

Mikroaaltouuni

Käyttöopas

NQ5B4553F**



SAMSUNG

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	3
Tärkeitä turvallisuustietoja	3
Yleinen turvallisuus	7
Mikroaaltojen käyttöön liittyviä turvallisuusohjeita	8
Rajoitettu takuu	9
Tuoteryhmän määrittely	9
Tuotteen turvallinen hävittäminen (Elektroniikka ja sähkölaitteet)	9
Asentaminen	10
Pakkauksen sisältö	10
Asennusohjeet	11
Huolto	14
Puhdistaminen	14
Vaihtaminen (korjaaminen)	14
Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojoimet	14
Ennen kuin aloitat	15
Käyttöpaneeli	15
Kello	15
Sivutelineet	16
Tietoja mikroaaltosäteilystä	16
Mikroaaltouuneille tarkoitetut valmistusastiat	17

Toiminnot	18
Yhteenveto ominaisuuksista	18
Manuaalinen tila	19
Automaattitila	23
Automaattiohjelmien opas	24
Eriyistoiminnot	27
Lisää toimintoja	29
Smart Control	30
Älykkäät valmistustoiminnot	31
Manuaalinen valmistus	31
Nopea ja helppo	38
Vianmääritys	38
Tarkistettavat kohdat	38
Näyttökoodit	43
Tekniset tiedot	43
Liite	44
Avoimen lähdekoodin ilmoitus	44

Turvallisuusohjeet

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

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

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja sitä ei tule käyttää:

- kauppojen, toimistojen ja muiden työpaikkojen taukotiloissa;
- maataloilla;

- hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa;
- majataloissa.

Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä.

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

Älä käytä tätä laitetta muihin tarkoituksiin kuin ruoan valmistukseen. Vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, tossujen, sienien ja puhdistusliinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai tulipalon. Käytä tätä laitetta ainoastaan tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Älä altista laitteen sisä- tai ulkopuolta syövyttävälle kemikaaleille tai höyryille. Tämä uunityyppi on suunniteltu ruoan lämmittämiseen, kypsentämiseen tai kuivattamiseen. Sitä ei ole suunniteltu käytettäväksi teollisuudessa tai laboratorioissa.

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

Turvallisuusohjeet

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

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

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

Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.

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

Laitte on tarkoitettu vain kalustekäyttöön. Laitetta ei pidä asettaa kaapistoon.

Mikroaaltouunissa ei saa käyttää metallisia astioita ruoalle eikä juomille.

Uunilautasen paikoiltaan siirtymistä on vältettävä, kun astioita poistetaan laitteesta. (Vain uunilautasen sisältävät mallit.)

Laitetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella.

Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla.

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

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

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Tätä laitetta 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. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai ylläpitää laitetta ilman valvontaa.

Laitte tulee voida irrottaa pistorasiasta asennuksen jälkeen. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin sähkömääräysten mukaisesti.

Jos laitteen virtajohdossa ei ole pistoketta, kiinteään johdotukseen on lisättävä mahdollisuus irrottaa laite sähköverkosta johdotusmääräysten mukaisesti.

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

Johtoja ei saa kiinnittää liimalla, sillä liimaus ei ole luotettava kiinnitystapa.

Uuni on asetettava sellaiseen asentoon ja sellaiselle korkeudelle, että sen sisätiloja ja säätimiä on helppo käyttää.

Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä siinä vettä 10 minuuttia ja käytä sitä vasta sen jälkeen.

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

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.

Jos laitteessa on puhdistustoiminto, laitteen pinnat saattavat kuumetua puhdistamisen aikana tavallista enemmän. Lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta. Puhdistustoiminto on mallikohtainen.

VAROITUS: Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.

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

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

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

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse, ettei se ylikuumene.

Turvallisuusohjeet

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.

HUOMIO: Kuumennusprosessia on valvottava. Lyhytaikaista kuumennusprosessia on valvottava jatkuvasti.

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumentua käytön aikana.

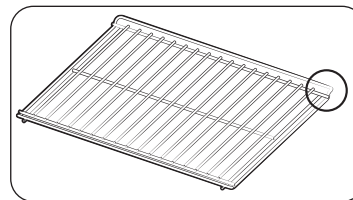
Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

Laitteen pinnat todennäköisesti kuumenevat käytön aikana.

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

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. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lasten ei saa antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen tavalliseen ylläpitoon liittyviä toimia. Yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa tai ylläpitää laitetta valvotusti.

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



Aseta ylös taivutettu sivu taakse tukemaan painavaa kuormaa.
(Mallikohtainen)

Yleinen turvallisuus

Vain pätevä sähkötekniikko saa korjata tai muuttaa laitetta.

Ruokaa tai nesteitä ei saa lämmittää sinetöidyissä astioissa mikroaaltoiminnolla.

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

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

Uuni on maadoitettava paikallisten ja kansallisten säädösten mukaisesti.

Poista pistokkeen liittimistä ja kosketuskohdista säännöllisesti kuivalla liinalla kaikki niihin kuulumattomat aineet.

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

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

Älä koske virtajohtoon.

Älä kosketa virtajohtoa märillä käsillä.

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

Älä laita sormiasi tai mitään laitteeseen kuulumattomia aineita sen sisälle. Jos uuniin pääsee sinne kuulumattomia aineita, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Älä altista uunia kovalle paineelle tai iskuille.

Älä pidä uunia herkästi särkyvien esineiden päällä.

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

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

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

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

Älä kaada tai suihkuta vettä suoraan uunin päälle.

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

Älä ruiskuta uunin päälle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä.

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

Lapset voivat satuttaa itsensä uunin luukkuun tai heidän sormensa voivat jäädä luukun väliin.

Pidä lapset etäällä, kun avaat tai suljet luukkua.

Mikroaaltoja koskeva varoitus

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

Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ensiapuohjeita:

1. Kasta palanut alue kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi.
2. Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä.
3. Älä käytä voiteita, öljyjä tai kosteusemulsioita.

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

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

Turvallisuusohjeet

Mikroaaltouuniin liittyviä turvallisuusohjeita

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

Irrota metalliset kierresulkijat. Ne voivat aiheuttaa valokaaria.

Älä käytä uunia paperin tai vaatteiden kuivaamiseen.

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

Pidä virtajohto ja pistoke etäällä vedestä ja lämmönlähteistä.

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

Älä peitä laitteen ilmanvaihtoaukkoja liinoilla tai papereilla. Tämä aiheuttaa tulipalon vaaran.

Uuni saattaa ylikuumentua ja sammua automaattisesti. Tällöin se pysyy sammutettuna niin kauan, kunnes se on jäähtynyt riittävästi.

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

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

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

Älä käytä uunia tyhjänä. Uuni sammutetaan turvallisuussyistä automaattisesti 30 minuutin ajaksi.

Suosittellemme pitämään uunissa aina vesilasillista, jotta mikroaaltosäteily kohdistuisi siihen, jos uuni käynnistetään vahingossa.

Asenna uuni tässä oppaassa annettujen turvaväliohjeiden mukaisesti. (Ks. kohta ”Mikroaaltouunin asentaminen”.)

Ole varovainen käyttäessäsi uunin lähellä olevia pistorasioita.

Mikroaaltojen käyttöön liittyviä turvallisuusohjeita

Seuraavien turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

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

Rajoitettu takuu

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

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

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

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

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

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

Tuoteryhmän määrittely

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

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

Tuotteen turvallinen hävittäminen (Elektroniikka ja sähkölaitteet)



(Jätteiden lajittelua käyttävät maat)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten. Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen. Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

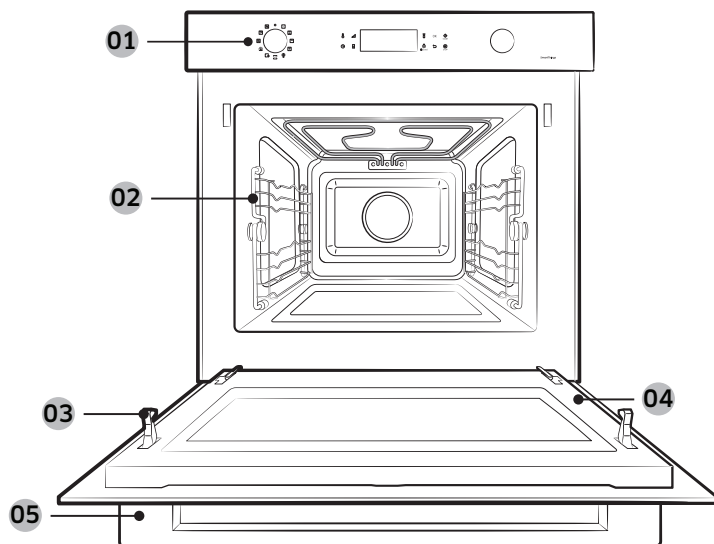
Lisätietoja Samsungin sitoutumisesta ympäristönsuojeluun ja tuotesääntelyn velvoitteista, kuten REACH-asetuksesta, on kestävyyttä käsittelevässä osiossa sivustolla www.samsung.com

Asentaminen

Pakkauksen sisältö

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

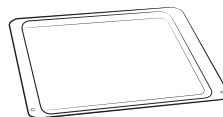
Uunin esittely



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

Lisätarvikkeet

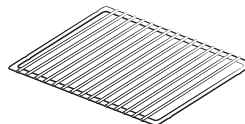
Uunin mukana toimitetaan lisätarvikkeita, joiden avulla erilaisten ruokien valmistaminen on helpompaa.



Keraaminen alusta
(Soveltuu erityisesti mikroaaltouunitilaan.)



Uunipelti
(Älä käytä mikroaaltouunitilassa.)



Johdinlokeron lisäosa
(Soveltuu erityisesti pikakypsennykseen ja grillaustilaan.)



3 Ruuvia (M4 L25)

HUOM.

Katso Älykkäät valmistustoiminnot sivulla 31-38 määrittääksesi sopivan lisävarusteen astioillesi.

Asennusohjeet

Yleiset tekniset tiedot

Virtalähde	230 V ~ 50 Hz	
Mitat (L x K x S)	Ulkomitat	595 x 456 x 570 mm
	Uunin sisämitat, netto	560 x 446 x 549 mm

Tämä laite noudattaa EU-määräyksiä.

Pakkauksen ja laitteen hävittäminen

Pakkausmateriaalin voi kierrättää.

Pakkausmateriaaleihin voi sisältyä seuraavia aineita:

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

Hävitä nämä materiaalit ympäristöystävällisesti paikallisten määräysten mukaisesti.

Saat paikallisilta viranomaisilta ja jätehuollosta lisätietoja vanhojen kodinkoneiden hävittämisestä asianmukaisesti.

Turvallisuus

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

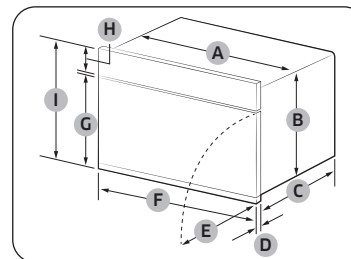
Sähkökytkennät

Sähköverkon, johon laite kytetään, on oltava kansallisten ja paikallisten määräysten mukainen. Laite tulisi asentaa siten, että se on mahdollista irrottaa sähköverkosta. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin sähkömääräysten mukaisesti.

Asentaminen kaapistoon

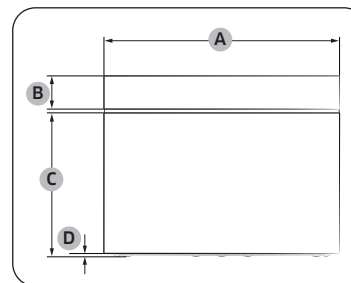
Uunin kanssa kosketuksissa olevien keittiökaappien on kestettävä lämpöä 100 °C asti. Samsung ei ota vastuuta kaappien vaurioitumisesta kuumuuden vaikutuksesta.

Asennukseen tarvittavat mitat (Tämä tuote on tarkoitettu sisäänrakennettaviin tuotteisiin.)



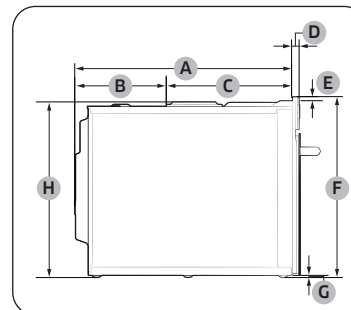
Uuni (mm)

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



Uuni (mm)

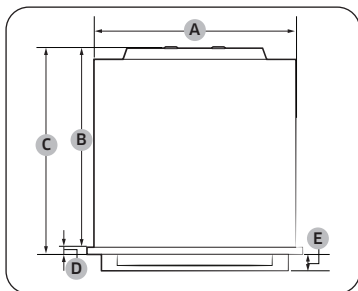
A	595
B	85
C	360
D	6



Uuni (mm)

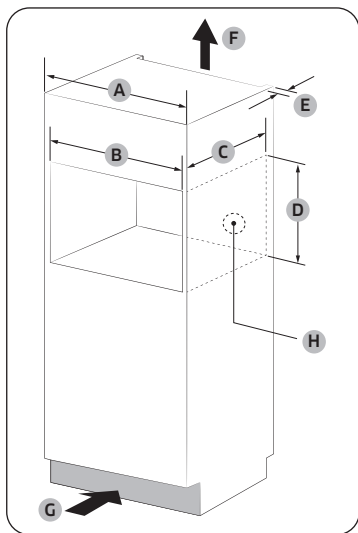
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

Asentaminen



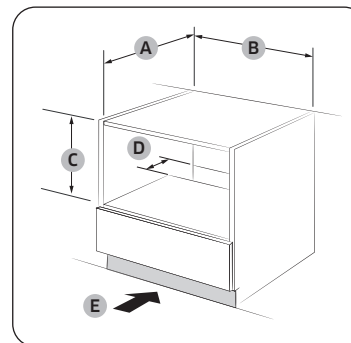
Uuni (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Kaapisto (mm)

A	600
B	Väh. 564-568
C	Väh. 550
D	Väh. 446 / Enint. 450
E	Väh. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Tilaa pistorasialle (Aukko: 30 Ø)



Allaskaappi (mm)

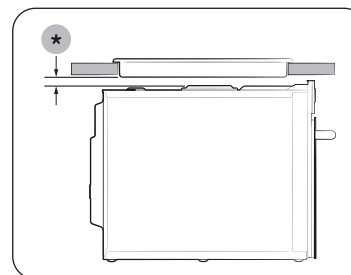
A	Väh. 550
B	Väh. 564 / Enint. 568
C	Väh. 446 / Enint. 450
D	50
E	200 cm ²

HUOM.

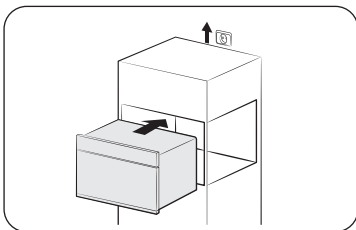
Vähimmäiskorkeusvaatimus (C) koskee ainoastaan uunin asennusta.

Asennus liedен kanssa

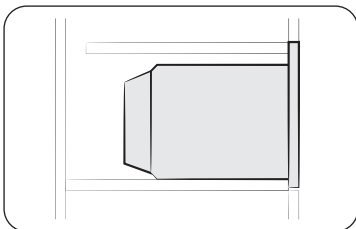
Jos haluat asentaa keittotason uunin päälle, tarkista asennustilan tarve keittotason asennusohjeesta (★).



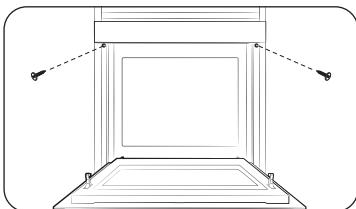
Uunin asentaminen



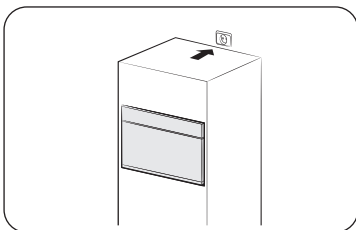
1. Liu'uta uuni osittain syvennykseen. Kytke johto virtalähteeseen.



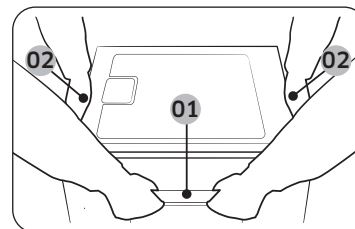
2. Liu'uta uuni kokonaan syvennykseen.



3. Kiinnitä uuni kahdella mukana toimitetulla ruuvilla (4 x 25 mm).



4. Tee sähkökytkennät. Tarkista, että laite toimii.



- 01 Luukun kahva
- 02 Sivukahva

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

Kun asennus on valmis, poista suojakalvo, teippi ja muu pakkausmateriaali ja ota mukana toimitetut lisävarusteet ulos uunin sisältä. Jos haluat irrottaa uunin kaapista, katkaise ensin uunista virta ja irrota 2 ruuvia uunin molemmilta puolilta.

Huolto

Puhdistaminen

Puhdista uuni säännöllisesti, jotta sen sisä- ja ulkopuolelle ei pääsisi kertymään likaa. Kiinnitä erityistä huomiota myös oveen, oven tiivistykseen (vain soveltuvat mallit).

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

Puhdista mikroaaltouunin sisältä kaikki vaikea ja haiseva lika.

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

HUOMIO

- Pidä luukku ja sen tiiviste puhtaina ja varmista, että luukku avautuu ja sulkeutuu kunnolla. Muutoin uunin käyttöikä saattaa lyhetä.
- Varo läikyttämästä vettä uunin ilmanvaihtoaukkoihin.
- Älä käytä puhdistamiseen mitään hankaavia tai kemiallisia aineita.
- Puhdista uuni kunkin käyttökerran jälkeen miedolla pesuaineella, kun olet ensin antanut uunin jäähtyä.

Vaihtaminen (korjaaminen)

VAROITUS

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

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

Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojoimet

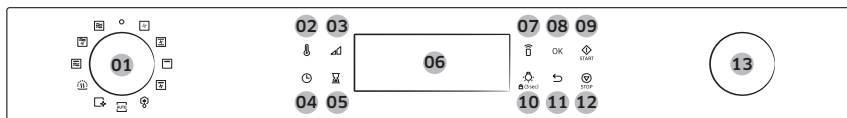
Jos et käytä uunia pitkään aikaan, irrota virtajohto pistorasiasta ja säilytä uunia jossakin kuivassa, pölyttömässä tilassa. Jos uunin sisälle pääsee kertymään pölyä ja kosteutta, uunin suorituskyky saattaa kärsiä.

Ennen kuin aloitat

Tutustu tässä kuvattuihin uunin osiin ja toimintoihin, ennen kuin aloitat ruoanvalmistuksen.

Käyttöpaneeli

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



01 Tilanvalitsin	Käännä Mode Dial -valitsinta ohjauspaneelin käynnistämiseksi tai halutun kypsennystilan tai -toiminnon valitsemiseksi.
02 Lämpötila	Muuta lämpötilaa.
03 Teho	Käytä tehotason muuttamiseen.
04 Kello	Muuta nykyistä kellonaikaa napauttamalla.
05 Ajastin	Käytä keittiön ajastintoimintoa napauttamalla.
06 Näyttö	Näyttää valikon, tiedot ja valmistuksen edistymisen.
07 Smart Control	Aseta Smart Control -toiminto päälle tai pois päältä. HUOM. Helppo liitântä on asetettava ennen tämän toiminnon käyttöä.
08 OK	Valitse nykyinen arvo.
09 Käynnistä	Käynnistä uunin toiminta napauttamalla.
10 Valo	Kytke uunin valo päälle tai pois päältä napauttamalla. <ul style="list-style-type: none">Aktivoi tai poista toiminto napauttamalla ja pitämällä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Lapsilukko on käytettävissä vain valmistusilassa.
11 Takaisin	Siirry edelliseen näyttöön tai peruuta ruoanvalmistus napauttamalla.
12 Pysäytä	Pysäytä uunin toiminta napauttamalla.
13 Arvonvalitsin	Säädä asetuksia kääntämällä arvonvalitsinta. Käännä oikealle lisätäksesi tai vasemmalle vähentääksesi.

Kello

On tärkeää asettaa oikea kellonaika, jotta automaattiset toiminnot toimivat oikealla tavalla.



Kellonajan asettaminen

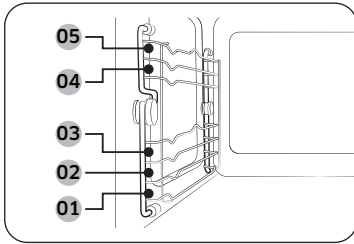
- Napauta ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan.
- Aseta kellonaika (tunti ja minuutti) näppäimellä **Arvonvalitsin** ja **OK** painikkeella.

HUOM.

- Kellonaikaa ei voi muuttaa uunin ollessa toiminnassa.

Ennen kuin aloitat

Sivutelineet

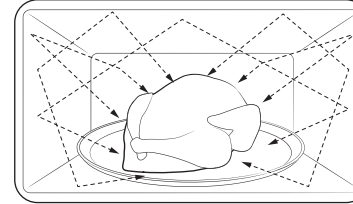


- Aseta lisätarvike sille tarkoitettuun paikkaan uunin sisällä.
- Ole varovainen, kun otat astiat ja/tai lisätarvikkeet uunista. Kuuma ruoka tai lisätarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.

01 Taso 1	Mikroaaltotoiminto
02 Taso 2	Uunin toiminto
03 Taso 3	
04 Taso 4	
05 Taso 5	

Tietoja mikroaaltosäteilystä

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



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

HUOM.

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

Mikroaaltouuneille tarkoitetut valmistusastiat

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

Vaatimukset:

- Tasainen pohja ja suorat reunat
- Tiivis kansi
- Tasapainossa pysyvä astia, jossa on kahvat, jotka painavat vähemmän kuin itse astia.

Materiaali	Soveltuvuus mikroaaltouuni käyttöön	Kuvaus
Alumiinifolio	△	Käytä pienille annoksille, jottei ruoka kypsyisi liikaa. Valmistuksen aikana voi esiintyä valokaaria, jos folio on liian lähellä uunin seinämiä tai jos foliota on liikaa.
Ruskistuslautanen	○	Älä lämmitä yli 8 minuuttia.
Posliini- ja keramiikka-astiat	○	Posliini, saviastiat, lasitettu keramiikka ja luuposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäväksi, paitsi jos niissä on metallikoristeita.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat	○	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.

Materiaali		Soveltuvuus mikroaaltouuni käyttöön	Kuvaus
Pikaruokien pakkaukset	Vaahтомуovikupit ja -astiat	○	Ylikuumentuminen saattaa sulattaa tällaiset astiat.
	Paperipussit tai sanomalehti	×	Nämä saattavat syttyä palamaan.
	Uusiopaperi tai metallikoristelut	×	Nämä saattavat aiheuttaa valokaaria.
Lasitavara	Uuninkestävät astiat	○	Nämä soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäväksi, paitsi jos niissä on metallikoristeita.
	Hauraat lasiastiat	○	Ohut lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumenemisen seurauksena.
	Lasitölkit	○	Ainoastaan lämmitykseen. Poista kansi ennen valmistusta.
Metalli	Astiat	×	Nämä saattavat aiheuttaa valokaaria tai tulipalon.
	Pakastepussi, jossa on kierresulkija	×	
Paperi	Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	○	Vain lyhytaikaiseen valmistukseen. Nämä imevät kosteutta.
	Uusiopaperi	×	Aiheuttaa valokaaria.






Ennen kuin aloitat







Materiaali		Soveltuvuus mikroaaltouuni käyttöön	Kuvaus
Muovi	Rasiat	○	Käytä vain lämpömuovisia astioita. Jotkin muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa.
	Muovikelmu	○	Käytä kosteuden säilyttämiseen ruoanvalmistuksen jälkeen.
	Pakastepussit	△	Käytä vain uunissa paistamisen ja keittämisen kestäviä pusseja.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi		○	Käytä kosteuden säilyttämiseen ja roiskumisen estämiseen.

○ : Soveltuvuus mikroaaltouuni käyttöön △ : Ole varovainen ✕ : Ei mikroaaltouunin kestävä

Toiminnot

Yhteenveto ominaisuuksista

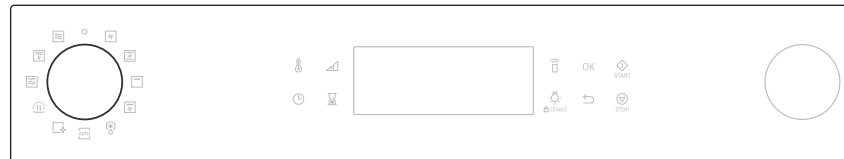
Ominaisuus		Lämpötila (Teho) alue	Oletuslämpötila (Tehotaso)
Manuaalinen tila	 Mikroaalto	100-800 W	800 W
	 Mikroaaltouuni + Kiertoilma	40-200 °C 100 W - 600 W	180 °C 300 W
		Vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön uunin sisälle mikroaaltosäteilyn avustamana.	
	 Mikroaalto + grilli	40-200 °C 100 W - 600 W	200 °C 300 W
		Vastukset tuottavat lämpöä mikroaaltosäteilyn avustamana.	
	 Kiertoilma	40-230 °C	160 °C
Uunin vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisälle. Käytä tätä tilaa paistamiseen ja paahtamiseen eri tasoilla samanaikaisesti.			
 Puhallin perinteinen	40-230 °C	180 °C	
		Lämpö tuotetaan ylhäällä ja alhaalla olevista lämmityselementeistä, joissa on puhaltimet. Tämä asetus sopii paistamiseen ja paahtamiseen.	

Ominaisuus		Lämpötila (Teho) alue	Oletuslämpötila (Tehotas)
Manuaalinen tila		Iso grilli	150-230 °C 220 °C Suurikokoinen grilli säteilee lämpöä. Käytä tätä toimintatilaa ruoan (esimerkiksi lihan, lasagnen tai gratiinin) pinnan ruskistamiseen.
		Puhallin grilli	40-230 °C 180 °C Kaksi päällimmäistä lämmityselementtiä tuottavat lämpöä, jota puhallin jakaa. Käytä tätä tilaa lihan tai kalan grillaamiseen.
Automaattitila		Automaattiohjelma	Uunissa on aloittelevia kokkeja varten yhteensä 20 automaattiohjelmaa.
		Automaattinen sulatus	Uunissa on 5 käyttömukavuutta lisäävää sulatusohjelmaa.
Erityistoiminnot		Lämpimänäpito	60-100 °C 60 °C Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.
		Puhdistus	Uunissa on höyrypuhdistus- ja hajunpoistotoiminnot. Steam Clean on hyödyllinen kevyen lian puhdistamiseen höyryttämällä. Myös Deodorisaatio on hyödyllinen uunin hajunpoistoon.

Manuaalinen tila

Oletuslämpötila (tai Tehotas) vaihtuu viimeisten 10 käyttökerran aikana useimmin käytetyn asetuksen mukaan.

Vaihe 1 Valitse tila



1. Käännä **Mode Dial**-valitsinta ohjauspaneelin käynnistämiseksi ja valitse sitten manuaalinen tila.

Vaihe 2 Aseta lämpötila



1. Aseta haluttu lämpötila kääntämällä **Value Dial** -painiketta.
2. Kun olet valmis, napauta **OK**.
3. Jos haluat pika-aloituksen, napauta **START**. Uuni alkaa kypsennys. (Käytettävissä Kiertoilma-, Puhallin perinteinen-, Iso grilli-, Puhallin grilli-tiloissa)

Toiminnot

Vaihe 3. Aseta kypsennysaika (ja Teho)



1. Aseta haluttu valmistusaika kääntämällä **Value Dial** -painiketta. Napauttamalla -painiketta, voit asettaa valmistusajan.
2. Asettaaksesi loppumisajan, napauta vielä yhden kerran ja käännä **Value Dial**-painiketta asettaaksesi halutun loppumisajan.
3. Vaihtaaksesi voiman tasoa, napauta ja käännä **Value Dial**-painiketta vaihtaaksesi.
4. Kun olet valmis, napauta **START** -painiketta aloittaaksesi paistamisen.
5. Voit myös asettaa vaihtoehtoja ennen uunin käynnistämistä.

HUOMIO

Älä pidä kypsennettyä ruokaa uunissa liian kauan. Ruoka saattaa pilaantua.

Vaihe 4 Esilämmitys (vain tiloissa Kiertoilma, Puhallin perinteinen, Iso grilli, Puhallin grilli)

Uuni lämmitetään asetettuun lämpötilaan. Kun se on valmis, uuni antaa äänimerkin ja esilämmityksen merkkivalo sammuu.

Lämpötilan (tai Tehotason) ja kypsennysajan muuttaminen kypsennyksen aikana



1. Napauta **OK** -painiketta valmistuksen aikana.
2. Valitse lämpötila (tai tehotaso) ja kypsennysaika käyttäen **Value Dial**-painiketta.
3. Napauta **OK**.
4. Muuta arvoa käyttäen **Value Dial**-painiketta.
5. Napauttamalla **OK**, voit vaihtaa arvon.
6. Jos haluat muuttaa vain kypsennysaikaa, napauta . Muuta sitten haluamasi kypsennysaika.

Käytön lopettaminen



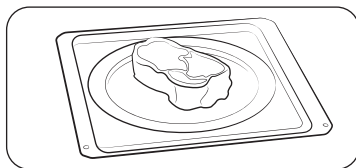
1. Käännä **Mode Dial**-valitsin asentoon pois päältä
 - Uunin näyttö sammuu, ja kello tulee näkyviin 2 sekunnin kuluttua.
 - Uuni kytkeytyy pois päältä myös kypsennyksen aikana, ja kello tulee näkyviin 2 sekunnin kuluttua.
2. Napauta **STOP**.
 - Uuni pysähtyy. Peruuta kypsennys napauttamalla uudelleen tai napauta **START** valmistuksen jatkamiseksi.

Mikroaalto

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

- Käytä vain mikroaaltouunin kestäviä astioita.

Vaihe 1	>	Vaihe 2	>	Vaihe 3	>	Vaihe 4
Mikroaalto		-		Valmistusaika (Tehotaso)		-



1. Laita ruoka mikroaaltouunin kestäväan astiaan, aseta astia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje luukku.
2. Noudata osion 1-3 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla 19-20. Uuni käynnistyy kypsennysajan asettamisen jälkeen.
3. Kun kypsennys on valmis, ota ruoka pois uunikintaita käyttäen.

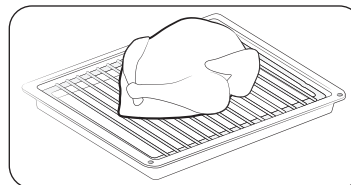
Teho

Taso	Prosenttimäärä (%)	Lähtöteho (W)	Kuvaus
SUURI TEHO	100	800	Käytä tätä nesteiden lämmittämiseen.
ALEMPI SUURI TEHO	88	700	Käytä tätä lämmittämiseen ja kypsentämiseen.
YLEMPI KESKITEHO	75	600	
KESKITEHO	56	450	Käytä tätä lihan kypsentämiseen ja vihannesten lämmittämiseen.
ALEMPI KESKITEHO	38	300	
SULATUS	22	180	Käytä tätä pakasteiden sulattamiseen ennen valmistusta.
PIENI TEHO	13	100	Käytä tätä vihannesten sulattamiseen.

Mikroaaltouuni + Kiertoilma

Tässä yhdistelmätilassa käytetään mikroaaltosäteilyä ja kuumaa ilmaa yhdessä. Tämä lyhentää valmistusaikaa ja auttaa ruskistamaan ja rapeuttamaan ruoan pinnan. Käytä tätä tilaa lihalle ja linnunlihalle, pataruoille, gratiineille, sokerikakuille, kevyille hedelmäkakuille, piirakoille, uunivihanneksille, pikkuleiville ja leiville.

Vaihe 1	>	Vaihe 2	>	Vaihe 3	>	Vaihe 4
Mikroaaltouuni + Kiertoilma		Lämpötila		Valmistusaika (Tehotaso)		-



1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia alustalle ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-3 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla 19-20. Uuni käynnistyy kypsennysajan asettamisen jälkeen.
3. Kun kypsennys on valmis, ota ruoka pois uunikintaita käyttäen.

⚠ HUOMIO

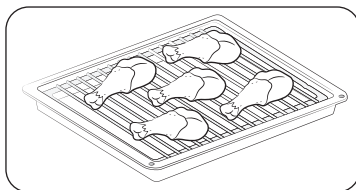
Käytä vain uunikestäviä astioita, esimerkiksi lasisia, keraamisia tai posliinisia vuokia, joissa ei ole metallikoristeita.

Toiminnot

Mikroaalto + grilli

Vastukset tuottavat lämpöä mikroaaltosäteilyn avustamana. Käytä vain mikroaaltouunin kestäviä astioita, esimerkiksi lasi- tai keramiikkavuokia.

Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4
Mikroaalto + grilli	Lämpötila	Valmistusaika (Tehotaso)	-



1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-3 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla 19-20. Uuni käynnistyy kypsennysajan asettamisen jälkeen.
3. Kun kypsennys on valmis, ota ruoka pois uuninkintaita käyttäen.

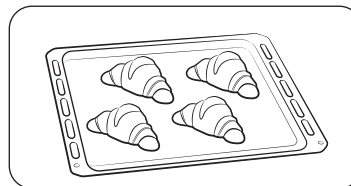
⚠ HUOMIO

Käytä vain uuninkestäviä astioita, esimerkiksi lasisia, keraamisia tai posliinisia vuokia, joissa ei ole metallikoristeita.

☛ Kiertoilma

Uunin vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisälle. Käytä tätä tilaa kekseille, yksittäisille teeleiville, kääretortuille, kakuille, hedelmäkakuille, tuulihatuille ja kohokkaille.

Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4
Kiertoilma	Lämpötila	Valmistusaika	Esilämmitys

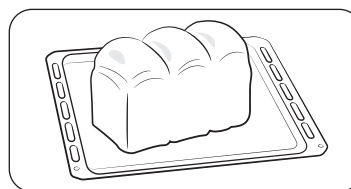


1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-4 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla 19-20.
3. Kun kypsennys on valmis, ota ruoka pois uuninkintaita käyttäen.

☛ Puhallin perinteinen

Lämpö tuotetaan ylhäällä ja alhaalla olevista lämmityselementeistä, joissa on puhaltimet. Tätä toimintoa tulisi käyttää tavanomaiseen paistamiseen ja pahtamiseen useimmille ruokalajeille.

Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4
Puhallin perinteinen	Lämpötila	Valmistusaika	Esilämmitys



1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-4 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla 19-20.
3. Kun kypsennys on valmis, ota ruoka pois uuninkintaita käyttäen.

☑ Iso grilli

Vastukset tuottavat lämpöä. Varmista, että ne ovat vaaka-asennossa.

Vaihe 1
Grilli

>

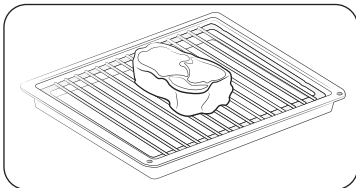
Vaihe 2
Lämpötila

>

Vaihe 3
Valmistusaika

>

Vaihe 4
Esilämmitys



1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-4 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla **19-20**.
3. Kun kypsennys on valmis, ota ruoka pois uunikintaita käyttäen.

☑ Puhallin grilli

Vastukset tuottavat lämpöä. Varmista, että ne ovat vaaka-asennossa.

Vaihe 1
Grilli

>

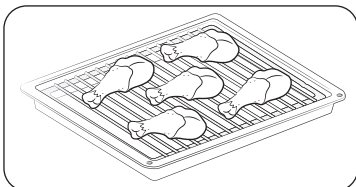
Vaihe 2
Lämpötila

>

Vaihe 3
Valmistusaika

>

Vaihe 4
Esilämmitys



1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-4 vaiheita **Manuaalinen tila** sivulla **19-20**.
3. Kun kypsennys on valmis, ota ruoka pois uunikintaita käyttäen.

Automaattitila

Uunissa on 2 käyttökäyttöä lisäävää automaattitilaa: Automaattinen sulatus ja automaattinen kypsennys. Valitse näistä tarpeisiisi parhaiten sopiva.



1. Käytä **Mode Dial**-painiketta ohjauspaneelin käynnistämiseksi, valitse Automaattitila.
 - Automaattiohjelma (☑), Automaattinen sulatus (☑).
2. Aseta haluttu ohjelma kääntämällä **Value Dial**-painiketta ja vahvista napauttamalla **OK**.
3. Aseta haluttu paino kääntämällä **Value Dial**-painiketta ja vahvista sitten napauttamalla **OK**.
4. Näytössä näkyy valikko ja lisälaiteopas. (Napauta **OK**.)
5. Aloita valmistus napauttamalla tätä **START** tai tätä **OK**.

⚠ HUOMIO

Käytä aina patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

📖 HUOM.

Kypsennysaika on ohjelmoitu valmiiksi kullekin valikolle, eikä sitä voi muuttaa.

Toiminnot

Automaattiohjelma

Uunissa on aloittelevia kokkeja varten yhteensä 20 automaattiohjelmaa. Tämä säästää aikaa ja nopeuttaa oppimista. Valmistusaika ja -lämpötila säädetään valitun ruokalajin mukaisesti.

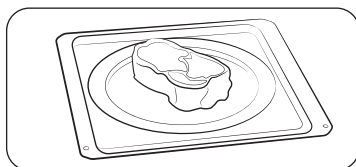
Vaihe 1
Automaattiohjelma

>

Vaihe 2
Valikko

>

Vaihe 3
Paino



1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion 1-3 vaiheita **Automaattitila** sivulla 23-25.
3. Kun kypsennys on valmis, ota ruoka pois uunikintaita käyttäen.

Automaattiohjelmien opas

Nro	Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
1	Ruoka-annos	0,3-0,4 0,4-0,5	Keraaminen alusta	1
		Aseta ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuville aterioille (esim. lihaa kastikkeen ja vihannesten tai lisukkeiden, kuten perunan, riisin tai pastan kera). Anna seistä 3 minuuttia valmistuksen jälkeen.		
2	Pakastepizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	2
		Laita pakastepizza uuniin.		
3	Pakastelasagne	0,4-0,5 0,6-0,7	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	2
		Aseta pakastettu lasagne sopivaan lasiseen pyrex-astiaan tai keraamiseen astiaan. Anna seistä 2-3 minuuttia lämmityksen jälkeen.		
4	Kokonainen kana	1,1-1,2 1,2-1,3	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	2
		Sivele kylmän kanan pinnalle öljy- mausteseosta. Aseta rintapuoli alaspäin ritilän keskelle keraamisen alustan kanssa. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla Käynnistä -painiketta. Anna seistä 5 minuuttia valmistuksen jälkeen.		
5	Kananpalat	0,6-0,7 0,9-1,0	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	4
		Sivele kylmille kananpalloille öljyä ja mausteita. Aseta ritilälle keraamiselle alustalle nahkapuoli alaspäin. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.		

Nro	Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
6	Karitsapaisti	0,8-0,9 1,1-1,2	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	3
		Laita marinoitu lampaanpaisti ritilän päälle keraamiselle alustalle. Kun uuni antaa äänimerkin, käänä se ja käynnistä uuni uudelleen.		
7	Pakasteranskalaiset	0,3-0,4 0,4-0,5	Uunipelti	3
		Levitä pakastetut ranskalaiset tasaisesti metalliselle uunipellille.		
8	Halkaistut uuniperunat	0,4-0,5 0,6-0,7	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	4
		Halkaise perunat kahtia. Asettele ne ympyräksi ritilälle leikattu puoli grilliin päin. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.		
9	Omenapiirakka	1,2-1,4	Uunipelti	2
		Aseta omenapiirakka pyöreään metalliastiaan. Laita ruoka pellille. Paino sisältää omenan ja muut ainesosat.		
10	Kuivakakku	0,7-0,8	Uunipelti	3
		Kaada taikina sopivankokoiseen, suorakulmaiseen metallivuokaan (jonka pituus on 25 cm). Aseta vuoka pellille pitkittäin luokkuun nähden.		
11	Parsakaalin kukinnot	0,2-0,3 0,3-0,4	Keraaminen alusta	1
		Leikkaa parsakaali viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää vain 15 ml (1 rkl) vettä. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		
12	Kukkakaalin kukinnot	0,2-0,3 0,3-0,4	Keraaminen alusta	1
		Pese ja huuhtelee kukkakaali ja irrota sen kukinnot. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä 0,2-0,3 kg:lle ja 45-60 ml (3-4 rkl) vettä 0,3-0,4 kg:lle. Aseta kulho ontelon keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		

Nro	Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
13	Viipaloidut porkkanat	0,2-0,3 0,4-0,5	Keraaminen alusta	1
		Pese ja huuhtelee porkkanat ja siivuta ne samankokoisiksi siivuiiksi. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä 0,2-0,3 kg:lle ja 45-60 ml (3-4 rkl) vettä 0,4-0,5 kg:lle. Aseta kulho ontelon keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		
14	Uuniperunat	0,3-0,4 0,7-0,8	Keraaminen alusta	1
		Pese ja huuhtelee perunat, sivele niiden pinnalle oliiviöljyä ja viillä kuoria veitsellä. Aseta ne keraamiselle alustalle. Anna seistä 3-5 minuuttia valmistuksen jälkeen.		
15	Kuuritut perunat	0,4-0,5 0,7-0,8	Keraaminen alusta	1
		Pese ja kuori perunat, halkaise ne kahtia ja aseta ne kannelliseen, uuninkestävään lasikulhoon. Lisää 15-30 ml (1-2 rkl) vettä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana, jos annokset ovat suuria. Anna seistä 3-5 minuuttia.		
16	Kesäkurpitsat	0,2-0,3 0,3-0,4	Keraaminen alusta	1
		Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai nokare voita. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Kypsennä kannen alla. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.		
17	Siivutetut munakoisot	0,1-0,2 0,3-0,4	Keraaminen alusta	1
		Leikkaa munakoisot pieniksi siivuiiksi ja pirstota niiden päälle 15 ml (1 rkl) sitruunamehua. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		

Toiminnot

Nro	Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
18	Viipaloidut sipulit	0,2-0,3 0,4-0,5	Keraaminen alusta	1
		Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää vain 15 ml (1 rkl) vettä. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		
19	Sekavihannekset	0,2-0,3 0,4-0,5	Keraaminen alusta	1
		Pese ja huuhtele tuoreet vihannekset. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 15 ml (1 rkl) vettä 0,2-0,3 kg:lle ja 30 ml (2 rkl) vettä 0,4-0,5 kg:lle. Aseta kulho ontelon keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen.		
20	Valkoinen riisi	0,2-0,3	Keraaminen alusta	1
		Käytä isoa, kannellista pyrex-lasikulhoa. (Huomaa, että riisin tilavuus kaksinkertaistuu kypsennyksen aikana.) Kypsennä kannen alla. Kun kypsennysaika on päättynyt, hämmennä ennen seisotusta. Lisää suolaa tai yrttejä ja voita. Huomaa, että riisi ei välttämättä ole imenyt kaikkea vettä itseensä ennen kypsennysajan päättymistä.		

☼ Sulatus

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

Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3
Automaattinen sulatus	Valikko	Paino

> >



- Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
- Noudata osion 1-3 vaiheita **Automaattitila** sivulla 23-25.
- Kun kypsennys on valmis, ota ruoka pois uunikintaita käyttäen.

Sulatusopas

Nro	Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
1	Liha	0,2-1,5	Keraaminen alusta	1
		Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudan-, karitsan- ja sianlihan sekä pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa.		
2	Linnunliha	0,2-1,5	Keraaminen alusta	1
		Suojaa koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloittelun kanan kanssa.		
3	Kala	0,2-1,5	Keraaminen alusta	1
		Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafileiden kanssa.		

Nro	Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
4	Leipä/Kakku	0,1-0,8	Keraaminen alusta	1
		Aseta leipä leivinpaperille ja käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. Laita kakku keraamiselle alustalle ja mikäli mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. (Uuni pysyy käytössä ja pysähtyy, kun luukku avataan.) Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien sekä sämpylöiden ja patonkien kanssa. Asettele sämpylät ympyrän muotoon. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten hiivalla kohotettujen kakkujen, keksien, juustokakkujen ja lehtitaikinalleivonnaisten kanssa. Sitä ei voi käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten leivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorutteisten kakkujen kanssa.		
5	Hedelmät	0,1-0,6	Keraaminen alusta	1
		Levitä pakastetut hedelmät tasaisesti keraamiselle alustalle. Tämä ohjelma soveltuu esimerkiksi vadelmille, marjasekoituksille ja trooppisille hedelmille.		


Erityistoiminnot

Lämpimänäpito

Tässä toiminnossa vain kiertoilmavastus on käytössä, ja se otetaan vuorotellen käyttöön ja pois käytöstä, jotta ruoka pysyisi lämpimänä.

Kun ruoka on valmista:



1. Käännä **Mode Dial** -valitsinta ohjauspaneelin käynnistämiseksi ja valitse sitten **Lämpimänäpito** ()
2. Aseta haluttu lämpötila (60-100 °C) kääntämällä **Value Dial** -painiketta.
3. Kun olet valmis, napauta **OK**. Jos haluat pika-aloituksen, napauta **START**. Uuni alkaa lämmitä.
4. Aseta haluttu käyttöaika kääntämällä **Value Dial** -painiketta.
5. Kun olet valmis, napauta **OK** -painiketta tai **START** -painiketta, aloittaaksesi.

HUOMIO

- Käytä aina patakintaita, kun otat ruokaa uunista.
- Älä käytä tätä toimintoa kylmien ruokien lämmittämiseen. Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.
- Älä käytä tätä toimintoa yli tunnin. Muutoin ruoan laatu saattaa kärsiä.
- Jotta ruoka pysyy rapeana, älä peitä ruokaa, kun käytät tätä toimintoa.

Toiminnot

Lämpimänäpitymisopas

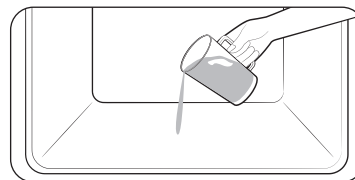
Ruoka	Lämpötila (°C)	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohjeet
Ateriat	80	30	Liha- ja kananruokien, gratiinien, pizzojen sekä perunoiden ja valmiiden annosten pitämiseen lämpiminä.
Juomat	80	30	Veden, maidon tai kahvin pitämiseen lämpiminä.
Leivät/piirakat	60	30	Leivän, paahtoleipien, kääretorttujen, muffinien ja kakkujen pitämiseen lämpiminä.
Lautaset/astiat	70	30	Lautasten ja astioiden lämmittämiseen. Aseta ruoat uunilautaselle. Älä ylikuormita lautasta. (Enimmäispaino: 7 kg.)

Puhdistus

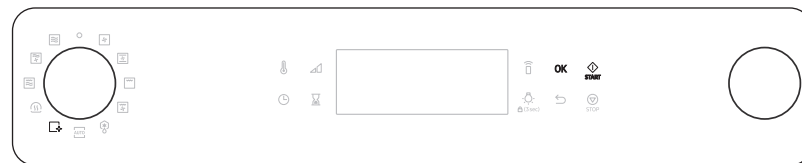
Uunissa on höyrypuhdistus- () ja hajuunpoistotoiminnot ()

Höyrypuhdistus

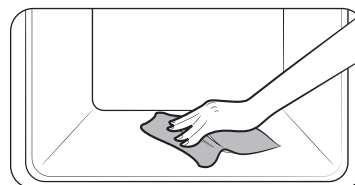
Tämä toiminto on hyödyllinen kevyen liian puhdistamiseen höyryttämällä.



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



2. Käännä **Mode Dial** käyttääksesi **Puhdistus**-toimintoa.
3. Valitse 'C1' näytöllä käyttämällä **Value Dial**-painiketta ja **OK** -painiketta käyttääksesi **Höyrypuhdistus**-toimintoa.
4. Napauta **START**-painiketta aloittaaksesi Höyrypuhdistus.



5. Kun **Höyrypuhdistus** on suoritettu, puhdista uunin sisätilat kuivalla liinalla.

VAROITUS

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

HUOM.

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

Hajunpoisto

Tämä toiminto on hyödyllinen uunin hajunpoistoon. Käytä tätä toimintoa säännöllisesti poistaaksesi mahdolliset epämiellyttävät hajut uunista.





1. Käännä **Mode Dial** -valitsinta ohjauspaneelin käynnistämiseksi ja valitse sitten **Puhdistus** (☞).
2. Aseta haluttu toiminto kääntämällä **Value Dial**-painiketta ja valitse '**C2**' **Hajunpoisto** (☞).
3. Kun olet valmis, napauta **OK**.
4. Aseta aika kääntämällä **Value Dial**-painiketta ja aloita napauttamalla sitten **OK** tai **START**. (Oletusarvoisesti asetettu aika on 5 minuuttia.)

Lisää toimintoja



Valikko	Kuvaus
Ajastin	Voit asettaa ajastimen.
Lukitus	Voit lukita käyttöpaneelin.
Ääni	Voit kytkeä uunin äänen (äänimerkit) päälle tai pois päältä.
Wi-Fi	Voit ottaa Wi-Fi-yhteyden käyttöön tai poistaa sen käytöstä.

Toiminnot


Ajastin

1. Napauta  käyttääksesi **Ajastin**-toimintoa.
2. Aseta ajastin (tunti ja minuutti) näppäimellä **Value Dial**.
3. Napauta **OK** ajastimen käynnistämiseen.
4. Napauta **STOP**, joka peruuttaa ajastimen  ja ajastimen muokkaamiseen.


Lukitus

1. Lukitse uuni napauttamalla ja pitämällä sitä painettuna  3 sekunnin ajan.
2. Voit avata uunin lukituksen napauttamalla ja pitämällä  painettuna 3 sekunnin ajan.

Ääni

1. Napauttamalla ja pitämällä painettuna  3 sekunnin ajan, voit käyttää **Lisää toimintoja**.
2. Aseta vaihtoehto numeroon 1 käyttäen **Value Dial**-painiketta ja napsauta **OK**-painiketta vaihtaaksesi **Ääni**-asetuksia.
3. Vaihda vaihtoehto päälle tai pois päältä käyttämällä **Value Dial**-painiketta ja napauta sitten **OK**.



Wi-Fi

1. Napauttamalla ja pitämällä painettuna  3 sekunnin ajan, voit käyttää **Lisää toimintoja**.
2. Aseta vaihtoehto numeroon 2 käyttäen **Value Dial**-painiketta ja napauta **OK**-painiketta vaihtaaksesi **Wi-Fi**-asetuksia.
3. Vaihda vaihtoehto päälle tai pois päältä käyttämällä **Value Dial**-painiketta ja napauta sitten **OK**.

Smart Control


Jotta voit käyttää uunin Smart Control -ohjausta, sinun on ladattava SmartThings-sovellus mobiililaitteeseen. SmartThings-sovelluksen käyttämät toiminnot eivät ehkä toimi sujuvasti, jos viestintäolosuhteet ovat huonot tai uuni on asennettu paikkaan, jossa on heikko Wi-Fi-signaali.

Mikroaaltouunin kytkeminen

1. Lataa ja avaa SmartThings-sovellus mobiililaitteellasi.
2. Seuraa sovelluksen näyttöön tulevia ohjeita uunin kytkemiseksi.
3. Kun prosessi on valmisuunin näytössä oleva  kuvake ja sovellus vahvistavat, että yhteys on muodostettu.
4. Jos  -kuvake ei näy, noudata sovelluksen ohjeita yhteyden muodostamiseksi uudelleen.

Uunin kauko-ohjaus

Turvallisuussyistä tämä toiminto ei ole käytettävissä mikroaaltotilassa.

1. Paina Smart Control  tulee näytölle. Uunia voidaan nyt ohjata kauko-ohjatusti liitetyllä etälaitteella.
2. Avaa Oven Control -sovellus valitsemalla SmartThings-sovelluksessa uunin kuvake. Kun sovellus on yhdistetty uuniin, voit suorittaa seuraavat toiminnot sovellusten kautta:

Uunin kauko-ohjaus SmartThings-sovelluksella	
Uunin valvonta	<ul style="list-style-type: none">• Tarkista uunin tila
Uunin kaukosäädin	<ul style="list-style-type: none">• Aseta tai säädä uunin asetuksia etänä. (Ei käytettävissä mikroaaltotilassa)
Oma ruoanlaitto	<ul style="list-style-type: none">• Kytke uuni pois päältä etänä.• Kun kypsennys alkaa, voit muuttaa asetettua kypsennysaikaa ja lämpötilaa etänä.
Virheen tarkistus	<ul style="list-style-type: none">• Tunnistaa virheet automaattisesti.

HUOM.

Jos  ei näy näytössä, voit silti seurata uunin tilaa ja kytkeä uunin pois päältä

Älykkäät valmistustoiminnot

Manuaalinen valmistus

Opas mikroaalloista ruoanvalmistuksessa

- Älä käytä metallisia astioita mikroaaltouunitilassa. Laita ruoansäilytysastiat aina keraamiselle tarjottimelle.
- Suosittelemme ruoan peittämistä, jotta tulokset olisivat mahdollisimman hyvät.
- Kun ruoka on valmista, anna sen asettua omassa höyryssään.

Pakastevihannekset

- Käytä kannellista pyrex-lasikulhoa.
- Hämmennä vihanneksia kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen.
- Mausta valmistuksen jälkeen.

Ruoka	Annoskoko (g)	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Pinaatti	150	600	5-6	2-3
	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.			
Parsakaali	300	600	8-9	2-3
	Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä.			
Herneet	300	600	7-8	2-3
	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.			
Vihreät pavut	300	600	7½-8½	2-3
	Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä.			
Sekavihannekset (porkkanat/herneet/maissi)	300	600	7-8	2-3
	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.			
Sekavihannekset (kiinalaisittain)	300	600	7½-8½	2-3
	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.			

Tuoreet vihannekset

- Käytä kannellista pyrex-lasikulhoa.
- Lisää 30-45 ml kylmää vettä 250 grammaa kohden.
- Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen.
- Mausta valmistuksen jälkeen.
- Suosittelemme pilkkomaan vihannekset pieniksi, samankokoisiksi paloiksi, jotta ne kypsysisivät nopeammin.
- Kypsennä tuoreet vihannekset täydellä mikroaaltoteholla (800 W).

Ruoka	Annoskoko (g)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Parsakaali	250	4-5	3
	500	5-6	
Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Asettele ne kannat keskellepäin.			
Ruusukaali	250	5-6	3
	500	7-8	
Lisää 60-75 ml (4-5 rkl) vettä.			
Porkkanat	250	5-6	3
	Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.		
Kukkakaali	250	5-6	3
	500	7-8	
Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Halkaise isot kukinnot kahtia. Asettele ne kannat keskellepäin.			
Kesäkurpitsat	250	3-4	3
Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.			
Munakoisot	250	3-4	3
	Leikkaa munakoisot pieniksi siivuiksi ja pirskota niiden päälle 1 rkl sitruunamehua.		
Purjosipulit	250	3-4	3
	Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Annoskoko (g)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Sienet	125	1-2	3
	250	2-3	
Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä. Pirkota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua.			
Sipulit	250	4-5	3
	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 rkl) vettä.		
Paprikat	250	4-5	3
	Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.		
Perunat	250	4-5	3
	500	7-8	
Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.			
Kyssäkaali	250	5-6	3
	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.		

Riisi ja pasta

Sekoita toisinaan valmistuksen aikana ja sen jälkeen.

Kypsennä peittämättä ja peitä kannella, kun annat ruoan asettua valmistuksen jälkeen. Huuhtelet lopuksi huolellisesti.

- **Riisi:** Käytä suurikokoista, kannellista pyrex-lasiastiaa, sillä kypsä riisi vie kaksinkertaisen tilan.
- **Pasta:** Käytä suurikokoista pyrex-lasiastiaa.

Ruoka	Annoskoko (g)	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohjeet
Valkoinen riisi (esikeitetty)	250	800	17-18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
	375		18-20		Lisää 750 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (esikeitetty)	250	800	20-22	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
	375		22-24		Lisää 750 ml kylmää vettä.
Sekariisi (riisi ja villiriisi)	250	800	17-19	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät)	250	800	18-20	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250	800	10-11	5	Lisää 1000 ml kuumaa vettä.

Lämmittäminen

- Älä lämmitä suurikokoista ruokaa, esimerkiksi isoja lihakimpaleita, sillä ne ylikypsyvät helposti.
- Lämmittämiseen on parempi käyttää alhaista tehoa.
- Sekoita hyvin tai käännä valmistuksen aikana ja sen jälkeen.
- Ole varovainen nesteiden ja vauvanruokien kanssa. Sekoita ne hyvin ennen valmistusta, sen aikana ja sen jälkeen joko muovilusikalla tai lasisella sekoitustikulla, jotta ruoka ei kiehuisi ja roiskuisi yli. Seisota tällaiset ruoat uunin sisällä. Käytä pitempää lämmitysaikaa kuin muille ruoille.
- Suositeltu seisotusaika lämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia. Käytä apuna alla olevaa taulukkoa.

Nesteet ja ruoka

Ruoka	Annoskoko	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Juoma	250 ml (1 muki)	800	1½-2	1-2
	500 ml (2 mukia)		2-3	
	Kaada keraamiseen kuppiin ja kuumenna peittämättä. Laita kuppi keraamisen alustan keskelle. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja sen jälkeen.			
Keitto (Kylmä)	250 g	800	3-4	2-3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.			
Muhennos (Kylmä)	350 g	600	5-6	2-3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.			
Pastaa kastikkeen kera (kylmä)	350 g	600	5-6	2-3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.			
Valmisateria (kylmä)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
	Aseta 2-3 kylmää osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.			

Vauvanruoat ja maito

Ruoka	Annoskoko	Teho (W)	Valmistusaika (sekunneissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Vauvanruoka (Vihanneksia ja lihaa)	190 g	600	30-40	2-3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuuttia. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.			
Vauvanpuuro (Viljaa, Maitoa ja Hedelmiä)	190 g	600	20-30	2-3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuuttia. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.			
Vauvanmaito	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
	Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Laita keraamisen alustan keskelle. Kypsennä peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä vähintään 3 minuuttia. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.			

Älykkäät valmistustoiminnot

Sulatus

Laita pakastetut ruoat kannettomaan, mikroaaltouunin kestävään astiaan. Käännä ruoka sulatuksen aikana, ja kaada sulatuksen jälkeen ylimääräinen neste ja muut jäänteet pois. Ruoka sulaa nopeammin, jos paloittelet sen pieniksi palasiksi ja käärit palaset alumiinifoliioon ennen sulatusta. Kun pakasteiden pinta alkaa sulaa, lopeta sulatus ja anna ruoan seisoa alla olevassa taulukossa mainitun ajan.

Älä muuta sulatuksen oletustehoa (180 W).

Ruoka	Annoskoko (g)	Sulatusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)	
Liha	Jauheliha	250	6-7	
		500	8-12	
	Sianlihapihvit	250	7-8	
Laita liha keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.				
Linnunliha	Kananpalat	500 (2 kpl)	12-14	
	Kana, kokonainen	1200	28-32	
Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät, alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.				
Kala	Kalafileet	200	6-7	
	Kokonainen kala	400	11-13	
Laita pakastettu kala keraamisen lautasen keskelle. Aseta ohuemmat osat paksumpien osien alle. Suojaa fileiden kapea pää ja kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.				
Hedelmät	Marjat	300	6-7	
	Levitä hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle, jolla on suuri halkaisija.		5-10	

Ruoka	Annoskoko (g)	Sulatusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Leipä	Sämpylät (à n. 50 g)	2 kpl 4 kpl	1-1½ 2½-3
	Paahtoleipä/ voileipä	250 500	4-4½ 7-9
	Asettele sämpylät ympyrään tai leipä vaakasuuntaisesti leivinpaperille keraamiselle tasolle. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.		

Grillausopas

Grillivastukset ovat uunin sisäkatossa.

Nämä elementit toimivat vain kun luukku on suljettu.

Aseta grillattava ruoka ylärätälille, jollei toisin neuvota.

Esilämmitä grilliä 2-3 minuuttia grillaustilassa, ja jollei alla toisin neuvota, grilla ruoka ylärätälillä. Käytä grillikintaita, kun otat grillatun ruoan uunista, jotta et saisi palovammoja.

Valmistusastiat

Grilli ja Puhallin grilli: Käytä tulenkestäviä astioita, joissa saattaa olla myös metalliosia.

Älä käytä minkäänlaisia muoviasioita.

Mikroaalto + grilli: Älä käytä metallisia tai muovisia astioita.

Ruoan tyyppi

kyljykset, makkarat, pihvit, hampurilaiset, pekoni ja kinkkuviipalet, ohuet kala-annokset, voileivät ja kuorrutetut paahtoleivät.

Grillaaminen

Aseta grillauslämpötilaksi 220 °C ja esilämmitä 5 minuuttia.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Kypsennysaika (1: puoli) (min.)	Kypsennysaika (2: puoli) (min.)
Kebabvartaat	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	8-10	6-8
Sianlihapihvit	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	7-9	5-7
Makkarat	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	6-8	6-8
Kananpalat	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	20-25	15-20
Lohimedaljongit	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	8-12	6-10
Viipaloidut vihannekset	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	15-20	-
Paahtoleipä	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	2-3	1-2
Juustokuorrutteisat paahtoleivät	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	5	3-5	-

Puhallin grilli

Aseta lämpötila tähän taulukkoon ja esilämmitä 5 minuuttia.

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Kypsennysaika (1: puoli) (min.)	Kypsennysaika (2: puoli) (min.)
Perunalohkot	200-220	Uunipelti	4	25-30	-
Pakastetut kroketit	210-220	Uunipelti	4	15-20	-
Pakastetut broilerinugetit	210-220	Uunipelti	4	15-20	-
Kokonainen kala	200-220	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	4	10-15	10-15
Kananpalat	200-210	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	4	20-25	15-20
Kana, kokonainen	200-210	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	3	30-35	25-30

Älykkäät valmistustoiminnot

Mikroaalto + grilli

Ruoka	Teho (W)	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Kypsennysaika (1- puoli) (min.)	Kypsennysaika (2- puoli) (min.)
Uuniperunat	1st: 450 2nd: -	1st: 180-200 2nd: 220	Johdinlokeroon lisäosa + Keraaminen alusta	4	10-15	2-4
Grillatut tomaatit	180	160-180	Johdinlokeroon lisäosa + Keraaminen alusta	4	10-15	-
Vihannesgratiini	450	180-200	Johdinlokeroon lisäosa + Keraaminen alusta	4	10-15	-
Paistettu kala	300	180-200	Johdinlokeroon lisäosa + Keraaminen alusta	4	5-8	6-10
Kananpalat	300	180-200	Johdinlokeroon lisäosa + Keraaminen alusta	4	13-17	13-17

Kiertoilmatoiminnon opas

Kiertoilma ja Puhallin perinteinen

Konvektiotilassa ja perinteisessä puhallintilassa sekä lämmityselementti että sivuseinän puhallin toimivat yhdessä kierrättääkseen lämpöä kypsennyskammion sisällä.

Tässä toiminnossa voidaan käyttää tavallisia uuninkestäviä valmistusastioita, joita käytetään perinteisessä kiertoilmauunissa.

Mikroaaltouuni + Kiertoilma

Tässä yhdistelmätilassa käytetään mikroaaltosäteilyä ja kuumaa ilmaa yhdessä. Tämä lyhentää valmistusaikaa ja auttaa ruskistamaan ja rapeuttamaan ruoan pinnan. Uunissa on 5 käyttökäyttöä lisäävää yhdistelmätilaa. Käytä tätä tilaa lihalle ja linnunlihalle, pataruoille, gratiineille, sokerikakuille, kevyille hedelmäkakuille, piirakoille, uunivihanneksille, pikkuleiville ja leiville. Käytä vain uuninkestäviä astioita, esimerkiksi lasisia, keraamisia tai posliinisia vuokia, joissa ei ole metallikoristeita.

Kiertoilma

Esilämmitä uuni Convection-tilassa.

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Hasselpähkinäkakku suorakaiteen muotoisessa vuoassa	160-170	Johdinlokeroon lisäosa + Keraaminen alusta	2	60-70
Sitruunakakku rengas- tai kulhovuossa	150-160	Johdinlokeroon lisäosa + Keraaminen alusta	2	50-60
Sokerikakku	150-160	Johdinlokeroon lisäosa + Keraaminen alusta	2	25-35
Hedelmäpiirakan pohja	150-170	Johdinlokeroon lisäosa + Keraaminen alusta	2	25-35
Matala murukuorrutettu hedelmätorrttu (hiivataikina)	150-170	Uunipelti	3	30-40
Kroissantit	170-180	Uunipelti	2	10-15
Sämpylät	180-190	Uunipelti	2	10-15
Keksit	160-180	Uunipelti	3	10-20
Ranskalaiset perunat	200-220	Uunipelti	3	15-20

Puhallin perinteinen

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena paistamista varten. Suosittelemme esilämmittämään uunin perinteisellä puhaltimella.

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Lasagna	180-190	Uunipelti	3	25-30
Perunagratiini	170-180	Uunipelti	2	45-50
Sokerikakku	150-160	Uunipelti	2	35-40
Kakku	150-160	Uunipelti	2	50-60
Valkoinen leipä	170-180	Uunipelti	2	20-25
Kotitekoinen pizza	180-200	Uunipelti	2	20-30
Pakastettu itse kohoava pizza	180-200	Uunipelti	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Uunipelti	2	40-50
Omenapiirakka	160-170	Uunipelti	2	60-80
Leivonnainen, omenatäyte	180-190	Uunipelti	3	15-20

Mikroaaltouuni + Kiertoilma

Ruoka	Teho (W)	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Kypsennysaika (1: puoli) (min.)	Kypsennysaika (2: puoli) (min.)
Kokonainen kana, 1,2 kg	1st: 450 2nd: 300	180-200	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	3	20-25	23-27
Naudanpaisti/lammas (medium)	300	180-200	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	3	17-22	18-25
Pakastettu lasagne / pastagratiini	450	180-200	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	3	30-35	-
Perunagratiini	450	180-200	Johdinlokeron lisäosa + Keraaminen alusta	3	15-20	-
Hedelmätorrttu	100	160-180	Keraaminen alusta	3	45-50	-

Älykkäät valmistustoiminnot

Nopea ja helppo

Voin sulattaminen

Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Peitä muovikuvulla. Lämmitä 800 W:n teholla 30–40 sekuntia, kunnes voi sulaa.

Suklaan sulattaminen

Laita 100 g suklaata pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 450 W:n teholla 3–5 minuuttia, kunnes suklaa sulaa. Hämmennä sulatuksen aikana kerran tai kaksi kertaa. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Kiteytyneen hunajan sulattaminen

Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 300 W:n teholla 20–30 sekuntia, kunnes hunaja sulaa.

Liivatteen sulatus

Liota kuivia liivatelehtiä (10 g) 5 minuuttia kylmässä vedessä. Laita valutettu liivate pieneen pyrex-lasikulhoon. Lämmitä 300 W:n teholla 1 minuutti. Hämmennä sulatuksen jälkeen.

Kuorrutuksen ja sokerikuorrutuksen valmistaminen (kakuille)

Sekoita keskenään valmiskuorrutusainekset (n. 14 g), 40 g sokeria ja 250 ml kylmää vettä. Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 800 W:n teholla 3½–4½ minuuttia, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

Hillon valmistus

Aseta 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivankokoiseen, kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin. Kypsennä kannen alla 10–12 minuuttia 800 W:n teholla. Hämmennä säännöllisesti valmistuksen aikana. Kaada suoraan pieniin, kierrekannellisiin hillipurkkeihin. Anna seistä kannen alla 5 minuuttia.

Vanukkaan valmistus

Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä soveltuvaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Kypsennä kannen alla 6½–7½ minuuttia 800 W:n teholla. Hämmennä säännöllisesti hyvin valmistuksen aikana.

Manteliisivujen ruskistaminen


Levitä 30 g mantelipalasia keskikokoiselle keramiikkalautaselle tasaisesti. Hämmennä säännöllisesti ruskistuksen aikana (ruskista 600 W:n teholla 3½–4½ minuuttia). Anna seistä 2–3 minuuttia uunissa. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Vianmääritys

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

Tarkistettavat kohdat

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

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

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni sammuu käytön aikana.	Uuni on ollut käynnissä pitkän aikaa.	Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käynnissä pitkään.
	Puhallin ei toimi.	Kuuntele, onko puhallin käynnissä.
	Uunia yritetään käyttää tyhjänä.	Laita ruoka uuniin.
	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita.	Käytä pistorasiaa pelkästään uunille.
Uuniin ei tule virtaa.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
Uuni pokahtelee käytön aikana tai ei toimi.	Sinetöidyissä pakkauksissa tai kannen alla olevien ruokien valmistuksen aikana saattaa kuulua pokahtelua.	Älä käytä sinetöityjä pakkauksia, sillä ne voivat räjähtää valmistuksen aikana, kun pakkauksen sisältö laajenee.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	Uunin päällä on esineitä.	Poista kaikki uunin päällä olevat esineet.
Luukku ei aukea kunnolla.	Luukun ja uunin sisäosan väliin on päässyt ruokaa.	Puhdista uuni ja avaa luukku.
Uuni ei kuumene.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestäväään astiaan ja käytä uunia 1-2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.

Vianmääritys

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

Ongelma	Syy	Toimenpide
Sulatustoiminto ei toimi.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestävään astiaan ja käytä uunia 1-2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.
Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.	Luukku on jätetty auki pitkäksi aikaa.	Sisävalo saatetaan sammuttaa automaattisesti, kun ekotoiminto on käytössä. Sulje ovi ja avaa se uudelleen tai paina "Valo"-painiketta.
	Sisävalo on liikainen.	Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Valmistuksen aikana kuuluu äänimerkki.	Jos automaattinen toiminto on käytössä, äänimerkki tarkoittaa, että ruoka tulee kääntää sulatuksen aikana.	Kun olet kääntänyt ruoan, jatka toiminnon käyttöä painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.
Uuni ei ole tasapainossa.	Uuni on asennettu epätasaiselle pinnalle.	Varmista, että uuni on tasaisella ja liikkumattomalla alustalla.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Valmistuksen aikana näkyy kipinöitä.	Metalliastiaa käytetään valmistuksen tai sulatuksen aikana.	Älä käytä metalliastioita.
Kun virta kytketään, uuni käynnistyy välittömästi.	Luukkua ei ole suljettu kunnolla.	Sulje luukku ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Uunista vuotaa sähköä.	Sähköliitintää tai pistorasiaa ei ole maadoitettu oikein.	Varmista, että sähköliitintä ja pistorasia on maadoitettu asianmukaisesti.
Laitteesta tippuu vettä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyhkeellä.
Luukusta tulee höyryä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyhkeellä.
Uuniin jää vettä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyhkeellä.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	Kirkkaus vaihtelee eri toimintojen ja niissä tehtävien tehonmuutosten mukaisesti.	Valmistuksen aikana tapahtuvat tehonmuutokset eivät ole toimintahäiriötä. Tämä ei ole vika.
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	Puhallin toimii n. 5 minuuttia valmistuksen jälkeen uunin jäähdyttämiseksi.	Tämä ei ole vika.
+30 sek -painikkeen painaminen käynnistää uunin.	Näin käy, kun uuni ei ole käynnissä.	Mikroaaltouuni on suunniteltu käynnistymään +30 sek -painikkeen painalluksesta silloin, kun se ei ole käynnissä.

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Grilli		
Uunista tulee savua käytön aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
	Ruoka on liian lähellä grilliä.	Aseta ruoka riittävälle etäisyydelle valmistuksen ajaksi.
	Ruokaa ei ole valmisteltu ja/ tai asetettu uuniin oikein.	Varmista, että ruoka on valmisteltu ja asetettu oikein.
Uuni		
Uuni ei kuumene.	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
Uunista tulee savua esilämmityksen aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin hajua.	Käytetty astia on muovinen tai ei kestä kuumuutta.	Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunista tulee pahaa hajua.	Uunin sisälle on tarttunut ruokaa tai sulanutta muovia.	Käytä höyrytoimintoa ja pyyhi uuni puhtaaksi kuivalla liinalla. Haju häviää nopeammin, jos laitit uunin sisälle palan sitruunaa ja käynnistät uunin.
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	Luukku on avattu usein uunin käytön aikana.	Älä avaa luukkuja liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos availlet luukkuja usein, uunin sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.
	Uunin asetuksia ei ole tehty oikein.	Tee asetukset oikein ja yritä uudelleen.
	Grilli tai jokin muu lisätarvike ei ole kunnolla paikoillaan.	Aseta lisätarvikkeet uuniin oikein.
	Valmistusastia on vääränkokoinen tai -tyyppinen.	Nollaa uunin asetukset tai käytä oikeanlaisia, litteäpohjaisia astioita.

Näyttökoodit

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

Koodi	Kuvaus	Toimenpide
C-20	Lämpötila-anturi on auki.	Irrota uunin virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.
	Lämpötila-anturissa on oikosulku.	
C-F0	Jos tiedonsiirto MiCOM-releen ja -alireleen välillä ei onnistu.	Irrota virtajohto pistorasiasta, anna uunin jäähtyä riittävän pitkään ja käynnistä se sitten uudelleen.
C-F1	Tapahtuu vain silloin, kun EEPROM Read tai Write ei ole käytössä.	
C-21	Tämä koodi näytetään, kun uunin lämpötila on korkea. Koodi näytetään, jos lämpötila kohooa yli enimmäislämpötilarajan eri toimintojen käytön aikana. (Tulta havaittu.)	Pysäytä uuni ja yritä sitten uudelleen.
C-F2		
C-d0	Kosketuspainike toimii väärin.	Irrota virtajohto pistorasiasta, anna uunin jäähtyä riittävän pitkään ja puhdista painike. (Pölyä tai vettä.) Jos ongelma ilmenee uudelleen, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Tekniset tiedot

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

Virtalähde		230 V ~ 50 Hz
Tehonkulutus	Enimmäisteho	2700 W
	Mikroaalto	1600 W
	Grilli	2600 W
	Kiertoilma	2600 W
Teho		100 W / 800 W (IEC-705)
Käyttötaajuus		2450 MHz
Magnetroni		OM75P (21)
Jäähdytysmenetelmä		Puhallinmoottori
Mitat (L x K x S)	Pääyksikkö	595 x 456 x 570 mm
	Kalusteuuni	560 x 446 x 549 mm
Tilavuus		50 litraa
Paino	Netto	38,8 kg
	Kuljetuspaino	45,3 kg

* Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on <G>.

Liite

Kokonaisvalmiustilan virrankulutus (W) (Kaikki verkkoportit päällä)		1,9 W
Virranhallinta-aika (min)		20 min.
WiFi	Valmiustilan virrankulutus (W)	1,9 W
	Virranhallinta-aika (min)	20 min.
Pois päältä -tila	Virrankulutus	0,5 W
	Virranhallinta-aika (min)	30 min.

Tiedot määritetty standardin EN 50564 ja asetuksen (EY) Nro 1275/2008 mukaisesti.

HUOM.

Samsung vakuuttaa täten, että tämä radiolaite on direktiivin 2014/53/EU ja Ison-Britannian asiaa koskevien lakisäätöjen vaatimusten mukainen.

EU:n vaatimustenmukaisuusvakuutuksen ja Yhdistyneen kuningaskunnan vaatimustenmukaisuusvakuutuksen täydellinen teksti on saatavilla seuraavassa Internet-osoitteessa: Virallinen vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy osoitteesta <http://www.samsung.com>. Valitse Support > Search Product Support ja kirjoita mallin nimi.

	Taajuusalue	Lähtetimen teho (Enintään)
WiFi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Avoimen lähdekoodin ilmoitus

Tämän tuotteen sisältämä ohjelmisto sisältää avoimen lähdekoodin ohjelmistoja. Seuraava URL-osoite http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 johtaa tähän tuotteeseen liittyviin avoimen lähdekoodin lisenssitietoihin.



Muistiinpanoja

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

KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

MAA	SOITA	TAI KÄY OSOITTEESSA
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

MAA	SOITA	TAI KÄY OSOITTEESSA
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

