

Kombi-Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

NQ50J9530



Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung	3	Timer	26
In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:	3	Dampfreinigung	26
Sicherheitshinweise	3	Einstellungen	27
Wichtige sicherheitshinweise	3	Hilfe	27
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	9	Verwendung	28
Aufstellen des Geräts	10	Automatikprogramme	28
Lieferumfang	10	Manuelles Garen	32
Einbauanleitung	11	Praktische Tipps	41
Einbau in einen Küchenschrank	11	Problembehebung	42
Pflege	13	Problembeschreibungen	42
Reinigen	13	Informationscodes	46
Austausch (Reparatur)	13	Technische Daten	47
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	13		
Vor der ersten Verwendung	14		
Anfangseinstellungen	14		
Seitliche Schienen	14		
Informationen zur Mikrowellen-Energie	15		
Mikrowellengeeignetes Geschirr	15		
Bedienung	17		
Bedienfeld	17		
Häufig genutzte Einstellungen	18		
Betriebsart	20		
Kombinierter MW-Modus	22		
Automatikprogramme	23		
Auftauprogramme	23		
Sonderfunktionen	24		
Favoriten	24		

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

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

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

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

WARNUNG

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

VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheitshinweise

Wichtige sicherheitshinweise

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

STELLEN SIE SICHER, DASS DIESE SICHERHEITSHINWEISE JEDERZEIT BEFOLGT WERDEN.

STELLEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS SICHER, DASS DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEACHTET WERDEN.

Nur Mikrowellenfunktion

WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und nicht für die Verwendung:

Sicherheitshinweise

- in Küchen oder Kantinen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in Gasthäusern;
- in Hotels, Raststätten, Herbergen und anderen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen und ähnlichen Umgebungen.

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben.

WARNUNG: Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, einer Entzündung oder einem Brand führen.

Halten Sie die Gerätetür bei Rauchentwicklung im und am Gerät geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.

WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.

WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.

Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schrankes aufgestellt werden.

Sicherheitshinweise

Nur Backofenfunktion – Optional

WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.

Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.

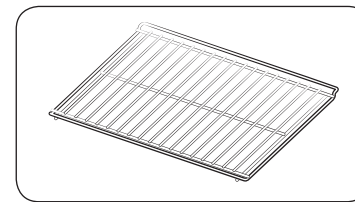
Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Gerätetür und die Außenflächen können im Betrieb heiß werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.



Schieben Sie den Rost so in das Gerät, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann.

Verwenden Sie im Mikrowellenmodus nicht den Ofenrost.

Allgemeine Sicherheitshinweise

WARNUNG

Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.

Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.

Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.

Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.

Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.

Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

Schalten Sie das Gerät im Betrieb nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.

Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.

Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund wie z. B. einem Waschbecken oder Glasgegenständen auf.

Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdüner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.

Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.

Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.

Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.

Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.

Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf die Oberfläche des Geräts.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um.

Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE-HILFE-Anweisungen:

- Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
- Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
- Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.

Geben Sie heiße Zubehörteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten kommen.



Sicherheitshinweise

VORSICHT

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Spieße, Gabeln und KEIN Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand usw.

Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten.

Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.

Stellen Sie bei kleineren Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.

Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter oder Nüsse mit Schale, Tomaten usw.

Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät STETS Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.

Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Sicherheitshinweise zur Vermeidung des Kontakts mit Mikrowellenstrahlung (nur Mikrowellenfunktion)

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

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

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

- A. Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind
- B. Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.



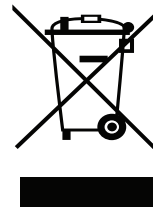
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Lebensmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.

Produktklassifizierung

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.

Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

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

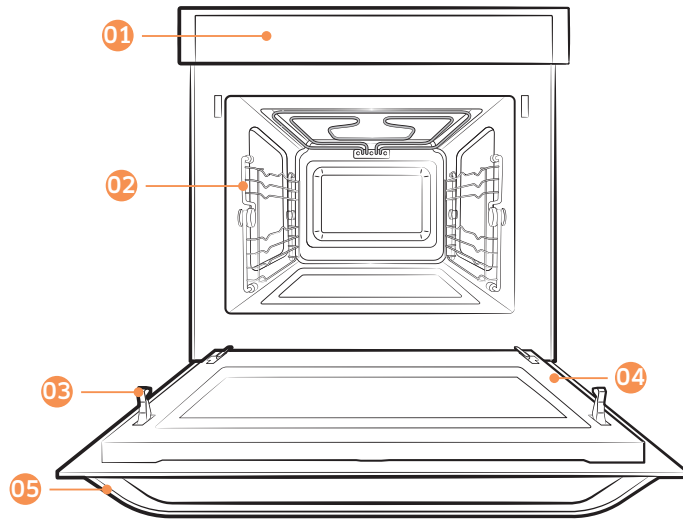
Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH finden Sie unter samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Aufstellen des Geräts

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Überblick über das Gerät



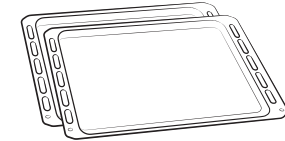
- | | | | | | |
|----|------------|----|---------------------|----|-----------------|
| 01 | Bedienfeld | 02 | Seitliche Schienen | 03 | Türverriegelung |
| 04 | Gerätetür | 05 | Griff der Gerätetür | | |

Zubehör

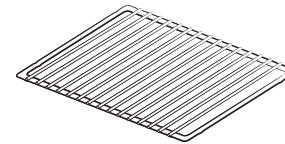
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.



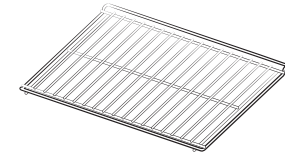
Keramikeinsatz
(Für den Mikrowellenmodus geeignet.)



Backbleche
(Nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.)



Grillrost
(Für das Schnellgarprogramm und den Grillmodus geeignet.)



Ofenrost
(Nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.)

HINWEIS

Informationen zu dem für Ihre Speisen am besten geeigneten Zubehör erhalten Sie im Abschnitt **Verwendung** von Seite 28.

Einbauanleitung

Allgemeine technische Informationen

Stromversorgung	230 V~, 50 Hz	
Abmessungen (B × H × T)	Einbauschränk	595 x 456 x 570 mm
	Einbaugerät	560 x 446 x 549 mm

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

Entsorgung von Verpackung und Gerät:

Die Verpackung kann recycelt werden.

Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:

- Pappe,
- PE-Folie (Polyethylen),
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum),

Sorgen Sie für eine umweltbewusste Entsorgung dieser Materialien unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.

Informationen zur umweltbewussten Entsorgung von Haushaltsgeräten erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

Sicherheit

- Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal angeschlossen werden.
- Dieses Gerät ist NICHT für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken vorgesehen.
- Das Gerät darf ausschließlich in Privathaushalten zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Während und nach dem Gebrauch ist das Gerät heiß.
- Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

Stromanschluss

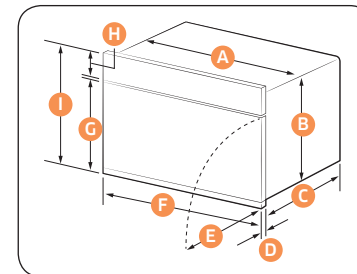
Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Einbau in einen Küchenschrank

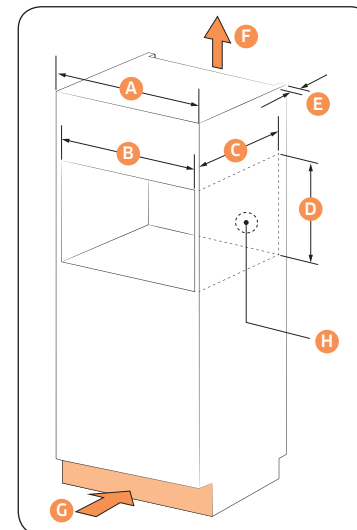
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau



Gerät (mm)

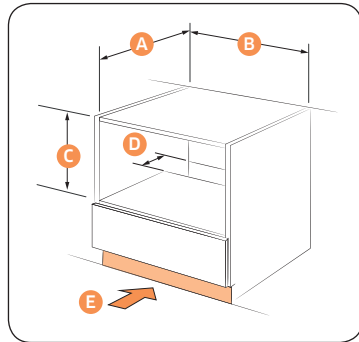
A	560	F	595
B	446	G	358
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Einbauschränk (mm)

A	600
B	min. 564 - 568
C	min. 550
D	min. 446 / max. 450
E	min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Aussparung für Stromanschluss (30 Ø-Aussparung)

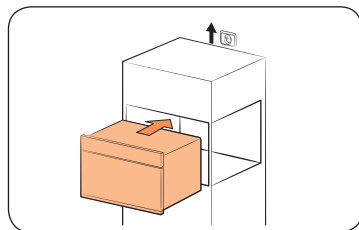
Aufstellen des Geräts



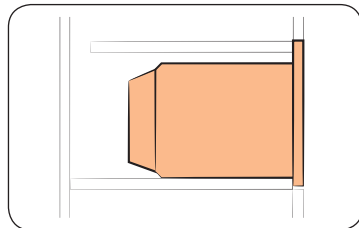
Unterbauschrank (mm)

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

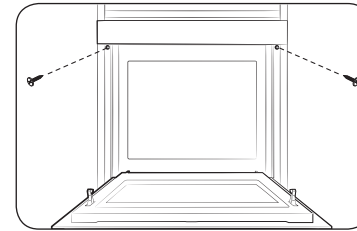
Einbauen des Geräts



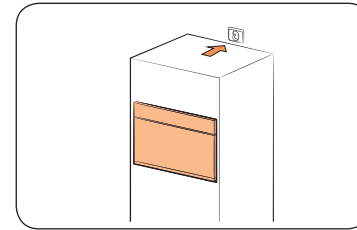
1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.



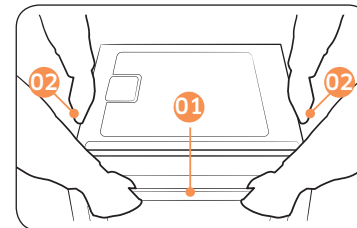
2. Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.



3. Befestigen Sie das Gerät mit den beiden im Lieferumfang enthaltenen Schrauben (4 x 25 mm).



4. Stellen Sie den Stromanschluss her. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.



- 01 Griff der Gerätetür
- 02 Seitlicher Griff

Halten Sie das Gerät beim Herausnehmen aus der Verpackung an den 2 Griffen seitlich am Gerät sowie dem Griff der Gerätetür auf der Vorderseite.

Pflege

Reinigen

Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle).

Wenn sich die Gerätetür nicht reibungslos öffnen und schließen lässt, überprüfen Sie, ob sich an den Türdichtungen Verschmutzungen abgelagert haben. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Geräts mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

1. Stellen Sie eine Tasse verdünnten Zitronensaft mittig auf den Drehteller in den leeren Garraum.
2. Lassen Sie das Gerät bei höchster Leistungsstufe 10 Minuten lang laufen.
3. Warten Sie anschließend, bis das Gerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Gerätetür und reinigen Sie den Garraum.

VORSICHT

- Halten Sie die Gerätetür und ihre Dichtungen stets sauber, um das reibungslose Öffnen und Schließen der Gerätetür zu gewährleisten. Andernfalls verringert sich möglicherweise die Lebensdauer des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Geräts eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Chemikalien.
- Warten Sie nach jeder Verwendung des Geräts, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie den Garraum anschließend mit einem milden Reinigungsmittel.

Austausch (Reparatur)

WARNUNG

Dieses Gerät verfügt über keine vom Benutzer abnehmbaren Teile. Versuchen Sie niemals, Teile des Geräts selbst auszutauschen oder zu reparieren.

- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe. Tauschen Sie sie nicht selbst aus.
- Ziehen Sie bei Problemen mit dem Gehäuse des Geräts zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich dann an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Staub und Feuchtigkeit, die sich im Innern des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

Wenn Sie das Gerät erstmals einschalten, erscheint im Display der Begrüßungsbildschirm mit dem Samsung-Logo. Befolgen Sie die Anweisungen im Display, um die Anfangseinstellungen durchzuführen. Sie können die Anfangseinstellungen später jederzeit über das Menü „Einstellungen“ ändern.

SCHRITT 1: Sprache



Auswählen der von Ihnen bevorzugten Menüsprache.

1. Wählen Sie die gewünschte Sprache aus.
2. Tippen Sie auf **OK**.

SCHRITT 2: Uhrzeit



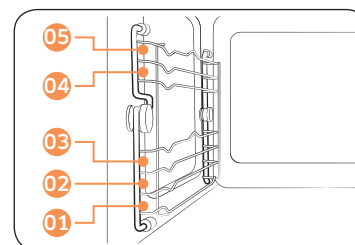
Einstellen der aktuellen Uhrzeit.

1. Tippen Sie auf das Anzeigeelement für die Stunden bzw. Minuten, um den Ziffernblock anzuzeigen.
2. Geben Sie mit Hilfe des Ziffernblocks die Werte für jedes Anzeigeelement (Stunden und Minuten) ein.
3. Tippen Sie auf **OK**.
4. Tippen Sie auf ↶, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

HINWEIS

In diesem Benutzerhandbuch wird das Display lediglich vereinfacht dargestellt.

Seitliche Schienen

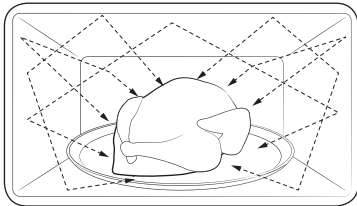


- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.

01	Einschubhöhe 1	Mikrowellenfunktion
02	Einschubhöhe 2	Betriebsart
03	Einschubhöhe 3	
04	Einschubhöhe 4	
05	Einschubhöhe 5	

Informationen zur Mikrowellen-Energie

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Das Gerät erzeugt mit dem vorgefertigten Magnetron Mikrowellen, die verwendet werden, um Lebensmittel ohne Verformung oder Verfärbung zu garen oder aufzuwärmen.



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden mit Hilfe eines besonderen Wirbel-Verteilungssystems gleichmäßig verteilt. Deshalb werden die Lebensmittel gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden von den Lebensmitteln bis zu einer Tiefe von ca. 2,5 cm absorbiert. Beim Garen wird die Energie der Mikrowellen innerhalb der Lebensmittel in Wärme umgesetzt.
3. Die Garzeit wird durch die folgenden Bedingungen der Lebensmittel beeinflusst.
 - Menge und Dichte
 - Feuchtigkeitsgehalt
 - Anfangstemperatur (besonders bei Gefriergut)

HINWEIS

Die gegarten Lebensmittel speichern Wärme auch nach dem Ende des Garvorgangs in ihrem Kern. Deshalb müssen Sie die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten einhalten, denn damit wird sichergestellt, dass die Lebensmittel bis in den Kern gleichmäßig gegart werden.

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Das im Mikrowellenmodus verwendete Geschirr muss mikrowellendurchlässig sein, so dass die Mikrowellen in die Lebensmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus oder mit Metall. Als mikrowellengeeignet gekennzeichnetes Geschirr ist immer eine sichere Wahl. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr finden Sie in den folgenden Hinweisen. Es wird außerdem empfohlen, stets ein Glas Wasser oder Lebensmittel auf den Drehteller zu stellen.

Anforderungen:

- Flacher Boden und geraden Seiten
- Dicht schließender Deckel
- Gut ausbalancierte Pfanne mit Griffen, die leichter als der eigentliche Pfannenkörper sind

Material	Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Aluminiumfolie	△	Für kleine Portionen zum Schutz gegen übermäßiges Garen verwenden. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	○	Nicht länger als 8 Minuten zum Vorheizen verwenden.
Porzellan oder Steingut	○	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	○	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.

Vor der ersten Verwendung

Material	Mikrowellengeeignet	Beschreibung	
Fastfood-Verpackungen	Styroporbecher und -behälter	○	Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
	Papiertüten oder Papier	✗	Können Feuer fangen.
	Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Können zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr	Kombiniertes Koch- und Anrichteschirr	○	Mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
	Feines Glasgeschirr	○	Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
	Einmachgläser	○	Nur zum Aufwärmen geeignet. Entfernen Sie den Deckel, bevor der Garvorgang gestartet wird.
Metall	Geschirr	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
	Gefrierbeutel mit Verschlussdraht	✗	
Papier	Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	○	Nur zum kurzzeitigen Garen verwenden. Sie nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf.
	Recyclingpapier	✗	Verursacht Lichtbögen.

Vor der ersten Verwendung

Material	Mikrowellengeeignet	Beschreibung	
Kunststoff	Behälter	○	Verwenden Sie nur thermoplastische Behälter. Manche Kunststoffe verformen oder verfärben sich bei hohen Temperaturen möglicherweise.
	Frischhaltefolie	○	Verwenden, um die Feuchtigkeit nach dem Garen zu halten.
	Gefrierbeutel	△	Nur koch- oder ofenfeste Beutel verwenden.
Wachs- oder Butterbrotpapier	○	Verwenden, um die Feuchtigkeit zu halten und zu Spritzer zu verhindern.	

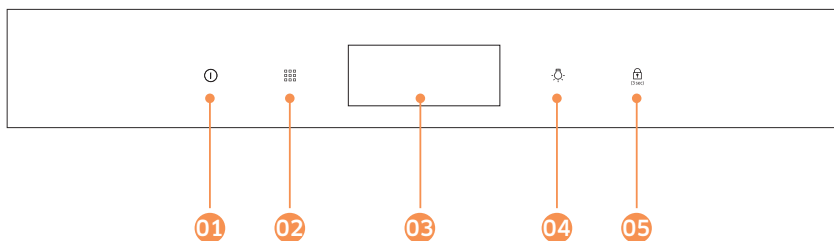
○ : Mikrowellengeeignet △ : Mit Vorsicht ✗ : Nicht mikrowellengeeignet

Bedienung

Das Gerät bietet 10 Hauptmenüs, die alle Aspekte der Verwendung und Pflege des Geräts abdecken und über die Sie alle Betriebsarten, Optionen, erweiterten Funktionen und Einstellungen auswählen können.

Bedienfeld

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung vorbehalten.



<p>01 Ein/Aus</p>	<p>Durch Drücken dieser Taste schalten Sie das Gerät ein. Zum Ausschalten des Geräts halten Sie die Taste 1 Sekunde lang gedrückt.</p> <p>Wenn die Sensortasten nicht gut auf Eingaben reagieren oder ein leeres Display angezeigt wird (Systemproblem), halten Sie die Taste 7 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät neu zu starten.</p>
<p>02 Menü</p>	<p>Durch Drücken dieser Taste zeigen Sie die 10 Untermenüs an:</p> <p>Betriebsart, kombinierter Mikrowellenmodus, Automatikprogramme, Auftauprogramme, Sonderfunktionen, Favoriten, Dampfreinigung, Timer, Einstellungen und Hilfe.</p>

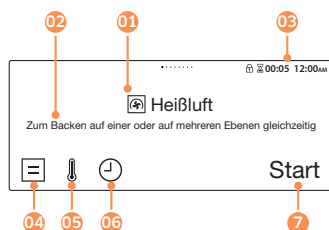
<p>03 Berührungsempfindliches Display</p>	<p>Bei der erstmaligen Verwendung werden im Display die Untermenüs angezeigt. Bei allen folgenden Verwendungen erscheint das am häufigsten genutzte Menü. Sie können durch die verschiedenen Menüs navigieren, indem Sie mit dem Finger über das Display streichen, und anschließend durch Tippen das gewünschte Menüelement auswählen.</p>
<p>04 Garraumbelichtung</p>	<p>Durch Drücken dieser Taste wird die Beleuchtung im Garraum ein- bzw. ausgeschaltet. Die Garraumbelichtung wird automatisch eingeschaltet, sobald die Gerätetür geöffnet oder das Gerät in Betrieb genommen wird. Sie wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit ohne Benutzereingabe automatisch wieder ausgeschaltet.</p>
<p>05 Kindersicherung</p>	<p>Durch Drücken dieser Taste können Sie zur Vermeidung von Unfällen die Kindersicherung aktivieren und somit alle Bedienelemente sperren.</p> <p>Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren, und halten Sie sie erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um das Bedienfeld wieder freizugeben.</p>

HINWEIS

Das Tippen auf dem Display funktioniert möglicherweise nicht einwandfrei, wenn Sie dabei Handschuhe aus Kunststoff oder Küchenhandschuhe tragen.

Bedienung

Display



- 01 Das derzeit ausgewählte Menü wird mit dem entsprechenden Symbol dargestellt.
- 02 Kurze Beschreibung des derzeit ausgewählten Menüs.
- 03 Statusleiste (Elemente von links nach rechts): Kindersicherung, Timer und die aktuelle Uhrzeit.
- 04 Hiermit öffnen Sie das Menü „Betriebsart“.
- 05 Hiermit ändern Sie die Gartemperatur.
- 06 Hiermit ändern Sie die Garzeit.
- 07 Hiermit starten Sie den Betrieb.

Am meisten genutzt



Auf Grundlage der 20 zuletzt ausgewählten Funktionen wird die am häufigsten genutzte Betriebsart ermittelt. Wenn Sie das Gerät einschalten, wird die am häufigsten genutzte Betriebsart auf dem Display angezeigt und mit dem -Symbol gekennzeichnet.
Hinweis: Wenn zwei oder mehr Betriebsarten am häufigsten verwendet wurden, wird die zuletzt ausgewählte als die am meisten genutzte festgelegt.

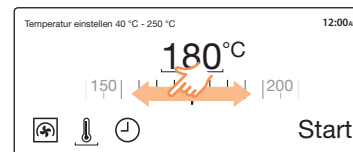
Häufig genutzte Einstellungen

In allen Betriebsarten müssen die Standardeinstellungen für Temperatur, Leistungsstufe und/oder Garzeit häufig geändert werden. Im Folgenden wird beschrieben, wie Sie die Temperatur und/oder die Garzeit für die ausgewählte Betriebsart nach Ihren Bedürfnissen einstellen können.

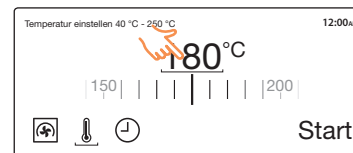
Temperatur



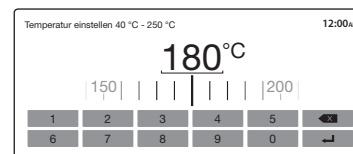
1. Tippen Sie auf , um den Bildschirm zum Einstellen der Temperatur anzuzeigen.



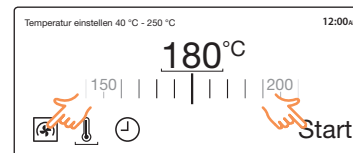
2. Streichen Sie mit dem Finger nach links oder rechts, um die Temperatur in Schritten von 5 °C zu erhöhen oder zu verringern.



Alternativ können Sie auch auf die Temperaturanzeige tippen, um den Ziffernblock anzuzeigen.



Geben Sie mit Hilfe des Ziffernblocks die gewünschte Temperatur direkt ein.

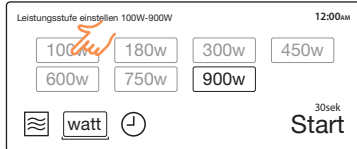


3. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten, oder tippen Sie auf , um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

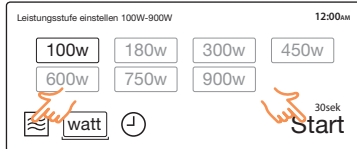
Leistungsstufe




1. Tippen Sie zum Auswählen der Leistungsstufe auf **watt**.




2. Wählen SI ein der Liste die gewünschte Leistungsstufe aus.



3. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten, oder tippen Sie auf , um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

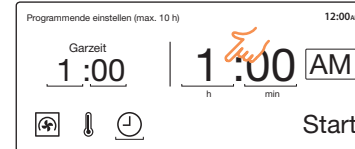
Garzeit



1. Tippen Sie auf , um den Bildschirm zum Einstellen der Zeit anzuzeigen.




2. Tippen Sie auf das Anzeigeelement für die Stunden bzw. Minuten, um den Ziffernblock anzuzeigen. Geben Sie mit Hilfe des Ziffernblocks die Stunden und Minuten direkt ein.



3. Optional können Sie als Endzeit für Ihren Garvorgang einen bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft einstellen. Tippen Sie dazu im oberen rechten Displaybereich unter **Fertig um** auf eines der Anzeigeelemente für die Zeit (Stunden oder Minuten). Ändern Sie die Endzeit entsprechend den Anweisungen in Schritt 2. Weitere Informationen finden Sie unter Programmende.



4. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten, oder tippen Sie auf , um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

HINWEIS

Im kombinierten Mikrowellenmodus kann keine Endzeit eingestellt werden.

Bedienung

Programmende

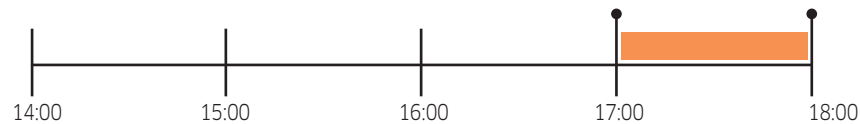
Die Funktion „Programmende“ erleichtert Ihnen das Garen und Backen.

Beispiel: Sie möchten um 14:00 Uhr ein Gericht zubereiten, das eine Stunde gegart werden muss und um 17:00 Uhr fertig sein soll. Stellen Sie zum Aktivieren der Funktion „Programmende“ die unter „Fertig um“ angezeigte Zeit auf „17:00“ Uhr ein. Das Gerät startet um 16:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 17:00 Uhr beendet ist.

1. Fall:

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Garzeit einstellen: 1 Stunde Endzeit einstellen: 18:00

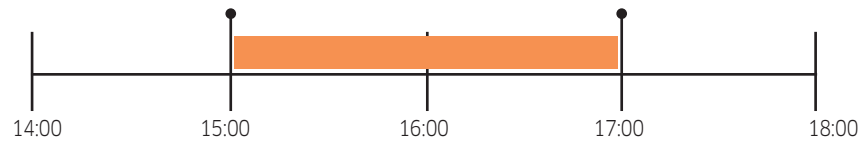
Das Gerät startet um 17:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 18:00 Uhr beendet ist.



2. Fall:

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Garzeit einstellen: 2 Stunden Endzeit einstellen: 17:00

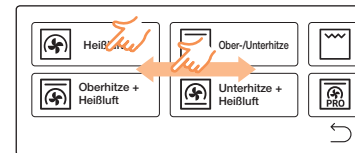
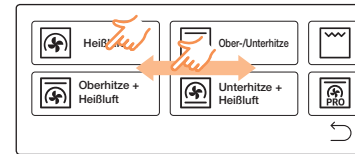
Das Gerät startet um 15:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 17:00 Uhr beendet ist.



⚠ VORSICHT

Bewahren Sie bereits gegarte Speise nicht über einen längeren Zeitraum im Garraum auf. Die Speisen könnten verderben.

Betriebsart




1. Auf dem Hauptbildschirm wird die Betriebsart angezeigt. Wählen Sie einen Garmodus aus.

Sie können auf das Listensymbol in der unteren linken Ecke tippen und die gewünschte Betriebsart direkt aus der angezeigten Liste auswählen.




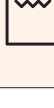
2. Ändern Sie bei Bedarf die voreingestellte Temperatur und/oder Garzeit oder wählen Sie ggf. weitere Optionen aus.




3. Tippen Sie auf **Start**.

 **HINWEIS**

- Die Verfügbarkeit der Einstellungen hängt von der jeweiligen Betriebsart ab.
- Sie können die Garzeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird die Meldung „Ihre Speise ist fertig“ angezeigt, und es ertönt eine Melodie. Wenn Sie die Garzeit um 5 Minuten verlängern möchten, tippen Sie auf „+5Min“.
- Tippen Sie auf , um das aktuelle Rezept zur Liste Ihrer bevorzugten Gareinstellungen hinzuzufügen und zu speichern.

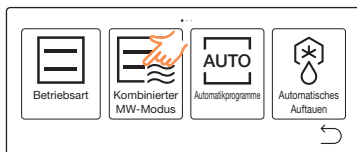
Betriebsarten

Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)
	40-250	180
	Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.	
	40-250	180
	Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).	
	40-250	200
	Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.	
	150-250	220
	Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).	

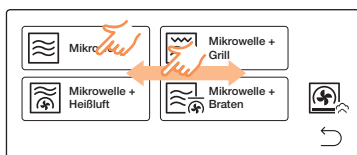
	Umluftgrill	40-250	220
		Die durch die beiden oberen Heizelemente erzeugte Wärme wird mit dem Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch oder Fisch.	
	Unterhitze + Heißluft	40-250	180
		Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.	
	Intensivgaren	40-250	180
		Bei Auswahl von „Intensivgaren“ werden alle Heizelemente abwechselnd eingeschaltet, um die Wärme im Garraum gleichmäßig zu verteilen. Diese Betriebsart eignet sich für große Portionen, z. B. von Gratins oder Pasteten.	
	Bratautomatik	40-150	100
		Bei Auswahl von „Bratautomatik“ wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet und fortgesetzt, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °C erreicht ist. Danach werden das obere Heizelement und der Heißluftventilator eingeschaltet, um zum Beispiel Fleisch scharf anzubraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei Niedertemperatur fertig gegart. Diese Betriebsart eignet sich für Rind, Geflügel oder Fisch.	

Bedienung

Kombinierter MW-Modus



1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Kombinierter MW-Modus**.




2. Wählen Sie in der Liste die gewünschte Leistungsstufe aus.




3. Ändern Sie bei Bedarf die Standardeinstellungen für Leistungsstufe, Temperatur und/oder Garzeit.







4. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten, oder tippen Sie auf , um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.



HINWEIS

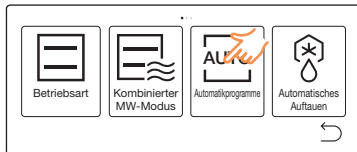
- Die Verfügbarkeit der Einstellungen hängt von der jeweiligen Betriebsart ab.
- Sie können die Garzeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird die Meldung „Ihre Speise ist fertig“ angezeigt, und es ertönt eine Melodie. Wenn Sie die Garzeit um 30 Sekunden verlängern möchten, tippen Sie auf „+30sek.“
- Tippen Sie auf , um das aktuelle Rezept zur Liste Ihrer bevorzugten Gareinstellungen hinzuzufügen und zu speichern.

Betriebsarten

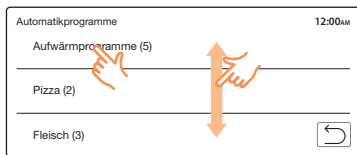
Betriebsart		Temperatur (°C) / Leistungsstufe (W)	Empfohlene Temperatur (°C) / Leistungsstufe (W)
	Mikrowelle	- / 100-900	- / 900
		Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.	
	Mikrowelle + Heißluft	40-230 / 100-600	180 / 300
		Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt und durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.	
	Mikrowelle + Grill	40-200 / 100-600	200 / 300
		Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.	
	Mikrowelle + Braten	40-200 / 100-600	180 / 300
		Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit dem Heißluftgrill kombiniert. Hierdurch verringert sich die Garzeit, und die Nahrungsmittel erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche.	

Automatikprogramme

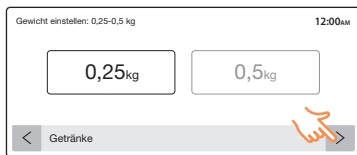
Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 35 Automatikprogramme für 7 Kategorien. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Einstellungen für Garzeit, Temperatur und Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch konfiguriert.



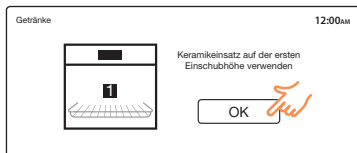
1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Automatikprogramme**.



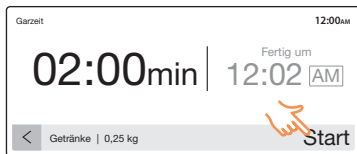
2. Streichen Sie mit dem Finger nach oben oder unten, um eine Kategorie auszuwählen, und tippen Sie anschließend auf das in dieser Kategorie gewünschte Rezept.



3. Wählen Sie das Gewicht für diesen Zubereitungsprozess aus.
4. Tippen Sie auf „>“, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren, oder tippen Sie auf „<“, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.



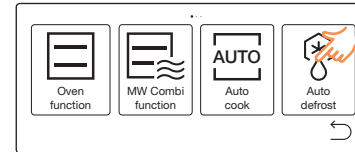
5. Bereiten Sie die Speisen den Anweisungen gemäß zu, und tippen Sie anschließend auf **OK**.



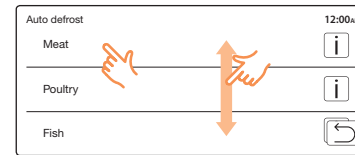
6. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten.

Auftauprogramme

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 5 Auftauprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Einstellungen für Garzeit, Temperatur und Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch konfiguriert.



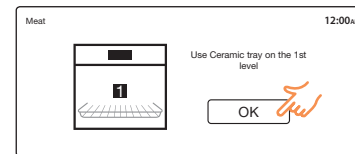
1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Auftauprogramme**.



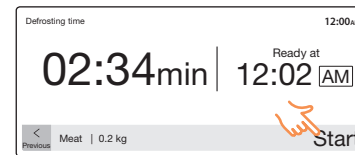
2. Streichen Sie mit dem Finger nach oben oder unten, um eine Kategorie auszuwählen, und tippen Sie anschließend auf das in dieser Kategorie gewünschte Rezept.



3. Alternativ können Sie auch auf die Gewichtsanzeige tippen, um den Ziffernblock anzuzeigen. Geben Sie mit Hilfe des Ziffernblocks das gewünschte Gewicht direkt ein.
4. Tippen Sie auf „>“, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren, oder tippen Sie auf „<“, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.



5. Bereiten Sie die Speisen den Anweisungen gemäß zu, und tippen Sie anschließend auf **OK**.

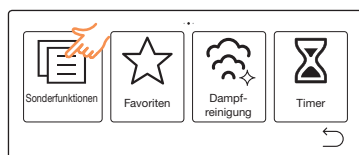


6. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten.

Bedienung

Sonderfunktionen

Um Ihre Garergebnisse zu verbessern, können Sie verschiedene Zusatz- oder Sonderfunktionen verwenden.



1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Sonderfunktionen**.



2. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus.



3. Ändern Sie bei Bedarf die Standardtemperatur und/oder -garzeit.
4. Tippen Sie auf **Start**.

HINWEIS

- Sie können die Garzeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird die Meldung „Ihre Speise ist fertig“ angezeigt, und es ertönt eine Melodie. Wenn Sie die Garzeit um 5 Minuten verlängern möchten, tippen Sie auf „+5Min.“.

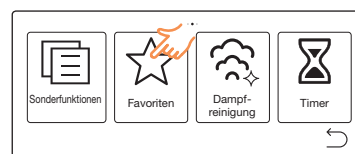
Sonderfunktionen

Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
Warmhalten	60-100	70	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
Mehrstufig garen	40-250	180	Dieser Modus eignet sich hervorragend, um mehrere Gerichte gleichzeitig auf zwei verschiedenen Einschubhöhen zuzubereiten.

Favoriten

Wenn Sie ein Rezept häufiger nutzen, können Sie es zur späteren Verwendung zu den Favoriten hinzufügen. So sparen Sie Zeit und müssen ein bereits bekanntes Rezept nicht erneut suchen. Es gibt zwei Möglichkeiten, Favoriten anzulegen:

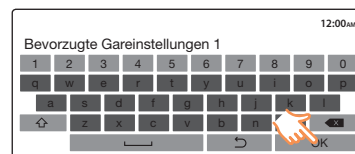
Möglichkeit 1 - Anlegen eines eigenen Rezepts



1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Favoriten**.



2. Die Meldung „**Eigenes Rezept erstellen**“ wird angezeigt. Tippen Sie auf **Weiter**.
3. Befolgen Sie die Anweisungen im Display, um die Betriebsart, die Temperatur, die Garzeit und/oder die Optionen manuell nach Ihren Wünschen einzustellen.



4. Geben Sie mit der auf dem Display angezeigten Tastatur einen Namen für das Rezept ein.
5. Tippen Sie auf **OK**. Ihre Einstellungen werden zu den Favoriten hinzugefügt.

HINWEIS

Wenn Sie bereits Rezepte zu den Favoriten hinzugefügt haben, werden diese in Schritt 2 unter „Favoriten“ aufgeführt. Tippen Sie in diesem Fall auf „Favorit erstellen“, um ein neues Rezept zu erstellen.

Möglichkeit 2 - Hinzufügen des aktuellen Rezepts zu den Favoriten

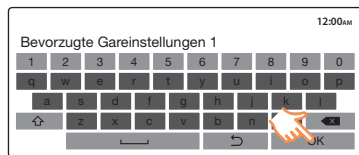
Sie können ein aktuell ausgewähltes Rezept als neuen Eintrag zu den Favoriten hinzufügen.



1. Tippen Sie dazu auf ☆, wenn der Garvorgang für das aktuelle Rezept beendet ist.

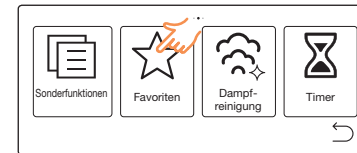


2. Die Meldung „Dieses Rezept den Favoriten hinzufügen?“ wird angezeigt. Tippen Sie auf **OK**, um ein neues Rezept anzulegen.

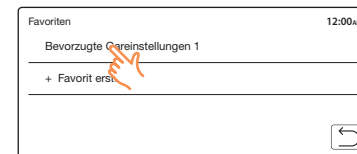


3. Auf dem Display wird eine Tastatur angezeigt. Geben Sie mit der auf dem Display angezeigten Tastatur einen Namen für das Rezept ein.
4. Tippen Sie auf **OK**. Das aktuelle Rezept wird zu den Favoriten hinzugefügt.

Verwenden eines zu den Favoriten hinzugefügten Rezepts



1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Favoriten**.





2. Tippen Sie in der Liste auf das gewünschte Rezept. Es werden genauere Informationen zu dem ausgewählten Rezept angezeigt.



3. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS

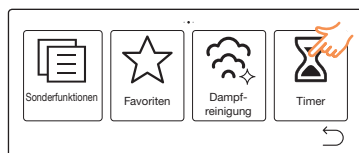
Sie können Rezepte in der Favoritenliste bearbeiten oder löschen.

- Wenn Sie ein Rezept umbenennen möchten, wählen Sie es aus, und tippen Sie auf .
- Wenn Sie ein Rezept aus der Liste löschen möchten, wählen Sie es aus, und tippen Sie auf .

Bedienung

Timer

Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.



1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Timer**.



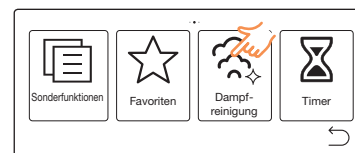
2. Tippen Sie auf das Anzeigeelement für die Stunden bzw. Minuten, um den Ziffernblock anzuzeigen.
3. Geben Sie über den Ziffernblock die gewünschte Garzeit ein.
4. Tippen Sie nach Abschluss des Vorgangs auf **Start**.

HINWEIS

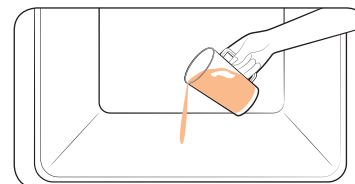
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Meldung „Die Zeit ist um“ angezeigt, und es ertönt eine Melodie. Tippen Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Dampfreinigung

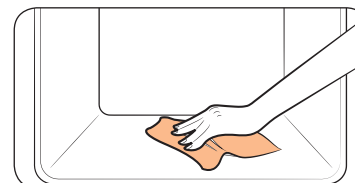
Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf. Diese Automatikfunktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt.



1. Starten Sie die Dampfreinigung, indem Sie **Menü** > **Dampfreinigung** auswählen und dann auf **Start** tippen.



1. Entfernen Sie alle Zubehörteile anweisungsgemäß, und tippen Sie dann auf **OK**.
2. Gießen Sie ca. 100 ml Wasser auf den Boden des Garraums, und schließen Sie die Gerätetür. Tippen Sie anschließend auf **OK**. Ein Zyklus dauert etwa 15 Minuten.



3. Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch.

WARNUNG

Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Das Wasser im Garraum ist sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

HINWEIS

- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, mit Hilfe eines Reinigungsmittels erst den hartnäckigen Schmutz von Hand zu entfernen und dann die Dampfreinigung zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach Abschluss des Reinigungszyklus leicht geöffnet. So können die emaillierten Innenflächen vollständig trocknen.
- Wenn der Garraum des Geräts heiß ist, kann diese automatische Reinigungsfunktion nicht aktiviert werden. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie es dann erneut.
- Gießen Sie das Wasser nicht mit Schwung auf den Boden des Garraums. Gehen Sie langsam und vorsichtig vor. Andernfalls kann Wasser an der Vorderseite des Geräts austreten.

Einstellungen

Möglicherweise möchten Sie die Standardeinstellungen des Geräts nach Ihren Wünschen anpassen oder zu Diagnosezwecken die Netzwerkverbindung überprüfen. Sie können 8 verschiedene Geräteeinstellungen anpassen.

Sprache

Hiermit können Sie die Anzeigesprache festlegen.

- Wählen Sie dazu **Menü > Einstellungen** aus, und tippen Sie auf die gewünschte Sprache.

Fassungsvermögen

Hiermit können Sie die Lautstärke der Signaltöne und -melodien anpassen.

- Wählen Sie dazu **Menü > Einstellungen** aus, und passen Sie die Lautstärke mit Hilfe des Schiebereglers an.

Helligkeit

Hiermit können Sie die Helligkeit des Displays anpassen.

- Wählen Sie dazu **Menü > Einstellungen** aus, und passen Sie die Helligkeit mit Hilfe des Schiebereglers an.

Über das Gerät

Hier können Sie die aktuelle Firmwareversion und die Lizenzinformationen einsehen.

- Wählen Sie dazu **Menü > Einstellungen > Über das Gerät**.

Software

Hiermit können Sie die aktuelle Firmwareversion einsehen.

Lizenzinformationen

Hiermit können Sie die Lizenzinformationen der Firmware einsehen.

Display

Wenn über einen zuvor festgelegten Zeitraum keine Benutzeraktivität stattfindet, wechselt das Gerät in den Standby-Modus und auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können außerdem die Uhrzeitangabe, die im Standby-Modus auf dem Display angezeigt wird, aktivieren oder deaktivieren.

- Wählen Sie dazu **Menü > Einstellungen**. Bei jedem Tippen wird die Einstellung abwechselnd aktiviert „On“ und deaktiviert „Off“.

Art der Uhr

Hiermit können Sie die Art der Uhr auswählen, die im Standby-Modus angezeigt wird. Es stehen zwei Optionen zur Wahl: „Analog“ und „Digital“.

- Wählen Sie dazu **Menü > Einstellungen**. Bei jedem Tippen wird zwischen den Einstellungen „Analog“ und „Digital“ gewechselt.

Zeitformat

Hiermit können Sie ein Format für die Uhrzeit auswählen, die im Standby-Modus angezeigt wird. Sie können zwischen 12-Stunden-Notation und 24-Stunden-Notation wählen.

- Tippen Sie dazu auf **Menü > Einstellungen**. Bei jedem Tippen wechselt die Einstellung zwischen „24h“ und „AM/PM“ (12-Stunden-Notation).

Uhrzeit einstellen

Hiermit können Sie die aktuelle Uhrzeit einstellen.

1. Wählen Sie dazu **Menü > Einstellungen > Uhrzeit einstellen**.
2. Tippen Sie auf das Anzeigeelement für die Stunden bzw. Minuten, um den Ziffernblock anzuzeigen.
3. Geben Sie mit Hilfe des Ziffernblocks die Werte für jedes Anzeigeelement (Stunden und Minuten) ein.
4. Wenn die 12-Stunden-Notation eingestellt ist, wird bei jedem Tippen zwischen „AM“ und „PM“ umgeschaltet.
5. Tippen Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Hilfe

Hiermit können Sie nützliche Tipps und Erklärungen zu einem bestimmten ausgewählten Eintrag anzeigen.

Fehlerbehebung

Tippen Sie direkt auf den Bildschirm auf eine Beschreibung, die Ihrem Problem entspricht, und versuchen Sie, das Problem mit den angegebenen Abhilfemaßnahmen zu beheben.

Erste Schritte

Hiermit können Sie eine Reihe einfacher Anweisungen zu den grundlegenden Funktionen dieses Geräts anzeigen.

Verwendung

Automatikprogramme

1. Aufwärmprogramme

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Getränke	0,25 0,5	Keramikeinsatz	1
	Die Flüssigkeit in Keramikbecher/-tassen füllen und ohne Abdeckung erhitzen. Stellen Sie eine Tasse in die Mitte bzw. zwei Tassen nebeneinander auf den Keramikeinsatz. Anschließend im Mikrowellengerät stehen lassen. Nach einer Ruhezeit von 1-2 Minuten gut umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise zum Aufwärmen von Flüssigkeiten).		
Tellergericht	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen.		
Tiefgefrorenes Tellergericht	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	Prüfen Sie auf der Verpackung des tiefgefrorenen Fertiggerichts, ob es für die Zubereitung im Mikrowellengerät geeignet ist. Folie der Verpackung durchstechen. Fertiggericht in die Mitte des Drehtellers stellen. Dieses Programm ist für tiefgefrorene Fertiggerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen.		

Verwendung

Suppe	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2 bis 3 Minuten vorsichtig umrühren.		
Eintopf	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2 bis 3 Minuten vorsichtig umrühren.		

2. Pizza

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Selbstgemachte Pizza	0,6-1,0	Backblech	2
	Die Pizza auf das Blech legen. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse.		
Tiefkühlpizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Backblech	3
	Die Tiefkühlpizza auf den Ofenrost legen.		

3. Fleisch

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Rindersteak, dünn	0,3-0,6	Ofenrost + Backblech	5 + 2
	Es wird empfohlen, das Gerät im Grillmodus 5 Minuten lang bei 250 °C vorzuheizen. Die Rindersteaks nebeneinander in die Mitte des Ofenrosts legen und das Backblech darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste „Start“, um den Garvorgang fortzusetzen.		
Schweinefleisch	0,8-1,0	Keramikeinsatz mit Grillrost	3
	Das marinierte Schweinefleisch auf den Grillrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden und anschließend des Garvorgang fortsetzen.		
Lammkoteletts	0,3-0,6	Ofenrost + Backblech	5 + 2
	Lammkoteletts marinieren. Die Lammkoteletts gleichmäßig auf dem Ofenrost verteilen und das Backblech darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden und anschließend die Taste „Start“ drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.		

4. Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Hähnchenteile	0,5-0,7 1,0-1,2	Keramikeinsatz mit Grillrost	5
	Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Haut nach unten auf den Grillrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Nach dem Garen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Ganzes Hähnchen	1,0-1,1 1,2-1,3	Keramikeinsatz mit Grillrost	3
	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten mittig auf den Grillrost legen und den Keramikeinsatz in Einschubhöhe 2 darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste „Start“, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Fischfilet	0,3-0,6	Ofenrost + Backblech	5 + 2
	Fischfilets (2 cm) marinieren und nebeneinander auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste „Start“, um den Garvorgang fortzusetzen.		
Lachssteak	0,3-0,6	Ofenrost + Backblech	5 + 2
	Lachssteaks marinieren und nebeneinander auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste „Start“, um den Garvorgang fortzusetzen.		
Garnelen	0,2-0,5	Ofenrost + Backblech	5 + 2
	Die Garnelen gleichmäßig auf dem Ofenrost verteilen und das Backblech darunter schieben.		

Verwendung

5. Kuchen, Pasteten und Brot

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Gedeckter Apfelkuchen	1,2-1,4	Ofenrost	2
	Den gedeckten Apfelkuchen in eine runde Metallform geben. Auf den Ofenrost stellen. Bei den Gewichtsbereichen ist der Belag (Apfel usw.) bereits eingerechnet.		
Tortenboden für Obstkuchen	0,3-0,5	Ofenrost	3
	Den Teig in eine Metallform geben und diese auf den Ofenrost stellen.		
Brownies	0,5-0,7	Ofenrost	3
	Den Teig in ein rundes, ofenfestes Glas- oder Keramikgefäß geben und dieses auf den Ofenrost stellen.		
Croissants	0,2-0,4	Backblech	3
	Backpapier verwenden. Die Croissants nebeneinander auf das Backblech legen.		
Holländischer Butterkuchen	0,5-0,7	Ofenrost	2
	Den frischen Teig auf in eine runde Metallbackform mit einem Durchmesser von 22 cm geben. Auf den Rost stellen.		
Holländischer Kastenkuchen	0,7-0,8	Ofenrost	3
	Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Längs zur Tür auf den Ofenrost stellen.		
Muffins	0,5-0,6	Ofenrost	3
	Geben Sie den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für 12 Muffins. Mittig auf den Ofenrost stellen.		
Hefeteig gehen lassen	0,3-0,6	Ofenrost	3
	Hefeteig für Pizza, Kuchen oder Brot zubereiten. Den Teig in eine große, runde und ofenfeste Form geben und mit Frischhaltefolie abdecken.		

Verwendung

Biskuit	0,3-0,6	Ofenrost	2
	Heizen Sie das Gerät mit Heißluft auf 180 °C vor. Geben Sie 300/400/500 g Teig in eine runde schwarze Metallbackform mit einem Durchmesser von 18/24/26 cm. Mittig auf den Ofenrost stellen.		
Weißbrot	0,7-0,8	Ofenrost	3
	Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Längs zur Tür auf den Ofenrost stellen.		
Blätterteigstücke mit Apfelfüllung	0,3-0,5	Backblech	2
	Backpapier verwenden. 4 Stück nebeneinander auf das Backblech legen.		

6. Beilagen

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Frisches Gemüse	0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
	0,5-0,6		
Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45 ml (3 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Geschälte Kartoffeln	0,5-0,6	Keramikeinsatz	1
	0,7-0,8		
Kartoffeln zuerst schälen, waschen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			

Weißer Reis	0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
	Weißen Reis (parboiled) abwiegen und die doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Beispiel: Für 0,3 kg Reis 600 ml kaltes Wasser hinzugeben. In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Die Schüssel in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Halbierte Backkartoffeln	0,4-0,6 0,6-0,8	Keramikeinsatz mit Grillrost	4
	Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Garen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorenes Gemüse	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	Das tiefgefrorene Gemüse, wie z. B. Brokkoli, Möhrenstücke, Blumenkohlröschen und Erbsen, in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 1-2 EL Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		

7. Fertiggerichte

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Tiefgefrorene Lasagne	0,4-0,6	Keramikeinsatz mit Grillrost	3
	Die tiefgefrorene Lasagne in eine geeignete ofenfeste Glas- oder Keramikschüssel geben. Nach dem Erhitzen für 2-3 Minuten ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	0,2-0,8	Backblech	3
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen.		
Tiefgefrorene Kroketten	0,4-0,6	Backblech	3
	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.		
Tiefgefrorenes Fischgratin	0,4-0,6	Keramikeinsatz mit Grillrost	3
	Das tiefgefrorene Fischgratin in eine geeignete ofenfeste Glas- oder Keramikschüssel geben. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Dieses Programm eignet sich für tiefgefrorene Fertiggerichte mit Fischfilets, Gemüse und Soße.		

Verwendung

Hinweise und Empfehlungen zu den Auftauprogrammen

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Auftauprogramme mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und entsprechenden Empfehlungen beschrieben. Bei diesen Programmen wird nur Mikrowellenenergie eingesetzt. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Fleisch, Geflügel und Fisch auf den Keramikeinsatz legen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Zubehör	Einschubhöhe	Ruhezeit (in Min.)
Fleisch	0,2-2,0	Keramikeinsatz	1	20-60
	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.			
Geflügel	0,2-2,0	Keramikeinsatz	1	20-60
	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.			
Fisch	0,2-2,0	Keramikeinsatz	1	20-60
	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.			
Brot/Kuchen	0,1-1,0	Keramikeinsatz	1	10-30
	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklängen des Signaltons wenden. Kuchen auf den Keramikeinsatz legen und ggf. bei Erklängen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur.			
Obst	0,1-0,8	Keramikeinsatz	1	5-15
	Das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Keramikeinsatz verteilen. Dieses Programm eignet sich für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beerenfrüchte und Tropenfrüchte.			

Manuelles Garen

Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

- Verwenden Sie im Mikrowellenmodus keine Behälter aus Metall. Stellen Sie Lebensmittelbehälter immer auf den Drehteller.
- Für beste Ergebnisse wird empfohlen, die Lebensmittel abzudecken.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Garen im eigenen Dampf ruhen.

Tiefgefrorenes Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Gemüse zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Nach dem Garen würzen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Spinat	150	600	5-6	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Brokkoli	300	600	8-9	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Erbsen	300	600	7-8	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Grüne Bohnen	300	600	7½ - 8½	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7-8	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Mischgemüse (chinesisch)	300	600	7½ - 8½	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			

Frisches Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Für jeweils 250 g 30-45 ml kaltem Wasser hinzufügen.
- Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Nach dem Garen würzen.
- Kleinere Stücke gleicher GröÙer werden schneller gar als große.
- Frisches Gemüse immer mit voller Mikrowellenleistung (900 W) garen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Brokkoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.			
Rosenkohl	250	5-6	3
	500	7-8	
60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben.			
Möhren	250	5-6	3
	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.		
Blumenkohl	250	5-6	3
	500	7-8	
Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.			
Zucchini	250	3-4	3
	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen.		
Auberginen	250	3-4	3
	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.		
Lauch	250	3-4	3
	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.		

Pilze	125	1-2	3
	250	2-3	
Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.			
Zwiebeln	250	4-5	3
	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.		
Paprika	250	4-5	3
	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.		
Kartoffeln	250	4-5	3
	500	7-8	
Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.			
Kohlrabi	250	5-6	3
	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.		

Verwendung

Reis und Pasta

Während und nach dem Garen von Zeit zu Zeit umrühren. Ohne Deckel garen, während der Ruhezeit jedoch abdecken. Anschließend Wasser gründlich abtropfen lassen.

- **Reis:** Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel, der ausreichend groß für den Reis ist (der sein Volumen beim Garen verdoppelt).
- **Nudeln:** In einen großen ofenfesten Behälter geben.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250	900	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		18-20		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250	900	20-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		22-24		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	900	17-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Körnermischung (Reis + Getreide)	250	900	18-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	900	10-11	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.

Aufwärmen

- Wärmen Sie große Portionen (z. B. Keulen von Tieren) nicht auf, da sie leicht übergaren.
- Es ist sicherer, Lebensmittel mit niedriger Leistung aufzuwärmen.
- Während und nach dem Garen umrühren oder wenden.
- Vorsicht bei Flüssigkeiten und Babynahrung. Vor, während und nach dem Garen gut mit einem Plastiklöffel oder Rührstab umrühren, um die Entstehung großer Dampfblasen und eventuelle Verbrühungen zu vermeiden. Lassen Sie diese Lebensmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Länger als andere Lebensmittel aufwärmen.
- Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2-4 Minuten. Siehe nachfolgende Tabelle.

Flüssigkeiten und feste Lebensmittel

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Getränke	250 ml (1 Becher)	900 W	1½-2	1-2
	500 ml (2 Becher)		2-3	
In eine Keramiktasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.				
Suppe (gekühlt)	250 g	900 W	3-4	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5-6	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5-6	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600 W	5-6	3
	450 g		6-7	
Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.				

Babynahrung und Milch

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (Sek.)	Ruhezeit (in Min.)
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30-40	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20-30	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 50-60	2-3
	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			

Auftauen

Geben Sie tiefgekühlte Lebensmittel in einen mikrowelleneigneten Behälter ohne Deckel. Beim Auftauen wenden, Flüssigkeit abgießen und Innereien nach dem Auftauen entfernen. Zum schnelleren Auftauen schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke und wickeln sie vor dem Auftauen in Alufolie ein. Wenn die Außenseite der tiefgekühlten Lebensmittel zu schmelzen beginnt, beenden Sie das Auftauen und lassen Sie die Lebensmittel gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle ruhen. Ändern Sie beim Auftauen nicht die Standardleistung (180 W). Geben Sie die Lebensmittel auf den Keramikeinsatz, und schieben Sie diesen in Einschubhöhe 1.

Gericht	Portionsgröße (g)	Auftauzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	
Fleisch	Hackfleisch	250	6-7	15-30
	Schweinesteaks	500	8-12	
Geflügel	Schweinesteaks	250	7-8	Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Die schmalen Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
	Hähnchenteile	500 (2 Stk.)	12-14	
Fisch	Ganzes Hähnchen	1200	28-32	Zunächst die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten bzw. das ganze Hähnchen mit der Brust nach unten auf einen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
	Fischfilets	200	6-7	
Obst	Ganzer Fisch	400	11-13	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramik Tellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalen Seiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
	Beeren	300	6-7	
Brot	Das Obst auf einem flachen runden Glatteller mit großem Durchmesser verteilen.			
	Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	1-1½ 2½-3	5-20
Brot	Toast/Sandwich	250 500	4-4½ 7-9	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.

Verwendung

Hinweise und Empfehlungen zum Heißluftbetrieb

Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen.
Es wird empfohlen, das Gerät mit Heißluft vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (in Min.)
Haselnusskuchen, Kastenform	160-170	Ofenrost	2	60-70
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	150-160	Ofenrost	2	50-60
Biskuit	150-160	Ofenrost	2	25-35
Obstkuchenboden	150-170	Ofenrost	2	25-35
Flacher Obststreuselkuchen (Hefeteig)	150-170	Backblech	3	30-40
Croissants	170-180	Backblech	2	10-15
Brötchen	180-190	Backblech	2	10-15
Kekse	160-180	Backblech	3	10-20
Backofen-Pommes	200-220	Backblech	3	15-20

Oberhitze + Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten.
Es wird empfohlen, den Garraum mit Oberhitze und Heißluft vorzuheizen.
Verwenden Sie bei der Zubereitung von Fleisch für den Ofenrost die jeweils empfohlene
Einschubhöhe und für das Backblech zum Auffangen von Bratenfett die Einschubhöhe 2.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (in Min.)
Rinderbraten (1 kg / medium)	170-190	Ofenrost + Backblech	3 + 2	60-90
Schulter/Bauch vom Schwein (1 kg)	180-200	Ofenrost + Backblech	3 + 2	90-120
Lammbraten/ Lammkeule (0,8 kg)	190-210	Ofenrost + Backblech	3 + 2	50-80
Ganzes Hähnchen (1,2 kg)	200-220	Ofenrost + Backblech	3 + 2	50-70
Ganze Forelle (2 Stk. / 0,5 kg)	180-200	Ofenrost + Backblech	3 + 2	30-40
Entenbrust (0,3 kg)	180-200	Ofenrost + Backblech	3 + 2	25-35

Unterhitze + Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, den Garraum mit Unterhitze und Heißluft vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (in Min.)
Selbstgemachte Pizza	180-200	Backblech	2	20-30
Gekühlte, vorgebackene Quiche / Obstkuchen	180-200	Ofenrost	2	10-15
Tiefgefrorene Rohteigpizza	180-200	Backblech	2	15-20
Tiefkühlpizza	180-200	Backblech	2	15-25
Pizza aus dem Kühlregal	180-200	Backblech	2	8-15
Gedeckter Apfelkuchen	160-180	Ofenrost	2	60-70
Blätterteigstücke mit Apfelfüllung	180-200	Backblech	2	10-15

Hinweise und Empfehlungen zum Grillbetrieb

Großer Grill

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit 1. Seite - Dauer (in Min.)	Garzeit 2. Seite - Dauer (in Min.)
Schaschlikspieße	Ofenrost + Backblech	5 + 2	8-10	6-8
Schweinesteaks	Ofenrost + Backblech	5 + 2	7-9	5-7
Bratwurst	Ofenrost	5 + 2	6-8	6-8
Hähnchenteile	Ofenrost + Backblech	5 + 2	20-25	15-20
Lachssteaks	Ofenrost + Backblech	5 + 2	8-12	6-10
Kleingeschnittenes Gemüse	Backblech	5	15-20	-
Toast	Ofenrost	5	2-3	1-2
Käsetoast	Ofenrost	5	3-5	-

Verwendung

Umluftgrill

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (in Min.)
Bratwurst	Ofenrost	4	8-10
Kartoffelecken	Ofenrost	4	20-25
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	Backblech	4	15-20
Tiefgefrorene Kroketten	Backblech	4	20-25
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	Backblech	4	15-20
Lachssteak	Ofenrost + Backblech	4 + 2	15-20
Fischfilet	Ofenrost + Backblech	4 + 2	12-17
Ganzer Fisch	Ofenrost + Backblech	4 + 2	15-20
Hähnchenteile	Ofenrost + Backblech	4 + 2	30-40

Verwendung

Hinweise und Empfehlungen zum Kombinationsmodus

- Verwenden Sie im Mikrowellenmodus keine Behälter aus Metall. Stellen Sie Lebensmittelbehälter immer auf den Drehteller.
- Für beste Ergebnisse wird empfohlen, die Lebensmittel abzudecken.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Garen im eigenen Dampf ruhen.

Mikrowelle + Grill

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen, Temperaturen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung. Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit 1. Seite - Dauer (in Min.)	Garzeit 2. Seite - Dauer (in Min.)
Ofenkartoffeln	600	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	10-15	-
Gegrillte Tomaten	300	160-180	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	05-10	-
Gemüsegratin	450	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	10-20	-
Bratfisch	300	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	04-08	04-06
Hähnchenteile	300	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	10-15	10-15

Mikrowelle + Heißluft

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen, Temperaturen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung. Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit 1. Seite - Dauer (in Min.)	Garzeit 2. Seite - Dauer (in Min.)
Ganzes Hähnchen (1,2 kg)	450	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	3	25-30	15 - 25
Rind/Lamm (Medium)	300	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	3	15-20	15-20
Tiefgefrorene Lasagne/ tiefgefrorenes Nudelgratin	450	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	3	20-25	-
Kartoffelgratin	450	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	3	10-15	-
Obstkuchen mit frischem Obst	100	160-180	Keramikeinsatz	3	40-50	-

Mikrowelle + Braten

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen, Temperaturen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung. Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (in Min.)
Hähnchenteile	300	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	20-30
Kartoffelecken	300	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	15-20
Ganzer Fisch	300	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	15-20
Fischfilet	300	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	10-15
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	450	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	10-15
Tiefgefrorene Frühlingsrollen	300	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	05-10
Tiefgefrorene Fischstäbchen	300	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	15-20

Verwendung

Hinweise und Empfehlungen zum Garen mit Ober-/Unterhitze

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, das Gerät mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (in Min.)
Lasagne	200-220	Ofenrost	3	20-25
Gemüsegratin	180-200	Ofenrost	3	20-30
Kartoffelgratin	180-200	Ofenrost	3	40-60
Tiefgefrorene Pizza-Baguettes	160-180	Backblech	3	10-15
Marmorkuchen	160-180	Ofenrost	2	50-70
Kastenkuchen	150-170	Ofenrost	2	50-60
Muffins	180-200	Ofenrost	2	20-30
Kekse	180-200	Backblech	3	10-20

Hinweise und Empfehlungen zum Intensivgaren

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (in Min.)
Lasagne (2 kg)	180-200	Ofenrost	2	20-30
Gemüsegratin (2 kg)	160-180	Ofenrost	2	40-60
Kartoffelgratin (2 kg)	160-180	Ofenrost	2	60-90
Rinderbraten (2 kg / medium)	160-180	Ofenrost + Backblech	3 + 2	60-90
Ganze Ente (2 kg)	180-200	Ofenrost + Backblech	3 + 2	60-90
2 ganze Hähnchen (je 1,2 kg)	200-220	Ofenrost + Backblech	3 + 2	60-90

Bratautomatik

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Std.)
Rinderbraten	60-80	Ofenrost + Backblech	3 + 2	3:30 - 4:30
Schweinebraten	70-90	Ofenrost + Backblech	3 + 2	3:30 - 04:00
Entenbrust	60-80	Ofenrost + Backblech	3 + 2	01:30 - 02:00
Rinderfilet	70-90	Ofenrost + Backblech	3 + 2	01:30 - 02:00
Schweinefilet	70-90	Ofenrost + Backblech	3 + 2	01:30 - 02:00

Mehrstufig garen (Sonderfunktion)

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen.

Es wird empfohlen, das Gerät im Modus für das Garen auf mehreren Einschubhöhen vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (in Min.)
Kleine Kuchen	150-160	2 Backbleche	2 + 5	20-30
Mini-Küchlein	160-180	2 Backbleche	2 + 5	20-30
Croissants	160-180	2 Backbleche	2 + 5	20-30
Blätterteigstücke	180-200	2 Backbleche	2 + 5	30-40
Kekse	170-190	2 Backbleche	2 + 5	15-20
Lasagne	160-180	Ofenrost + Backblech	2 + 5	30-45
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	180-200	2 Backbleche	2 + 5	30-50
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	180-200	2 Backbleche	2 + 5	20-30
Tiefkühlpizza	200-220	Ofenrost + Backblech	2 + 5	20-30

Praktische Tipps

Butter zerlassen

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 900 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe!

Kristallisierten Honig auflösen

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W so lange erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

Gelatine auflösen

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen. Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben. Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren.

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Bei 900 W 10-12 Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

Pudding kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei 900 W 6½ bis 7½ Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren.

Mandelblättchen rösten

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen. Beim Bräunen (3½ bis 4½ Minuten) mit 600 W mehrmals umrühren. Danach 2-3 Minuten im Ofen stehen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe!

Problemebehebung

Beim Verwenden des Geräts können Probleme auftreten. Schlagen Sie in diesem Fall zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus. Wenn das Problem so nicht behoben wird oder weiterhin einer der Informationscodes angezeigt werden sollte, nachdem Sie die oben beschriebenen Abhilfemaßnahmen ausprobiert haben, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Der Energiesparmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie den Energiesparmodus.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „Start“, um den Betrieb fortzusetzen.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben.	Lebensmittel in das nicht vorgeheizte Gerät legen.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Speisen werden nicht ausreichend oder zu langsam erhitzt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht erwärmt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.

Problemebehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste „Abbrechen“.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Automatikprogramme erklingt ein Signalton, um den Benutzer während des Auftauvorgangs zum Wenden der Speisen aufzufordern.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „Start“, um den Betrieb fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagrecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Aus der Tür tritt Dampf aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Im Gerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 5 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Durch Drücken der Taste „+30s“ wird der Betrieb gestartet.	Dies geschieht, wenn das Gerät zuvor nicht in Betrieb war.	Das Gerät wurde so konstruiert, dass es durch Drücken der Taste „+30s“ gestartet wird, wenn es zuvor nicht in Betrieb war.
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.
Gerät		
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrtteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.

Problembhebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Aus dem Garraum tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in den Garraum und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Setzen Sie die Einstellungen zurück oder verwenden Sie flacheres Geschirr.

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode im Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Beschreibung	Abhilfemaßnahme
C-20	Der Temperatursensor ist offen.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
	Der Temperatursensor ist kurzgeschlossen.	
C-F0	Keine Kommunikation zwischen Haupt- und Unter-MICOM.	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und schalten Sie es dann wieder ein.
C-F1	Tritt nur bei einem Lese-/Schreibproblem mit dem EEPROM-Speicherchip auf	
C-21	Dieser Code wird angezeigt, wenn die Temperatur im Innern des Geräts zu hoch ist. Tritt auf, wenn die Temperatur in irgendeinem Modus auf mehr als 250 °C steigt. (Feuer ermittelt)	Halten Sie das Gerät an und versuchen Sie es erneut.
C-F2	Sensortaste gestört.	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und reinigen Sie die Taste. (Staub, Wasser) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-d0		

Technische Daten

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

Eingangsspannung und Frequenz		230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	Maximale Leistung	3200 W
	Mikrowelle	1650 W
	Grill	2500 W
	Heißluft	2400 W
Ausgangsleistung		100 W / 900 W (IEC705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Kühlungsverfahren		Motorbetriebener Kühlungsventilator
Maße (B x H x T)	Hauptgerät	595 x 456 x 570 mm
	Einbau	560 x 446 x 549 mm
Fassungsvermögen		50 Liter
Gewicht	Netto	39,3 kg
	Verpackungsgewicht	47,8 kg

Notizen

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

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 9340275	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04354J-00