

# Magnetron

---

## Gebruikershandleiding

NQ50K3130\*\*

---



**SAMSUNG**

# Inhoud

---

## Veiligheidsinstructies **3**

---

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen	3
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	8

## Installatie **9**

---

Geleverde onderdelen	9
Installatie-instructies	10
Installeren in de inbouwkast	10

## Onderhoud **12**

---

Reinigen	12
Onderdelen vervangen (reparatie)	12
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	12

## Voor u begint **13**

---

Klok	13
Timer	13
Geluid aan/uit	14
Energiebesparing	14
Over microgolvenenergie	14
Kookgerei voor de magnetron	15

## Gebruik **16**

---

Bedieningspaneel	16
Magnetronstand	17
Automatische bereiding	19
Speciale functies	20

## Slim koken **22**

---

Automatisch bereiden	22
Richtlijnen voor magnetronbereidingen	24

## Probleemoplossing **29**

---

Controlepunten	29
Informatiecodes	33

## Technische specificaties **34**

---

# Veiligheidsinstructies

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE ZODAT U ZE IN DE TOEKOMST KUNT RAADPLEGEN.

## ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE

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

**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:** Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

**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.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor:

- kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;

- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
- B&B-achtige omgevingen.

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.

Vanwege 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.

Het gebruik van metalen containers voor voedsel en dranken is niet toegestaan in de magnetron.

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.

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.

## Veiligheidsinstructies

De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen. 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.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld als inbouw.

U mag het apparaat niet in een kast plaatsen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen.

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.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

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 ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

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.

Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze gedurende 10 minuten werken met water.

Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandvlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

---

Het apparaat moet na de installatie kunnen worden losgekoppeld van de stroomvoorziening. U kunt in loskoppeling van het apparaat voorzien door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

### **ALLEEN VOOR DE OVENFUNCTIE - OPTIONEEL**

**WAARSCHUWING:** Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combistand, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

**WAARSCHUWING:** Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Gebruik geen stoomreiniger.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

**WAARSCHUWING:** Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

**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.

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 ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.

De apparaten zijn niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

## Veiligheidsinstructies

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 ze 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 ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op ze wordt gehouden.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

### Algemene veiligheid

Wijzigingen of reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd.

Verwarm geen voedsel en vloeistoffen in een afgesloten verpakking voor de magnetronfunctie.

Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoom of hogedrukreinigers om de oven te reinigen.

De oven mag niet worden geïnstalleerd: in de buurt van een verwarming of brandbaar materiaal; op plaatsen die vochtig, olieachtig of stoffig zijn, of aan direct zonlicht worden blootgesteld; waar er gas kan lekken; op een oneffen oppervlak.

Deze oven moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.

Verwijder vreemde stoffen regelmatig met een droge doek uit de klemmen en contacten van de stekker.

Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zware voorwerpen op.

Ventileer onmiddellijk als er sprake van een gaslek is (propaan, LP, enz.). Raak de stroomkabel niet aan.

Raak de stroomkabel niet met natte handen aan.

Schakel de oven niet uit door de stekker uit het stopcontact te halen wanneer deze in bedrijf is.

Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen in de oven komen, haal dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Oefen geen buitensporige druk op de oven uit.

Plaats de oven niet op breekbare voorwerpen.

Controleer of de spanning, frequentie en stroom overeenkomen met de productspecificaties.

Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapters, verlengsnoeren of elektrische transformators.

Bevestig de stroomkabel niet aan metalen voorwerpen. Zorg dat de kabel zich tussen voorwerpen of achter de oven bevindt.

Gebruik geen beschadigde stekker, stroomkabel of los stopcontact. Neem voor beschadigde stekkers of stroomkabels contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

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 ovendeur.

Spuut geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.

Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees voorzichtig wanneer u voedsel of dranken met alcohol verwarmt omdat alcohol dampen met hete onderdelen van de oven in contact kunnen komen.

Kinderen kunnen zich aan de deur stoten of er met hun vingers tussenkomen. Houd kinderen uit de buurt bij het openen/sluiten van de deur.

### Waarschuwing magnetron

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. Laat dranken altijd minstens 20 seconden staan voordat u ze vastpakt.

Tijdens het verwarmen kunt u eventueel roeren. Roer altijd na het verwarmen.

Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor Eerste hulp opvolgen:

1. Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water.
2. Dek af met droog, schoon verband.
3. Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.

Voorkom schade aan de plaat of het rooster door deze niet net na het koken onder water te houden.

Gebruik de oven niet voor frituren want de olietemperatuur kan niet worden geregeld. Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.

## Voorzorgsmaatregelen voor magnetronoven

Gebruik alleen magnetronbestendige kookmaterialen. Gebruik geen metalen containers, serviezen met gouden of zilveren randjes, spiezen, enz.

Verwijder kinken in de stroomkabel. Er kunnen elektrische vonken ontstaan.

Gebruik de oven niet voor het drogen van papier of kleren.

Hanteer kortere tijden voor kleine hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.

Houd de stroomkabel en de stekker uit de buurt van water en warmtebronnen.

Verwarm geen eieren in de schil of hardgekookte eieren om explosies te voorkomen. Verwarm geen luchtdichte of vacuüm afgesloten containers, noten, tomaten, enz.

Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit is een brandgevaar. 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 gerecht verwijdert.

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 oven niet wanneer deze leeg is. De oven 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.

## Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron

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

- Start de oven niet wanneer de deur open is. Knoei niet met de veiligheidsvergrendelingen (deursluitingen). Steek niets in de gaten van de veiligheidsvergrendeling.
- Plaats geen voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddel zich op de afsluitstrippen verzamelen. Houd de deur en de afsluitstrippen altijd schoon door deze eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek te reinigen.
- Start de oven niet wanneer deze beschadigd is. Start de oven alleen nadat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.

- **Belangrijk:** de oven deur moet goed sluiten. De deur mag niet gebogen zijn; de scharnieren mogen niet gebroken zijn of los zitten; de afsluitstrippen en -oppervlakken mogen niet zijn beschadigd.
- Alle aanpassingen of reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur.

## Veiligheidsinstructies

### Beperkte garantie

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

- Deur, hendels, buitenpaneel of bedieningspaneel die zijn ingedeukt, bekrast of gebroken.
- Een kapotte of ontbrekende plaat, geleiderol, koppeling of rooster.

Gebruik deze oven alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. 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 de oven.

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 opmerkingen hebt, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung of gaat u naar [www.samsung.com](http://www.samsung.com) voor ondersteuning en informatie.

Gebruik deze oven alleen voor het verwarmen van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van de oven.

Houd de oven altijd schoon en goed onderhouden om schade aan het oppervlak en gevaarlijke situaties te voorkomen.

### Definitie van de productgroep

Dit product is Groep 2 Klasse B 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 B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

### 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.

Ga voor informatie over de milieuvverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung naar: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)





## Installatie

### Installatie-instructies

#### Algemene technische gegevens

Stroomtoevoer	230 V - 50 Hz	
Afmetingen (B X H X D)	Formaat	595 x 454,2 x 570 mm
	Formaat bij inbouw	555 x 445 x 548.8 mm

#### Het wegdoen van de verpakking en het apparaat

De verpakking is te recyclen.

De verpakking kan de volgende materialen bevatten:

- karton;
- laag van polyethyleen (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard plastic).

U dient zich op een verantwoordelijke manier en in overeenstemming met de voorschriften van de overheid van deze materialen te ontdoen. De overheid kan u meer informatie verschaffen over de manier waarop u zich op een verantwoordelijke manier kunt ontdoen van uw huishoudelijke apparaten.

#### Veiligheid

- Dit apparaat dient te worden aangesloten door een gekwalificeerde technicus.
- De oven is NIET bedoeld voor gebruik in een omgeving waar voedsel wordt bereid voor commerciële doeleinden.
- Deze is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Tijdens en na het gebruik is het apparaat heet.
- Ga voorzichtig te werk wanneer er kleine kinderen in de buurt zijn.

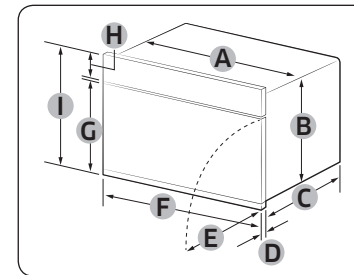
#### Elektrische aansluiting

Het hoofdcircuit waarop het apparaat is aangesloten, dient te voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

### Installeren in de inbouwkast

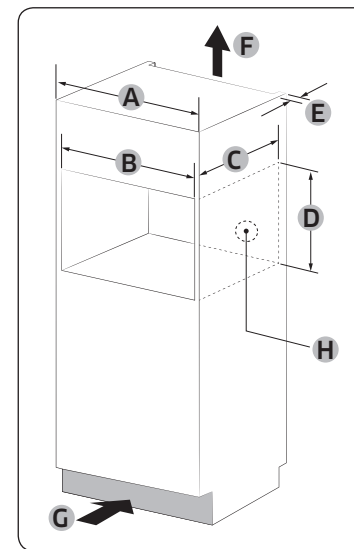
Inbouwkeukenkasten die in contact komen met de oven, moeten bestand zijn tegen een temperatuur van maximaal 100 °C. Samsung neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor schade aan kasten door hitte.

#### Vereiste afmetingen voor installatie



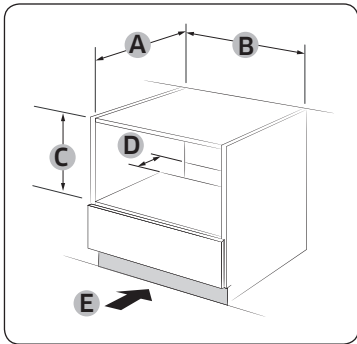
Oven (mm)

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



Inbouwkast (mm)

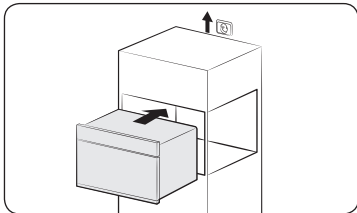
A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 445 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm <sup>2</sup>
G	200 cm <sup>2</sup>
H	Ruimte voor wandcontactdoos (diameter 30 cm)



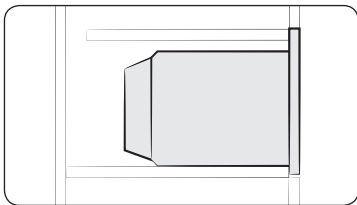
Inbouwkast onder de gootsteen (mm)

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

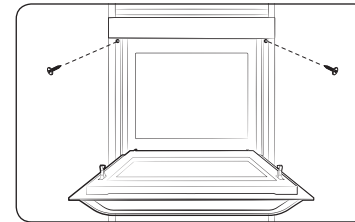
## De oven monteren



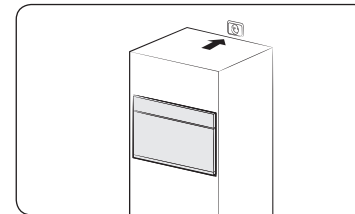
**1.** Schuif de oven gedeeltelijk in de uitsparing. Leid de aansluitingskabel naar de stroombron.



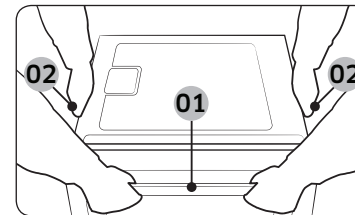
**2.** Schuif de oven volledig in de uitsparing.



**3.** Bevestig de oven met de twee meegeleverde schroeven (4 x 25 mm).



**4.** Maak de elektrische verbinding. Controleer of het apparaat werkt.



Houd het apparaat aan de twee zijgrepen en de deurgreep vast bij het uitpakken van het product.

**01** Deurhandgreep

**02** Zijgreep



## Onderhoud

---

### Reinigen

---

Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).

Wanneer de deur niet soepel opent of sluit, controleert u de strippen eerste op vuilophoping. Gebruik een zachte doek en een sopje om zowel de binnen- als buitenkant van de magnetron te reinigen. Afspoelen en goed afdrogen.

#### Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

1. Zorg dat de oven leeg is en plaats een kopje verdund citroensap op het midden van het draaiplateau.
2. Verwarm de oven 10 minuten op vol vermogen.
3. Zodra de tijd is verstreken, wacht u totdat de oven is afgekoeld. Open vervolgens de deur en reinig de ovenkamer.

#### **VOORZICHTIG**

- Houd de deur en de afsluitstrippen schoon, zodat de deur soepel opent en sluit. Als u dit niet doet, kan dit de levensduur van de oven verkorten.
- Zorg dat u geen water in de ventilatieopeningen van de oven morst.
- Gebruik geen schuurmiddelen of chemische substanties.
- Reinig de ovenruimte direct na elk gebruik met een mild reinigingsmiddel, maar laat de oven eerst afkoelen om verwondingen te voorkomen.

### Onderdelen vervangen (reparatie)

---

#### **WAARSCHUWING**

Deze oven bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden verwijderd. Probeer de onderdelen niet zelf te vervangen of te repareren.

- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u contact op met een gekwalificeerde monteur of meteen lokaal servicecentrum van Samsung voor technische ondersteuning.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung. Vervang de lamp niet zelf.
- Als u problemen ondervindt met de behuizing van de oven, trekt u eerst de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

#### **Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik**

---

- Als de oven gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u de oven op een droge, stofvrije locatie. Het stof en vocht dat zich in de oven ophoopt, kan ten koste gaan van de prestaties van de oven.

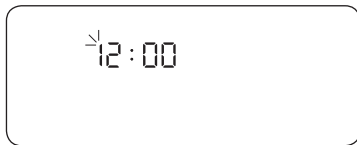


# Voor u begint

Voordat u rechtstreeks naar een recept gaat, moet u een aantal dingen weten. Voor of tijdens een bereiding, kun u de klok of de keukentimer instellen/wijzigen op basis van uw behoeften.

## Klok

Voor een correcte automatische werking is het belangrijk dat de klokt goed wordt ingesteld.



1. Zet de oven aan en wacht een paar seconden om in de stand-bystand te komen. De instelling voor de uren knippert.



2. Gebruik de instelknop om het uur in te stellen en druk vervolgens op **OK**. De instelling voor de minuten knippert.



3. Gebruik de instelknop om de minuten in te stellen en druk vervolgens op **OK**.

### OPMERKING

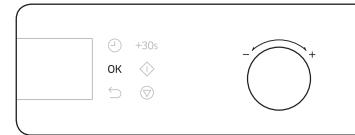
- Om de huidige tijd later te wijzigen, houdt u  $\oplus$  3 seconden ingedrukt en volgt u de bovenstaande stappen.
- De kloktijd kan niet worden gewijzigd tijdens de bereiding.

## Timer

Met Timer kunt u de tijd of de duur van een bewerking tijdens het bereiden in de gaten houden.



1. Druk op  $\text{⌚}$ .



2. Gebruik de instelknop om de tijd in te stellen en druk vervolgens op **OK**.

### OPMERKING


- Wanneer de tijd is verstreken, laat de oven een pieptoon horen met een knipperend bericht "0:00" op het display.
- U kunt de tijdsinstellingen op elk moment wijzigen.

# Voor u begint


## Geluid aan/uit

U kunt het geluidssignaal voor de toetsen, de pieptoon of het alarm in of uit te schakelen. Deze instelling is alleen beschikbaar in de stand-bystand (wanneer de huidige tijd wordt weergegeven).



As u het geluid wilt dempen, houdt u  3 seconden ingedrukt. Op het display wordt 'OFF' (UIT) weergegeven.



As u het dempen ongedaan wilt maken, houdt u  nogmaals 3 seconden ingedrukt. Op het display wordt 'On' (Aan) weergegeven.

## Energiebesparing

Met de energiebesparingsstand bespaart u elektriciteit wanneer u de oven niet gebruikt.



Om het stroomverbruik te reduceren, houdt u  3 seconden ingedrukt. Het display en alle toetslampjes gaan uit. Deze instelling is alleen beschikbaar in de stand-bystand (wanneer de huidige tijd wordt weergegeven).

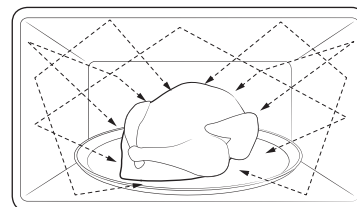
Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, opent u de deur of drukt u op een willekeurige toets.

### OPMERKING

- Wanneer de oven wordt ingesteld en gedurende 10 minuten geen invoer ontvangt, worden alle bewerkingen geannuleerd en schakelt de magnetron naar de stand-bystand.
- Als de oven tijdens de bereiding langer dan 25 minuten wordt gepauzeerd, wordt de stand-bystand geactiveerd.

## Over microgolven

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De oven gebruikt de ingebouwde magnetron om microgolven te genereren die ervoor zorgen dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verdeeld door middel van het werveldistributiesysteem. Hierdoor wordt het voedsel gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Vervolgens wordt het voedsel door middel van doorgifte van de microgolven ook van binnen verwarmd.
3. De bereidingstijd van het voedsel is afhankelijk van de volgende factoren.
  - Hoeveelheid en dichtheid
  - Vochtgehalte
  - Begintemperatuur (met name bij bevroren voedsel)

### OPMERKING

Het verwarmde voedsel houdt de warmte in de kern vast nadat de bereiding is voltooid. Daarom moet u de gespecificeerde standtijd in deze handleiding in acht nemen om het voedsel gelijkmatig tot in de kern te verwarmen.

## Kookgerei voor de magnetron

Kookgerei dat de magnetronstand wordt gebruikt, moet microgolven doorlaten zodat ze in het voedsel kunnen dringen. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen kookgerei van dat is vervaardigd metaal. Kookgerei dat als magnetronbestendig is gemarkeerd, kan altijd veilig worden gebruikt. Meer informatie over geschikt kookgerei vindt u in de volgende gids en plaats een glas water of wat etenswaren op het draaiplateau.

### Vereisten:

- Platte bodem en rechte zijanten
- Goed sluitend deksel
- Goed uitgebalanceerde pan met handvatten die minder wegen dan de pan zelf

Materiaal	Magnetronbestendig	Beschrijving	
Aluminiumfolie	△	Kan worden gebruikt om te voorkomen dat kleine porties te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.	
Bruineerbord	○	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.	
Porselein en aardewerk	○	Porselein, aardewerk en geglaazuurd aardewerk zijn doorgaans magnetronbestendig, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.	
Wegwerpborden van polyester en karton	○	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.	
Fast-foodverpakkingen	Polystyreen bekers of containers	○	Deze kunnen door oververhitting smelten.
	Papieren zakken en kranten	×	Kunnen vlam vatten.
	Kringlooppapier en metalen garneringen	×	Deze kunnen vonken veroorzaken.

Materiaal	Magnetronbestendig	Beschrijving	
Glas	Ovenschalen	○	Magnetronbestendig, tenzij gedecoreerd met een metalen rand.
	Fijn glaswerk	○	Fijn glaswerk kan als gevolg van een snelle verhoging breken of scheuren.
	Glazen potten	○	Alleen geschikt voor opwarmen. Verwijder het deksel voordat u de bereiding begint.
Metaal	Schalen	×	Dezen kunnen vonken of brand veroorzaken.
	Diepvrieszakken met binddraadjes	×	
Papier	Borden, bekers, servetten en keukenrol	○	Voor korte bereidingstijden Deze absorberen het overtollige vocht.
	Kringlooppapier	×	Veroorzaakt vonken.
Plastic	Containers	○	Gebruik alleen thermoplastische containers. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen.
	Plasticfolie	○	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden na de bereiding.
	Diepvrieszakken	△	Gebruik alleen kookvast of ovenbestendige zakken.
Vetvrij papier	○	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.	

○ : Magnetronbestendig

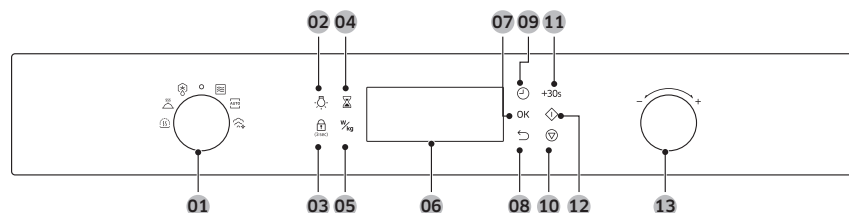
△ : Wees voorzichtig

× : Onveilig

# Gebruik

## Bedieningspaneel

Het voorpaneel is beschikbaar in verschillende materialen en kleuren. Om de kwaliteit te verbeteren, kan het uiterlijk van de oven zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



01 Keuzeschakelaar	Draai de keuzeschakelaar om de gewenste bereidingsstand of functie te selecteren.
02 Ovenlamp	Druk hierop om de interne verlichting aan of uit te doen.
03 Kinderslot	Houd deze toets 3 seconden ingedrukt om het kinderslot te activeren of te deactiveren. Het kinderslot is alleen beschikbaar in de stand-bystand.
04 Timer	Met Timer kunt u de tijd of de duur van een bewerking tijdens het bereiden in de gaten houden.
05 Vermogensniveau/ Gewicht	Gebruik deze toets om het vermogensniveau of het gewicht aan te passen.
06 Display	Hier wordt de benodigde informatie voor de geselecteerde functie of instellingen weergegeven.
07 OK	Druk op deze toets om de instellingen te bevestigen.
08 Terug	Druk op deze toets om terug te keren naar de standaardinstelling.
09 Bereidingstijd	Druk om de bereidingstijd in te stellen.
10 Stoppen	Druk op deze toets om te stoppen. Deze toets wordt ook gebruikt om de huidige stand te annuleren.
11 +30s	Druk op deze toets om de bereidingstijd met 30 seconden te verlengen.
12 Starten	Druk op de startknop om de bereiding te starten.
13 Instelknop	Draai aan de instelknop om de ingestelde waarde voor uw selectie aan te passen. Draai naar + om te verhogen of naar - om te verlagen.

## Functieoverzicht

	Functie	Beschrijving
Handmatige bediening	Magnetron	De energie die deze microgolven genereren, zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert. (100-900 W)
Automatische bereiding	Automatisch bereiden	De oven biedt in totaal 6 automatische kookprogramma's voor beginners.
	Automatisch ontdooien	De oven biedt voor het gemak 5 ontdooiprogramma's.
	Automatisch opwarmen	De oven biedt voor het gemak 9 opwarmprogramma's.
Speciale functies	Warm houden	Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.
	Stoomreiniging	Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom



## Magnetronstand

### Stap 1. Modus selecteren



Draai de keuzeschakelaar om een magnetronstand te selecteren. Het standaardvermogensniveau 900 W knippert.

### Stap 2. Vermogensniveau instellen

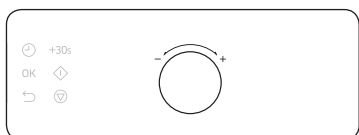


Gebruik de instelknop om het standaardvermogensniveau aan te passen. Wanneer u klaar bent, drukt u op **OK** om naar de volgende fase te gaan.

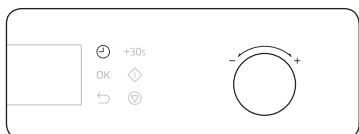
#### **OPMERKING**


Als het vermogensniveau niet binnen 5 seconden wordt opgegeven, schakelt de oven naar de volgende fase

### Stap 3. Bereidingstijd instellen



Draai aan de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.

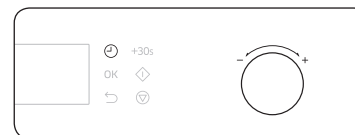


Optioneel kunt u ook de eindtijd van de bereiding tot een gewenst punt uitstellen. Druk nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld op . Gebruik vervolgens de instelknop om een eindtijd in te stellen.



Druk daarna op .

## De bereidingstijd tijdens de bereiding wijzigen



1. Druk op . Het tijdelement knippert.
2. Draai aan de instelknop om de bereidingstijd aan te passen.

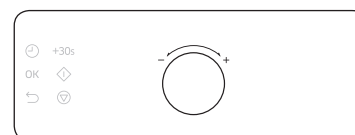


3. Druk op **OK** om de wijzigingen te bevestigen.

## Het vermogensniveau tijdens de bereiding aanpassen



1. Druk op **W/kg**. De toets voor het vermogensniveau knippert.



2. Gebruik de instelknop om het vermogensniveau aan te passen.



3. Druk op **OK** om de wijzigingen te bevestigen.

# Gebruik

## Bereidingsproces stoppen



Druk eenmaal op  om de werking te stoppen en druk tweemaal om de huidige modus te annuleren.



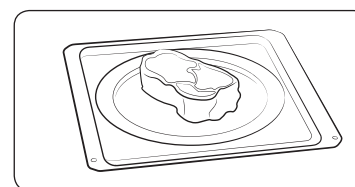
U kunt ook de keuzeschakelaar naar "M" draaien.

## Magnetron

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie die deze microgolven genereren, zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.


- Gebruik magnetronbestendig kookgerei.

Stap 1 > Stap 2 > Stap 3 > Stap 4  
Magnetron > Vermogensniveau > Bereidingstijd > -



1. Doe het voedsel in een magnetronbestendige schaal, zet deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in de **Magnetronstand** op pagina 17.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

### Eenvoudig starten

Als u een gerecht een korte periode met vol vermogen (900 W) wilt verwarmen, selecteert u **Magnetron** en drukt u op .

### Vermogensniveau

Niveau	Percentage (%)	Vermogen (W)	Beschrijving
HOOG	100	900	Verwarmen van vloeistoffen.
HOOG/LAAG	83	750	Verwarmen en bereiden.
MIDDELHOOG	67	600	
GEMIDDELD	50	450	Bereiden van vlees en verwarmen van groenten.
MIDDELLAAG	33	300	
ONTDOOIEN	20	180	Ontdooien.
LAAG	11	100	Ontdooien van groenten.

## Automatische bereiding

De oven biedt voor het gemak 3 modi voor een automatische bereiding: **Automatisch bereiden**, **Automatisch ontdooien** en **Automatisch opwarmen**. Selecteer de stand die het beste aan uw behoeften voldoet.

### Stap 1. Modus selecteren



Draai de keuzeschakelaar om een automatische stand te selecteren. (**Automatisch bereiden**, **Automatisch ontdooien** en **Automatisch opwarmen**) Het nummer van het standaardprogramma knippert.

### Stap 2. Programma selecteren



Draai de instelknop om het gewenste programma te selecteren en druk vervolgens op **OK**. Het standaardgewicht voor het programma knippert.

### Stap 3. Gewicht instellen



Draai aan de instelknop om het gewicht in te stellen. Druk daarna op **OK**.

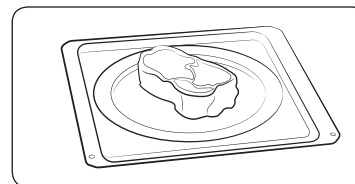
### **OPMERKING**

De bereidingstijd wordt voorgeprogrammeerd op basis van de automatische modus en kan niet worden gewijzigd.

## Automatisch opwarmen

De oven biedt voor het gemak 9 opwarmprogramma's. De tijd en het vermogensniveau worden automatisch aangepast op basis van het geselecteerde programma.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3
Automatisch opwarmen		1 tot 9		Gewicht

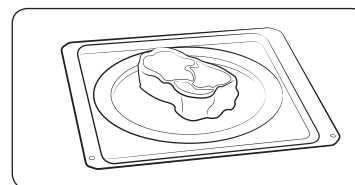


1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in de **Automatische bereiding** in de linkerkolom.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

## Automatisch bereiden

De oven biedt in totaal 6 automatische kookprogramma's voor beginners. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd en het vermogensniveau worden aangepast op basis van het geselecteerde recept.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3
Automatisch bereiden		1 tot 6		Gewicht



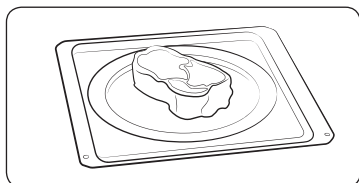
1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in de **Automatische bereiding** in de linkerkolom.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

# Gebruik

## Automatisch ontdooien

De oven biedt voor het gemak 5 ontdooiprogramma's. De tijd en het vermogensniveau worden automatisch aangepast op basis van het geselecteerde programma.

Stap 1 > Stap 2 > Stap 3  
Automatisch ontdooien > 1 tot 5 > Gewicht



1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in de **Automatische bereiding** op pagina 19.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

## Speciale functies

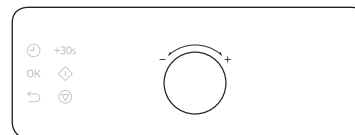
### Warm houden

Met de functie **Warm houden** kunt u gerechten warm houden totdat deze worden opgediend. Gebruik deze functie om gerechten warm te houden totdat deze worden opgediend.

Wanneer de bereidingstijd is verstreken:



1. Draai de keuzeschakelaar om **Warm houden** te selecteren.



2. Draai aan de instelknop om de opwarmtijd aan te passen.



3. Druk op . De oven wordt verwarmd.

### **BELANGRIJK**

Gebruik de functie niet om koude gerechten op te warmen. Deze programma's dienen om gerechten die net zijn bereid, warm te houden.

### **BELANGRIJK**

U wordt aangeraden gerechten niet te lang warm te houden (langer dan 1 uur), aangezien de gerechten dan mogelijk te gaar worden. Warm eten raakt sneller bedorven.

### **BELANGRIJK**

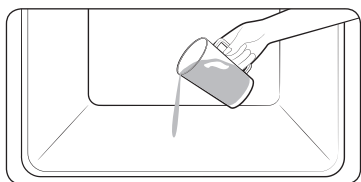
Niet afdekken met een deksel of huishoudfolie.

### **BELANGRIJK**

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

## Stoomreiniging

Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom



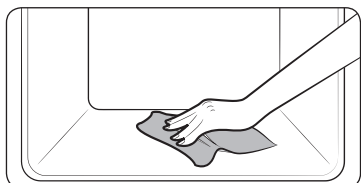
1. Giet 100 ml water op de bodem van de oven en sluit de ovendeur.



2. Draai de keuzeschakelaar om **Stoomreiniging** te selecteren.



3. Druk op . De oven start de reiniging.



4. Reinig de binnenkant van de oven met een droge doek.

## WAARSCHUWING:

Open de deur niet voordat de cyclus is voltooid. Het water binnen in de oven is zeer heet en kan brandplekken veroorzaken.

## OPMERKING

- Gebruik deze functie alleen wanneer de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik **GEEN** gedistilleerd water.
- Gebruik **GEEN** hogedrukreinigers of stoomreinigers om de magnetronoven te reinigen.
- Wanneer de oven vanbinnen heet is, kan automatisch reinigen niet worden geactiveerd. Wacht tot de oven is afgekoeld en probeer het opnieuw.
- Giet niet veel water ineens op de bodem. Doe dit voorzichtig. Anders loopt het water aan de voorkant over.

# Slim koken

## Automatisch bereiden

### Richtlijnen voor Automatisch bereiden

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Instructies
A1	Verse groenten	0,3-0,4 0,5-0,6	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, hebt schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe. Plaats de schaal in het midden. Afdekken. 2-3 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.
A2	Diepvriesgroenten	0,3-0,4 0,4-0,5	Plaat bevroren groenten, zoals broccoli, in stukken gesneden wortel, bloemkoolroosjes en erwten in een glazen kom met deksel. Voeg 1-2 eetlepels water toe. Plaats de schaal in het midden. Afdekken. 2-3 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.
A3	Geschilde aardappelen	0,5-0,6 0,7-0,8	Weeg de aardappelen nadat u deze hebt geschild, gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe. Plaats de schaal in het midden. 2-3 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.
A4	Ongeschilde aardappelen	0,3-0,4 0,5-0,6	Prik enkele malen met een vork in de aardappelen. Plaats ze ongeschild op de keramische plaat. Haal ze uit de oven, wikkel ze in folie en laat ze na het bereiden 3-5 minuten staan.
A5	Witte rijst	0,3-0,4	Weeg witte snelkookrijst af en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Voeg voor de bereiding van 0,3 kg rijst bijvoorbeeld 600 ml koud water toe. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Plaats de schaal in het midden. Afdekken. 5 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Instructies
A6	Pasta	0,25-0,35	Doe de pasta in een grote ovenvaste schaal en voeg 1-1,5 liter kokend water en een snuffje zout toe, en roer goed door. Niet afdekken. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd 3-5 minuten afdekken en daarna grondig laten uitlekken.

### OPMERKING

In de stand Automatisch bereiden worden microgolven gebruikt om het voedsel te verhitten. U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt volgen wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

### Richtlijnen voor Automatisch ontdooien

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Instructies
d1	Vlees	0,2-2,0	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. 20-90 minuten laten staan.
d2	Gevogelte	0,2-2,0	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. 20-90 minuten laten staan.
d3	Vis	0,2-2,0	Scherp de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. 20-90 minuten laten staan.

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Instructies
d4	Brood/Gebak	0,1-1,0	Brood op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramische plaat leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering. 10-30 minuten laten staan.
d5	Fruit	0,1-0,8	Verdeel het diepgevroren fruit gelijkmatig over de keramische plaat. Dit programma is geschikt voor vruchten, zoals frambozen, gemengde bessen en tropische vruchten. 5-15 minuten laten staan.

#### **OPMERKING**

In de stand Automatisch ontdooien worden microgolven gebruikt om het voedsel te verhitten. U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt naleven wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

#### Richtlijnen voor Automatisch opwarmen

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Instructies
r1	Drank	0,25-0,5	Giet de vloeistof in keramische mokken en verwarm onafgedekt. Plaats één mok in het midden en 2 mokken naast elkaar op de keramische plaat. Laat ze in de magnetronoven staan. Na 1 tot 2 minuten nagaren goed doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de mokken uit de oven haalt. (zie veiligheidsinstructies voor opwarmen van vloeistoffen.)
r2	Kant-en-klare maaltijd	0,3-0,4 0,4-0,5	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Laat het gerecht na het bereiden gedurende 3 min. nagaren.
r3	Diepvriesmaaltijd	0,3-0,4 0,4-0,5	Controleer of de verpakking van de diepvriesmaaltijd geschikt is voor gebruik in de magnetron. Maak enkele gaten in de folie van de diepvriesmaaltijd. Plaats de diepvriesmaaltijd midden op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor diepvriesmaaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Laat het gerecht na het bereiden gedurende 3 min. nagaren.
r4	Soep	0,2-0,3 0,4-0,5	Giet in een diep keramisch(e) bord of schaal en dek het gerecht tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep in het midden. Voor en na het nagaren (2-3 min.) zorgvuldig doorroeren.
r5	Stoofschotel	0,2-0,3 0,4-0,5	Giet in een diep keramisch(e) bord of schaal en dek het gerecht tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep in het midden. Voor en na het nagaren (2-3 min.) zorgvuldig doorroeren.

## Slim koken

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Instructies
r6	Popcorn	0,1	Gebruik speciale popcorn voor bereiding in de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant van de popcorn en leg de zak midden op de keramische plaat. Tijdens dit programma zal de maïs uitzetten en de zak groter worden. Wees voorzichtig bij uit de oven halen en openen van de hete zak.
r7	Pasta met saus (gekoeld)	0,3-0,4 0,4-0,5	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
r8	Babyvoeding	0,2 0,3	Doe de babyvoeding in een diep keramisch bord. Afdekken. 2-3 minuten laten nagaren. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
r9	Babymelk	0,1 0,2	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op de keramische plaat zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

### **OPMERKING**

De stand Automatisch opwarmen gebruikt microgolven om voedsel te verwarmen. U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt volgen wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

## Richtlijnen voor magnetronbereidingen

### Algemene richtlijnen

#### Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron

Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid.

#### Afdekken tijdens het verwarmen

De gerechten moeten worden afgedekt tijdens het opwarmen. Het verdampende water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het bereidingsproces. Het voedsel kan op verschillende manieren worden afgedekt, bijvoorbeeld met een keramische plaat, een plastic deksel of magnetronfolie.

#### Nagaartijden

Na het opwarmen is het belangrijk dat u het gerecht nog even laat staan gedurende de aanbevolen nagaartijd, zodat de temperatuur gelijkmatig in het voedsel kan worden verdeeld.

#### Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovensafe glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel de aangegeven minimumtijd (zie tabel).

Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Voedsel	Portie (gr.)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Spinazie	150	600	5-6	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.
Erwten	300	600	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300	600	7½-8½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.



Voedsel	Portie (gr.)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Gemengde groenten (wortelen/erwten/maïs)	300	600	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300	600	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

#### Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetlepels) toe per 250 g groente, tenzij anders vermeld (zie tabel). Kook de groente met afgesloten deksel de aangegeven minimumtijd (zie tabel). Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding eenmaal doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Dek het gerecht af tijdens de 3 minuten nagaartijd.

**Tip:** Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller ze gaar zijn. Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900 W).

Voedsel	Portie (gr.)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250	5-6	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetlepels) water toe.
Wortels	250	5-6	3	Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 500	5-6 7-8	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250	3-4	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250	3-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250	3-4	3	Snijd de prei in dikke plakken.

Voedsel	Portie (gr.)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Champignons	125 250	1-2 2-3	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250	4-5	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.
Paprika	250	4-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 500	4-5 7-8	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250	5-6	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.

# Slim koken

## Bereiding van rijst en pasta

**Rijst:** Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. (Houd er rekening mee dat het volume van rijst verdubbelt tijdens het koken.) Afdekken. Na het koken, voor het nagaren doorroeren. Zout of kruiden en boter toevoegen. De rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

**Pasta:** Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Voedsel	Portie (gr.)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Witte rijst (snelkook)	250 375	900	17-18 18-20	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 375	900	20-22 22-24	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (witte/bruine rijst + wilde rijst)	250	900	17-19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + graan)	250	900	18-20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	900	10-11	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

## Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven.

## Plaatsen en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. U zult meer succes hebben als u kleinere stukken opwarmt. Als u het gerecht afgedekt houdt tijdens het opwarmen, helpt u te voorkomen dat het uitdroogt.

## Vermogensniveaus

Er kunnen verschillende vermogensniveaus worden gebruikt voor het opwarmen van gerechten. Voor grotere hoeveelheden delicate gerechten of voedingswaren die snel opwarmen, zoals pastetjes, is het gebruik van een lager vermogen aanbevolen.

## Roeren

Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren. Vooral wanneer u vloeistoffen opwarmt, is het belangrijk dat u deze goed doorroert.

## Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren. Vermijd oververhitting. Als u twijfelt, raden wij u aan de bereidingstijd lager in te schatten. Indien nodig kunt u achteraf extra opwarmingstijd toevoegen. Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is. Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen. De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten.

## Vloeistoffen opwarmen

Ga voorzichtig te werk wanneer u vloeistoffen opwarmt. Om te voorkomen dat vloeistoffen plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, zet u een lepel of een glazen staafje in de vloeistof. Roer tijdens het verwarmen en roer altijd na het verwarmen. Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.

## Babyvoeding opwarmen

### Babyvoeding

Wees extra voorzichtig wanneer u babyvoeding opwarmt. Leg het voedsel in een diepe keramische schotel. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. De aanbevolen serveertemperatuur ligt tussen 30-40 °C.

### Babymelk

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft. Controleer altijd nauwkeurig de temperatuur van de babymelk of -voeding voordat u deze aan de baby geeft. De aanbevolen serveertemperatuur is 37 °C.

### Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd	Nagaartijd (min.)	Instructie
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 g	600 W	30-40 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (graan + melk + fruit)	190 g	600 W	20-30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd	Nagaartijd (min.)	Instructie
Babymelk	100 ml. 200 ml.	300 W	30-40 sec. 50 sec. tot 1 min.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op de keramische plaat zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

# Slim koken

## Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd	Nagaartijd (min.)	Instructie
Drank	250 ml. (1 mok)	900 W	1½-2	1-2	Giet de drank in een ovenvaste kom en dek deze niet af. Kom midden op de keramische plaat zetten. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
	500 ml. (2 mokken)		2-3		
Soep (gekoeld)	250 g	900 W	3-4	2-3	Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Stoofschotel (gekoeld)	350 g	600 W	5-6	2-3	Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	5-6	2-3	Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Kant-en-klaarmaaltijd (gekoeld)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Leg de gekoelde bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.

## Ontdooien

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen. Leg het ingevroren gerecht op een schotel zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt. Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, drukt u op **Stoppen** en wacht u 20 minuten voordat u verder gaat met ontdooien. Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Zie de tabel op de volgende pagina.

**Tip:** Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W). Doe voedsel op de keramische plaat en plaats de keramische plaat op plaatniveau 1 in de oven.

Voedsel	Portie (gr.)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
<b>VLEES</b>				
Gehakt	250	6-7	15-30	Leg het vlees op de keramische plaat. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
	500	8-12		
Varkenslapjes	250	7-8		
<b>GEVOGELTE</b>				
Kipdelen	500 (2 st.)	12-14	15-60	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden op de keramische plaat. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Hele kip	1200	28-32		

Voedsel	Portie (gr.)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
<b>VIS</b>				
Visfilet	200	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op de keramische plaat leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Hele vis	400	11-13		
<b>FRUIT</b>				
Bessen	300	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
<b>BROOD</b>				
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	1-1½ 2½-3	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier op de keramische plaat leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Boterhammen	250 500	4-4½ 7-9		

## Probleemoplossing

Het is mogelijk dat u problemen ondervindt met het gebruik van de oven. Raadpleeg in dat geval de onderstaande tabel en probeer de suggesties. Als het probleem aanhoudt of als er een code op het display blijft verschijnen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

### Controlepunten

Als u problemen met de oven ondervindt, raadpleegt u de onderstaande tabel en probeert u de suggesties.

Probleem	Oorzaak	Actie
<b>Algemeen</b>		
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	Mogelijk dat er vuil tussen de toetsen zit.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
	Voor modellen met tiptoetsen: Er bevindt zich vocht op de behuizing.	Veeg het vocht van de behuizing.
	Het kinderslot is geactiveerd.	Deactiveer het kinderslot.
De tijd wordt niet weergegeven.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De Eco-functie (energiebesparend) is ingesteld.	Schakel de Eco-functie uit.
De oven werkt niet.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
	Het veiligheidsmechanisme van de deur is bedekt met vuil.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
De oven stopt tijdens het gebruik.	De gebruiker heeft de deur geopend om het voedsel om te draaien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de toets <b>Starten</b> om het proces te hervatten.

# Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	De oven is langdurig achterelkaar gebruikt.	Laat de oven na langdurig gebruik afkoelen.
	De koelventilator werkt niet.	Luister of u de koelventilator hoort.
	U probeert de oven in te schakelen zonder dat er etenswaren in oven zijn geplaatst.	Plaats etenswaren in de oven.
	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er zijn meerdere stekkers aangesloten op dezelfde contactdoos.	Gebruik de contactdoos uitsluitend voor de oven.
De oven krijgt geen stroom.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
Ik hoor een ploppend geluid wanneer de oven is ingeschakeld en de oven werkt niet.	Wanneer u gesealde etenswaren bereidt of een container met een deksel gebruikt, is het mogelijk dat u een ploppend geluid hoort.	Gebruik geen afgesloten containers, aangezien deze kunnen barsten door het uitzetten van de inhoud.
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er staan objecten boven op de oven.	Verwijder alle objecten op de oven.
De deur kan niet goed worden geopend.	Er bevinden zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de oven.	Reinig de oven en open vervolgens de deur.

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven verwarmt niet.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
Er wordt onvoldoende of traag verwarmd.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De warmhoudfunctie werkt niet.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.

Probleem	Oorzaak	Actie
De ontdoof functie werkt niet.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	De deur heeft langdurig opengestaan	De ovenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de Eco-functie is ingeschakeld. Sluit en open de deur of druk op de toets <b>Annuleren</b> .
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de oven van binnen en controleer nogmaals.
Er klinkt een piepsignaal tijdens het bereidingsproces.	Als de automatische-bereidingsfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdoeien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de toets <b>Starten</b> om het proces te hervatten.
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijdens de oven-/ontdoof functies gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de oven meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.
Er staat stroom op de oven.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.

Probleem	Oorzaak	Actie
Er druppelt water.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er lekt stoom van de deur.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er blijft water achter in de oven.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
De helderheid in de oven varieert.	De helderheid varieert afhankelijk van het vermogen dat op basis van de functie wordt ingesteld.	Wanneer het vermogen tijdens de bereiding wordt gewijzigd, duidt dit niet op een defect. Dit duidt niet op een defecte oven.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de oven te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 5 minuten draaien nadat de bereidingstijd is verstreken.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Wanneer u op de toets +30 sec drukt, wordt de oven ingeschakeld.	Dit gebeurt wanneer de oven niet in gebruik is.	De magnetron is zodanig ontworpen dat deze wordt ingeschakeld wanneer u op de toets +30 sec drukt.

## Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
<b>Draaiplateau</b>		
Het draaiplateau verschuift of stopt met draaien.	De loopring is niet of niet goed geplaatst.	Installeer de loopring en probeer het nogmaals.
Het draaiplateau blijft hangen.	De loopring is niet goed geplaatst, er is te veel voedsel geplaatst of te container is te groot en komt te de binnenwand van de magnetron.	Pas de hoeveelheid voedsel aan en gebruik een geschikt formaat container.
Het draaiplateau ratelt tijdens het draaien en maakt lawaai.	Er zitten voedselresten aangekoekt op de bodem van de oven.	Verwijder de aangekoekte voedselresten van de bodem van de oven.
<b>Grill</b>		
Er komt rook uit het apparaat wanneer deze is ingeschakeld.	Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, is het mogelijk dat er wat rook van de verwarmingselementen komt.	Dit is geen defect. Wanneer u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, is dit waarschijnlijk over.
	Er bevindt zich voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder vervolgens het voedsel van de verwarmingselementen.
	Het voedsel bevindt zich te dicht bij de grill.	Zorg tijdens het bereidingsproces voor voldoende ruimte tussen het voedsel en de grill.
	Het voedsel wordt verkeerd bereid en/of is verkeerd geplaatst.	Zorg dat het voedsel goed wordt bereid en geplaatst.

Probleem	Oorzaak	Actie
<b>Oven</b>		
De oven verwarmt niet.	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
Er komt rook uit het apparaat tijdens het voorverwarmen.	Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, is het mogelijk dat er wat rook van de verwarmingselementen komt.	Dit is geen defect. Wanneer u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, is dit waarschijnlijk over.
	Er bevindt zich voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder vervolgens het voedsel van de verwarmingselementen.
Ik ruik een brandlucht of plasticlucht wanneer ik de oven gebruik.	Er wordt plastic of niet-warmtebestendig kookgerei gebruikt.	Gebruik glazen kookgerei dat bestand is tegen hoge temperaturen.
Er komt een nare geur uit de oven.	Er bevinden zich aangekoekte voedselresten of gesmolten plasticresten aan de binnenkant van de oven.	Gebruik de stoomfunctie en neem de binnenkant vervolgens af met een droge doek. U kunt een schijfje citroen in de oven leggen en de oven inschakelen om de nare geur sneller te verwijderen.



Probleem	Oorzaak	Actie
De oven verwarmt niet naar behoren.	De oven deur wordt tijdens de bereiding regelmatig geopend.	Open de deur zo weinig mogelijk en alleen om onderdelen van het gerecht om te keren. Als u de deur vaak opent, daalt de temperatuur in de oven en kan dit ten koste gaan van het resultaat.
	De oveninstellingen zijn niet goed ingesteld.	Stel de juiste instellingen in en probeer het opnieuw.
	De grill of andere accessoires zijn niet goed geplaatst.	Zorg dat de accessoires goed zijn geplaatst.
	U gebruikt het verkeerde type of het verkeerde formaat kookgerei.	Reset de oveninstellingen of gebruik geschikt kookgerei met een platte bodem.

## Informatiecodes

Als de oven niet werkt, verschijnt er mogelijk een informatiecode op het display. Raadpleeg de onderstaande tabel en probeer de suggesties.

Code	Beschrijving	Actie
C-20	De temperatuursensor is open.	Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
	De temperatuursensor maakt kortsluiting.	
C-F0	Als er geen communicatie is tussen de hoofd-MICOM en de sub-MICOM.	
C-F1	Komt alleen voor tijdens lezen/schrijven van/ naar de EEPROM	
C-21	Deze code wordt weergegeven wanneer de temperatuur in de oven te hoog is. Als de temperatuur tijdens het gebruik van een bepaalde stand de maximale temperatuur overschrijdt. (Brand gedetecteerd.)	Trek de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen. Schakel de oven vervolgens opnieuw in.
C-F2	De aanraaktoets is defect.	Druk op <b>Stoppen</b> (⏏) om het nogmaals te proberen.
C-d0		Trek de stekker uit het stopcontact, laat de oven afkoelen en reinig de toets. (stof, water) Wanneer hetzelfde probleem zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

## 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	NQ50K3130**	
Voedingsbron	230 V / 50 Hz	
Opgenomen vermogen	Magnetronstand	1650 W
Afgegeven vermogen	100 W / 900 W (IEC-705)	
Frequentie	2450 MHz	
Magnetron	OM75P (21)	
Koelmethode	Ventilator met motor	
Afmetingen	Formaat	B 595 x H 454,2 x D 570 mm
	Formaat bij inbouw	B 555 x H 445 x D 548,8 mm
Volume	50 liter	
Gewicht	Netto	35 kg
	Bruto	39 kg

## Memo

# Memo

---

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.

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

DG68-00523L-00

