

# Mikrowellengerät

---

## Benutzerhandbuch

NQ50J3530\*\*

---



**SAMSUNG**

# Inhalt

---

<b>Hinweise zu diesem Benutzerhandbuch</b>	<b>3</b>
In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:	3
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
Wichtige sicherheitshinweise	4
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	12
<b>Aufstellen des Geräts</b>	<b>13</b>
Lieferumfang	13
Einbauanleitung	16
<b>Pflege</b>	<b>21</b>
Reinigen	21
Austausch (Reparatur)	22
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	22
<b>Vor der ersten Verwendung</b>	<b>23</b>
Uhr	23
Timer	24
Ton ein/aus	25
Energiesparen	25
Seitliche Schienen	26
Informationen zur Mikrowellen-Energie	26
Mikrowellene geeignetes Geschirr	27
<b>Bedienung</b>	<b>29</b>
Bedienfeld	29
Manueller Modus	31
Automatikbetrieb	39
Sonderfunktionen	41
<b>Verwendung</b>	<b>44</b>
Automatikprogramme	44
Manuelles Garen	48
Praktische Tipps	61
<b>Problembehebung</b>	<b>62</b>
Problembeschreibungen	62
Informationscodes	69
<b>Technische Daten</b>	<b>70</b>

# Hinweise zu diesem Benutzerhandbuch

---

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:

- 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.

# Sicherheitshinweise

---

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.

---

## 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.

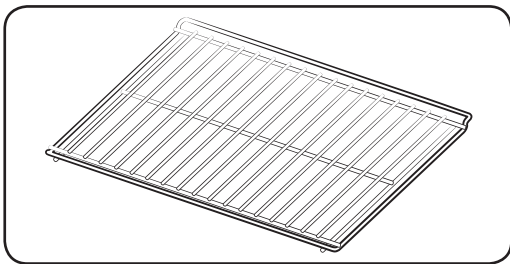
Die Gerätetür und die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

# Sicherheitshinweise

---

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, Verdünner, 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 Temperatúrausgleich 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 Zubehöerteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.

# Sicherheitshinweise

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

## VORSICHT

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 Zubehöerteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehöerteil 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](http://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.



# Sicherheitshinweise

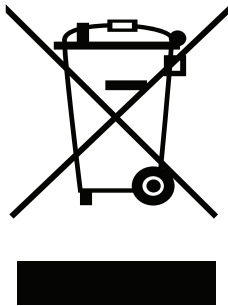
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.

## 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 Funkerosions- 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.

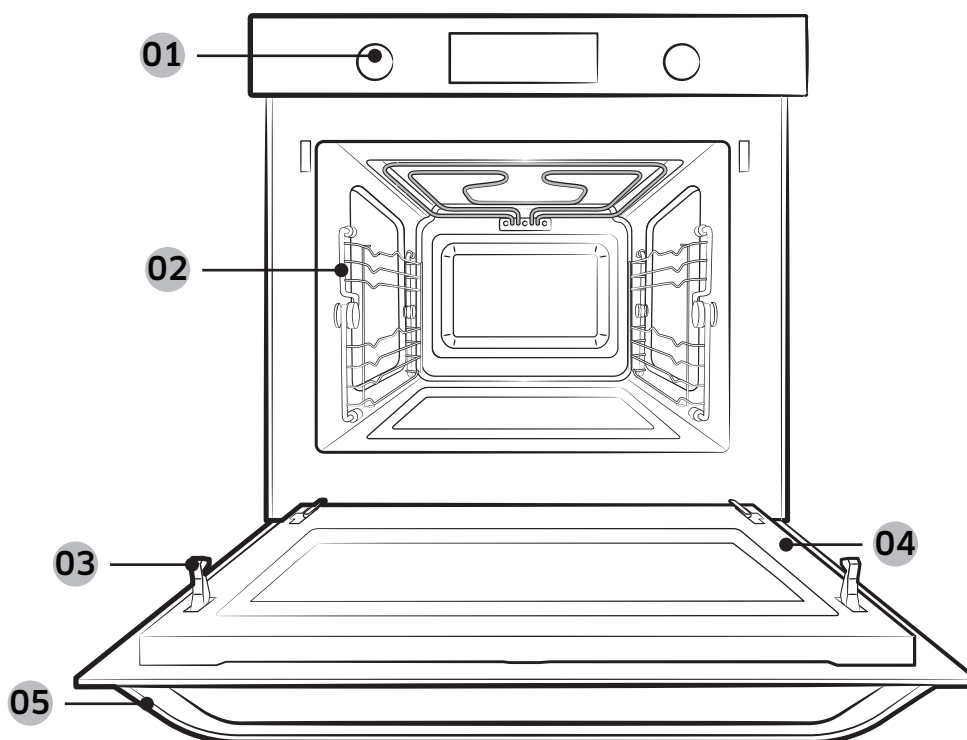
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Kaufvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

# 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

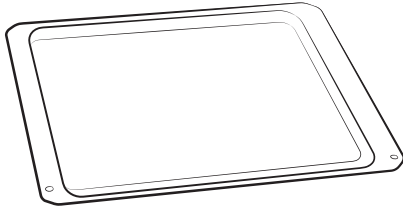
**04** Gerätetür

**05** Griff der Gerätetür

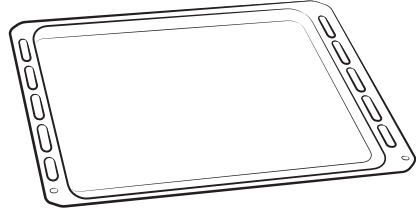
# Aufstellen des Geräts

## Zubehör

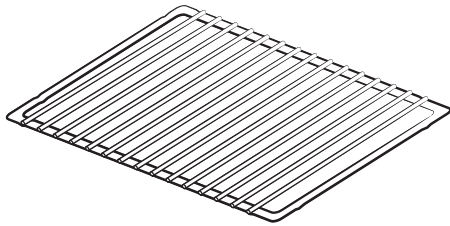
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.



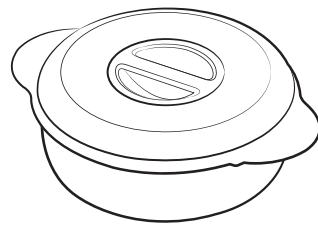
Keramikeinsatz  
(Für den Mikrowellenmodus geeignet.)



Backbleche  
(Nicht für den Mikrowellenbetrieb  
geeignet.)



Grillrost  
(Für das Schnellgarprogramm und den  
Grillmodus geeignet.)



Dampfgarer  
(Der Dampfgarer aus Kunststoff wird  
für die Dampfgarfunktion benötigt.)

### HINWEIS

Informationen zu dem für Ihre Speisen am besten geeigneten Zubehör erhalten Sie im Abschnitt **Verwendung** on page 44.

## Dampfgarer

Beim Dampfgarer handelt es sich um ein Set mit Dämpfschüssel, Dämpfeinsatz und Deckel, das speziell für den Einsatz mit der Dampfgarfunktion vorgesehen ist. Der Dampfgarer eignet sich für die Zubereitung von Lebensmitteln wie Reis, Nudeln und Gemüse, da die Nährstoffe beim Dampfgaren erhalten bleiben.

- Die Teile des Dampfgarsets können Temperaturen zwischen -10 °C und 130 °C widerstehen.
- Legen Sie tiefgefrorene Lebensmittel ohne Deckel in die Dämpfschüssel. Die Flüssigkeit verbleibt am Boden der Schüssel und hat keine Auswirkungen auf die Lebensmittel.
- Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt **Hinweise und Empfehlungen zum Dampfgaren on page 59**.

### **VORSICHT**

- Der Dampfgarer ist nur für dieses Modell geeignet. Verwenden Sie ihn nicht in Verbindung mit anderen Modellen oder Produkten. Andernfalls können Brände oder Sachschäden auftreten.
- Verwenden Sie ihn nicht in anderen Garmodi, sondern ausschließlich im Mikrowellenbetrieb.
- Verwenden Sie den Dampfgarer nicht für die Zubereitung von Lebensmitteln mit hohem Zucker- oder Fettgehalt.
- Verwenden Sie zum Entnehmen des Dampfgarers aus dem Gerät stets Ofenhandschuhe, da er während des Garvorgangs sehr heiß wird.
- Gehen Sie beim Öffnen des Deckels sehr vorsichtig vor, da heißer Dampf aus dem Dampfgarer entweicht.
- Setzen Sie den Dampfgarer vor dem Garen ordnungsgemäß mit Deckel zusammen.

# Aufstellen des Geräts

## Einbauanleitung

### Allgemeine technische Informationen

Stromversorgung	230 V~, 50 Hz	
Abmessungen (B x H x T)	Einbauschränk	595 x 454,2 x 570 mm
	Einbaugerät	555 x 445 x 548,8 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.

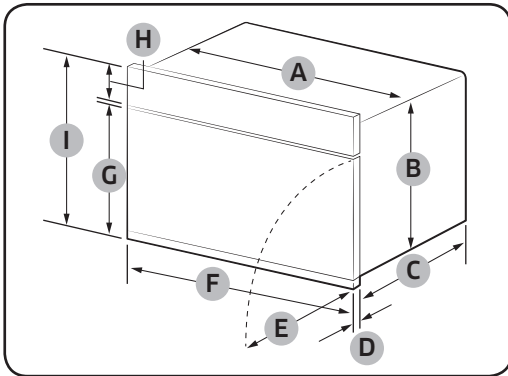
Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

# Aufstellen des Geräts

## Einbau in einen Küchenschrank

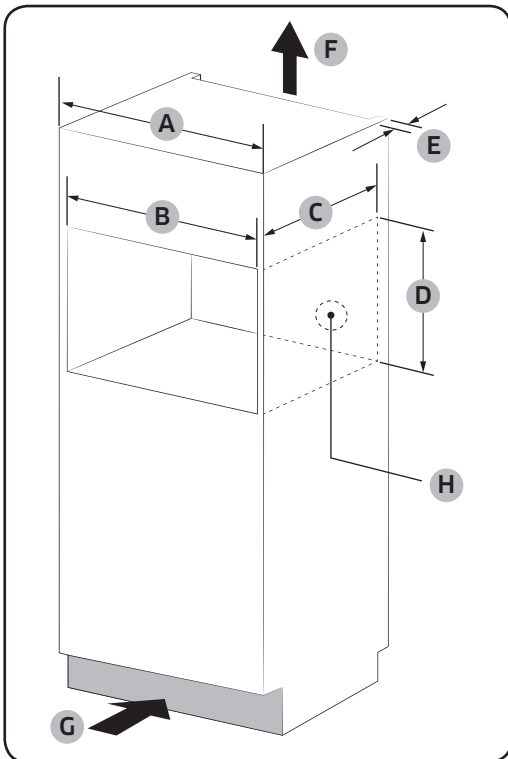
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

### Erforderliche Abmessungen für den Einbau



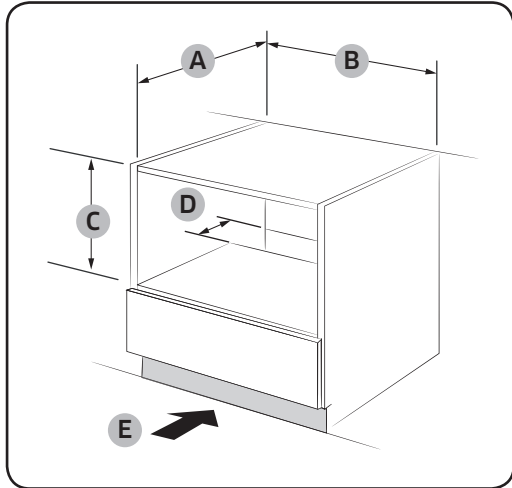
Gerät (mm)

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



Einbauschränk (mm)

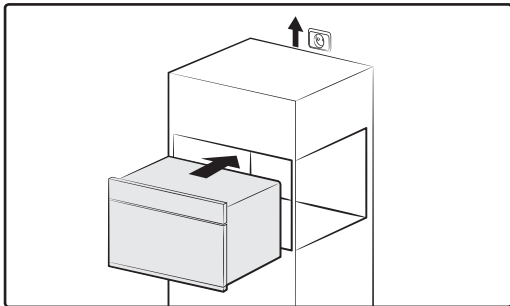
<b>A</b>	600
<b>B</b>	min. 564 - 568
<b>C</b>	min. 550
<b>D</b>	min. 445 / max. 450
<b>E</b>	min. 50
<b>F</b>	200 cm <sup>2</sup>
<b>G</b>	200 cm <sup>2</sup>
<b>H</b>	Aussparung für Stromanschluss (30 Ø-Aussparung)



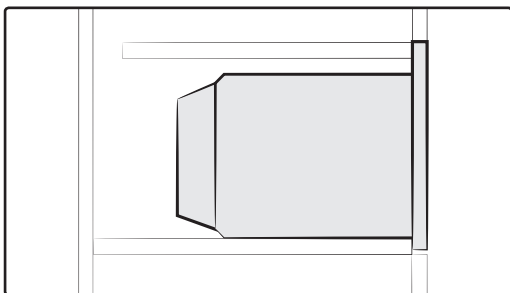
Unterbauschrank (mm)

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

### Einbauen des Geräts

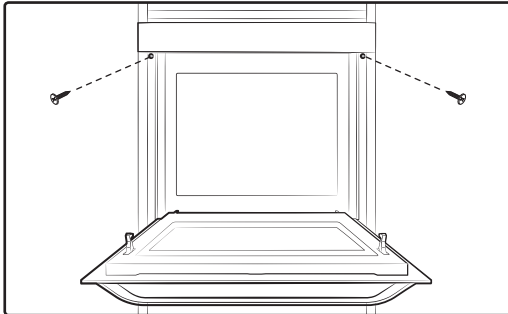


1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.

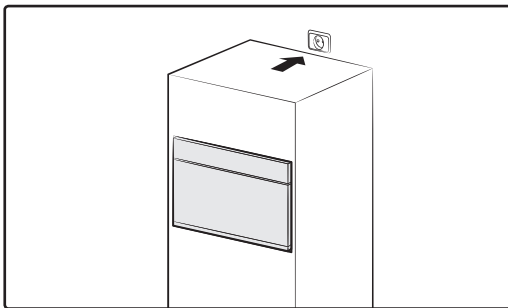


2. Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.

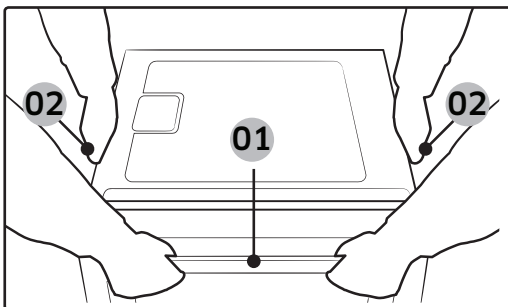
# Aufstellen des Geräts



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.



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

- 01** Griff der Gerätetür
- 02** Seitlicher Griff

# 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.

# Pflege

---

## 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**

---

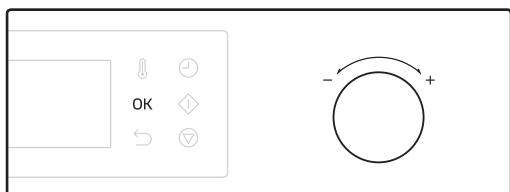
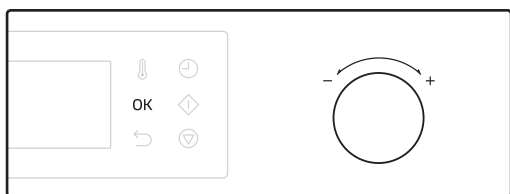
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Staub und Feuchtigkeit, die sich im Innern des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

# Vor der ersten Verwendung

Es gibt eine Reihe von Komponenten, die Sie kennen sollten, ehe Sie sich den Rezepten zuwenden. Vor oder während eines Vorgangs können Sie die Uhr oder den Küchentimer in jeder Betriebsart entsprechend Ihren Wünschen einstellen.


## Uhr

Es ist wichtig, die richtige Uhrzeit einzustellen, damit die Automatik-Vorgänge ordnungsgemäß ablaufen können.



1. Schalten Sie das Gerät ein, und warten Sie einige Sekunden, bis es in den Standby-Modus wechselt. Das Anzeigeelement für die Stunden blinkt.
2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Stunde ein, und drücken Sie auf **OK**. Das Anzeigeelement für die Minuten blinkt.
3. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Minuten ein, und drücken Sie auf **OK**.

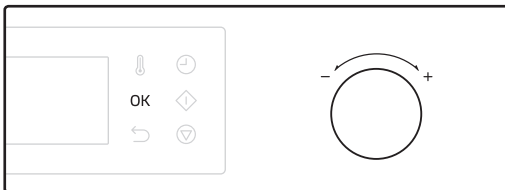
### HINWEIS

- Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, halten Sie die Taste  3 Sekunden lang, und führen Sie die oben beschriebenen Schritte durch.
- Während des Garvorgangs kann die Zeit der Uhr nicht verändert werden.

# Vor der ersten Verwendung

## Timer

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



1. Drücken Sie die Taste .

2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Zeit ein, und drücken Sie auf **OK**.

### HINWEIS

- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erklingt ein Signalton und auf dem Display blinkt die Anzeige „00:00“.
- Sie können die Timereinstellung jederzeit ändern.
- Wenn das Gerät im Doppelgarraumbetrieb verwendet wird, können Sie für den oberen und unteren Garraum je einen eigenen Timer stellen.

## Ton ein/aus

Sie können die Tasten-, Signal- und Alarmtöne je nach Wunsch aktivieren oder deaktivieren. Diese Einstellung steht nur im Standby-Modus zur Verfügung (wenn die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird).



Zum Ausschalten der Töne halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Der Hinweis „OFF (AUS)“ erscheint im Display.




Halten Sie zum Einschalten der Töne die Taste  erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Der Hinweis „On (Ein)“ erscheint im Display.

## Energiesparen

Bei Aktivierung des Energiesparmodus wird der Stromverbrauch gesenkt, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.



Um den Stromverbrauch zu reduzieren, halten Sie die Taste  3 Sekunde lang gedrückt. Das Display wird ausgeschaltet. Diese Einstellung steht nur im Standby-Modus zur Verfügung (wenn die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird).

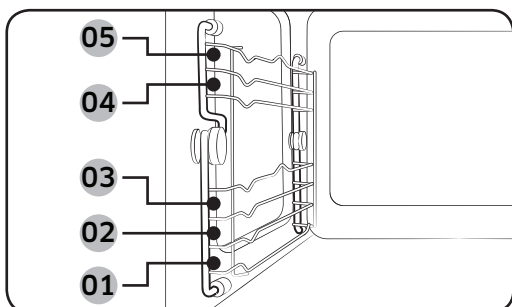
Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie die Gerätetür oder drücken Sie eine beliebige Taste.

### HINWEIS

- Wenn Sie das Gerät nach 10 Minuten ohne Benutzeraktivität einstellen, wird der jeweils laufende Vorgang beendet und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Das Gerät wechselt in den Standby-Modus, wenn es während des Garvorgangs mehr als 25 Minuten lang angehalten wird.

# Vor der ersten Verwendung

## Seitliche Schienen

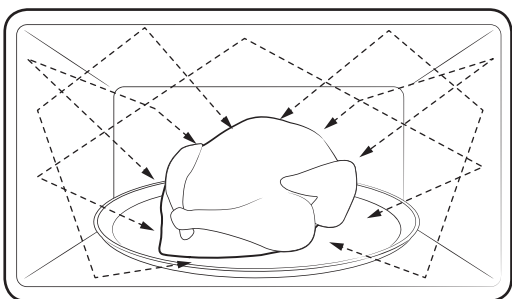


- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.

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.	
Fastfood-Verpackungen	Styroporbecher und -behälter	○	Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
	Papiertüten oder Papier	×	Können Feuer fangen.
	Recyclingpapier oder Metallverzierungen	×	Können zu Lichtbogenbildung führen.

Vor der ersten Verwendung

# Vor der ersten Verwendung

Material		Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Glasgeschirr	Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	○	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.
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

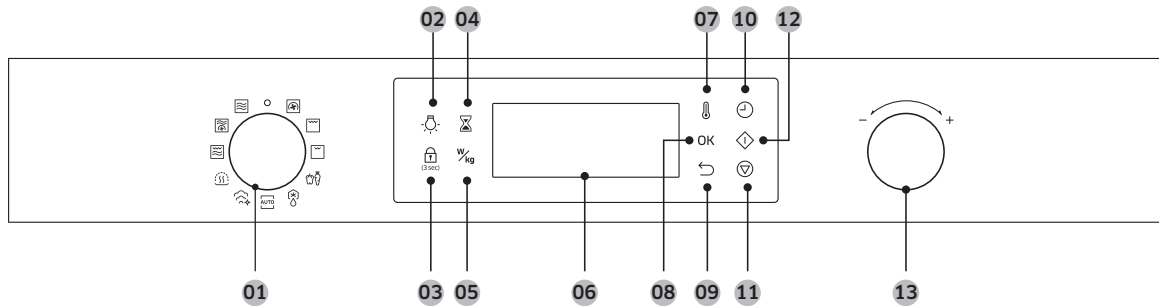
△ : Mit Vorsicht

✗ : Nicht mikrowellengeeignet

# Bedienung

## Bedienfeld







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








<b>01</b> Moduswähler	Mit dem Moduswähler können Sie die gewünschten Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
<b>02</b> Garraumbeleuchtung	Durch Drücken dieser Taste wird die Beleuchtung im Garraum ein- bzw. ausgeschaltet.
<b>03</b> Kindersicherung	Halten Sie diese Sensortaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren/deaktivieren. Die Kindersicherung ist nur in Standby-Modus verfügbar.
<b>04</b> Timer	Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.
<b>05</b> Leistungsstufe/Gewicht	Hiermit stellen Sie die Leistungsstufe und das Gewicht ein.
<b>06</b> Display	Hier werden die jeweils ausgewählten Funktionen und Einstellungen angezeigt.
<b>07</b> Temperatur	Hiermit stellen Sie die Gartemperatur ein.
<b>08</b> OK	Hiermit bestätigen Sie zuvor programmierte Einstellungen.
<b>09</b> Zurück	Hiermit stellen Sie die Standardeinstellung wieder her.
<b>10</b> Garzeit	Hiermit stellen Sie die Garzeit ein.
<b>11</b> Stopp	Hiermit halten Sie den Betrieb an. Mit dieser Taste können Sie außerdem den aktuell eingestellten Modus stornieren.
<b>12</b> Start	Hiermit starten Sie den Betrieb.
<b>13</b> Funktionswähler	Durch Drehen am Funktionswähler ändern Sie die Einstellungen für die aktuelle Auswahl. Wenn Sie in „+“-Richtung drehen, wird der Einstellwert erhöht, und durch Drehen in „-“-Richtung verringert.

# Bedienung

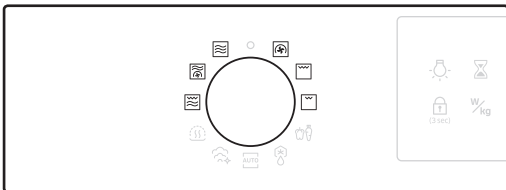
## Funktionsübersicht

Funktion		Temperaturbereich	Standardtemperatur
Manueller Betrieb	 Heißluft	40-230 °C	180 °C
		Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Tiefkühlkost und beim Backen.	
	 Großer Grill	150-230 °C	220 °C
		Verwenden Sie diese Funktion zum Grillen von Lebensmitteln (z. B. Fleisch).	
	 Kleiner Grill	150-200 °C	180 °C
		Die Wärme wird durch den Kleinflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich für Speisen, bei deren Zubereitung weniger Hitze erforderlich ist (z. B. Fisch und gefüllte Baguettes).	
	 Mikrowelle	100-800 W	800 W
	Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.		
 Heißluft-Kombi	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W	
	Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt und durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.		
 Grill-Kombi	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W	
	Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.		

Funktion		Temperaturbereich	Standardtemperatur
Automatikbetrieb		Gemüse	Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 10 Garprogramme.
		Auto	Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 10 Garprogramme.
		Auftauen	Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme.
Sonderfunktionen		Warmhalten	60-100 °C 70 °C Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
		Dampfreinigung	- - Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.

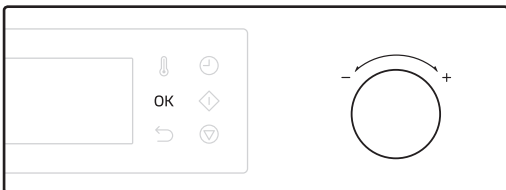
## Manueller Modus

### Schritt 1: Modus wählen



Wählen Sie durch Drehen am Moduswähler einen der manuelle Modi, wie z. B. **Heißluft**. Das Standardtemperatur (oder Standardleistung) blinkt.

### Schritt 2: Temperatur bzw. Leistungsstufe einstellen



Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Standardtemperatur (bzw. die Standardleistungsstufe) ein. Drücken Sie anschließend **OK**, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren.

### HINWEIS

Wenn Sie die Leistungsstufe bzw. die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden eingeben, wechselt das Gerät automatisch zum nächsten Schritt. (Garzeit oder Standby-Modus)

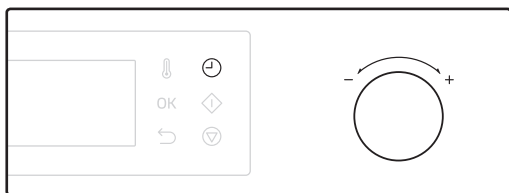
# Bedienung

## Schritt 3: Garzeit einstellen




Drücken Sie die Taste für die **Garzeit**, um mit dem Einstellen der Garzeit fortzufahren. (Nur Heißluft- und Grillmodus)

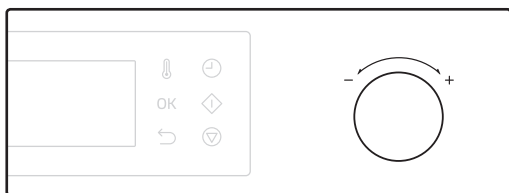
Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Garzeit ein.



Optional können Sie als Endzeit für Ihren Garvorgang einen bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft einstellen.

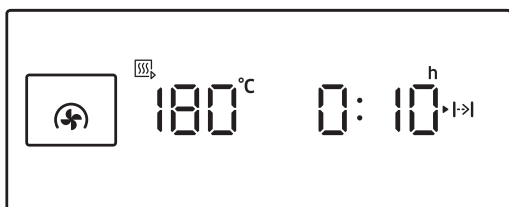
Drücken Sie nach dem Einstellen der Garzeit die Taste .

Stellen Sie dann durch Drehen am Funktionswähler eine Endzeit ein. Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt **Programmende** on page 33.



Drücken Sie anschließend die Taste .

## Schritt 4: Vorheizen (nur Heißluft- und Grillmodus)



Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur.

Anschließend erklingt ein Signalton und die Anzeige  wird gelöscht.

### HINWEIS

Wenn Sie während des Garvorgangs die Temperatur oder die Garzeit ändern möchten, drücken Sie einfach die Taste zum Einstellen der Temperatur bzw. der Garzeit und passen Sie dann die aktuelle Einstellung durch Drehen am Funktionswähler an.



## 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 „End time (Endzeit)“ 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

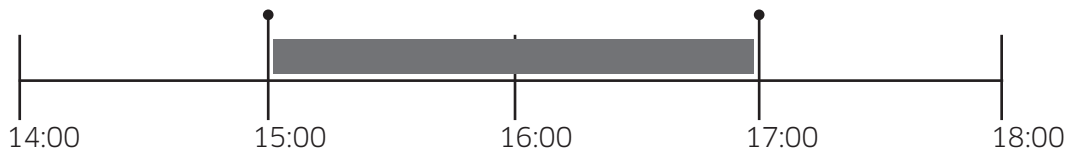
Das Gerät startet um 17:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 18:00 Uhr beendet ist.



### 2. Fall:

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

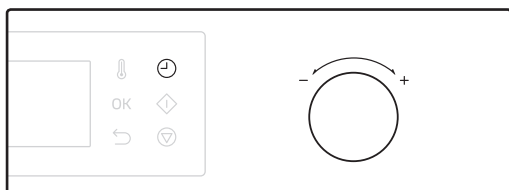
Das Gerät startet um 15:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 17:00 Uhr beendet ist.




### VORSICHT

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

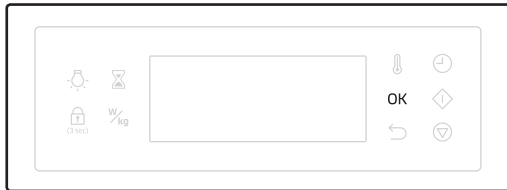
### Ändern der Garzeit im Betrieb



1. Drücken Sie die Taste . Das Anzeigeelement für die Zeit blinkt.
2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Garzeit ein.




# Bedienung

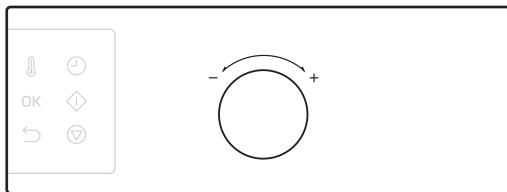


3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

## Ändern der Temperatur oder der Leistungsstufe im Betrieb



1. Drücken Sie die Taste  (bzw.  $W_{kg}$ ). Das Anzeigeelement für die Temperatur (oder Leistung) blinkt.




2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Temperatur (bzw. die Leistungsstufe) ein.




3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

## Unterbrechen des Betriebs



Drücken Sie die Taste  einmal, um den Vorgang vorübergehend anzuhalten, bzw. zweimal, um den aktuellen Vorgang vollständig abzubrechen.



Alternativ können Sie den Moduswähler auch einfach auf die Position „“ stellen.



## Heißluft

Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Kekse, Scones, Brötchen, Kuchen sowie Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

Schritt 1  
Heißluft

>

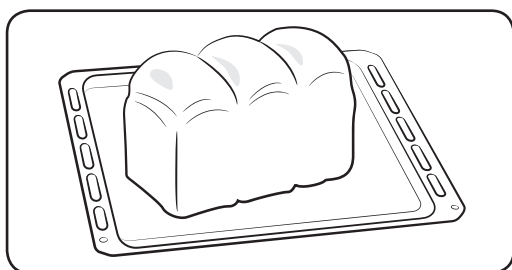
Schritt 2  
Temperatur

>

Schritt 3  
Garzeit

>

Schritt 4  
Vorheizen



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätekür.
2. Führen Sie die Schritte 1-4 im Abschnitt **Manueller Modus on page 31** durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

## Heißluft-Kombi

Bei diesem Kombinationsmodus wird die Mikrowellen-Energie mit heißer Luft kombiniert. Das ermöglicht kürzere Garzeiten und sorgt für eine braune, knusprige Oberfläche der Lebensmittel. Verwenden Sie diesen Modus für Fleisch und Geflügel, Gratins sowie für Gerichte in Kasserollen und Auflaufformen, für Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

Schritt 1  
Heißluft-Kombi

>

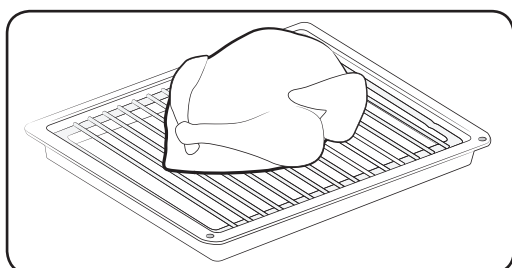
Schritt 2  
Temperatur und  
Leistungsstufe

>

Schritt 3  
Garzeit

>

Schritt 4  
Vorheizen



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf den Rost. Schließen Sie dann die Gerätekür.
2. Führen Sie die Schritte 1-4 im Abschnitt **Manueller Modus on page 31** durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

### VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr aus Glas, Töpferware oder Porzellan ohne Metallverzierungen.



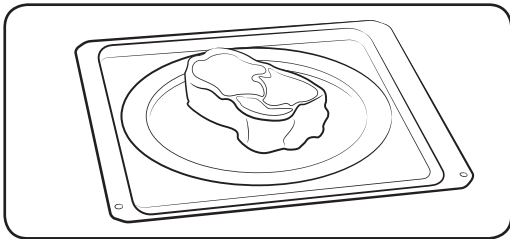
# Bedienung

## Mikrowelle

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Schritt 1 > Schritt 2 > Schritt 3 > Schritt 4  
**Mikrowelle** > **Leistungsstufe** > **Garzeit** > -



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt **Manueller Modus on page 31** durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

### Einfacher Start

Um Lebensmittel einfach für eine kurze Zeit bei maximaler Leistung (800 W) zu erhitzen, wählen Sie den **Mikrowellenmodus** aus und drücken Sie dann die Taste .

### Leistungsstufe

Einschubhöhe	Prozentsatz (%)	Geräteleistung (W)	Beschreibung
HOCH	100	800	Hiermit können Sie Flüssigkeit erhitzen.
HOCH REDUZIERT	83	700	Hiermit können Sie erhitzen und garen.
MITTELHOCH	67	600	
MITTEL	50	450	Hiermit können Sie Fleisch und Gemüse garen und aufwärmen.
MITTEL REDUZIERT	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Hiermit können Sie Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.
NIEDRIG	11	100	Hiermit können Sie Gemüse auftauen.



### Großer Grill

Die Wärme wird durch die Heizelemente erzeugt. Stellen Sie sicher, dass sie sich in horizontaler Position befinden.

Schritt 1  
Grill

>

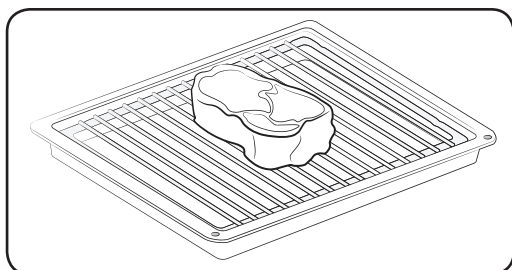
Schritt 2  
Temperatur

>

Schritt 3  
Garzeit

>

Schritt 4  
-



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1 und 3 im Abschnitt **Manueller Modus on page 31** durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

### Kleiner Grill

Die Wärme wird durch die Heizelemente erzeugt. Stellen Sie sicher, dass sie sich in horizontaler Position befinden.

Schritt 1  
Grill

>

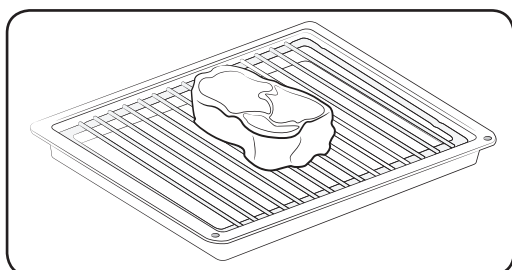
Schritt 2  
Temperatur

>

Schritt 3  
Garzeit

>

Schritt 4  
-



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1 und 3 im Abschnitt **Manueller Modus on page 31** durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.



# Bedienung

## Grill-Kombi

Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr aus z. B. Glas oder Keramik.

Schritt 1  
Grill-Kombi

>

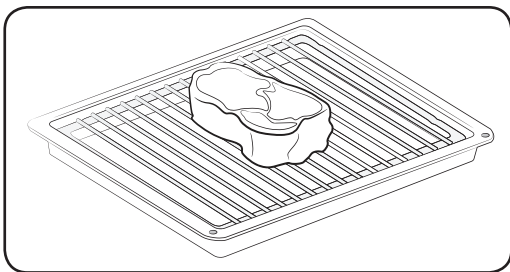
Schritt 2  
Leistungstufe

>

Schritt 3  
Garzeit

>

Schritt 4  
-



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt **Manueller Modus on page 31** durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

## Automatikbetrieb

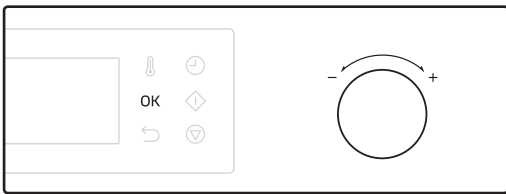
Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 3 Automatikprogramme. **Gemüse, Auto** und **Auftauen**. Wählen Sie ein Programm, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.

### Schritt 1: Modus wählen



Wählen Sie mit dem Moduswähler einen Automatikmodus aus. (**Gemüse, Auto** und **Auftauen**)  
Die Standardprogrammnummer blinkt.

### Schritt 2: Wählen des Programms



Wählen Sie mit Hilfe des Funktionswählers das gewünschte Programm aus, und drücken Sie auf **OK**. Das Standardgewicht für das Programm blinkt.

### Schritt 3: Gewicht einstellen



Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler das Gewicht ein. Drücken Sie anschließend die Taste **OK**.

#### **⚠ VORSICHT**

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

#### **📖 HINWEIS**

Die Garzeit wird anhand der Programmierung für den Automatikbetrieb bestimmt und kann nicht geändert werden.

# Bedienung

## Gemüse

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 10 Garprogramme.

Für eine Portionsgröße von 250 g 30-45 ml kaltes Wasser hinzugeben, sofern in der Tabelle keine andere Wassermenge empfohlen wird. Abgedeckt bei der zum Garen angegebenen Mindestzeit zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzufügen. Abdecken und 3 Minuten lang ruhen lassen.

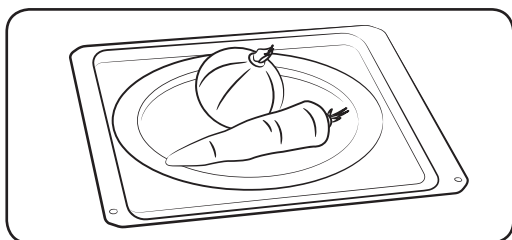
Schritt 1  
Gemüse

>

Schritt 2  
1 bis 10

>

Schritt 3  
Gewicht



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt **Automatikbetrieb on page 39** durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

### HINWEIS

Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

## Automatikprogramme

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 10 Garprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.

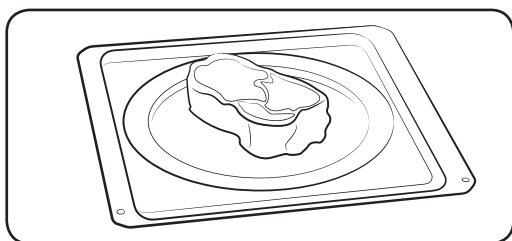
Schritt 1  
Auto

>

Schritt 2  
1 bis 10

>

Schritt 3  
Gewicht

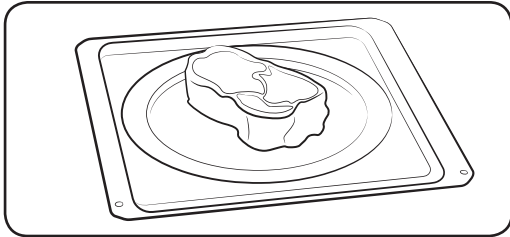


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt **Automatikbetrieb on page 39** durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.



## Auftauen

Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme. Die Dauer und die Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch angepasst.

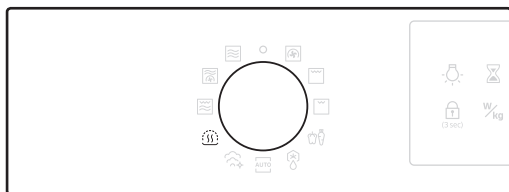
Schritt 1 Auftauen	>	Schritt 2 1 bis 5	>	Schritt 3 Gewicht
				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.</li> <li>2. Führen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt <b>Automatikbetrieb on page 39</b> durch.</li> <li>3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.</li> </ol>

## Sonderfunktionen

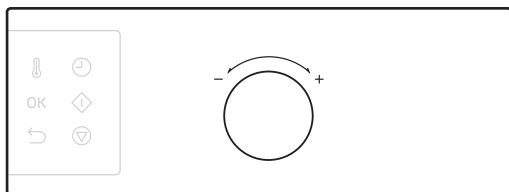
### Warmhalten

Bei dieser Funktion arbeitet nur das Heißluftelement. Es wird an- und ausgeschaltet, um die Lebensmittel warm zu halten.

Nach Abschluss des Garvorgangs:



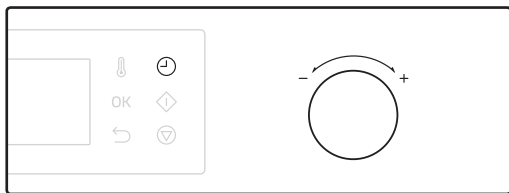
1. Stellen Sie den Moduswähler auf die Position für **Warmhalten**.



2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Temperatur ein.



# Bedienung



3. Drücken Sie zum Einstellen der Garzeit zunächst die Taste ⊖ und wählen Sie dann durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Zeit aus.
4. Drücken Sie die Taste ◊. Das Gerät beginnt sofort aufzuwärmen.

## ⚠ VORSICHT

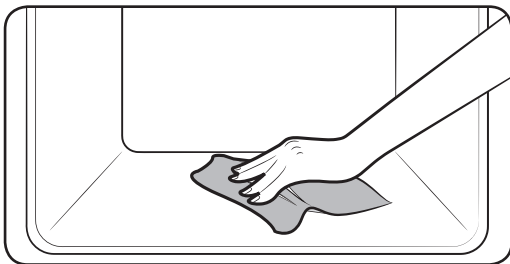
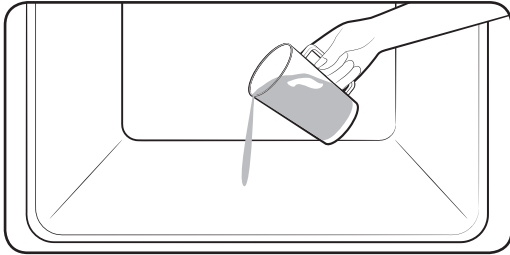
- Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.
- Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel zu erwärmen. Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
- Lassen Sie diese Funktion nicht länger als 1 Stunde laufen. Andernfalls könnte die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt werden.
- Um die Lebensmittel knusprig zu halten, decken Sie sie beim Warmhalten nicht ab.


## Hinweise und Empfehlungen zum Warmhalten

Gericht	Temperatur (°C)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Gerichte	80	30	Warmhalten von Fleisch, Geflügel, Aufläufen, Pizza, Kartoffeln und Tellergerichten.
Getränke	80	30	Warmhalten von Wasser, Milch und Kaffee.
Brot/Kuchen	60	30	Warmhalten von Brot, Toast, Brötchen, Muffins und Kuchen
Geschirr/Steingut	70	30	Zum Vorwärmen von Tellern und Steingut. Ordnen Sie die Teller auf dem Drehteller an. Überladen Sie den Drehteller nicht. (Maximale Belastung: 7 kg)

## Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.



1. Gießen Sie ca. 100 ml Wasser auf den Boden des Garraums und schließen Sie die Gerätetür.
2. Stellen Sie den Moduswähler auf die Position für die **Dampfreinigung**.
3. Drücken Sie die Taste . Das Gerät startet den Reinigungsvorgang.
4. 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**

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie **KEIN** destilliertes Wasser.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts **KEINE** Hochdruckwasser- oder -dampfstrahlreiniger.
- 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.

# Verwendung

## Automatikprogramme

### Hinweise und Empfehlungen für die Zubereitung von Gemüse

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
U1 Brokkoli-Röschen	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
	Den Brokkoli in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
U2 Blumenkohlröschen	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
	Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 0,2-0,3 kg 30 ml (2 EL) Wasser und für 0,3-0,4 kg 45-60 ml (3 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
U3 Möhrenscheiben	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 0,2-0,3 kg 30 ml (2 EL) Wasser und für 0,4-0,5 kg 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
U4 Backkartoffeln	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramikeinsatz	1
	Die Kartoffeln waschen und putzen. Mit Olivenöl bestreichen und die Schale mit einem Messer einstechen. Auf den Keramikeinsatz legen. Nach dem Garvorgang 3-5 Minuten ruhen lassen.		
U5 Geschälte Kartoffeln	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramikeinsatz	1
	Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 15-30 ml Wasser (1-2 EL) hinzugeben. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.		

Gericht		Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
U6	Zucchini	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
		Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Abgedeckt garen. Die Scheiben bissfest garen.		
U7	Auberginenscheiben	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
		Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 15 ml (1 EL) Zitronensaft beträufeln. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
U8	Zwiebelscheiben	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
		Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
U9	Mischgemüse	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
		Das frische Gemüse putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 0,2-0,3 kg 15 ml (1 EL) Wasser und für 0,4-0,5 kg 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
U10	Weißer Reis	0,2-0,3	Keramikeinsatz	1
		In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. (Beachten Sie, dass sich das Volumen von Reis während des Garvorgangs verdoppelt.) Abgedeckt garen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren. Salz, Kräuter und Butter hinzugeben. Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.		

Verwendung

# Verwendung

## Hinweise und Empfehlungen zu den Automatikprogramme

Gericht		Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A1	Tellergericht	0,3-0,35 0,4-0,45	Keramikeinsatz	1
		Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowelleneigneter 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.		
A2	Tiefkühlpizza	0,3-0,35 0,4-0,45	Keramikeinsatz mit Grillrost	2
		Die Tiefkühlpizza in das Gerät schieben.		
A3	Tiefgefrorene Lasagne	0,4-0,45 0,6-0,65	Keramikeinsatz mit Grillrost	2
		Die tiefgefrorene Lasagne in eine geeignete ofenfeste Glas- oder Keramikschüssel geben. Nach dem Erhitzen für 2-3 Minuten ruhen lassen.		
A4	Ganzes Hähnchen	1,1-1,15 1,2-1,25	Keramikeinsatz mit Grillrost	2
		Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten mittig auf den Grillrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste „Start“, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 5 Minuten lang ruhen lassen.		
A5	Hähnchenteile	0,6-0,7 0,9-1,0	Keramikeinsatz mit Grillrost	4
		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.		
A6	Lammbraten	0,8-0,9 1,1-1,2	Keramikeinsatz mit Grillrost	3
		Das marinierte Lammfleisch auf den Grillrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden und anschließend des Garvorgang fortsetzen.		

Gericht		Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A7	Tiefgefrorene Backofen-Pommes	0,3-0,4 0,45-0,5	Backblech	3
		Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen.		
A8	Halbierte Ofenkartoffeln	0,4-0,5 0,6-0,7	Keramikeinsatz mit Grillrost	4
		Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den Grillrost legen. Nach dem Garen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
A9	Gedeckter Apfelkuchen	1,2-1,4	Backblech	2
		Den gedeckten Apfelkuchen in eine runde Metallform geben. Auf das Backblech geben. Bei den Gewichtsbereichen ist der Belag (Apfel usw.) bereits eingerechnet.		
A10	Holländischer Kastenkuchen	0,7-0,8	Backblech	3
		Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Längs zur Gerätetür auf das Backblech stellen.		

# Verwendung

## Hinweise und Empfehlungen zu den Auftauprogrammen

Gericht		Portionsgröße (g)	Zubehör	Einschubhöhe
d1	Fleisch	0,2-1,5	Keramikeinsatz	1
		Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.		
d2	Geflügel	0,2-1,5	Keramikeinsatz	1
		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.		
d3	Fisch	0,2-1,5	Keramikeinsatz	1
		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.		
d4	Brot/Kuchen	0,1-0,8	Keramikeinsatz	1
		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.		
d5	Obst	0,1-0,6	Keramikeinsatz	1
		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.			

# Verwendung

## 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 (800 W) hochen.

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.			

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
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.		

### 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	800	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		18-20		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250	800	20-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		22-24		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	800	17-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Körnermischung (Reis + Getreide)	250	800	18-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	800	10-11	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.

# Verwendung

## 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)	800	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	800	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	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	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	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 (Sekunden)	Ruhezeit (in Min.)
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	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	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	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
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.				

# Verwendung

## Auftauen

Geben Sie tiefgekühlte Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten 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).

Gericht		Portionsgröße (g)	Auftauzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Fleisch	Hackfleisch	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Schweinesteaks	250	7-8	
Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Die schmalere Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.				
Geflügel	Hähnchenteile	500 (2 Stk.)	12-14	15-60
	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.			
Fisch	Fischfilets	200	6-7	10-25
	Ganzer Fisch	400	11-13	
	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.			
Obst	Beeren	300	6-7	5-10
	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.			
Brot	Brötchen (je ca. 50g)	2 Stk.	1-1½	5-20
		4 Stk.	2½-3	
	Toast/Sandwich	250	4-4½	
		500	7-9	
	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.			

## Hinweise und Empfehlungen zum Grillbetrieb

Die Heizelemente für den Grill befinden sich unter der Decke des Garraums. Diese Heizelemente arbeiten nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller.

Stellen Sie die Lebensmittel beim Grillen auf den hohen Rost (soweit nicht ausdrücklich anders gefordert). Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang im Grillmodus vor und grillen Sie die Lebensmittel auf dem hohen Rost (soweit nicht ausdrücklich anders gefordert). Ziehen Sie nach dem Grillen stets Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel zu entnehmen.

### Geschirr

**Grill:** Verwenden Sie flammfeste Behälter, die auch Metallteile enthalten können. Verwenden Sie keinerlei Geschirr aus Kunststoff.

**Mikrowelle + Grill:** Verwenden Sie kein Geschirr aus Metall oder Kunststoff.

### Lebensmitteltyp

Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

### Grillen

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

# Verwendung

## Mikrowelle + Grill

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (1. Seite) - Dauer (Min.)	Garzeit (2. Seite) - Dauer (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

## Hinweise und Empfehlungen zum Heißluftbetrieb

### Heißluft

Im Heißluftbetrieb arbeiten das Heizelement und der Lüfter in der Seitenwand zusammen, um die Wärme im Garraum zu verteilen. Verwenden Sie diesen Modus für Kekse, Scones, Brötchen, Kuchen sowie Obstkuchen, Brandteig und Soufflés. Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

### Mikrowelle + Heißluft

Bei diesem Kombinationsmodus wird die Mikrowellen-Energie mit heißer Luft kombiniert. Das ermöglicht kürzere Garzeiten und sorgt für eine braune, knusprige Oberfläche der Lebensmittel. Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 kombinierte Modi. Verwenden Sie diesen Modus für Fleisch und Geflügel, Gratins sowie für Gerichte in Kasserollen und Auflaufformen, für Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr aus Glas, Töpferware oder Porzellan ohne Metallverzierungen.

### Heißluft

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (min)
Haselnusskuchen, Kastenform	160-170	Keramikeinsatz mit Grillrost	2	60-70
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	150-160	Keramikeinsatz mit Grillrost	2	50-60
Biskuit	150-160	Keramikeinsatz mit Grillrost	2	25-35
Obstkuchenboden	150-170	Keramikeinsatz mit Grillrost	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

# Verwendung

## Mikrowelle + Heißluft

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (1. Seite) - Dauer (Min.)	Garzeit (2. Seite) - Dauer (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	-

## Hinweise und Empfehlungen zum Dampfgaren

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistungsstufe (W)	Garzeit (in Min.)	Zubehör
Artischocken	300 (1-2 Stk.)	800	5-6	Dämpfeschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	Die Artischocken waschen und putzen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfeschüssel einsetzen. Die Artischocken auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Frisches Gemüse	300	800	4-5	Dämpfeschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfeschüssel einsetzen. Das Gemüse auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 2 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorenes Gemüse	300	600	8-9	Dämpfeschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	Das tiefgefrorene Gemüse in die Dämpfeschüssel geben. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfeschüssel einsetzen. 1 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garen gut umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Reis	250	800	15-18	Dämpfeschüssel + Deckel
	Den Reis in die Dämpfeschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten und braunen Reis 10 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.			
Backkartoffeln	500	800	7-8	Dämpfeschüssel + Deckel
	Die Kartoffeln wiegen, waschen und in die Dämpfeschüssel geben. 3 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Eintopf (gekühlt)	400	600	5½-6½	Dämpfeschüssel + Deckel
	Den Eintopf in die Dämpfeschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			

# Verwendung

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistungsstufe (W)	Garzeit (in Min.)	Zubehör
Suppe (gekühlt)	400	800	3-4	Dämpfschüssel + Deckel
	In die Dämpfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorene Suppe	400	800	8-10	Dämpfschüssel + Deckel
	Die tiefgefrorene Suppe in die Dämpfschüssel füllen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung	150	600	1½-2½	Dämpfschüssel + Deckel
	Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in die Dämpfschüssel legen. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Obstkompott	250	800	3-4	Dämpfschüssel + Deckel
	Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. In die Dämpfschüssel geben. 1-2 EL Wasser und 1-2 EL Zucker hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

---

## Praktische Tipps

---

### Butter zerlassen

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 800 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 800 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 800 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 800 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!

# Problembehebung

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
<b>Allgemein</b>		
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.
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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
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.

# Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
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.

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.
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.

# Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
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 „+30sec“ 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 „+30sec“ gestartet wird, wenn es zuvor nicht in Betrieb war.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
<b>Drehteller</b>		
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.
<b>Grill</b>		
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.

# Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
<b>Gerät</b>		
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.
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.	
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)	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und schalten Sie es dann wieder ein.
C-F2		Drücken Sie auf <b>Stopp</b> (⏏), und versuchen Sie es erneut.
C-d0	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.

# 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	3000 W
	Mikrowelle	1650 W
	Grill	2500 W
	Heißluft	2500 W
Ausgangsleistung		100 W / 800 W (IEC - 705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Kühlungsverfahren		Motorbetriebener Kühlungsventilator
Maße (B x H x T)	Hauptgerät	595 x 454,2 x 570 mm
	Einbau	555 x 445 x 548,8 mm
Fassungsvermögen		50 Liter
Gewicht	Netto	38,4 kg
	Verpackungsgewicht	45,6 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)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>

DE68-04356A-00