapir på en flat keramisk tallerken. La stå i 1 minutt.		
Eggerøre	2 egg	LO	ca. 2½
	Instruksjoner Pisk egg, tilsett salt og 2 ts melk. Legg i en dyp keramisk tallerken. Rør om flere ganger under tilberedning. La stå i 1 minutt.		
Bakte bønner (fra boks)	250 g	MIDDELS	2½-3½
	Instruksjoner Hell bønnene i en dyp keramisk tallerken. Gjenoppvarm tildekket. Rør under gjenoppvarming. La stå i 1-2 minutter.		

Gjenoppvarme snacks

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

Mat	Porsjonsstørrelse	Strøm	Tid (min.)
Osteburger (avkjølt)	150 g (1 stk.)	HØYT	1-1½
	Instruksjoner Legg burgeren på kjøkkenpapir på en keramisk tallerken. La stå i 2-3 minutter.		
Osteburger (frossen)	150 g (1 stk.)	LO	3-3½
	Instruksjoner Legg burgeren på kjøkkenpapir på en keramisk tallerken. La stå i 2-3 minutter.		
Pølse (avkjølt)	125 g (1 stk.)	MIDDELS	1½
	Instruksjoner Legg pølsen på kjøkkenpapir på en keramisk tallerken. La stå i 2-3 minutter.		
Pizzastykke (avkjølt)	100 g	LO	1½-2
	Instruksjoner Legg pizzastykket på kjøkkenpapir på en keramisk tallerken. La stå i 1-2 minutter.		
Wrap med kjøtt og grønnsaker (avkjølt)	200 g	MIDDELS	2-2½
	Instruksjoner Legg den avkjølte wrappen (fylt rull av bakverk) på kjøkkenpapir på en keramisk tallerken. La stå i 1-2 minutter.		
Quiche/Pai (avkjølt)	150 g	MIDDELS	2-2½
	Instruksjoner Legg quichen på kjøkkenpapir på en keramisk tallerken. La stå i 2-3 minutter.		
Croissanter	60 g (2 stk.)	MIDDELS	½-1
	Instruksjoner Legg croissantene på kjøkkenpapir på en keramisk tallerken. Server croissanter rett etter varming.		

Tining og tilberedning av desserter

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

Mat	Porsjonsstørrelse	Strøm	Tid (min.)
Bær i saus	250 g	MIDDELS	6-6½
	Instruksjoner Ha frosne frukt i en glasspyrex-skål med lokk. Gjenoppvarm tildekket. Rør én gang i tiden den står. La stå i 2-3 minutter.		
Gjærboller med syltetøyfyll	300 g (2 stk.)	MIDDELS	4½-5
	Instruksjoner Ha frosne gjærboller (ferdigtillberedt) ved siden av hverandre i en glasspyrex-skål med lokk. Fukt toppen av dem med kaldt vann. Dekk til under tilberedning. La stå i 2-3 minutter.		

Tine brød og kake

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

Mat	Porsjonsstørrelse	Strøm	Tid (min.)
Baguetter	150 g (1 stk.)	TINING	ca. ½
	Instruksjoner Sett bagetten på tvers på et kjøkkenpapir i ovnen. La stå i 3-5 minutter.		
Rundstykker	50 g (4 stk.)	TINING	ca. 3
	Instruksjoner Sett rundstykkene ved siden av hverandre på et kjøkkenpapir i ovnen. La stå i 3-5 minutter.		
Fruktkake	120 g (1 stk.)	TINING	3-3½
	Instruksjoner Ha et stykke av kaken på en keramisk tallerken. La stå i 5-10 minutter.		
Rullekake med krem	100 g (1 stk.)	TINING	ca. 1
	Instruksjoner Ha et stykke av kaken på en keramisk tallerken. Sett tallerkenen midt på bordet. La stå til kremen er helt tint. La stå i 10-20 minutter.		

feilsøking og feilkode

FEILSØKING OG PROBLEMLØSNING

Hvis du opplever noen av problemene nedenfor, kan du forsøke den foreslåtte løsningen.

Dette er normalt.

- Kondens inne i ovnen.
- Luftstrøm rundt døren og det ytre dekselet.
- Lysreflekser rundt døren og det ytre dekselet.
- Damp som kommer ut rundt døren og ventilene.

Ovnen starter ikke når du trykker på knappen START/+30s.

- Er døren ordentlig lukket?

Maten blir ikke tilberedt i det hele tatt.

- Har du stilt inn tidtakeren riktig og/eller trykket på knappen **START/+30s**?
- Er døren lukket?
- Har du overbelastet strømnettet slik at en sikring har gått eller en bryter har blitt aktivert?

Maten er enten for mye eller for lite kokt.

- Har du angitt riktig tilberedningstid for denne typen mat?
- Har du valgt riktig effekttrinn?

Lyspæren virker ikke.

- Av sikkerhetsgrunner skal du ikke skifte lyspæren selv. Ta kontakt med nærmeste autoriserte Samsung-kundesenter for å avtale at en kvalifisert tekniker skal skifte pæren.

Ovnen skaper forstyrrelser på radio eller fjernsyn.

- Fjernsyn eller radioer kan gi lette forstyrrelser når ovnen brukes. Dette er normalt. Du løser dette problemet ved å plassere ovnen borte fra fjernsyn, radioer og antenner.
- Hvis interferens registreres av ovenns mikroprosessor, kan displayet nullstilles. For å løse problemet kobler du fra strømkontakten og så setter du den inn på nytt. Still inn klokken på nytt.

Det gnistrer og spraker inne i ovnen.

- Har du brukt et fat med metalldekor?
- Har du glemt en gaffel eller annet metallbestikk inne i ovnen?
- Ligger det aluminiumsfolie for nær veggene inne i ovnen?

Røyk og vond lukt ved første gangs bruk.

- Dette er en midlertidig tilstand ved oppvarming av nye komponenter. Røyk og lukt vil forsvinne fullstendig etter 10 minutters bruk. Du kan bli kvitt lukt raskere ved å kjøre mikrobølgeovnen med en sitronbit eller sitronjuice i den.

 Hvis du ikke klarer å løse problemet med hjelp av instruksjonene ovenfor, kan du kontakte det lokale SAMSUNG kundesenter.

Sørg for at følgende informasjon blir lest:

- Modell og serienumre, vanligvis trykt på baksiden av ovnen
- Garantiinformasjon
- En klar beskrivelse av problemet


Ta så kontakt med den lokale forhandleren eller SAMSUNG kundesenter.

FEILKODER

Feilelementer	Kode	Feilpip	Årsak
Effektfrekvensfeil (50/60 Hz)	E1	Ett langt pip i 2 sek.	Effektfrekvens er noe annet enn 50 Hz.
	Løsning Trekk ut strømledningen, og kontroller om effektfrekvensen er 50 Hz. Koble strømledningen til en strømkilde med 50 Hz, og se om "E1" vises. Hvis feilkoden vises igjen, selv etter at riktig strømkilde er gitt, må du kontakte nærmeste servicesenter.		
Feilen Termistor åpen	E21	Ett langt pip i 2 sek.	Termistorsensor som skal registrere temperaturen i det innvendige rommet, virker ikke som det skal. (Termistorsensor åpen)
	Løsning Trekk ut strømledningen, og vent i mer enn 10 sekunder. Koble strømledningen til igjen. Hvis symptomene vedvarer, må du kontakte nærmeste servicesenter.		

Feilelementer	Kode	Feilpip	Årsak
Feilen Termistorkortslutning	E22	Ett langt pip i 2 sek.	Termistorsensor som skal registrere temperaturen i det innvendige rommet, virker ikke som det skal. (Termistorsensor, kortslutning)
	Løsning Trekk ut strømledningen, og vent i mer enn 10 sekunder. Koble strømledningen til igjen. Hvis symptomene vedvarer, må du kontakte nærmeste servicesenter.		
Feilen Temperaturen til utslippsluften er for høy	E3	Ett langt pip i 2 sek.	Ovnsrommet blir for varmt på grunn av overdreven drift uten belastning eller for liten belastning, eller fordi noe blokkerer luftfilteret eller luftutslippet på baksiden av ovnen.
	Løsning Åpne ovnsdøren, og kontroller om 1) ovnen har kjørt uten belastning eller for liten belastning, 2) luftfilteret er plassert feil eller 3) noe blokkerer luftutslippet. Kjøl ned ovnen (i omkring 30 min) ved romtemperatur. Ovnen er som normal når feilkoden "E3" forsvinner, og "ON (På)" vises igjen i displayvinduet. Koble fra strømledningen, fjern det som blokkerer ventilasjonsåpningene, kjøl ned ovnen (i omkring 30 min) tilstrekkelig, koble strømledningen til igjen, og kontroller om feilkoden vises igjen. Hvis symptomet vedvarer, selv når ovnen er tilstrekkelig avkjølt, må du kontakte det nærmeste servicesenteret.		
Feilen HVT-I strøm	E41	Ett langt pip i 2 sek.	Kretssystemet inni ovnen fungerer ikke som det skal.
	Løsning Trekk ut strømledningen, og vent i 10 sekunder. Sett stikkkontakten inn igjen, og kontroller om feilkoden "E41" vises igjen. Hvis symptomene vedvarer, må du kontakte nærmeste servicesenter.		

Feilelementer	Kode	Feilpip	Årsak
Feilen HVT-II strøm	E42	Ett langt pip i 2 sek.	Kretssystemet inni ovnen fungerer ikke som det skal.
	Løsning Trekk ut strømledningen, og vent i 10 sekunder. Sett stikkkontakten inn igjen, og kontroller om feilkoden "E42" vises igjen. Hvis symptomene vedvarer, må du kontakte nærmeste servicesenter.		
Feilen EEPROM	E5	Ett langt pip i 2 sek.	Minne-IC (EEPROM IC) fungerer ikke som det skal. I så fall fungerer andre funksjoner, bortsett fra minnefunksjonen, som de skal. (Du kan betjene ovnen manuelt.)
	Løsning Trykk på knappen Avbryt én eller flere ganger, og prøv å starte en oppvarming fra minnet. Hvis feilkoden "E5" vedvarer, må du kontakte nærmeste servicesenter.		

 For alle koder som ikke står i listen over, eller hvis den foreslåtte løsningen ikke løser problemet, skal du kontakte ditt lokale SAMSUNG kundesenter.

tekniske spesifikasjoner

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

Modell	CM1089/CM1089*
Strømkilde	230 V - 50 Hz
Strømforbruk Mikrobølger	1600 W, 7 A
Utgangseffekt	230 V : 1050 W (IEC-705) (4 effektnivåer inkludert tining)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Kjølemetode	Kjøleviftmotor
Dimensjoner (B x H x D)	
Utside	517 x 297 x 412 mm
Ovnrom	336 x 225 x 349 mm
Volum	26 liter
Vekt	
Netto	17,5 kg
Brutto	19,0 kg

SPØRSMAL ELLER KOMMENTARER

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



DE68-03310E-03

CM1089/CM1089*

Mikroaaltouuni (AMMATTIKÄYTTÖÖN)

Käyttöohje ja valmistusopas

ajattele mahdollisuuksia

Kiitos, että ostit tämän Samsungin tuotteen.

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

SAMSUNG

sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	2
Pikaopas	11
Uunin ominaisuudet	12
Uuni	12
Käyttöpaneeli.....	12
Uunin käyttäminen	13
Uunin oikean toiminnan tarkastaminen.....	13
Ruoanvalmistus/lämmitys	13
Käynnistys- ja lisää 30 sekuntia -painikkeiden käyttäminen	13
Pysäytys- ja peruutuspainikkeen käyttäminen	14
Valmistusajan ja tehon asettaminen	14
Tehot	14
Sulatuspainikkeen käyttäminen	15
Muistin ohjelmoiminen	15
Tarkistuspainikkeen käyttäminen.....	16
Muistiohjelmien käyttölasurin nollaaminen	17
Äänen asettaminen.....	17
Kaksinkertaisen määrän painikkeen käyttäminen	18
Valmistusastiaopas	18
Valmistusopas	19
Vianmääritys ja virhekoodit	21
Vianmääritys	21
Virhekoodit	22
Tekniset tiedot	23

turvallisuusohjeet

OHJEKIRJAN KÄYTTÄMINEN

Olet juuri hankkinut SAMSUNGIN mikroaaltouunin. Käyttöohje sisältää hyödyllistä tietoa ruoanvalmistuksesta mikroaaltouunin avulla:

- turvallisuusohjeita
- tietoja käyttöön soveltuvista varusteista ja valmistusastioista
- hyödyllisiä ruoanvalmistusvinkkejä
- ruoanvalmistusvinkkejä.

KUVAKKEIDEN JA MERKKIEN SELITYKSET



VAROITUS

Vaarat ja vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **vakavia henkilövahinkoja tai kuoleman**.



HUOMIO

Vaarat ja vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **lieviä henkilö- tai omaisuusvahinkoja**.



Varoitus: tulipalon vaara



Varoitus: kuuma pinta



Varoitus: sähkö



Varoitus: räjähtävä aine



ÄLÄ yritä tätä.



ÄLÄ koske.



ÄLÄ pura.



Noudata ohjeita tarkasti.



Irrota virtajohto pistorasiasta.



Varmista, että laite on maadoitettu, jotta et saisi sähköiskua.



Pyydä ohjeita huoltoliikkeestä.



Huom.



Tärkeää

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.



Varmista, että näitä turvallisuusohjeita noudatetaan aina.








Muista noudattaa seuraavia ohjeita, kun käytät uunia.

VAROITUS (vain mikroaltoiminto)

- 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 mikroaltoa säteilyltä suojaava kansi on poistettava, sillä tämä on vaarallista.
- 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.

- VAROITUS:** Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Alle 8-vuotiaiden lasten ei saa antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen tavalliseen ylläpitoon liittyviä toimenpiteitä. Vanhemmat lapset saavat tehdä tällaisia toimenpiteitä valvotusti.
- Käytä vain mikroaltoaunin käyttöön soveltuvia keittiövälineitä.
- Pidä uunia silmällä, kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa, sillä astia voi syttyä palamaan.
- Mikroaltoauni 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.
	VAROITUS: Ole varovainen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa kiehahtaa mikroaaltouunissa viiveellä räjähtävin seurauksin.
	VAROITUS: Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokatölkit on ravistettava tai niiden sisältöä on hämmennettävä ja vauvanruoan lämpötila on tarkistettava ennen tarjoilua.
	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 voi vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

	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.
	Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai muun pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.
	VAROITUS: Nesteitä tai muita ruokia ei tule lämmittää sinetöidyissä säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.
	Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla.
	Uuni tulee asettaa sellaiseen asentoon ja sellaiselle korkeudelle, että sen sisätiloja ja säätimiä on helppo käyttää.

★	Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä siinä vettä 10 minuutin ajan ja käytä sitä vasta sen jälkeen.
★	Jos uunista tulee outoa ääntä, palaneen käryä tai savua, irrota virtajohto välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
★	Mikroaaltouuni tulee sijoittaa siten, että sen pistokkeeseen pääsee helposti käsiksi.
☒	Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan keittiön työpöydällä tai työtasolla eikä sitä saa asettaa kaapistoon.

⚠ VAROITUS (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: Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pikkulapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.
☒	Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.
☒	VAROITUS: Sammuta laite, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.
★	VAROITUS: Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Laitteen lämpövastuksiin ei saa koskea. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähetyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.
☞	Laitteen ulkopinta voi kuumetua käytön aikana.
☞	Luukun ulkopinta voi kuumetua laitteen ollessa käytössä.
☞	Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

★	Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai ylläpitää laitetta ilman valvontaa.
☒	Älä puhdistaa uunin luukun lasia hankaavilla aineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan voi johtaa lasin rikkoutumiseen.
☒	Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

Tämä on ryhmän 2 luokkaan A kuuluva ISM-laitte. Ryhmä 2 käsittää kaikki sellaiset ISM-laitteistot, jotka tarkoituksellisesti synnyttävät tai käyttävät radiotaajuista energiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa jonkin aineen käsittelyyn, sekä EDM- ja kaarihitsauslaitteet. Luokan A laitteet soveltuvat käytettäväksi kaikissa muissa laitoksissa paitsi kotitalouksissa ja tiloissa,

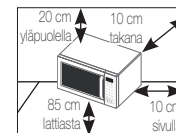
jotka on kytketty suoraan asuinrakennusten sähköjakelussa käytettävään pienjänniteverkkoon.

Varoitus: Luokan A laitteet on tarkoitettu teolliseen käyttöön. Muissa ympäristöissä voi olla vaikeaa varmistaa sähkömagneettinen yhteensopivuus erilaisten johtuvien ja säteilevien häiriöiden vuoksi.

MIKROALTOUUNIN ASENTAMINEN

Aseta uuni tasaiselle alustalle noin 85 cm lattiatason yläpuolelle. Alustan on oltava riittävän vahva, jotta se kestää uunin painon.

1. Kun asetat uunin paikoilleen, huolehdi sen riittävästä ilmanvaihdosta ja jätä ainakin 10 cm (4 tuumaa) tilaa sen taakse ja sivuille sekä ainakin 20 cm (8 tuumaa) tilaa sen yläpuolelle.



2. Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisältä.
3. Aseta pyöritysalusta ja uunilautanen paikoilleen. Tarkista, että uunilautanen pääsee pyörimään vapaasti. (Vain uunilautasen sisältävät mallit.)
4. Mikroaaltouuni tulee sijoittaa siten, että sen pistokkeeseen pääsee helposti käsiksi.

- ☐ Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai muun pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä. Virtajohto tulee turvallisuussyistä kytkeä vaihtovirtaa käyttävään maadoitettuun pistorasiaan.
- ☐ Älä sijoita mikroaaltouunia kuumaan tai kosteaan ympäristöön, kuten tavallisen uunin tai lämpöpatterin lähelle. Uunin sähkötekniset tiedot on otettava huomioon ja mahdollisten jatkojohtojen tulee vastata samoja vaatimuksia kuin uunin mukana tulleen virtajohdonkin. Pyyhi mikroaaltouunin sisäpuoli ja luukun tiivisteet kostealla liinalla, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran.


MIKROAALTOUUNIN PUHDISTAMINEN

Seuraavat mikroaaltouunin osat tulee puhdistaa säännöllisesti, jotta rasva ja ruoantähteet eivät pääsisi kertymään niihin:

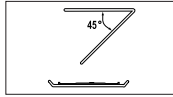
- sisä- ja ulkopinnat
 - luukku ja luukun tiivisteet
 - uunilautanen ja pyöritysalue.
- (Vain uunilautasen sisältävät mallit.)

- ☐ Varmista **AINA**, että luukun tiivisteet ovat puhtaat ja että luukku sulkeutuu kunnolla.
 - ☐ Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta voi vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.
1. Puhdista laitteen ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa.
 2. Poista uunin sisäpinnoissa olevat roiskeet tai tahrat saippuaveteen kostutetulla liinalla. Huuhtelee ja kuivaa.
 3. Jos haluat poistaa kovettuneita ruoantähteitä tai hajuja, laita kupillinen laimennettua sitruunamehua uuniin ja käytä uunia enimmäisteholla kymmenen minuutin ajan.
 4. Pesä konepesun kestävä uunilautanen tarvittaessa.
- ☐ **ÄLÄ** läikytä vettä ilmanvaihtoaukkoihin. **ÄLÄ MILLOINKAAN** käytä hankausaineita tai kemiallisia liuottimia. Noudata erityistä huolellisuutta luukun tiivisteitä puhdistettaessa, jotta vieraat aineet eivät

- pääsisi kertymään uuniin
- estäisi ovea sulkeutumasta kunnolla.

 **Puhdista** mikroaaltouunin sisäosa välittömästi jokaisen käytön jälkeen laimealla pesuaineliuksella ja anna mikroaaltouunin jäähtyä ennen puhdistamista vammojen välttämiseksi.

Kun uunin sisäkattoa puhdistetaan, on suositeltavaa kääntää vastusta 45 astetta alaspäin ja puhdistaa se. (Vain kääntyvällä vastuksella varustetut mallit.)



MIKROAALTOUUNIN SÄILYTTÄMINEN JA KORJAAMINEN

Mikroaaltouunin säilyttämisessä ja korjaamisessa tulee noudattaa muutamia yksinkertaisia varotoimenpiteitä. Uunia ei saa käyttää, jos luukku tai sen tiivisteet ovat vaurioituneet eli jos









- sarana on rikki
- tiivisteet ovat huonot
- uunin ulkokuori on lommoutunut tai vääntynyt.

Korjaukset tulee jättää mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön

tehtäväksi.

-  **ÄLÄ MILLOINKAAN** poista uunin ulkokuorta. Jos uuni on rikki ja tarvitsee huoltoa tai jos olet epävarma sen kunnosta, toimi seuraavasti:
 - Irrota laite pistorasiasta.
 - Ota yhteyttä lähimpään merkkihuoltoon.
-  Jos haluat laittaa uunin tilapäiseen säilytykseen, valitse tähän tarkoitukseen jokin kuiva ja pölytön paikka.

Syy: Pöly ja kosteus voivat vaurioittaa uunin liikkuvia osia.
-  Lamppua ei tule turvallisuussyistä vaihtaa itse. Ota yhteyttä lähimpään Samsungin valtuuttamaan merkkihuoltoon, jotta pätevä teknikko voisi vaihtaa lampun.

! VAROITUS					
	Vain pätevän teknikon tulee antaa muunnella tai korjata laitetta.	✓	✓	✓	✓
	Älä lämmitä sinetöidyissä pakkauksissa olevia nesteitä ja muita ruoka-aineita.	✓	✓	✓	✓
	Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai painepesurilla.	✓	✓	✓	✓
	Älä asenna laitetta kaltevalle pinnalle, lämmittimien tai herkästi syttyvien aineiden lähelle, kosteisiin, öljyisiin tai pölyisiin tiloihin, suoraan auringonvaloon, veden lähelle tai sellaisiin paikkoihin, joissa voi esiintyä kaasuvuotoja.	✓	✓	✓	✓

	Laite on maadoitettava oikein paikallisten ja kansallisten säädösten mukaisesti.	✓	✓	✓	✓
	Poista kaikki vieraat aineet (esim. pöly tai vesi) säännöllisesti pistokkeen liittimistä ja kosketuskohdista kuivaa liinaa käyttäen.	✓	✓	✓	✓
	Älä vedä tai taivuta sähköjohtoa äläkä aseta sen päälle mitään painavia esineitä.	✓	✓	✓	✓
	Jos käyttötiloissa tapahtuu kaasuvuoto (propani- tai nestekaasuvuoto tms.), tuuleta tilat välittömästi äläkä koske pistokkeeseen.	✓	✓	✓	✓
	Älä kosketa pistoketta märillä käsillä.	✓	✓	✓	✓
	Älä sammuta laitetta irrottamalla virtajohtoa silloin, kun laite on toiminnassa.	✓	✓	✓	✓
	Älä laita sormiasi tai mitään laitteeseen kuulumattomia aineita sen sisälle. Jos laitteen sisälle on päässyt jotakin sinne kuulumatonta ainetta, esimerkiksi vettä, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.	✓	✓	✓	✓
	Älä altista laitetta kovalle paineelle tai iskuille.	✓	✓	✓	✓
	Älä pidä uunian minkään herkästi särkyvän esineen, esimerkiksi lasiesineen tai astianpesualtaan päällä.	✓	✓		
	Älä käytä laitteen puhdistamiseen bentseeniä, ohentimia, alkoholia tai höyry- ja painepesureita.	✓	✓	✓	✓
	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 äläkä laita sitä esineiden väliin tai uunin taakse.	✓	✓	✓	
	Älä käytä vaurioitunutta pistoketta, virtajohtoa tai löysää pistorasiaa. Jos laitteen pistoke tai virtajohto on vaurioitunut, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.	✓	✓	✓	✓

Suomi - 9

	Älä kaada tai suihkuta vettä suoraan uunin päälle.	✓	✓		
	Älä pidä uunin päällä, sisällä tai luukun edessä mitään esineitä.	✓	✓	✓	
	Älä ruiskuta uunin pinnalle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä.	✓	✓		
	Älä säilytä uunissa mitään palavia aineita. Ole erityisen varovainen, kun lämmität uunissa sellaisia ruokia tai juomia, jotka sisältävät alkoholia, sillä alkoholin höyryt saattavat osua uunin kuumiin osiin.	✓		✓	✓
	Älä päästä lapsia luukun lähelle, kun avaat tai suljet sen, sillä lapset voivat satuttaa itsensä siihen tai heidän sormensa voivat jäädä sen väliin.	✓	✓	✓	✓
	VAROITUS: Ole varovainen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa kiehua viiveellä ja räiskyä mikroaaltouunissa lämmittämisen jälkeen. Tästä aiheutuvan vaaran voi estää seuraavasti: anna ruokien ja juomien AINA seistä ainakin 20 sekuntia uunin sammuttamisen jälkeen, jotta lämpötila pääsisi tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ENSIAPUOHJEITA: <ul style="list-style-type: none"> Kasta palanut alue kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi. Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä. Älä käytä voiteita, öljyjä tai nestemäisiä hoitoaineita. 	✓	✓	✓	✓
	Älä laita levyä tai ritilää veteen heti ruoanlaiton jälkeen, sillä ne voivat vaurioitua tai mennä rikki.				✓
	Älä käytä mikroaaltouunia oppopaistamiseen, sillä ruokaöljyn lämpötilaa ei ole mahdollista hallita. Tällöin kuuma neste saattaa yhtäkkiä kiehua yli.	✓			✓

! HUOMIO					
	Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittövälineitä. ÄLÄ käytä metalliastioita, vartaita, haarukoita tai sellaisia astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset yms. Poista paperi- ja muovipussien metalliset kierresulkijat. Syy: Tästä syntyvät valokaaret tai kipinät voivat vaurioittaa uunia.	✓		✓	✓
	Älä käytä mikroaaltouunia paperin tai vaatteiden kuivaukseen.	✓		✓	✓
	Käytä lyhyempää lämmitysaikaa pienemmille ruoka-annoksille, jottei ruoka ylikuumenisi tai palaisi.	✓		✓	✓
	Älä kasta virtajohtoa veteen äläkä kytkä sitä märkänä, ja pidä se kaukana kaikista lämmönlähteistä.	✓	✓		
	Raakoja ja kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää vielä lämmityksen jälkeenkin. Myöskään ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä, säilytysastioita tai kuorellisia pähkinöitä, tomaatteja jne. ei tule lämmittää mikroaaltouunissa.			✓	✓
	Älä peitä laitteen ilmanvaihtoaukkoja liinoilla tai papereilla. Uunista tuleva kuuma ilma saattaa sytyttää liinan tai paperin palamaan. Uuni voi myös ylikuumentua ja sammua automaattisesti. Tällöin se pysyy sammutettuna niin kauan, kunnes se on jäähtynyt riittävästi.	✓		✓	
	Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista, jotta et saisi palovammoja.			✓	
	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 luukua avatessasi, jotta kuuma ilma tai höyry ei pääsisi polttamaan ihoasi.			✓	
	Älä käytä mikroaaltouunia tyhjänä. Mikroaaltouuni sammutetaan turvallisuussyistä automaattisesti 30 minuutin ajaksi. Suosittelemme pitämään uunissa aina vesilasillista, jotta mikroaaltosäteily kohdistuisi siihen, jos uuni käynnistetään vahingossa.	✓			✓
	Asenna uuni tässä oppaassa annettujen turvaväliohjeiden mukaisesti. (Ks. kohtaa "Mikroaaltouunin asentaminen".)	✓		✓	
	Ole varovainen käyttäessäsi uunin lähellä sijaitsevia pistorasioita.	✓	✓	✓	

VAROTOIMENPITEITÄ LIALLISEN MIKROAALTOSÄTEILYN VÄLTÄMISEKSI (VAIN MIKROAALTOTOIMINTO).

Seuraavien turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

- Älä milloinkaan yritä käyttää mikroaaltouunia luukun ollessa auki. Älä myöskään muuta uunin turvalukitusta (luukun lukonkieliä) äläkä työnnä vieraita esineitä turvalukituskoloihin.
- ÄLÄ laita mitään mikroaaltouunin luukun ja uuniaukon väliin äläkä anna ruoan ja puhdistusainejäämien kertyä tiivistepinnoille. Huolehdi luukun ja sen tiivistepintojen puhtaudesta: pyyhi pinnat käytön jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen pehmeällä ja kuivalla liinalla.
- ÄLÄ käytä vaurioitunutta uunia, ennen kuin valmistajan kouluttama ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistunut ammattihenkilö on huoltanut sen. On erityisen tärkeää, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että seuraavat osat eivät ole vaurioituneet:
 - luukku (vääntynyt)
 - luukun saranat (rikinäiset tai löystyneet) ja
 - luukun tiivisteet ja tiivistepinnat.
- Uunin säätö tai huolto tulee jättää valmistajan kouluttaman ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

Samsung veloittaa korjausmaksun lisätarvikkeiden vaihtamisesta ja kosmeettisten vaurioiden korjaamisesta, jos laitteen tai lisätarvikkeen vauriot tai lisätarvikkeen häviäminen johtuu asiakkaasta. Tämä ehto koskee seuraavia:

- kolhiintunut, naarmuuntunut tai rikkoutunut luukku, kahva, ulkopaneeli tai käyttöpaneeli
 - rikkoutunut tai kadonnut uunipelti, ohjaintela, sovitin tai ritilä.
- Käytä laitetta tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti ja vain siihen tarkoitukseen, johon laite on suunniteltu. Tämän oppaan varoitukset ja tärkeät ohjeet eivät kata kaikkia mahdollisia olosuhteita ja tilanteita. On omalla vastuullasi käyttää tervettä järkeä ja toimia varovasti ja huolellisesti, kun asennat, ylläpidät ja käytät tätä laitetta.
 - 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 huoltoliikkeeseen tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta www.samsung.com.
 - Tämä mikroaaltouuni on tarkoitettu ruoan lämmittämiseen. Se on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä lämmitä uunissa mitään tekstiilituotteita tai jyvillä täytettyjä tyynyjä, sillä ne voivat aiheuttaa palovammoja tai tulipalon. Valmistaja ei ole vastuussa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat laitteen vääränlaisesta käytöstä.
 - Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä voi lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.



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.

pikaopas

Jos haluat laittaa ruokaa:

	1. Laita ruoka uuniin. Valitse haluamasi teho painamalla tehopainiketta kerran tai useammin.
	2. Aseta valmistusaika painamalla tarvittavia numeropainikkeitä (enintään: 30 min).
	3. Paina käynnistyspainiketta . Tulos: Valmistus alkaa. Uuni antaa neljä äänimerkkiä kun valmistus päättyy.

Jos haluat sulattaa ruokaa:

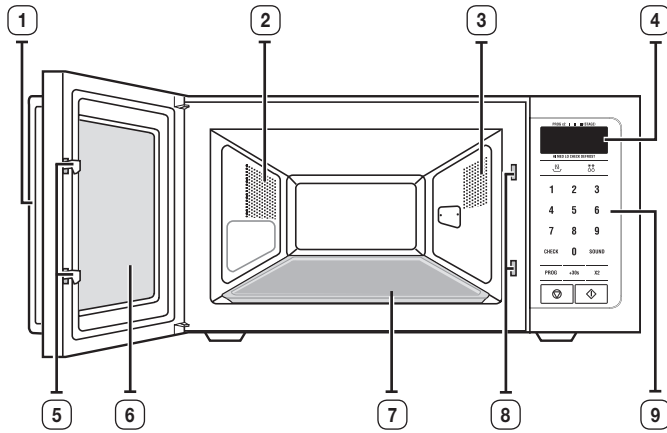
	1. Laita pakaste uuniin. Paina sulatuspainiketta .
	2. Aseta valmistusaika painamalla tarvittavia numeropainikkeitä (enintään: 30 min).
	3. Paina käynnistyspainiketta . Tulos: Valmistus alkaa. Uuni antaa neljä äänimerkkiä kun valmistus päättyy.

Jos haluat säätää valmistusaikaa:

	Jätä ruoka uuniin. Paina +30s (lisää 30 sekuntia) -painiketta kerran jokaista valmistusaikaa lisättävää 30 sekuntia kohden.
--	---

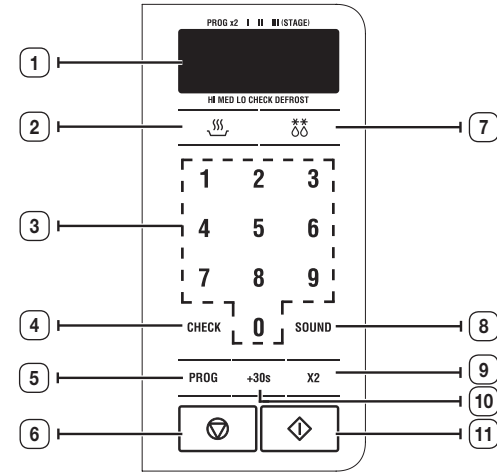
uunin ominaisuudet

UUNI



- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. KAHVA | 6. LUUKKU |
| 2. ILMANVAIHTOAUKOT | 7. KERAMIKKALEVY |
| 3. UUNIN VALO | 8. TURVALUKITUSKOLOT |
| 4. NÄYTTÖ | 9. KÄYTTÖPANEELI |
| 5. LUUKUN SALVAT | |

KÄYTTÖPANEELI




- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1. NÄYTTÖ | 7. SULATUSPAINIKE |
| 2. TEHOPAINIKE | 8. ÄÄNI -PAINIKE |
| 3. NUMEROPAINIKKEET | 9. KAKSINKERTAISEN MÄÄRÄN PAINIKE |
| 4. TARKISTUS -PAINIKE | 10. lisää 30 sekuntia -PAINIKE |
| 5. OHJELMA -PAINIKE | 11. KÄYNNISTYSPAINIKE |
| 6. PYSÄYTYS- JA PERUUTUSPAINIKE | |


uunin käyttäminen

UUNIN OIKEAN TOIMINNAN TARKASTAMINEN

Seuraavissa ohjeissa kuvataan, kuinka uunin oikean toiminnan voi tarkistaa helposti.

Aseta aluksi kullhollinen vettä keramiikkalevylle. Sulje sen jälkeen uunin luukku.

	1. Valitse haluamasi teho painamalla tehopainiketta kerran tai useammin.												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Aseta valmistusaika painamalla tarvittavia numeropainikkeita (enintään: 30 min.). Paina käynnistypainiketta . Tulos: Uuni lämmitää vettä 4-5 minuuttia. Veden tulisi kiehua tässä ajassa.
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 Uuni on kytkettävä oikeanlaiseen pistorasiaan. Keramiikkalevy on asetettava paikoilleen uuniin. Veden kiehuminen kestää kauan, jos käytät jotakin muuta kuin enimmäistehoa.

Automaattinen virransäästötoiminto


Jos et valitse mitään toimintoa, kun laitteen toiminta tai asetukset on keskeytetty väliaikaisesti, toiminto perutaan ja näyttö sammutetaan 10 minuutin kuluttua. Uunin valo sammuu 5 minuutin kuluttua, jos luukku on auki.

RUOANVALMISTUS/LÄMMITYS

Seuraavissa ohjeissa kuvataan, miten ruokaa voidaan valmistaa tai lämmitellä.

Tarkista mikroaaltouunin asetukset AINA, ennen kuin jätät sen ilman valvontaa.


Aseta ruoka ensin keramiikkalevyn keskelle. Sulje sen jälkeen uunin luukku.

	1. Valitse haluamasi teho painamalla tehopainiketta kerran tai useammin.												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Aseta valmistusaika painamalla tarvittavia numeropainikkeita (enintään: 30 min). Tulos: Valo syttyy.
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 **Älä koskaan** käynnistä mikroaaltouunia tyhjänä.



KÄYNNISTYS- JA LISÄÄ 30 SEKUNTIA -PAINIKKEIDEN KÄYTTÄMINEN



Tämän painikkeen avulla ruoan lämmitysaikaa voi lisätä helposti 30 sekunnin jaksoissa.

	1. Paina +30s (lisää 30 sekuntia) -painiketta kerran kutakin 30 sekunnin jaksoa kohden. Paina käynnistypainiketta . Jos esimerkiksi haluat minuutin verran aikaa, paina +30s (lisää 30 sekuntia) -painiketta kaksi kertaa. Kun aika ilmestyy näkyviin, paina käynnistypainiketta .
+30s	2. Lisää aikaa käynnissä olevaan ohjelmaan painamalla +30s (lisää 30 sekuntia) -painiketta kerran kutakin lisättävää 30 sekunnin jaksoa kohden.

PYSÄYTYS- JA PERUUTUSPAINIKKEEN KÄYTTÄMINEN

Pysäytys- ja peruutuspainikkeen avulla voit perua antamasi komennot. Sen avulla voit pysäyttää käynnissä olevan valmistusohjelman, jos haluat esimerkiksi tarkistaa ruoan tilan.




- | | |
|---|---|
|  | 1. Pysäytä uuni valmistuksen aikana painamalla pysäytys- ja peruutuspainiketta kerran. |
|  | 2. Käynnistä uuni uudelleen painamalla käynnistyspainiketta . |

-  Jos teet virheen, voit perua tekemäsi asetukset painamalla **pysäytys- ja peruutuspainiketta** kerran. Nyt voit tehdä asetukset uudelleen.
-  Voit perua jonkin ruoanvalmistusasetuksen valmistuksen aikana painamalla **pysäytys- ja peruutuspainiketta** kaksi kertaa.

VALMISTUSAJAN JA TEHON ASETTAMINEN

YKSIVAIHEINEN RUOANVALMISTUS

Valmistuksen voi keskeyttää milloin tahansa ruoan tilan tarkistamiseksi.




- | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-------|---|---|---|---|---|---|---|-------|---|-------|---|
|  | 1. Valitse teho painamalla tehopainiketta . Voit valita haluamasi tehotason väliltä HI (suuri), MED (keskitaso) ja LO (pieni) painamalla toistuvasti tehopainiketta . | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table> | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | CHECK | 0 | SOUND | 2. Anna valmistusaika numeropainikkeilla . Voit asettaa ajan väliltä 1 sekunti - 30 minuuttia.
Jos haluat asettaa yli minuutin mittaisen ajan, anna myös sekunnit.
Jos haluat asettaa ajaksi esimerkiksi 10 minuuttia, syötä aika näin: 1, 0, 0, 0 .
 |
| 1 | 2 | 3 | | | | | | | | | | | |
| 4 | 5 | 6 | | | | | | | | | | | |
| 7 | 8 | 9 | | | | | | | | | | | |
| CHECK | 0 | SOUND | | | | | | | | | | | |
|  | 3. Aloita ruoanvalmistus painamalla käynnistyspainiketta . | | | | | | | | | | | | |

-  Suurin sallittu valmistusaika on 30 minuuttia. Jos aika ylittää 30 minuuttia, näyttöön ilmestyy "E3". Jos näin käy, paina **pysäytys- ja peruutuspainiketta** ja toista vaiheet.

E3

MONIVAIHEINEN RUOANVALMISTUS




Valmistuksen voi keskeyttää milloin tahansa ruoan tilan tarkistamiseksi.

- | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-------|---|---|---|---|---|---|---|-------|---|-------|---|
|  | 1. Valitse teho painamalla tehopainiketta . Voit valita haluamasi tehotason väliltä HI (suuri), MED (keskitaso) ja LO (pieni) painamalla toistuvasti tehopainiketta . | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table> | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | CHECK | 0 | SOUND | 2. Anna valmistusaika numeropainikkeilla . Voit asettaa ajan väliltä 1 sekunti - 30 minuuttia.
Jos haluat asettaa yli minuutin mittaisen ajan, anna myös sekunnit.
Jos haluat asettaa ajaksi esimerkiksi 10 minuuttia, syötä aika näin: 1, 0, 0, 0 .
 |
| 1 | 2 | 3 | | | | | | | | | | | |
| 4 | 5 | 6 | | | | | | | | | | | |
| 7 | 8 | 9 | | | | | | | | | | | |
| CHECK | 0 | SOUND | | | | | | | | | | | |
|  | 3. Toista vaiheet 1 ja 2 II- tai III-vaiheisessa ruoanlaitossa. | | | | | | | | | | | | |
| | 4. Aloita ruoanvalmistus painamalla käynnistyspainiketta . | | | | | | | | | | | | |

TEHOT

Voit valita alla mainituista tehoista.

Teho	Prosenttiosuus	Teho
SUURI	100 %	1050 W
KESKITASO	70 %	735 W
PIENI	50 %	525 W
SULATUS	30 %	315 W

-  Jos valitset suuren tehon, valmistusaikaa tulee lyhentää.
-  Jos valitset pienen tehon, valmistusaikaa tulee pidentää.
-  Suurin sallittu valmistusaika on 30 minuuttia. Jos aika ylittää 30 minuuttia, näyttöön ilmestyy "E3". Jos näin käy, paina **pysäytys- ja peruutuspainiketta** ja toista vaiheet.

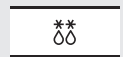
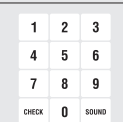

E3


SULATUSPAINIKKEEN KÄYTTÄMINEN

Sulatusaika ja teho asetetaan automaattisesti. Sinun tarvitsee vain valita ohjelma ja paino.

 Käytä ainoastaan mikroaaltouuninkäyttöön tarkoitettuja astioita.

Aseta pakastettu ruoka keramiikkalevyn keskelle ja sulje luukku.



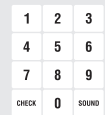


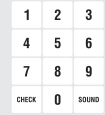



	1. Paina Sulatus -painike.
	2. Aseta sulatusaika numeropainikkeilla . Voit asettaa ajan väliltä 1 sekunti - 30 minuuttia.
	3. Paina käynnistyspainiketta .


 Suurin sallittu valmistusaika on 30 minuuttia. Jos aika ylittää 30 minuuttia, näyttöön ilmestyy "E3". Jos näin käy, paina **pysäytys- ja peruutuspainiketta** ja toista vaiheet.



MUISTIN OHJELMOIMINEN






YKSIVAIHEINEN RUOANVALMISTUS


	1. Uuni siirtyy ohjelmatilaan, kun painat PROG (ohjelma) -painiketta. Näyttö tyhjenee. 
	2. Anna ohjelman numero väliltä 1-20 käyttämällä numeropainikkeita . 
	3. Valitse tämän jälkeen teho painamalla tehopainiketta . Voit valita haluamasi tehotason väliltä HI (suuri), MED (keskitaso) ja LO (pieni) painamalla toistuvasti tehopainiketta .
	4. Anna valmistusaika numeropainikkeilla . Voit asettaa ajan väliltä 1 sekunti - 30 minuuttia. Jos haluat asettaa yli minuutin mittaisen ajan, anna myös sekunnit. Jos haluat asettaa ajaksi esimerkiksi 10 minuuttia, syötä aika näin: 1, 0, 0, 0 . 
	5. Päätä muistiasetusten tekeminen painamalla PROG (ohjelma) -painiketta. Näytössä näkyy "0". 

 Suurin sallittu valmistusaika on 30 minuuttia. Jos aika ylittää 30 minuuttia, näyttöön ilmestyy "E3". Jos näin käy, paina **pysäytys- ja peruutuspainiketta** ja toista vaiheet.



MONIVAIHEINEN RUOANVALMISTUS


PROG	<p>1. Uuni siirtyy ohjelmatilaan, kun painat PROG (ohjelma) -painiketta. Näyttö tyhjenee.</p> 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Anna ohjelman numero väliltä 1-20 käyttämällä numeropainikkeita.</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>3. Valitse tämän jälkeen teho painamalla tehopainiketta. Voit valita haluamasi tehotason väliltä HI (suuri), MED (keskitaso) ja LO (pieni) painamalla toistuvasti tehopainiketta.</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>4. Anna valmistusaika numeropainikkeilla. Voit asettaa ajan väliltä 1 sekunti - 30 minuuttia. Jos haluat asettaa yli minuutin mittaisen ajan, anna myös sekunnit. Jos haluat asettaa ajaksi esimerkiksi 10 minuuttia, syötä aika näin: 1, 0, 0, 0.</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>5. Toista vaiheet 3 ja 4 II- tai III-vaiheisessa muistin ohjelmoinnissa.</p>												
PROG	<p>6. Päätä muistiasetusten tekeminen painamalla PROG (ohjelma) -painiketta. Näytössä näkyy "0".</p> 												

-  Suurin sallittu valmistusaika on 30 minuuttia. Jos aika ylittää 30 minuuttia, näyttöön ilmestyy "E3". Jos näin käy, paina **pysäytys- ja peruutuspainiketta** ja toista vaiheet.

E3



MUISTIOHJELMIEN KÄYTTÄMINEN

Valitse muistiin ohjelmoitu toiminto painamalla **numeropainikkeita** 1-20 (saat lisätietoja muistin ohjelmointia käsittelevästä kohdasta).
Paina **käynnistyspainiketta**.

-  Jos VAIHEITTAISEEN RUOANVALMISTUKSEEN sisältyy SULATUSTOIMINTO, se käynnistyy ensin.
-  Jos haluat vaihtaa ohjelmaa, nollaa MUISTIN OHJELMOINTI.



TARKISTUSPAINIKKEEN KÄYTTÄMINEN

Painike on tarkoitettu eri ohjelmien valmistusajan ja tehon vahvistamiseen.




CHECK	<p>1. Nollaa kaikki toiminnot painamalla pysäytys- ja peruutuspainiketta. Siirry tarkistustilaan painamalla Check (tarkistus) -painiketta.</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Anna ohjelman numero väliltä 1-20 numeropainikkeilla. Valitse esimerkiksi muistiohjelma 5 eli suuri teho painamalla numeroa 5 ja aseta yksivaiheisen ruoanvalmistuksen ajaksi 6 minuuttia 30 sekuntia eli 6:30. Ensin näytetään numero 5, mutta se vaihtuu pian muotoon</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. Näyttö tyhjenee sekunnin kuluttua automaattisesti. Jos haluat tarkistaa muita muistiohjelmiä, syötä niiden numerot.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Poistu tarkistustilasta painamalla pysäytys- ja peruutuspainiketta.</p>												

Muistiohjelmien laskureiden lukemien tarkistaminen


CHECK	<p>1. Nollaa kaikki toiminnot painamalla pysäytys- ja peruutuspainiketta. Siirry tarkistusilaan painamalla Check (tarkistus)-painiketta.</p>												
 <table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Paina ensin käynnistyspainiketta ja sen jälkeen jotakin numeropainiketta väliltä 1-20. Kyseisen muistiohjelman käyttömäärä näytetään. Laskurin tiedot näytetään kymmeninä. Jos esimerkiksi muistiohjelmaa 5 on käytetty 100 kertaa, näytössä näkyy "10".</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. Näyttö tyhjenee sekunnin kuluttua automaattisesti. Jos haluat tarkistaa muiden muistiohjelmien tiedot, syötä niiden numerot.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Poistu tarkistusilasta painamalla pysäytys- ja peruutuspainiketta.</p>												

-  Koska näytön yksikköinä käytetään kymmeniä, laskurin tiedot ovat summittaisia. Laskurin lukema muuttuu kymmenen käyttökerran välein.
-  Jos käyttökertoja on esimerkiksi 90-99, laskurin lukemana näytetään "9". Sadannen käyttökerran jälkeen "9" muuttuu muotoon "10". Laskurin rajana on 99990 käyttökertaa. Kun kyseinen raja ylittyy, laskuri nollataan automaattisesti ja laskenta alkaa uudelleen arvosta "0".

MUISTIOHJELMIEN KÄYTTÖLASKURIN NOLLAAMINEN


	<p>1. Nollaa kaikki toiminnot painamalla pysäytys- ja peruutuspainiketta. Näytössä näkyy "0".</p>
	<p>2. Pidä numeroa "0" painettuna ja paina sulatuspainiketta. Uuni vahvistaa nollauksen äänimerkillä. Kun kaikki numerot poistetaan näytöstä pysäytys- ja peruutuspainikkeella, näytössä näkyy alla olevan kuvan tavoin "0".</p>
	<p>3. Poistu nollauksesta painamalla pysäytys- ja peruutuspainiketta.</p>

ÄÄNEN ASETTAMINEN

SOUND	<p>1. Säädä äänenvoimakkuutta painamalla Sound (ääni)-painiketta. Perusäänenvoimakkuutena on "LO" (pieni), ja kun painat Sound (ääni)-painiketta toistuvasti, äänenvoimakkuus muuttuu seuraavassa järjestyksessä: MED (keskitaso), HI (suuri), OFF (poissa käytöstä), LO (pieni).</p>										
	<p>2. Poistu Sound (ääni)-tilasta painamalla käynnistyspainiketta. Näytössä näkyy "0".</p> <table border="1" style="margin: auto;"> <thead> <tr> <th>Ilmainen</th> <th>Ääni</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HI (suuri)</td> <td>Kova</td> </tr> <tr> <td>MED (keskitaso)</td> <td>Keskikova</td> </tr> <tr> <td>LO (pieni)</td> <td>Alhainen</td> </tr> <tr> <td>Tyhjä</td> <td>Poissa käytöstä</td> </tr> </tbody> </table>	Ilmainen	Ääni	HI (suuri)	Kova	MED (keskitaso)	Keskikova	LO (pieni)	Alhainen	Tyhjä	Poissa käytöstä
Ilmainen	Ääni										
HI (suuri)	Kova										
MED (keskitaso)	Keskikova										
LO (pieni)	Alhainen										
Tyhjä	Poissa käytöstä										

KAKSINKERTAISEN MÄÄRÄN PAINIKKEEN KÄYTTÄMINEN

X2	<p>1. Paina kaksinkertaisen määrän painiketta.</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOOND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOOND	<p>2. Anna muistiohjelman numero väliltä 1-20 numeropainikkeilla. Valitse esimerkiksi muistiohjelma 5 eli suuri teho painamalla numeroa 5 ja aseta yksivaiheisen ruoanvalmistuksen ajaksi 6 minuuttia 30 sekuntia eli 6:30.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 50px; margin: 0 auto;">5</div>
	1	2	3										
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOOND											
<p>3. Muistiohjelma toimii kaksi kertaa ohjelmoidun ajan eli esimerkissämme 13 minuuttia.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">13:00</div> <p>(6:30 x 2 = 13)</p>													

 Suurin sallittu valmistusaika on 30 minuuttia. Jos ohjelmoidun ajan kaksinkertaistaminen saa enimmäisajan ylittymään, näytössä näkyy "E3". Jos näin käy, paina **pysäytys- ja peruutuspainiketta**.

E3

valmistusastiaopas

Ruoan valmistus mikroaaltouunissa edellyttää, että mikroaallot pystyvät läpäisemään ruoan ilman, että ne heijastuvat käytettävästä astiasta tai että astia imee ne itseensä. Tästä syystä valmistusastiat on valittava huolellisesti. Jos valmistusastia on merkitty mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaksi, sinulla ei ole syytä huoleen. Seuraavassa taulukossa luetellaan valmistusastioiden eri tyyppit ja ilmoitetaan niiden soveltuvuus ja käyttö mikroaaltouunien kanssa.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Kommentit
Alumiinifolio	✓ X	Voidaan käyttää pieninä määrinä suojaamaan ruokaa ylikypsymiseltä. Valokaaria voi esiintyä, jos folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos foliota käytetään liikaa.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu fajanssi ja luoposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäviksi, paitsi jos niissä on metallikoristeita.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat	✓	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.
Pikaruokien pakkaukset		
<ul style="list-style-type: none"> Vaahtomuovikupit ja -astiat 	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmitykseen. Ylikuumentuminen saattaa sulattaa vaahtomuovin.
<ul style="list-style-type: none"> Paperipussit tai sanomalehti 	X	Saattaa syttyä tuleen.
<ul style="list-style-type: none"> Uusiopaperit tai metallikoristelut 	X	Saattaa aiheuttaa valokaaria.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltounikäyttöön	Kommentit
Lasitavara		
• Uninkestävät astiat	✓	Voidaan käyttää, paitsi jos niissä on metallikoristeita.
• Uninkestävät astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan tai juomien lämmitykseen. Ohut lasi saattaa särkyä tai hajelta äkillisen kuumentamisen seurauksena.
• Lasitölkki	✓	Kansi on poistettava. Ainoastaan lämmitykseen.
Metalli		
• Lautaset	✗	Voivat aiheuttaa valokaaren tai tulipalon.
• Pakastepussien kierresulkijat	✗	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	✓	Lyhyen aikaa kestävään valmistukseen ja lämmitykseen. Myös liiallisen kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaria.
Muovi		
• Astiat	✓	Erityisesti, jos ne on valmistettu lämpömuovista. Jotkin muut muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia.
• Muovikelmu	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana. Ei saa osua ruokaan. Varo kuumaa höyryä kelmua poistaessasi.
• Pakastepussit	✓ ✗	Vain kiehumisen ja uunikäytön kestävät materiaalit. Ei saa olla ilmatiivis. Lävistä tarvittaessa haarukalla.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana ja roiskumisen estämiseen.

✓ : Suositellaan ✓✗ : Noudata varovaisuutta ✗ : Vaarallinen

valmistusopas

Eturuokien lämmittäminen

Käytä lämmityksessä tämän taulukon viitteellisiä tehoja ja aikoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuttia)
Valmisateria (kylmä)	350 g	KESKITASO	6½-7
Ohjeet Aseta 2-3 kylmästä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Lämmitä peitettynä. Anna seistä 3 minuuttia.			
Curry-kanaa ja riisiä (kylmä)	300 g	KESKITASO	4½-5½
Ohjeet Aseta 2 kylmästä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle (esim. riisiä ja curryä). Lämmitä peitettynä. Anna seistä 3 minuuttia.			
Pastaa kastikkeen kera (kylmä)	350 g	SUURI	4-5
Ohjeet Laita pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) syvään keramiikkalautaseen. Lämmitä peitettynä. Hämmennä lämmityksen aikana. Anna seistä 3 minuuttia.			
Täytettyä pastaa kastikkeessa (kylmä)	350 g	KESKITASO	4½-5½
Ohjeet Laita täytetty pasta (esim. ravioli ja tortellini) syvälle keramiikkalautaselle. Lämmitä peitettynä. Hämmennä toisinaan lämmityksen aikana. Anna seistä 3 minuuttia.			
Lasagne (kylmä)	400 g	SUURI	4½-5½
Ohjeet Aseta kylmä lasagne (valmisruoka) leveyssuunnassa levyn keskelle. Lämmitä peitettynä. Anna seistä 3 minuuttia.			
Perunat valkokastikkeessa (kylmä)	400 g	KESKITASO	5½-6½
Ohjeet Aseta perunat ja valkokastike (valmisruoka) leveyssuunnassa levyn keskelle. Lämmitä peitettynä. Anna seistä 3 minuuttia.			
Uuniperunat (kypsät ja kylmät)	500 (2 x 250)	SUURI	5-6
Ohjeet Puhkaise kelmu ja aseta perunat matalalle keramiikkalautaselle. Anna seistä 2-3 minuuttia.			

Keittojen ja pataruokien lämmittäminen

Käytä lämmityksessä tämän taulukon viitteellisiä tehoja ja aikoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuttia)
Keitto (kylmä)	250 g	SUURI	3-3½
	Ohjeet Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Lämmitä peitettynä. Hämmennä lämmityksen aikana. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Muhennos (kylmä)	250 g 500 g	KESKITASO	4-4½ 5½-6
	Ohjeet Kaada syvälle keramiikkalautaselle tai kulhoon. Lämmitä peitettynä. Hämmennä lämmityksen aikana. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Papupata (tölkki-)	350 g	KESKITASO	3½-4
	Ohjeet Kaada syvälle keramiikkalautaselle tai kulhoon. Lämmitä peitettynä. Hämmennä lämmityksen aikana. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Keitto (pakaste)	1000 g	SUURI	20-22
	Ohjeet Kaada kannelliseen pyrex-lasiastiaan. Lämmitä peitettynä. Hämmennä lämmityksen aikana. Anna seistä 2-3 minuuttia.		

Aamiaisen valmistaminen

Käytä ruoanvalmistuksessa tämän taulukon viitteellisiä tehoja ja aikoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuttia)
Pekoni (kylmä)	2 viipaletta (20 g)	SUURI	noin 1½
	Ohjeet Asettele pekonisivut matalan keramiikkalautasen päälle levitetyille leivinpaperille. Anna seistä minuutin ajan.		
Munakas	2 munaa	PIENI	noin 2½
	Ohjeet Vatkaa munat ja lisää joukkoon suolaa sekä 2 rkl maitoa. Aseta seos keramiikkalautaselle. Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana. Anna seistä minuutin ajan.		
Haudutetut (tölkki-) pavut	250 g	KESKITASO	2½-3½
	Ohjeet Kaada pavut syvälle keramiikkalautaselle. Lämmitä peitettynä. Hämmennä lämmityksen aikana. Anna seistä 1-2 minuuttia.		

Välipalojen lämmittäminen

Käytä lämmityksessä tämän taulukon viitteellisiä tehoja ja aikoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuttia)
Juustohampurilainen (kylmä)	150 g (1 kpl)	SUURI	1-1½
	Ohjeet Aseta hampurilainen keramiikkalautasen päälle levitetyille leivinpaperille. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Juustohampurilainen (pakaste)	150 g (1 kpl)	PIENI	3-3½
	Ohjeet Aseta hampurilainen keramiikkalautasen päälle levitetyille leivinpaperille. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Nakkisämpylä (kylmä)	125 g (1 kpl)	KESKITASO	1½
	Ohjeet Aseta nakkisämpylä keramiikkalautasen päälle levitetyille leivinpaperille. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Pizzasiiivu (kylmä)	100 g	PIENI	1½-2
	Ohjeet Aseta pizzasiiivu keramiikkalautasen päälle levitetyille leivinpaperille. Anna seistä 1-2 minuuttia.		
Liha-viannesrulla (kylmä)	200 g	KESKITASO	2-2½
	Ohjeet Aseta kylmä rulla (täytetty taikinarulla) keramiikkalautasen päälle levitetyille leivinpaperille. Anna seistä 1-2 minuuttia.		
Piirakka (kylmä)	150 g	KESKITASO	2-2½
	Ohjeet Aseta piirakka keramiikkalautasen päälle levitetyille leivinpaperille. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Voisarvet	60 g (2 kpl)	KESKITASO	½-1
	Ohjeet Aseta voisarvet keramiikkalautasen päälle levitetyille leivinpaperille. Tarjoile voisarvet välittömästi lämmityksen jälkeen.		

Jälkiruokien sulattaminen ja valmistaminen

Käytä ruoanvalmistuksessa tämän taulukon viitteellisiä tehoja ja aikoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuttia)
Marjakastike	250 g	KESKITASO	6-6½
	Ohjeet Aseta pakastemarjat kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Lämmitä peitettynä. Hämmennä kerran seisotuksen aikana. Anna seistä 2-3 minuuttia.		
Hillolla täytetyt taikinamykyt	300 g (2 kpl)	KESKITASO	4½-5
	Ohjeet Asettele (valmiit) taikinamykyt vierekkäin kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Kostuta niiden yläpuolta kylmällä vedellä. Valmista kannella peitettynä. Anna seistä 2-3 minuuttia.		

Leipien ja kakkujen sulattaminen

Käytä ruoanvalmistuksessa tämän taulukon viitteellisiä tehoja ja aikoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuttia)
Patongit	150 g (1 kpl)	SULATUS	noin ½
	Ohjeet Aseta patonki leivinpaperin päälle ja uuniin leveysuunnassa. Anna seistä 3-5 minuuttia.		
Sämpylät	50 g (4 kpl)	SULATUS	noin 3
	Ohjeet Asettele sämpylät vierekkäin leivinpaperin päälle ja uuniin. Anna seistä 3-5 minuuttia.		
Hedelmäkakku	120 g (1 kpl)	SULATUS	3-3½
	Ohjeet Aseta kakkupala keramiikkalautaselle. Anna seistä 5-10 minuuttia.		
Kermainen kääretorttu	100 g (1 kpl)	SULATUS	noin 1
	Ohjeet Aseta kakkupala keramiikkalautaselle. Aseta lautanen levyn keskelle. Anna seistä, kunnes kermavaahto on täysin sulanut. Anna seistä 10-20 minuuttia.		

vianmääritys ja virhekoodit

VIANMÄÄRITYS

Jos laitteen käytössä esiintyy alla lueteltuja ongelmia, kokeile annettuja ratkaisuja.

Tämä on normaalia.

- Kosteuden tiivistyminen uunin sisällä.
- Ilmavirtaus luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.
- Lievä lämmön heijastuminen luukun ja laitteen ulkokuoren ympärille.
- Höyryn karkaaminen luukusta tai ilmanpoistoaukoista.

Uuni ei käynnisty, kun painat KÄYNNISTYS-/ +30s-painiketta.

- Onko luukku täysin kiinni?

Ruoka ei ole kypsynyt lainkaan.

- Oletko asettanut ajastimen oikein ja/tai painanut KÄYNNISTYS-/ +30s-painiketta?
- Onko luukku suljettu?
- Onko sähköpiiri ylikuormittunut ja sulake tästä syystä palanut tai automaattisulake lauennut?

Ruoka on ylikypsää tai raakaa.

- Oliko valmistusaika asetettu oikein ruoan tyyppiin mukaisesti?
- Oliko teho valittu oikein?

Lamppu ei toimi.

- Lamppua ei tule turvallisuussyistä vaihtaa itse. Ota yhteyttä lähimpään Samsungin valtuuttamaan merkkihuoltoon, jotta pätevä teknikko voisi vaihtaa lampun.

Mikroaaltouuni häiritsee radio- tai televisiolähetystä.


- Televisio- tai radiolähetyksissä saattaa esiintyä lieviä häiriöitä uunin käytön aikana. Tämä on normaalia. Ongelma poistuu, kun sijoitat uunin kauemmaksi televisioista, radioista ja antennista.
- Jos uunin mikroprosessori havaitsee häiriöitä, näyttö saattaa nollautua. Ongelma poistuu, kun irrotat virtajohdon seinästä ja kytket sen takaisin paikoilleen. Aseta kellonaika uudelleen.

Uunin sisällä kipinöi ja ritisee (siellä näkyy valokaari).

- Oletko käyttänyt jotakin metallikoristeltua astiaa?
- Oletko unohtanut haarukan tai muun metallisen ruokailuvälineen uunin sisälle?
- Onko alumiinifolio liian lähellä laitteen sisäseinämiä?

Savua ja pahaa hajua esiintyy ensimmäisen käyttökerran aikana.

- Tämä on tilapäistä ja johtuu siitä, että laitteen osat lämpiävät ensimmäistä kertaa. Savu ja haju häviävät täysin 10 minuutin käytön jälkeen. Pääset hajusta eroon nopeammin, jos laitat uuniin sitruunatiivistettä tai -mehua ja käytät mikroaaltouunia.

 Jos ongelma ei ratkea yllä olevien neuvojen avulla, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGIN asiakaspalveluun. Etsi seuraavat tiedot:

- Malli- ja sarjanumerot, jotka on tavallisesti painettu uunin taakse.
- Takuutiedot.
- Selkeä kuvaus ongelmasta.


Ota tämän jälkeen yhteyttä lähimpään jälleenmyyjään tai SAMSUNGIN asiakaspalveluun.

VIRHEKOODIT

Virhetyyppi	Koodi	Virheen äänimerkki	Syy
Verkkotaajuusvirhe (50/60 Hz)	E1	Yksi pitkä äänimerkki, 2 s	Verkkotaajuus ei ole 50 Hz.
	Korjaus Irrota virtajohto pistorasiasta ja varmista, että verkkotaajuus on 50 Hz. Kytke virtajohto 50 Hz:n virtalähteeseen ja tarkista, että näyttöön ilmestyy "E1". Jos virhekoodi näytetään uudelleen, vaikka oikeanlainen virtalähde on käytössä, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.		
Avoimen termistorin virhe	E21	Yksi pitkä äänimerkki, 2 s	Termistorianturi, jonka pitäisi tunnistaa uunin sisälämpötila, ei toimi oikein. (Avoin termistorianturi.)
	Korjaus Irrota virtajohto pistorasiasta ja odota vähintään 10 sekuntia. Kytke virtajohto takaisin pistorasiaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.		

Virhetyyppi	Koodi	Virheen äänimerkki	Syy
Termistorin oikosulkuvirhe	E22	Yksi pitkä äänimerkki, 2 s	Termistorianturi, jonka pitäisi tunnistaa uunin sisälämpötila, ei toimi oikein. (Termistorianturin oikosulku.)
	Korjaus Irrota virtajohto pistorasiasta ja odota vähintään 10 sekuntia. Kytke virtajohto takaisin pistorasiaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.		
Poistoilman liian korkean lämpötilan virhe	E3	Yksi pitkä äänimerkki, 2 s	Uunin sisätila kuumenee liikaa liiallisen käytön vuoksi joko ilman ruokaa tai pienellä ruokamäärällä, tai siksi, että ilmansuodattimen tai uunin takana olevan ilmankiertojärjestelmän edessä on jotakin.
	Korjaus Avaa uunin luukku ja tarkista, 1) onko uuni ollut käytössä liian pienellä ruokamäärällä tai ilman ruokaa, 2) onko ilmansuodatin väärässä asennossa, tai 3) onko ilmankiertojärjestelmän edessä jotakin. Jäähdytä uuni takaisin normaaliämpötilaan (tähän kuluu n. 30 min). Uuni on taas käyttövalmis, kun "E3"-virhekoodi katoaa ja käyttöpaneelin näyttössä näkyy taas "ON (käynnissä)". Irrota virtajohto pistorasiasta, poista esteet ilmastointiaukkojen edestä, jäähdytä uunia riittävästi (tähän kuluu n. 30 min), kytke virtajohto takaisin pistorasiaan ja tarkista, näkyykö virhekoodi uudelleen. Jos ongelma jatkuu vielä uunin jäähdytyksen jälkeenkin, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.		
HVT-I-virtavirhe	E41	Yksi pitkä äänimerkki, 2 s	Uunin sisäinen virtapiiristö ei toimi oikein.
	Korjaus Irrota virtajohto pistorasiasta ja odota 10 sekuntia. Kytke virtajohto takaisin pistorasiaan ja tarkista, näkyykö virhekoodi "E41" uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.		

Virhetyyppi	Koodi	Virheen äänimerkki	Syy
HVT-II-virtavirhe	E42	Yksi pitkä äänimerkki, 2 s	Uunin sisäinen virtapiiristö ei toimi oikein.
	Korjaus Irrota virtajohto pistorasiasta ja odota 10 sekuntia. Kytke virtajohto takaisin pistorasiaan ja tarkista, näkyykö virhekoodi "E42" uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.		
EEPROM-virhe	E5	Yksi pitkä äänimerkki, 2 s	Muistin IC (EEPROM-IC) ei toimi oikein. Jos näin käy, kaikki muut toiminnot toimivat, mutta muisti ei. (Voit käyttää uunia manuaalisesti.)
	Korjaus Paina PERUUTUSPAINIKETTA kerran tai useammin ja yritä käynnistää jokin muistiin tallennettu lämmitystoiminto. Jos virhekoodi "E5" näkyy edelleen, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.		

 Jos näet jonkin sellaisen koodin, jota ei ole mainittu edellä, tai jos ehdotettu ratkaisu ei ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGIN asiakaspalveluun.

tekniset tiedot

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

Malli	CM1089/CM1089*
Virtalähde	230 V - 50 Hz
Virrankulutus Mikroaalto	1600 W, 7 A
Teho	230 V: 1050 W (IEC-705) (4 tehotasoa sulatus mukaan lukien)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Jäähdytysmenetelmä	Tuulettimen moottori
Mitat (L x K x S) Ulkomitat Sisämitat	517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Tilavuus	26 litraa
Paino Netto Brutto	17,5 kg 19,0 kg

KYSYMYKSIA TAI KOMMENTTEJA

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



DE68-03310E-03

Mikrobølgeovn (KOMMERCIEL)

Brugervejledning og tilberedningsvejledning

Bemærk, at Samsung-garantien IKKE dækker serviceopkald til forklaring af produktets betjening, rettelser af forkert installation eller udførelse af almindelig rengøring eller vedligeholdelse.

CM1089/CM1089*

forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.

SAMSUNG

indhold

Sikkerhedsinformationer	2
Hurtig opslagsvejledning	11
Ovnens funktioner	12
Ovn	12
Betjeningspanel	12
Ovnbrug	13
Kontrol af om din ovn fungerer korrekt	13
Tilberedning/opvarmning	13
Anvendelse af knappen Start og +30 sek.	13
Brug af knappen Stop/Annuller	14
Indstilling af tilberedningstid og effektniveau	14
Effektniveauer	14
Brug af knappen Optøning	15
Hukommelsesprogrammering	15
Brug af knappen Tjek	16
Nulstilling af cyklustælleren for hukommelsesprogrammer	17
Indstilling af lyden	17
Brug af knappen Dobbelt mængde	18
Vejledning i køkkenudstyr	18
Tilberedningsvejledning	19
Fejlfinding og fejlkode	21
Fejlfinding	21
Fejlkoder	22
Tekniske specifikationer	23


sikkerhedsinformationer


BRUG AF DENNE INSTRUKTIONSBOG

Du har netop købt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Brugervejledningen indeholder nyttige oplysninger om tilberedning med din mikrobølgeovn:

- Sikkerhedsforanstaltninger
- Velegnet tilbehør og køkkenudstyr
- Nyttige tilberedningstips
- Tilberedningstips

OVERSIGT OVER SYMBOLER OG IKONER

 **ADVARSEL** Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskade eller død.**

 **FORSIGTIG** Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **mindre personskade eller tingsskade.**



 Advarsel, brandfare  Advarsel, varm overflade

 Advarsel, elektricitet  Advarsel, eksplosive materialer

 Forsøg IKKE.  Rør IKKE.

 Adskil IKKE.  Følg anvisningerne nøje.

 Tag strømstikket ud af stikkontakten.  Sørg for, at apparatet er jordforbundet for at forhindre elektrisk stød.

 Ring til servicecentret for at få hjælp.  Bemærkning

 Vigtigt

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.

Sørg for, at disse sikkerhedsanvisninger overholdes til enhver tid.

Kontroller, at følgende anvisninger følges, inden ovnen tages i brug.

⚠ ADVARSEL (Kun mikrobølgeovnsfunktion)

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

★ **ADVARSEL:** Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedr. sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn.

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

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

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

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

<input checked="" type="checkbox"/>	ADVARSEL: Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen.
<input checked="" type="checkbox"/>	ADVARSEL: Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.
<input type="checkbox"/>	Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.
<input type="checkbox"/>	Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer.
<input type="checkbox"/>	Apparatet er ikke beregnet til installation i vejretøjer, campingvogne og tilsvarende køretøjer osv.

<input checked="" type="checkbox"/>	Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sans- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
<input checked="" type="checkbox"/>	Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
<input type="checkbox"/>	Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.
<input type="checkbox"/>	ADVARSEL: Væsker eller andre fødevarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.
<input type="checkbox"/>	Apparatet må ikke rengøres med en højtryksrens.
<input checked="" type="checkbox"/>	Denne ovn bør placeres i passende højde og retning, så der er let adgang til ovnrum og kontrolområde.
<input checked="" type="checkbox"/>	Inden ovnen tages i brug for første gang, skal ovnen betjenes med vand i 10 minutter og derefter tages i brug.

★	Hvis ovnen udsender en underlig lyd, en brændt lugt, eller hvis der udsendes røg, skal du straks tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.
★	Mikrobølgeovnen skal placeres, så der er adgang til stikket.
☒	Mikrobølgeovnen er kun beregnet til brug på et køkkenbord eller en køkkenbordsplade, og mikrobølgeovnen må ikke anbringes i et skab.

⚠ **ADVARSEL (Kun ovnfunktion) - tilbehør**

👁	ADVARSEL: Når apparatet bruges i kombinationstilstand, 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 brugen. Mindre børn bør holdes på afstand.
☒	En damprenser ikke må anvendes.

☒	ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
★	ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant overvågning.
🚫	På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.
🚫	Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i brug.
👁	Hold apparatet og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.

★	Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske-, sans- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedr. sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn uden overvågning.
☒	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.
☒	Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Dette produkt er gruppe 2, klasse A 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 A-udstyr er udstyr, der er velegnet til anvendelse i alle

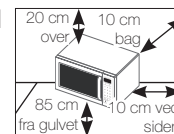
andre virksomheder end private beboelser og under forhold ved direkte tilslutning til en lavspændingsstrømforsyning, der forsyner bygninger indeholdende private beboelser.

Advarsel: Klasse A-udstyr er beregnet til brug i et industrielt miljø. Der kan være mulige problemer med at sikre elektromagnetisk kompatibilitet i andre miljøer på grund af både ledede og udstrålede forstyrrelser.

INSTALLATION AF DIN MIKROBØLGEOVN

Anbring ovnen på en plan, lige overflade 85 cm fra gulvet. Overfladen skal være stærk nok til på sikker vis at bære ovnens vægt.

1. Når du installerer ovnen, skal du sørge for tilstrækkelig ventilation til ovnen ved et sørge for, der er mindst 10 cm plads bagved og ud til ovnens sider og mindst 20 cm plads ovenover ovnen.



2. Fjern al emballage inde i ovnen.
3. Installer rotationsringen og drejeskiven. Kontroller, at drejeskiven roterer frit. (Kun modeller med drejeskive)
4. Mikrobølgeovnen skal placeres, så der er

adgang til stikket.

- ☐ Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici. Af hensyn til din personlige sikkerhed skal du slutte kablet til et korrekt jordet vekselstrømsstik.
- ☐ Anbring ikke mikrobølgeovnen i varme eller fugtige omgivelser, som f.eks. ud for en almindelig ovn eller radiator. Ovnens strømspecifikationer skal overholdes og et eventuelt forlænger kabel skal være af samme standard som det strømkabel, der følger med ovnen. Tør det indvendige og dørens tætning af med en fugtig klud, før du bruger mikrobølgeovnen for første gang.

RENGØRING AF MIKROBØLGEOVNEN

Følgende dele af mikrobølgeovnen skal rengøres jævnligt for at undgå, at der samles fedt og madrester:


- Indvendige og udvendige overflader
- Dør og dørtætninger
- Drejeskive og rotationsringe
(Kun modeller med drejeskive)

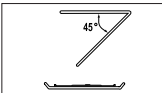
☐ Sørg **ALTID** for, at dørtætningerne er rene, og at døren kan lukkes ordentligt.

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

1. Rengør de udvendige overflader med en blød klud og varmt sæbevand. Skyl og tør.
 2. Fjern eventuelle stænk eller pletter på indvendige overflader i ovnen med en sæbeklud. Skyl og tør.
 3. Hvis du skal løsne hårde madrester og fjerne lugte, kan du anbringe en kop opløst citronsaft i ovnen og opvarme denne i ti minutter ved maksimal effekt.
 4. Vask den opvaskemaskinesikre tallerken efter behov.
- ☐ Spild **IKKE** vand i ventilationshullerne. Brug **ALDRIG** slibemidler eller opløsningsmidler. Vær især omhyggelig ved rengøring af dørtætningerne, at der ikke er nogen madrester:

- Der hobes op
- Forhindrer døren i at lukkes ordentligt

 **Rengør** mikrobølgeovnens rum med en mild sæbeopløsning umiddelbart efter hver brug, men lad mikrobølgeovnen køle ned før rengøringen for at undgå skader.


Ved rengøring af ovnrummets øverste del er det nemmere, hvis varmeelementet svinges 45 ° ned.  (Kun modeller med svingbart varmeelement)

OPBEVARING OG REPARATION AF DIN MIKROBØLGEOVN

Overhold nogle få anvisninger ved opbevaring, eller når mikrobølgeovnen skal serviceres. Ovnens må ikke bruges, hvis døren eller dørtætningerne er beskadiget:

- Ødelagt hængsel
- Forringede tætninger
- Forvredet eller bøjet ovnrum


Kun en kvalificeret tekniker med erfaring i mikrobølgeovne må foretage reparation.









 Tag **ALDRIG** det udvendige kabinet af ovnen. Hvis ovnen er defekt og skal services, eller du er i tvivl om dens tilstand, skal du:

- Trække stikket ud af stikkontakten
- Kontakt det nærmeste After Sales-servicecenter

 Hvis du vil sætte ovnen væk midlertidigt, skal du vælge et tørt sted frit for støv.

Årsag: Støv og fugt kan påvirke de arbejdende dele i ovnen.

 Pæren bør af hensyn til sikkerheden ikke udskiftes personligt. Kontakt nærmeste autoriserede Samsung-kundecenter for at få en kvalificeret tekniker til at udskifte pæren.

⚠ ADVARSEL					
	Kun uddannede fagfolk må ændre eller reparere apparatet.	✓	✓	✓	✓
	Opvarm ikke varme væsker og andre fødevarer i forseglede beholdere ved funktionen mikrobølgeovn.	✓	✓	✓	✓
	Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.	✓	✓	✓	✓
	Installer ikke dette apparat i nærheden af et varmeapparat, brandfarligt materiale, på et fugtigt, fedtet eller støvet sted, på et sted, der er udsat for direkte sollys og vand, eller hvor der kan sive gas ud, på en ujævn overflade.	✓	✓	✓	✓
	Dette apparat skal jordforbindes korrekt i overensstemmelse med lokale og nationale forskrifter.	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	Fjern med jævne mellemrum alle fremmede stoffer, som f.eks. støv eller vand, fra strømstikterminalerne og kontaktpunkterne med en tør klud.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Undlad at trække hårdt i strømkablet, bøj det eller placere tunge genstande på det.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	I tilfælde af gasudsivning (f.eks. propangas, LP-gas osv.) skal der straks ventileres, uden at strømstikket berøres.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Rør ikke ved strømstikket med våde hænder.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Sluk ikke for apparatet ved at tage strømstikket ud, mens ovnen er i brug.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Hvis der er kommet fremmede stoffer, som f.eks. vand, ind i apparatet, skal du ikke sætte fingre eller fremmede stoffer ind, men tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Anvend ikke overdreven kraft på apparatet.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Anbring ikke ovnen over en skrøbelig genstand som f.eks. en vask eller en glasgenstand.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Brug ikke benzen, fortynder, sprit, damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Kontroller, at spænding, frekvens og strømstyrke stemmer overens med produktets specifikationer.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Sæt strømstikket godt fast i stikkontakten. Undlad at anvende en fordelerdåse, et forlængerkabel eller en elektrisk transformator.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Undlad at hægte strømkablet på en metalgenstand eller at sætte strømkablet ind mellem genstandene eller bag ovnen.	✓	✓	✓	

<input type="checkbox"/>	Brug ikke et beskadiget strømstik, et beskadiget strømkabel eller en løs stikkontakt. Når strømstikket eller strømkablet er beskadiget, skal du kontakte dit nærmeste servicecenter.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Undlad at hælde eller sprøjte vand direkte på ovnen.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Anbring ingen genstande oven på ovnen, i den indvendige del i eller på ovnens dør.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Sprøjt ikke flygtige materialer som f.eks. insektmiddel på ovnens overflade.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Opbevar ikke brandbare materialer i ovnen. Pas særligt på, når du opvarmer retter eller drikkevarer, der indeholder alkohol, da alkoholdampe kan komme i kontakt med en varm del af ovnen.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Hold børn væk fra døren, når den åbnes eller lukkes, da børnene kan støde ind i døren eller få fingrene i klemme i den.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	ADVARSEL: Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen. For at undgå denne situation skal du ALTID lade det stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter at ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen. Følg disse anvisninger i FØRSTEHJÆLP i tilfælde af skoldning: <ul style="list-style-type: none"> Anbring det skoldede område i kold vand i mindst 10 minutter. Tildæk det med et rent, tørt klæde. Smør ikke cremer, olier eller lotioner på. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Sæt ikke bakken eller risten i vandet umiddelbart efter tilberedning, da dette kan medføre brud eller skade på bakken eller risten.				✓

<input type="checkbox"/>	Brug ikke mikrobølgeovnen til friturestegning, da olietemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan medføre pludselig overkogning af flydende væske.	✓			✓
--------------------------	--	---	--	--	---

⚠ FORSIGTIG					
<input checked="" type="checkbox"/>	Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne. Brug IKKE metalbeholdere, service med guld- eller sølvkanter, kødpinde, gafler mv. Fjern metalbånd fra papir eller plastikposer. Årsag: Der kan opstå elektrisk gnistdannelse, der kan beskadige ovnen.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Brug ikke mikrobølgeovnen til at tørre aviser eller tøj.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Brug kortere tid til mindre mængder mad for at undgå overophedet og brændt mad.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nedsænk ikke strømstikket eller strømkablet i vand, og hold strømkablet væk fra varme.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut. Og opvarm ikke lufttætte eller lufttætte eller vakuumforseglede flasker, glas eller beholdere, nødder i skaller, tomater mv.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Tildæk ikke ventilationsåbningerne med stof eller papir. Der kan gå ild i dette, da der slipper varm luft ud fra ovnen. Ovnen kan blive overophedet og automatisk slukke. Den forbliver slukket, indtil den er kølet tilstrækkeligt af.	✓		✓	
	Brug altid ovnhandsker, når du tager en tallerken ud af ovnen, for at undgå forbrænding.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Rør rundt i væsker halvvejs under opvarmningen eller efter opvarmningen, og lad væsken stå i mindst 20 sekunder efter opvarmningen for at undgå opkogning.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	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.			✓	
<input type="checkbox"/>	Brug ikke mikrobølgeovnen i tom tilstand. Mikroovnen slukkes automatisk i 30 minutter af sikkerhedshensyn. Vi anbefaler, at der altid står et glas vand inde i ovnen for at absorbere mikrobølgeenergi, hvis mikrobølgeovnen startes utilsigtet.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Installer ovnen i overensstemmelse med kravene i denne vejledning. (Se Installation af din mikrobølgeovn.)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Vær opmærksom, når du tilslutter andre elektriske apparater tæt ved ovnen.	✓	✓	✓	

FORANSTALTNINGER FOR AT UNDGÅ AT BLIVE UDSAT FOR MIKROBØLGEENERGI. (KUN MIKROOVNSFUNKTION)

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

- Du må under ingen omstændigheder forsøge at betjene ovnen med døren åben eller pille ved sikkerhedslåsene (dørens lukkemekanismer) eller indføre noget i sikkerhedslåsehullerne.
- Anbring IKKE genstande mellem ovndøren og forsiden, og lad ikke mad- eller rengøringsrester samle sig på tætningerne. Sørg for, at døren og dørens tætninger holdes rene ved at aftørre disse efter brug først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.
- Betjen IKKE ovnen, hvis den er beskadiget, før den er blevet repareret af en kvalificeret servicetekniker med forstand på mikrobølgeovne, og som er oplært af producenten. Det er især vigtigt, at ovndøren lukker ordentligt i, og at følgende ikke beskadiges:
 - dør (bojet)
 - dørhængsler (ødelagte eller løse)
 - dørtætninger og tætningsoverflader
- Ovnen må ikke justeres eller repareres af andre end en kvalificeret servicetekniker med kendskab til mikrobølgeovne, og som er oplært af producenten.

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

- (a) Bulet, ridset eller ødelagt dør, håndtag, ydre panel eller betjeningspanel.
- (b) Ødelagt eller manglende bakke, styreriller, drev eller trådnet.

- Brug kun dette apparat 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 apparatet.
- 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 nogle af advarselstegnene er muligvis ikke relevante. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte dit nærmeste servicecenter eller finde hjælp og information online på www.samsung.com.
- Denne mikrobølgeovn er beregnet til opvarmning af fødevarer. Den er kun beregnet til privat brug. Opvarm ingen former for tekstiler eller poser fyldt med korn, hvilket kunne forårsage forbrændinger og brand. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes forkert eller ukorrekt brug af apparatet.
- Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en farlig situation.



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.

hurtig opslagsvejledning

Hvis du vil tilberede maden.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anbring maden i ovnen. Vælg effektniveauet ved at trykke på knappen Effektniveau en eller flere gange. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> 2. Vælg tilberedningstid ved at trykke på Nummerknapperne efter behov (maks.: 30 min.).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Tryk på knappen Start. Resultat: Tilberedningen startes. Ovnen bipper fire gange, når tilberedningen er færdig. 												

Hvis du vil optø noget mad.

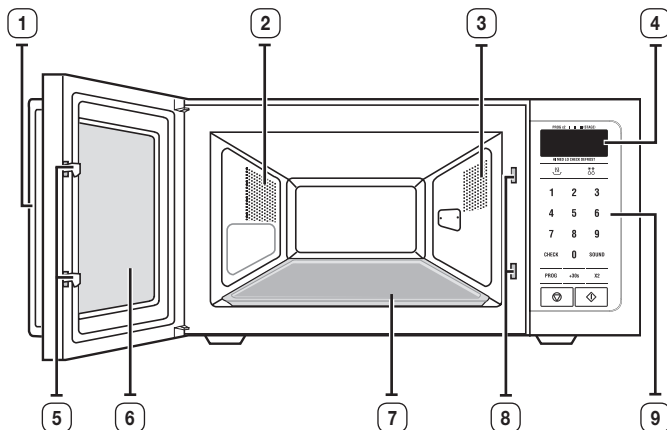
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placer den frosne mad i ovnen. Tryk på knappen Optøning. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> 2. Vælg tilberedningstid ved at trykke på Nummerknapperne efter behov (maks.: 30 min.).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> 3 Tryk på knappen Start. Resultat: Tilberedningen startes. Ovnen bipper fire gange, når tilberedningen er færdig. 												

Hvis du vil justere tilberedningstiden.

	<p>Lad maden stå i ovnen. Tryk på +30s (+30 sek.) en eller flere gange for 30 sekunder ekstra for hvert tryk.</p>
--	--

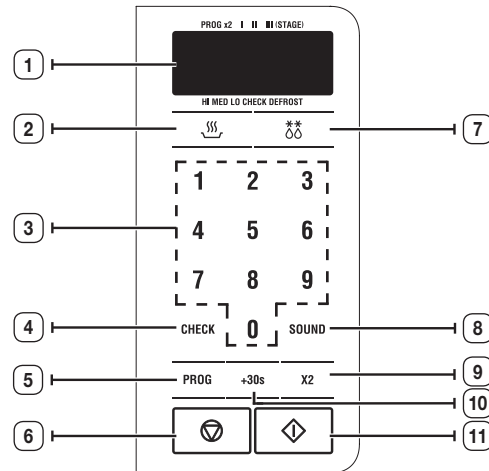
ovns funktioner

OVN



- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 1. HÅNDTAG | 6. DØR |
| 2. VENTILATIONSHULLER | 7. KERAMISK PLADE |
| 3. OVNLAMPE | 8. SIKKERHEDSLÅSEHULLER |
| 4. DISPLAY | 9. BETJENINGSPANEL |
| 5. DØRHÆNGSLER | |

BETJENINGSPANEL



- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. KNAPPEN OPTØNING |
| 2. EFFEKTNIVEAUKNAP | 8. LYDKNAP |
| 3. NUMMERKNAPPER | 9. KNAP TIL DOBBELT MÆNGDE |
| 4. KONTROLNAP | 10. KNAPPEN +30 sek. |
| 5. KNAPPEN PROGRAM | 11. KNAPPEN START |
| 6. STOP/ANNULLER-KNAP | |

KONTROL AF OM DIN OVN FUNGERER KORREKT

Med følgende enkle fremgangsmåde kan du kontrollere, at din ovn altid fungerer korrekt. Placer først et glas vand på den keramiske plade. Luk derefter døren.

	<p>1. Vælg effektniveauet ved at trykke på knappen Effektniveau en eller flere gange.</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Vælg tilberedningstid ved at trykke på Nummerknapperne efter behov (maks.: 30 min.). Tryk på knappen Start. Resultat: Ovnens opvarmer vandet i 4 eller 5 minutter. Vandet skal derefter koge.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

Ovnens skal tilsluttes til en passende stikkontakt. Den keramiske plade skal være sat på plads i ovnen. Hvis der anvendes et andet effektniveau end maksimummet, tager det længere tid, inden vandet koger.

Funktionen automatisk energibesparelse.
Hvis du ikke vælger en funktion, når apparatet er ved at indstille eller bruger midlertidigt stop, annulleres funktionen, og displayet slukkes efter 10 minutter. Ovnlampen slukkes efter 5 minutter med åben låge.

TILBEREDNING/OPVARMNING

Nedenstående beskrivelse forklarer, hvordan du tilbereder eller opvarmer mad. Kontroller **ALTID** tilberedningsindstillingerne, før du lader ovnen være uden overvågning. Placer først maden midt på den keramiske plade. Luk derefter døren.

	<p>1. Vælg effektniveauet ved at trykke på knappen Effektniveau en eller flere gange.</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Vælg tilberedningstid ved at trykke på Nummerknapperne efter behov (maks.: 30 min.). Resultat: Ovnens lys tændes.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

Tænd **aldrig** for mikrobølgeovnen, når den er tom.


ANVENDELSE AF KNAPPEN START OG +30 SEK.

Med denne knap kan du hurtigt og nemt opvarme mad i trin på 30 sekunder ved effektniveauet Høj.

	<p>1. Tryk på knappen +30s (+30 sek.) en gang for hver 30 sekunder. Tryk på knappen Start. Tryk f.eks. to gange på knappen +30s (+30 sek.) for et minut. Tiden vises, tryk på knappen Start.</p>
	<p>2. Læg sekunder til et igangværende program ved at trykke på knappen +30s (+30 sek.) for hver 30 sekunder, du vil lægge til.</p>

BRUG AF KNAPPEN STOP/ANNULLER

Med knappen **Stop/Annuller** kan du annullere instruktioner, du har indtastet. Du kan også bruge knappen til midlertidigt at standse ovnens tilberedningsprogram, så du kan tjekke maden.




	1. For midlertidigt at standse ovnen under tilberedningen skal du trykke én gang på knappen Stop/Annuller .
	2. Tryk på knappen Start for at starte igen.

- ☑ For at rette forkert indtastede instruktioner skal du trykke én gang på knappen **Stop/Annuller** og derefter indtaste instruktionerne igen.
- ☑ For at annullere tilberedningsindstillinger under tilberedning skal du trykke to gange på knappen **Stop/Annuller**.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTID OG EFFEKTNIVEAU

TILBEREDNING MED ÉT TRIN.

Du kan når som helst afbryde tilberedningen for at kontrollere maden.




	1. Tryk på knappen Effektniveau for at vælge effekten. Ved at trykke flere gange på knappen Effektniveau kan du vælge mellem effektniveauerne HI (HØJ), MED (MIDDEL) eller LO (LAV).												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Brug Nummerknapperne til at indtaste tilberedningstiden. Du kan indtaste en tilberedningstid på mellem et sekund og 30 minutter. For at indstille et tidsrum over et minut, skal sekunderne også indtastes. Hvis du f.eks. vil indtaste 10 minutter, skal du taste 1, 0, 0, 0 . 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	3. Tryk på knappen Start for at starte tilberedningen.												

- ☑ Den maksimalt tilladte tilberedningstid er 30 minutter. Hvis tiden overstiger 30 min, viser displayet "E3", hvorefter du skal trykke på knappen **Stop/Annuller** og gentage trinnene.



TILBEREDNING I FLERE TRIN

Du kan når som helst afbryde tilberedningen for at kontrollere maden.

	1. Tryk på knappen Effektniveau for at vælge effekten. Ved at trykke flere gange på knappen Effektniveau kan du vælge mellem effektniveauerne HI (HØJ), MED (MIDDEL) eller LO (LAV).												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	2. Brug Nummerknapperne til at indtaste tilberedningstiden. Du kan indtaste en tilberedningstid på mellem et sekund og 30 minutter. For at indstille et tidsrum over et minut, skal sekunderne også indtastes. Hvis du f.eks. vil indtaste 10 minutter, skal du taste 1, 0, 0, 0 . 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	3. Gentag trin 1 og 2 for II- eller III-trins tilberedning. 4. Tryk på knappen Start for at starte tilberedningen.												

EFFEKTNIVEAUER

Du kan vælge blandt nedenstående effektniveauer.

Effektniveau	Procent	Output
HØJ	100 %	1050 W
MIDDEL	70 %	735 W
LAV	50 %	525 W
OPTØNING	30 %	315 W

- ☑ Hvis du vælger et højere effektniveau, skal tilberedningstiden mindskes.
- ☑ Hvis du vælger et lavere effektniveau, skal tilberedningstiden øges.
- ☑ Den maksimalt tilladte tilberedningstid er 30 minutter. Hvis tiden overstiger 30 min, viser displayet "E3", hvorefter du skal trykke på knappen **Stop/Annuller** og gentage trinnene.







BRUG AF KNAPPEN OPTØNING

Optøningstiden og effektniveauet indstilles automatisk. Vælg blot program og vægt.

 Brug kun retter, der er mikrobølgesikre.

Placer først den frosne mad midt på den keramiske plade, og luk døren.



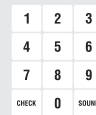


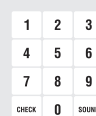



	1. Tryk på knappen Optøning .
	2. Tryk på Nummerknapperne for at indstille optøningstiden. Du kan indtaste en tilberedningstid på mellem et sekund og 30 minutter.
	3. Tryk på knappen Start .


 Den maksimalt tilladte tilberedningstid er 30 minutter. Hvis tiden overstiger 30 min, viser displayet "E3", hvorefter du skal trykke på knappen **Stop/Annuller** og gentage trinnene.



HUKOMMELSESPROGRAMMERING










TILBEREDNING MED ÉT TRIN.


	1. Ved at trykke på knappen PROG (PROGRAM) , skiftes til programmeringstilstand. Displayet bliver ryddet. 
	2. Indtast programnumrene fra 1 til 20 med Nummerknapperne . 
	3. Tryk derefter på knappen Effektniveau for at vælge effekt. Ved at trykke flere gange på knappen Effektniveau kan du vælge mellem effekt niveauerne HI (HØJ), MED (MIDDEL) eller LOW (LAV).
	4. Brug Nummerknapperne til at indtaste tilberedningstiden. Du kan indtaste en tilberedningstid på mellem et sekund og 30 minutter. For at indstille et tidsrum over et minut skal sekunderne også indtastes. Hvis du f.eks. vil indtaste 10 minutter, skal du taste 1, 0, 0, 0 . 
	5. Tryk på knappen PROG (PROGRAM) for at afslutte din programmering. Displayet viser '0'. 

 Den maksimalt tilladte tilberedningstid er 30 minutter. Hvis tiden overstiger 30 min, viser displayet "E3", hvorefter du skal trykke på knappen **Stop/Annuller** og gentage trinnene.



TILBEREDNING I FLERE TRIN.



	<p>1. Ved at trykke på knappen PROG (PROGRAM), skiftes til programmeringstilstand. Displayet bliver ryddet.</p> 
	<p>2. Indtast programnumrene fra 1 til 20 med Nummerknapperne.</p> 
	<p>3. Tryk derefter på knappen Effektniveau for at vælge effekt. Ved at trykke flere gange på knappen Effektniveau kan du vælge mellem effektniveauerne HI (HØJ), MED (MIDDEL) eller LOW (LAV).</p>
	<p>4. Brug Nummerknapperne til at indtaste tilberedningstiden. Du kan indtaste en tilberedningstid på mellem et sekund og 30 minutter. For at indstille et tidsrum over et minut skal sekunderne også indtastes. Hvis du f.eks. vil indtaste 10 minutter, skal du taste 1, 0, 0, 0.</p> 
	<p>5. Gentag trin 3 og 4 for II- eller III-trins hukommelsesprogrammering.</p>
	<p>6. Tryk på knappen PROG (PROGRAM) for at afslutte din programmering. Displayet viser '0'.</p> 

-  Den maksimalt tilladte tilberedningstid er 30 minutter. Hvis tiden overstiger 30 min, viser displayet "E3", hvorefter du skal trykke på knappen **Stop/Annuller** og gentage trinnene.



BRUG AF HUKOMMELSESPROGRAMMERING.

Tryk på **Nummerknapperne** for at vælge brugerprogrammerede hukommelsesfunktioner (se hukommelsesprogrammering) fra 1 til 20. Tryk på knappen **Start**.



-  Hvis funktionen OPTØNING er inkluderet i TRINVIS TILBEREDNING, kører denne først.
-  Hvis du vil ændre program, skal du blot nulstille HUKOMMELSESPROGRAMMERINGEN.



BRUG AF KNAPPEN TJEK

Bekræfter tilberedningstiden og effektniveauet i hvert hukommelsesprogram.



	<p>1. Annuller alle handlinger ved at trykke på knappen Stop/Annuller. Tryk på knappen Check (Tjek) for at skifte til tjektilstand.</p>
	<p>2. Indtast programnumrene fra 1 til 20 med Nummerknapperne. Forestil dig som eksempel, du vil trykke på '5' for hukommelsesprogram 5, som er effektniveau HI (HØJ), 1-trinstilberedning med en varighed på 6 minutter og 30 sekunder, 6:30. Først vises '5', som så ændres for at vise</p> 
	<p>3. Efter et sekund ryddes displayet automatisk. Hvis du vil kontrollere andre hukommelsesprogrammer, skal du bare indtaste hukommelsesprogramnummeret.</p>
	<p>4. Tryk på knappen Stop/Annuller for at afslutte tjektilstanden.</p>

Aflæsning af hvert hukommelsesprogramms cyklustæller


CHECK	<p>1. Annuller alle handlinger ved at trykke på knappen Stop/Annuller. Tryk på knappen Check (Tjek) for at skifte til tjektilstand.</p>												
 <table border="1" style="margin: 5px auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Tryk på knappen Start, og tryk derefter på en vilkårlig nummerknop fra 1 til 20, hvorefter antallet af cyklusser for dette bestemte hukommelsesprogram vises. Cyklustallet vises i enheder på 10. Hvis f.eks. hukommelsesprogram 5 har været anvendt 100 gange, viser displayet '10'.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 2px;">10</div>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1" style="margin: 5px auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. Efter et sekund ryddes displayet automatisk. Hvis du vil kontrollere andre hukommelsesprogrammer, skal du bare indtaste hukommelsesprogramnummeret.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Tryk på knappen Stop/Annuller for at afslutte tjektilstanden.</p>												

-  Da displayet anvender enheder på 10, er cyklustallet kun tilnærmelsesvist. Det viste cyklustal øges for hver tiende cyklus.
-  Hvis f.eks. cyklustallet ligger mellem 90 og 99, vises "9" i displayet. Det viste "9" skifter til "10" på 100. cyklus. Cyklustællerfunktionen er begrænset til 99990 cyklusser. Når dette tal overstiges, nulstilles cyklustælleren automatisk, og begynder igen fra "0".

NULSTILLING AF CYKLUSTÆLLEREN FOR HUKOMMELSESPROGRAMMER

	<p>1. Annuller alle handlinger ved at trykke på knappen Stop/Annuller. Displayet viser ":0".</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 2px;">: 0</div>
<div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">** 00</div>	<p>2. Hold nummerknappen '0' nede, og tryk derefter på knappen Optøning. Mikrobølgeovnen giver et bip, der bekræfter, at du har foretaget en nulstilling. Ved rydning af alle numrene på displayet med knappen Stop/Annuller vises "0" som herunder.</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 2px;">: 0</div>
	<p>3. Tryk på knappen Stop/Annuller for at afslutte nulstillingstilstanden.</p>

INDSTILLING AF LYDEN

SOUND	<p>1. Tryk på knappen Sound (Lyd) for at justere lydstyrken. Standardlydstyrken er "LO (LAV)", og når du flere gange trykker på knappen Sound (Lyd), skifter lydstyrken en efter en således: MED (MIDDEL), HI (HØJ), OFF (FRA), LO (LAV).</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 2px;">Snd</div>										
	<p>2. Tryk på knappen Start for at afslutte tilstanden Sound (Lyd). Displayet viser ":0".</p> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 2px;">: 0</div> <table border="1" style="margin-top: 10px; width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Indikator</th> <th>Lyd</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HI (HØJ)</td> <td>Høj</td> </tr> <tr> <td>MED (MIDDEL)</td> <td>Mellem</td> </tr> <tr> <td>LO (LAV)</td> <td>Lav</td> </tr> <tr> <td>Tom</td> <td>Fra</td> </tr> </tbody> </table>	Indikator	Lyd	HI (HØJ)	Høj	MED (MIDDEL)	Mellem	LO (LAV)	Lav	Tom	Fra
Indikator	Lyd										
HI (HØJ)	Høj										
MED (MIDDEL)	Mellem										
LO (LAV)	Lav										
Tom	Fra										

BRUG AF KNAPPEN DOBBELT MÆNGDE

X2	<p>1. Tryk på knappen Dobbelt mængde.</p>												
<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100px; height: 100px;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Ved at bruge Nummerknapperne kan du indtaste hukommelsesprogramnumre fra 1 til 20. Forestil dig som eksempel, du trykker på knappen '5' for hukommelsesprogram 5, som er effektniveau HI (HØJ), 1-trinstilberedning med en varighed på 6 minutter og 30 sekunder, 6:30.</p> <div style="background-color: black; color: white; padding: 2px; display: inline-block; font-weight: bold;">5</div>
	1	2	3										
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<p>3. Hukommelsesprogrammet tilbereder derefter med det dobbelte af den brugerprogrammerede tid. I dette tilfælde vil det sige 13 minutter</p> <div style="background-color: black; color: white; padding: 2px; display: inline-block; font-weight: bold;">13:00</div> (6:30 x 2 = 13)													

 Den maksimalt tilladte tilberedningstid er 30 minutter. Hvis en fordobling af den programmerede tid overstiger den maksimalt tilladte tilberedningstid, vises "E3" i displayet. Tryk derefter på knappen **Stop/Annuller**.

E3

vejledning i køkkenudstyr

For at kunne tilberede mad i mikrobølgeovnen, skal mikrobølgerne kunne trænge ind i maden uden at blive kastet tilbage eller opsuget af den benyttede tallerken. Vær derfor omhyggelig med at vælge kogekar. Hvis kogekarret er mærket som mikrobølgesikkert, er der ingen grund til bekymring. Følgende tabel indeholder de forskellige typer kogekar og angiver, om og hvordan de skal anvendes i en mikrobølgeovn.

Kogekar	Mikrobølgesikker	Kommentarer
Alufolie	✓ X	Kan anvendes i små mængder for at beskytte områder mod overtilberedning. Der kan forekomme gnistdannelse, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der anvendes for meget folie.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, potter, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt velegnet, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangstallerkener af pap	✓	Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkener.
Fastfoodemballage		
<ul style="list-style-type: none"> • Kopper af polystyren 	✓	Kan anvendes til at opvarme mad. Overophedning kan få polystyren til at smelte.
<ul style="list-style-type: none"> • Papirposer eller avis 	X	Kan antændes.
<ul style="list-style-type: none"> • Genbrugspapir eller metalkanter 	X	Kan forårsage gnistdannelse.
Glas		
<ul style="list-style-type: none"> • Ildfaste fade 	✓	Kan anvendes, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
<ul style="list-style-type: none"> • Ildfaste fade 	✓	Kan anvendes til at opvarme mad eller drikke. Fint glas kan gå i stykker eller knække ved pludselig opvarmning.
<ul style="list-style-type: none"> • Glasbeholdere 	✓	Låget skal fjernes. Kun egnet til opvarmning.

Kogekar	Mikrobølgesikker	Kommentarer
Metal <ul style="list-style-type: none"> Tallerkner Frysepose med metalbrød 	<ul style="list-style-type: none"> x x 	Kan forårsage gnistdannelse eller brand.
Papir <ul style="list-style-type: none"> Tallerkener, kopper, servietter og køkkenrulle Genbrugspapir 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ x 	Til korttidstilberedning og opvarmning. Absorberer desuden overskydende fugt. Kan forårsage gnistdannelse.
Plast <ul style="list-style-type: none"> Beholdere Klar madfolie Fryseposer 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ x 	Særligt ved varmebestandig termoplast. Nogle andre plastarter kan slå sig eller misfarves ved høje temperaturer. Anvend ikke melaminplast. Kan anvendes til at holde på fugt. Må ikke komme i berøring med maden. Vær forsigtig ved aftagning af folie, da der kan slippe varm damp ud. Kun hvis koge- eller ovnsikker. Må ikke være lufttæt. Prik om nødvendigt med en gaffel.
Voks- eller fedttæt papir	✓	Kan anvendes til at holde på fugt og forhindre stænk.

✓ : Anbefales ✓ x : Brug med varsomhed x : Usikkert

tilberedningsvejledning

Opvarmning af hovedretter

Brug effektiveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinje for opvarmning.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Portionsmåltid (afkølet)	350 g	MIDDEL	6½-7
	Anvisninger Anbring et måltid med 2-3 afkølede dele på en plade. Opvarm tildækket. Lad stå i 3 minutter.		
Kylling, karry og ris (afkølet)	300 g	MIDDEL	4½-5½
	Anvisninger Anbring et måltid med 2 afkølede ingredienser på en tallerken (f.eks. ris og karry). Opvarm tildækket. Lad stå i 3 minutter.		
Pasta med sauce (afkølet)	350 g	HØJ	4-5
	Anvisninger Anbring pasta (f.eks. spaghetti eller ægnudler) på en dyb tallerken. Opvarm tildækket. Rør under opvarmning. Lad stå i 3 minutter.		
Fylt pasta i sauce (afkølet)	350 g	MIDDEL	4½-5½
	Anvisninger Anbring fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyb tallerken. Opvarm tildækket. Rør et par gange under opvarmning. Lad stå i 3 minutter.		
Lasagne (afkølet)	400 g	HØJ	4½-5½
	Anvisninger Anbring den afkølede lasagne (færdiglavet produkt) på midten af pladen. Opvarm tildækket. Lad stå i 3 minutter.		
Bechamel-kartofler (afkølet)	400 g	MIDDEL	5½-6½
	Anvisninger Anbring bechamel-kartoflerne (færdiglavet produkt) midt på pladen. Opvarm tildækket. Lad stå i 3 minutter.		
Bagte kartofler (forkogte og afkølede)	500 (2 x 250)	HØJ	5-6
	Anvisninger Lav huller i film, og anbring kartofler på en flad tallerken. Lad stå i 2-3 minutter.		

Opvarmning af suppe og stuvning

Brug effekt niveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinje for opvarmning.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Suppe (kølet)	250 g	HØJ	3-3½
	Anvisninger Hæld den over på en dyb tallerken. Opvarm tildækket. Rør under opvarmning. Lad stå i 2-3 minutter.		
Gryderet (afkølet)	250 g	MIDDEL	4-4½
	500 g		5½-6
Anvisninger Hæld i en dyb tallerken eller skål. Opvarm tildækket. Rør under opvarmning. Lad stå i 2-3 minutter.			
Bønnestuvning (fra dåse)	350 g	MIDDEL	3½-4
	Anvisninger Hæld i en dyb tallerken eller skål. Opvarm tildækket. Rør under opvarmning. Lad stå i 2-3 minutter.		
Suppe (frosset)	1.000 g	HØJ	20-22
	Anvisninger Kom i en ildfast glasskål med låg. Opvarm tildækket. Rør under opvarmning. Lad stå i 2-3 minutter.		

Tilberedning af morgenmad

Brug effekt niveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinje for tilberedning.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Bacon (afkølet)	2 skiver (20 g)	HØJ	ca. 1½
	Anvisninger Anbring baconskiverne på køkkenrulle på en flad tallerken. Lad stå i 1 minutter.		
Røræg	2 æg	LAV	ca. 2½
	Anvisninger Slå æg ud, tilsæt salt og 2 spsk. mælk. Kom i en dyb tallerken. Rør rundt flere gange under tilberedningen. Lad stå i 1 minutter.		
Bagte bønner (fra dåse)	250 g	MIDDEL	2½-3½
	Anvisninger Kom bønnerne i en dyb tallerken. Opvarm tildækket. Rør under opvarmning. Lad stå i 1-2 minutter.		

Opvarmning af snacks

Brug effekt niveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinje for opvarmning.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Cheeseburger (afkølet)	150 g (1 stk.)	HØJ	1-1½
	Anvisninger Læg burger på køkkenrulle på en tallerken. Lad stå i 2-3 minutter.		
Cheeseburger (frosset)	150 g (1 stk.)	LAV	3-3½
	Anvisninger Læg burger på køkkenrulle på en tallerken. Lad stå i 2-3 minutter.		
Hotdog (afkølet)	125 g (1 stk.)	MIDDEL	1½
	Anvisninger Læg hotdog på køkkenrulle på en tallerken. Lad stå i 2-3 minutter.		
Pizzastykke (afkølet)	100 g	LAV	1½-2
	Anvisninger Anbring pizzaskiven på køkkenrulle på en tallerken. Lad stå i 1-2 minutter.		
Kød og grøntsager, indpakket (afkølet)	200 g	MIDDEL	2-2½
	Anvisninger Kom den afkølede indpakning (fyldt, udrullet dej) på køkkenrulle på en tallerken. Lad stå i 1-2 minutter.		
Quiche/tærte (afkølet)	150 g	MIDDEL	2-2½
	Anvisninger Læg quichen på køkkenrulle på en tallerken. Lad stå i 2-3 minutter.		
Croissanter	60 g (2 stk.)	MIDDEL	½-1
	Anvisninger Læg croissanterne på køkkenrulle på en tallerken. Server croissanter direkte efter opvarmning.		

Optøning og tilberedning af desserter

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinje for tilberedning.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Bær i sauce	250 g	MIDDEL	6-6½
	Anvisninger Kom frosne frugter i en ildfast glasskål med låg. Opvarm tildækket. Omrør i hensætningsstiden. Lad stå i 2-3 minutter.		
Gærborler med syltetøjsfyld	300 g (2 stk.)	MIDDEL	4½-5
	Anvisninger Anbring frosne gærborler (færdiglavede) ved siden af hinanden i en ildfast skål med låg. Fugt deres overside med koldt vand. Tilbered med låg på. Lad stå i 2-3 minutter.		

Optøning af brød og kage

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinje for tilberedning.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Flutes	150 g (1 stk.)	OPTØNING	ca. ½
	Anvisninger Anbring baguetten på køkkenrulle i ovnen. Lad stå i 3-5 minutter.		
Rundstykker	50 g (4 stk.)	OPTØNING	ca. 3
	Anvisninger Anbring rundstykkerne ved siden af hinanden på køkkenrulle i ovnen. Lad stå i 3-5 minutter.		
Frugtkage	120 g (1 stk.)	OPTØNING	3-3½
	Anvisninger Anbring kagestykket på en tallerken. Lad stå i 5-10 minutter.		
Flødekagerulle	100 g (1 stk.)	OPTØNING	ca. 1
	Anvisninger Anbring kagestykket på en tallerken. Anbring plade i midten af ovnen. Lad stå, indtil fløden er helt tøet op. Lad stå i 10-20 minutter.		

fejlfinding og fejlkode

FEJLFINDING

Hvis du støder på et af de nedenfor angivne problemer, kan du prøve med en af de foreslåede løsninger.

Dette er normalt.

- Kondens i ovnen.
- Luftstrømme rundt om døren og ydersider.
- Lys reflekteres rundt om døren og ydersider.
- Der slipper damp ud fra døren eller ventilationshullerne.

Ovnen starter ikke, når du trykker på knappen START/+30 sek.

- Er døren fuldstændig lukket?

Maden bliver slet ikke tilberedt.

- Har du indstillet timeren korrekt og trykket på knappen **START/+30 sek**?
- Er døren lukket?
- Har du overbelastet det elektriske kredsløb og sprunget en sikring eller fået relæet til at slå fra?

Maden er enten overtilberedt eller undertilberedt.

- Anvendte du den korrekte tilberedningstid for denne type mad?
- Anvendte du det korrekte effektniveau?

Pæren lyser ikke.

- Pæren bør af hensyn til sikkerheden ikke udskiftes personligt. Kontakt nærmeste autoriserede Samsung-kundecenter for at få en kvalificeret tekniker til at udskifte pæren.

Ovnen forårsager interferens med radioer eller tv-apparater.

- Der kan observeres en mindre interferens på tv-apparater eller radioer, når ovnen betjenes. Dette er normalt. Installer ovnen væk fra tv-apparater, radioer og antenner for at løse dette problem.
- Hvis støjen detekteres af ovenns mikroprocessor, nulstilles displayet muligvis. For at løse dette problem: Fjern strømskikket, og tilslut det igen. Nulstil tiden.

Det gnistrer og knalder inde i ovnen (gnistdannelse).

- Har du brugt en tallerken med metalkanter?
- Har du efterladt en gaffel eller andet metalbestik i ovnen?
- Er der alufolie for tæt på de indvendige vægge?

Røg og dårlig lugt ved første brug.

- Dette er et forbigående forhold ved opvarmning af nye komponenter Røg og lugt forsvinder helt, når ovnen har været tændt i ca. 10 minutter. For at fjerne lugten hurtigere kan du komme citronstykker eller citronsaft ind i ovnen og tænde for mikrobølgeovnsfunktionen.

 Hvis ovenstående anvisninger ikke gør det muligt at løse problemet, kan du kontakte dit lokale SAMSUNG-servicecenter.

Hav venligst følgende informationer parat:

- Model- og serienummer. Disse findes normalt bag på ovnen.
- Dine garantidetaljer
- En klar beskrivelse af problemet


Kontakt herefter din forhandler eller dit Samsung-servicecenter.

FEJLKODER

Fejlelementer	Kode	Fejl bip	Årsag
Strømfrekvensfejl (50/60 Hz)	E1	Ét langt bip i 2 sekunder.	Strømfrekvensen er noget andet end 50 Hz.
	Afhjælpning Tag strømkablet ud, og tjek, om strømfrekvensen er 50 Hz. Sæt strømkablet i en 50 Hz strømkilde og se, om lf "E1" forsvinder. Hvis fejlkoden vises igen, også når der anvendes en korrekt kilde, skal du kontakte det nærmeste servicecenter.		
Fejl – åben termistor	E21	Ét langt bip i 2 sekunder.	Termistorsensoren, der skal føle temperaturen inde i ovnrummet, fungerer ikke korrekt. (Termistorsensor åben)
	Afhjælpning Fjern strømkablet, og vent mere end 10 sekunder. Sæt strømkablet i igen. Kontakt nærmeste servicecenter, hvis symptomet fortsætter.		

Fejlelementer	Kode	Fejl bip	Årsag
Termistor kortslettet – fejl	E22	Ét langt bip i 2 sekunder.	Termistorsensoren, der skal føle temperaturen inde i ovnrummet, fungerer ikke korrekt. (Termistorsensor kortslettet)
	Afhjælpning Fjern strømkablet, og vent mere end 10 sekunder. Sæt strømkablet i igen. Kontakt nærmeste servicecenter, hvis symptomet fortsætter.		
Udblæsningsluftens temperatur er for høj – fejl	E3	Ét langt bip i 2 sekunder.	Ovnrummet bliver for varmt pga. omfattende brug uden belastning eller med lille belastning eller på grund af materialer, der blokerer luftfilteret eller luftudgangen bag på ovnen.
	Afhjælpning Åbn ovndøren, og tjek, om 1) ovnen kører med ingen eller lille belastning, 2) luftfilteret sidder forkert eller 3) materialer blokerer for luftudblæsningen. Køl ovnen ned (i ca. 30 minutter) til under den normale temperatur. Ovnen er tilbage til normal tilstand, når fejlkoden "E3" forsvinder, og "ON (TIL)" kommer tilbage i displayet. Fjern strømkablet, fjern blokerende materialer omkring ventilationsåbningerne, afkøl ovnen tilstrækkeligt (i ca. 30 minutter), sæt strømkablet i igen, og tjek om fejlkoden vises igen. Kontakt nærmeste servicecenter, hvis symptomet fortsætter, også når ovnen er afkølet tilstrækkeligt.		
HVT-I-strøm – fejl	E41	Ét langt bip i 2 sekunder.	Kredslobet inde i ovnen fungerer ikke korrekt.
	Afhjælpning Fjern strømkablet, og vent i 10 sekunder. Sæt strømkablet i igen, og tjek, om fejlkoden "E41" vises igen. Kontakt nærmeste servicecenter, hvis symptomet fortsætter.		

Fejlelementer	Kode	Fejlbip	Årsag
HVT-II-strøm – fejl	E42	Ét langt bip i 2 sekunder.	Kredsløbet inde i ovnen fungerer ikke korrekt.
	Afhjælpning Fjern strømkablet, og vent i 10 sekunder. Sæt strømkablet i igen, og tjek, om fejlkoden "E42" vises igen. Kontakt nærmeste servicecenter, hvis symptomet fortsætter.		
EEPROM-fejl	E5	Ét langt bip i 2 sekunder.	Hukommelses-IC (EEPROM IC) fungerer ikke korrekt. I dette tilfælde fungerer andre funktioner – med undtagelse af hukommelsesfunktionen – korrekt. (Du kan betjene ovnen manuelt.)
	Afhjælpning Tryk på knappen ANNULLER én eller flere gange, og prøv at starte en hukommelsesopvarmning. Kontakt dit nærmeste servicecenter, hvis fejlkoden "E5" fortsætter.		

 For alle koder der ikke er nævnt herover, eller hvis den foreslåede løsning ikke løser problemet, skal du kontakte dit lokale SAMSUNG-kundeservicecenter.

tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

Model	CM1089/CM1089*
Strømkilde	230 V - 50 Hz
Strømforbrug Mikrobølge	1600 W, 7 A
Udgangseffekt	230 V: 1050 W (IEC-705) (4 effektive niveauer inklusive optøning)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Afkølingsmetode	Blæsermotor
Dimensioner (B x H x D) Udvendig Ovnrum	517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volumen	26 liter
Vægt Netto Brutto	17,5 kg 19,0 kg

SPØRGSMAL ELLER KOMMENTARER

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



DE68-03310E-03

CM1089/CM1089*

Microwave Oven

(COMMERCIAL)

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

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

SAMSUNG

contents

Safety information	2
Quick look-up guide	11
Oven features	12
Oven	12
Control panel.....	12
Oven use	13
Checking that your oven is operating correctly.....	13
Cooking/reheating	13
Using the start and +30s button	13
Using the stop/cancel button.....	14
Setting cooking time and power level	14
Power levels	14
Using defrost button	15
Memory programming	15
Using the check button	16
Resetting the memory program cycle counter.....	17
Setting the sound	17
Using the double quantity button	18
Cookware guide	18
Cooking guide	19
Troubleshooting and error code	21
Troubleshooting	21
Error codes	22
Technical specifications	23


safety information


USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:


- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

 **WARNING** Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

 **CAUTION** Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

 Warning; Fire hazard

 Warning; Hot surface

 Warning; Electricity


 Warning; Explosive material


 Do NOT attempt.


 Do NOT touch.

 Do NOT disassemble.

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Call the service center for help.

 Note

 Important

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS








READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.








Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)	
<input type="checkbox"/>	WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
<input type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.

<input checked="" type="checkbox"/>	WARNING: 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 aged from 8 years and above and supervised.
<input checked="" type="checkbox"/>	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
<input checked="" type="checkbox"/>	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
<input checked="" type="checkbox"/>	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 emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
	WARNING: 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.
	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 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.
	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.
	WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	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.
★	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
☒	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (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.

☒	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
★	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.
☞	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
☞	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
☞	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

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

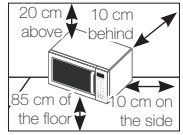
This product is a Group 2 Class A ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment. For Class

A equipment is equipment suitable for use in all establishments other than domestic and those directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.
Warning: Class A equipment is intended for use in an industrial environment. There may be potential difficulties in ensuring electromagnetic compatibility in other environments, due to conducted as well as radiated disturbances.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- ☑ 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.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- ☑ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings
(Turntable type model only)


☑ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☑ 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.

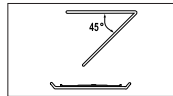
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

☑ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

 **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)




STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.


The oven must not be used if the door or door seals are damaged:


- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing










Only a qualified microwave service technician should perform repair














 **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:









- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

 If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

 The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

 WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓

	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
	Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances. If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	

	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: <ul style="list-style-type: none"> Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. Cover with a clean, dry dressing. Do not apply any creams, oils or lotions. 	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓

<td>Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td>	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓		✓
---	--	---	--	---

	CAUTION				
--	----------------	--	--	--	--

<td>Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td>	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
<td>Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td>	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
<td>Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td>	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
<td>Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td>	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
<td>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; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td>	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; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.			✓	✓
<td>Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td>	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
<td>Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td></td>	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
<td>Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td></td>	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	

<td>Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td></td>	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
<td>Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave 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 microwave oven is started accidentally.</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td>	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave 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 microwave oven is started accidentally.	✓			✓
<td>Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td>	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
<td>Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td></td>	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

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

- (a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- (b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- (c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - (1) door (bent)
 - (2) door hinges (broken or loose)
 - (3) door seals and sealing surfaces
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

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

- (a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.
- (b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance 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 appliance.
- 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 your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- 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 possible result in a hazardous situation.



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.

quick look-up guide

If you want to cook some food.

	<ol style="list-style-type: none"> Place the food in the oven. Select the power level by pressing the Power Level button once or more time. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> Select the cooking time by pressing the Number buttons as required (Max : 30 min.).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> Press the Start button. Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over. 												

If you want to defrost some food.

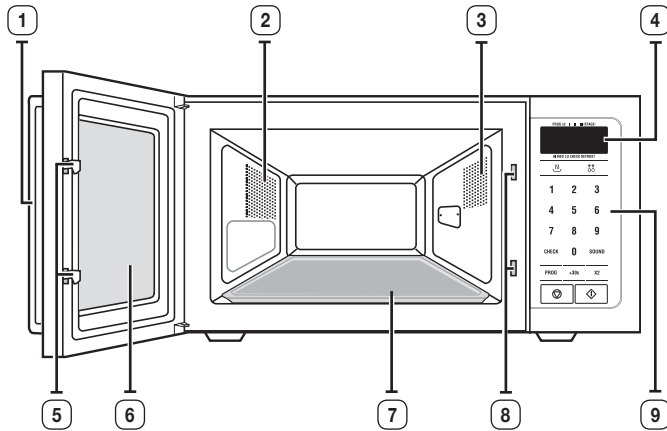
	<ol style="list-style-type: none"> Place the frozen food in the oven. Press the Defrost button. 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none"> Select the cooking time by pressing the Number buttons as required (Max : 30 min.).
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<ol style="list-style-type: none"> Press the Start button. Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over. 												

If you want to adjust the cooking time.

	<p>Leave the food in the oven. Press the +30s once or more times for each extra 30 seconds.</p>
--	--

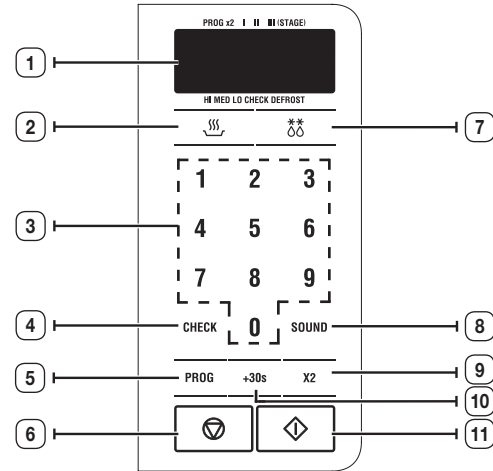
oven features

OVEN



- 1. HANDLE
- 2. VENTILATION HOLES
- 3. OVEN LAMP
- 4. DISPLAY
- 5. DOOR LATCHES
- 6. DOOR
- 7. CERAMIC PLATE
- 8. SAFETY INTERLOCK HOLES
- 9. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL




- 1. DISPLAY
- 2. POWER LEVEL BUTTON
- 3. NUMBER BUTTONS
- 4. CHECK BUTTON
- 5. PROGRAMME BUTTON
- 6. STOP/CANCEL BUTTON
- 7. DEFROST BUTTON
- 8. SOUND BUTTON
- 9. DOUBLE QUANTITY BUTTON
- 10. +30s BUTTON
- 11. START BUTTON


oven use

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the ceramic plate. Then, close the door.

	<ol style="list-style-type: none">1. Select the power level by pressing the Power Level button once or more time.												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none">2. Select the cooking time by pressing the Number buttons as required (Max : 30 min.). Press the Start button. Result : The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The ceramic plate must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

Auto energy saving function.

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and the display will be turned off after 10 minutes.


Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.



First, place the food in the centre of the ceramic plate. Then, close the door.

	<ol style="list-style-type: none">1. Select the power level by pressing the Power Level button once or more time.												
<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr></table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<ol style="list-style-type: none">2. Select the cooking time by pressing the Number buttons as required (Max : 30 min.). Result : The oven light comes on.
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											

 **Never** switch the microwave oven on when it is empty.



USING THE START AND +30S BUTTON

This button offers a convenient way to heat food in 30 seconds increments at the High power level.

	<ol style="list-style-type: none">1. Press the +30s button once for each 30 sec. Press the Start button. For example, press +30s button twice for one minute. The time will display, and press Start button.
	<ol style="list-style-type: none">2. Add Seconds to a program in progress by pressing the +30s button for each 30 sec. you want to add.

USING THE STOP/CANCEL BUTTON

The **Stop/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

	1. To pause the oven during cooking, press Stop/Cancel button once.
	2. To restart, press the Start button.





 To correct a mistake you have just entered, press **Stop/Cancel** button once, then re-enter the instructions.

 To cancel cooking setting during cooking, press **Stop/Cancel** button twice.

SETTING COOKING TIME AND POWER LEVEL

ONE STAGE COOKING.

You can stop cooking at any time to check the food.


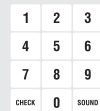
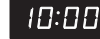

	1. Press the Power Level button to select the power. By pressing the Power Level button repeatedly, you can select the power level - HI, MED, or LO.
	2. Use the Number buttons to enter the cooking time. You can set a time from one second to 30 minutes. To set a time over one minute, enter the second as well. For example, to set 10 minutes, enter 1, 0, 0, 0 . 
	3. Press the Start button to begin cooking.

 The maximum allowable cooking time is 30 min. If the time exceeds 30 min, the display will show "E3", then press **Stop/Cancel** button and repeat the steps.



MULTI-STAGE COOKING


You can stop cooking at any time to check the food.


	1. Press the Power Level button to select the power. By pressing the Power Level button repeatedly, you can select the power level - HI, MED, or LO.
	2. Use the Number buttons to enter the cooking time. You can set a time from one second to 30 minutes. To set a time over one minute, enter the second as well. For example, to set 10 minutes, enter 1, 0, 0, 0 . 
	3. Repeat step 1 and 2 for II or III stage cooking. 4. Press the Start button to begin cooking.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Percentage	Output
HIGH (HI)	100 %	1050 W
MEDIUM (MED)	70 %	735 W
LOW (LO)	50 %	525 W
DEFROST	30 %	315 W

 If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

 If you select lower power level, the cooking time must be increased.

 The maximum allowable cooking time is 30 min. If the time exceeds 30 min, the display will show "E3", then press **Stop/Cancel** button and repeat the steps.





USING DEFROST BUTTON

The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the ceramic plate and close the door.

	1. Press the Defrost button.
	2. Press the Number buttons to set the defrosting time. You can set a time from one second to 30 minutes.
	3. Press the Start button.

The maximum allowable cooking time is 30 min. If the time exceeds 30 min, the display will show "E3", then press **Stop/Cancel** button and repeat the steps.

MEMORY PROGRAMMING






ONE STAGE COOKING.

	1. Upon pressing the PROG button, the oven will enter Program mode. The display will be cleared.
	2. Using the Number buttons, enter the program number from 1 to 20.
	3. Then, press the Power Level button to select power. By pressing the Power Level button repeatedly, you can select the power level - HI, MED, or LOW.
	4. Use the Number buttons to enter the cooking time. You can set a time from one second to 30 minutes. To set a time over one minute, enter the seconds as well. For example, to set 10 minutes, enter 1, 0, 0, 0 .
	5. Press the PROG button to complete setting the memory. The display will show '0'.

The maximum allowable cooking time is 30 min. If the time exceeds 30 min, the display will show "E3", then press **Stop/Cancel** button and repeat the steps.



MULTI - STAGE COOKING.



PROG	<p>1. Upon pressing the PROG button, the oven will enter Program mode. The display will be cleared.</p> 												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Using the Number buttons, enter the program number from 1 to 20.</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>3. Then, press the Power Level button to select power. By pressing the Power Level button repeatedly, you can select the power level - HI, MED, or LOW.</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>4. Use the Number buttons to enter the cooking time. You can set a time from one second to 30 minutes. To set a time over one minute, enter the seconds as well. For example, to set 10 minutes, enter 1, 0, 0, 0.</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>5. Repeat step 3 and 4 for II or III stage memory programming.</p>												
PROG	<p>6. Press the PROG button to complete setting the memory. The display will show '0'.</p> 												

-  The maximum allowable cooking time is 30 min. If the time exceeds 30 min, the display will show "E3", then press **Stop/Cancel** button and repeat the steps.





USING MEMORY PROGRAMMING.

Press the **Number** buttons to select user-programmed memory functions (please refer to memory programming) from 1 to 20.
Press the **Start** button.




-  If the DEFROST function is included in STAGE COOKING, it works at first.
-  If you want to change program, just reset MEMORY PROGRAMMING.



USING THE CHECK BUTTON

Confirming the cooking time and Power Level in each memory program.






CHECK	<p>1. Clear all operations by pressing the Stop/Cancel button. Press the Check button to enter Check mode.</p>												
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Using the Number buttons, enter the program number from 1 to 20. For example, suppose you press '5', for the Memory Program 5 which is HI Power Level, I Stage cooking with a time of 6 minutes and 30 seconds, 6:30. First, '5' will be displayed. but will change to show the</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. After one second, the display will clear automatically. If you want to check other Memory Programs, just enter the Memory Program numbers.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Press the Stop/Cancel button to exit the Check mode.</p>												

Reading each Memory Program's Cycle Counter




CHECK	<p>1. Clear all operations by pressing the Stop/Cancel button. Press the Check button to enter Check mode.</p>												
 <table border="1" style="margin: 5px auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. Press the Start button, and then press any Number button, from 1 to 20, and the number of cycles for that particular Memory Program will be displayed. The cycle count is displayed in units of 10. For example, if Memory Program 5 has been used 100 times, the display will show '10'.</p> 
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<table border="1" style="margin: 5px auto;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>3. After one second, the display will clear automatically. If you want to check other Memory Programs, just enter the Memory Program numbers.</p>
1	2	3											
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
	<p>4. Press the Stop/Cancel button to exit the Checking mode.</p>												

-  As the display uses units of 10, the cycle counts are approximate. The cycle count displayed increases every ten cycles.
-  For example, if the cycle count were 90-99, "9" would be displayed, The "9" would change to "10" on the 100th cycle. The cycle counter function has a limit of 99,990 cycles. Once that number is exceeded, the cycle counter will automatically clear and start again from "0".

RESETTING THE MEMORY PROGRAM CYCLE COUNTER

	<p>1. Clear all operations by pressing the Stop/Cancel button. The display will show ':0'.</p> 
	<p>2. Hold the Number '0' and then press Defrost button. The microwave will emit a Beep sound confirming the reset operation. Clearing all numbers on the display using the Stop/Cancel button will show "0" as below.</p> 
	<p>3. Press the Stop/Cancel button to exit the Resetting mode.</p>

SETTING THE SOUND

SOUND	<p>1. Press the Sound button to adjust sound volume. The basic sound volume is "LO" and when you press the Sound button repeatedly, the sound volume changes in the following order - MED, HI, OFF, LO one by one.</p> 										
	<p>2. Press the Start button to exit Sound mode. The display will show ":0".</p>  <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Indicator</th> <th>Sound</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HI</td> <td>Loud</td> </tr> <tr> <td>MED</td> <td>Middle</td> </tr> <tr> <td>LO</td> <td>Low</td> </tr> <tr> <td>Blank</td> <td>Off</td> </tr> </tbody> </table>	Indicator	Sound	HI	Loud	MED	Middle	LO	Low	Blank	Off
Indicator	Sound										
HI	Loud										
MED	Middle										
LO	Low										
Blank	Off										

USING THE DOUBLE QUANTITY BUTTON

X2	<p>1. Press the Double Quantity button.</p>												
<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100px; height: 100px;"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>CHECK</td><td>0</td><td>SOUND</td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	CHECK	0	SOUND	<p>2. By using the Number buttons, enter the Memory Program number from 1 to 20. For example, suppose you press '5' button, for Memory Program 5 which is HI Power Level, I Stage cooking with a time of 6 minutes and 30 seconds, 6:30.</p> <p style="text-align: center;"></p>
	1	2	3										
4	5	6											
7	8	9											
CHECK	0	SOUND											
<p>3. The Memory Program then operates for double the user-programmed time, which in this case makes 13 minutes.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">(6.30 x 2 = 13)</p>													

The maximum allowable cooking time is 30 min. If doubling the programmed time exceeds the maximum allowable cooking time, the display will show "E3", then press **Stop/Cancel** button.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ x	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
<ul style="list-style-type: none"> • Polystyrene cups containers • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal trims 	<p>✓</p> <p>x</p> <p>x</p>	<p>Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.</p> <p>May catch fire.</p> <p>May cause arcing.</p>

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Oven-to-tableware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended

✓✗ : Use Caution

✗ : Unsafe

cooking guide

Reheating Dish Entrees

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Plated Meal (Chilled)	350 g	MEDIUM	6½-7
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Reheat covered. Stand for 3 minutes.		
Chicken Curry & Rice (Chilled)	300 g	MEDIUM	4½-5½
	Instructions Plate a meal of 2 chilled components on a ceramic dish (e.g. rice and curry). Reheat covered. Stand for 3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	HIGH	4-5
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) into a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir during reheating. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta in Sauce (Chilled)	350 g	MEDIUM	4½-5½
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir occasionally during reheating. Stand for 3 minutes.		
Lasagne (Chilled)	400 g	HIGH	4½-5½
	Instructions Put the chilled lasagne (pre-cooked product) widthways in the centre of table. Reheat covered. Stand for 3 minutes.		
Bechamel Potatoes (Chilled)	400 g	MEDIUM	5½-6½
	Instructions Put bechamel potatoes (pre-cooked product) widthways in the centre of table. Reheat covered. Stand for 3 minutes.		
Baked Potatoes (Ready Cooked and Chilled)	500 (2 x 250)	HIGH	5-6
	Instructions Pierce film and put potatoes on a flat ceramic plate. Stand for 2-3 minutes.		

Reheating Soup and Stew

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Soup (Chilled)	250 g	HIGH	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir during reheating. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	250 g	MEDIUM	4-4½
	500 g		5½-6
Instructions Pour into a deep ceramic plate or bowl. Reheat covered. Stir during reheating. Stand for 2-3 minutes.			
Bean Stew (Canned)	350 g	MEDIUM	3½-4
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or bowl. Reheat covered. Stir during reheating. Stand for 2-3 minutes.		
Soup (Frozen)	1000 g	HIGH	20-22
	Instructions Pour into a glass pyrex dish with lid. Reheat covered. Stir during reheating. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking Breakfast

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Bacon (Chilled)	2 slices (20 g)	HIGH	ca. 1½
	Instructions Put bacon slices on kitchen paper on a flat ceramic plate. Stand for 1 minutes.		
Scrambled Eggs	2 eggs	LO	ca. 2½
	Instructions Beat eggs, add salt and 2 tbsp. milk. Put in a deep ceramic plate. Stir several times during cooking. Stand for 1 minutes.		
Baked Beans (Canned)	250 g	MEDIUM	2½-3½
	Instructions Put the beans in a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir during reheating. Stand for 1-2 minutes.		

Reheating Snacks

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Cheesebur Ger (Chilled)	150 g (1 pc)	HIGH	1-1½
	Instructions Put burger on kitchen paper on a ceramic plate. Stand for 2-3 minutes.		
Cheesebur Ger (Frozen)	150 g (1 pc)	LO	3-3½
	Instructions Put burger on kitchen paper on a ceramic plate. Stand for 2-3 minutes.		
Hot Dog (Chilled)	125 g (1 pc)	MEDIUM	1½
	Instructions Put hot dog on kitchen paper on a ceramic plate. Stand for 2-3 minutes.		
Pizza Slice (Chilled)	100 g	LO	1½-2
	Instructions Put the pizza slice on a kitchen paper on ceramic plate. Stand for 1-2 minutes.		
Meat & Vegetable Wrap (Chilled)	200 g	MEDIUM	2-2½
	Instructions Put the chilled wrap (filled pastry roll) on kitchen paper on a ceramic plate. Stand for 1-2 minutes.		
Quiche/Pie (Chilled)	150 g	MEDIUM	2-2½
	Instructions Put quiche on kitchen paper on a ceramic plate. Stand for 2-3 minutes.		
Croissants	60 g (2 pcs)	MEDIUM	½-1
	Instructions Put the croissants on kitchen paper on a ceramic plate. Serve croissants directly after warming.		

Defrosting and Cooking Desserts

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Berries in Sauce	250 g	MEDIUM	6-6½
	Instructions Put frozen fruits in a glass pyrex bowl with lid. Reheat covered. Stir once during standing time. Stand for 2-3 minutes.		
Yeast Dumplings with Jam Filling	300 g (2 pcs)	MEDIUM	4½-5
	Instructions Put frozen yeast dumplings (pre-cooked) side by side in a glass pyrex bowl with lid. Moist the top of them with cold water. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.		

Defrosting Bread and Cake

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Baguettes	150 g (1 pc)	DEFROST	ca. ½
	Instructions Put the baguette widthways on kitchen paper in the oven. Stand for 3-5 minutes.		
Bread Rolls	50 g (4 pcs)	DEFROST	ca. 3
	Instructions Put the rolls side by side on kitchen paper in the oven. Stand for 3-5 minutes.		
Fruit Cake	120 g (1 pc)	DEFROST	3-3½
	Instructions Put the piece of cake on a ceramic plate. Stand for 5-10 minutes.		
Cream Cake Roll	100 g (1 pc)	DEFROST	ca. 1
	Instructions Put the piece of cake on a ceramic plate. Place plate in the centre of table. Let stand until cream is totally defrosted. Stand for 10-20 minutes.		

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation. To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

✎ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre. Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem


Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODES

Error Items	Code	Error Beep	Cause
Power frequency Error (50/60 Hz)	E1	One long beep for 2 sec.	Power frequency is other than 50 Hz.
	Remedy Unplug the power cord plug and check if the power frequency is 50 Hz. Plug the power cord in 50 Hz power source and see if "E1" appears. If the error code is displayed again even after the correct power source is provided, contact the nearest service centre.		
Thermistor Open Error	E21	One long beep for 2 sec.	Thermistor Sensor which is supposed to sense the temperature of the cavity inside does not work properly. (Thermistor Sensor open)
	Remedy Unplug the power cord and wait for more than 10 seconds. Plug the power cord again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.		

Error Items	Code	Error Beep	Cause
Thermistor Short Error	E22	One long beep for 2 sec.	Thermistor Sensor which is supposed to sense the temperature of the cavity inside does not work properly. (Thermistor Sensor short)
	Remedy Unplug the power cord and wait for more than 10 seconds. Plug the power cord again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.		
Temperature of exhaust air too High Error	E3	One long beep for 2 sec.	The oven cavity gets too hot due to excessive operation with no load or small load, or due to some blocking materials around the Air Filter or Air Exhaust at the back of the oven.
	Remedy Open the oven door and check if 1) the oven has been operating with no load or too small load, 2) the air filter is placed in a wrong position, or 3) any blocking materials exist around the Air Exhaust. Cool down the oven (for approx. 30 min) under the normal temperature. The oven is back to normal when the error code "E3" disappears and "ON" appears again in the display window. Unplug the power cord, remove the blocking materials around the ventilation openings, cool down the oven (for approx. 30 min) sufficiently, plug the power cord in again and check if the error code appears again. If the symptom persists even when the oven is cooled down sufficiently, contact the nearest service centre.		
HVT-I Power Error	E41	One long beep for 2 sec.	The circuitry inside the oven is not working correctly.
	Remedy Unplug the power cord and wait for 10 seconds. Plug the power cord in again and check if the error code "E41" appears again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.		

Error Items	Code	Error Beep	Cause
HVT-II Power Error	E42	One long beep for 2 sec.	The circuitry inside the oven is not working correctly.
	Remedy Unplug the power cord and wait for 10 seconds. Plug the power cord in again and check if the error code "E42" appears again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.		
EEPROM Error	E5	One long beep for 2 sec.	Memory IC (EEPROM IC) is not working correctly. In this case, other features except for memory function work properly. (You can operate the oven manually.)
	Remedy Press CANCEL button one or more times and try to start a memory heating. If the error code "E5" persists, contact your nearest service centre.		

 For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care 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	CM1089/CM1089*
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	1600 W, 7 A
Output power	230 V : 1050 W (IEC-705) (4 power levels including defrost)
Operating frequency	2450 MHz
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volume	26 liter
Weight Net Gross	17.5 kg 19.0 kg

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



DE68-03310E-03