

# Mikrowellengerät

---

Benutzerhandbuch

NQ5B4553F\*\*

---

**SAMSUNG**



# Inhalt

---

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>3</b>
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	7
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	8
Eingeschränkte Garantie	9
Produktklassifizierung	9
Korrekte Entsorgung von Altgeräten	9
<b>Aufstellen des Geräts</b>	<b>10</b>
Lieferumfang	10
Einbauanleitung	11
<b>Wartung</b>	<b>14</b>
Reinigung	14
Austausch (Reparatur)	14
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	14
<b>Vor der ersten Verwendung</b>	<b>15</b>
Bedienfeld	15
Uhrzeit	15
Seitenstände	16
Informationen zur Mikrowellen-Energie	16
Mikrowellengeeignetes Geschirr	17
<b>Bedienung</b>	<b>18</b>
Funktionsübersicht	18
Manueller Betrieb	19
Automatikbetrieb	23
Hinweise und Empfehlungen zu den Garprogrammen	24

---

Sonderfunktionen	27
Weitere Funktionen	29
Smart Control	30
<b>Intelligentes Garen</b>	<b>31</b>
Manuelles Garen	31
Praktische Tipps	38
<b>Problembeseitigung</b>	<b>38</b>
Prüfstellen	38
Informationscodes	43
<b>Technische Daten</b>	<b>43</b>
<b>Anhang</b>	<b>44</b>
Open Source-Erklärung	44

## Sicherheitshinweise

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

**WARNING:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die der Schutz gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

**WARNING:** Flüssigkeiten und feste Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

**WARNING:** 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.

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.

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.

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

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

## Sicherheitshinweise

---

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

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

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

Das Gerät darf nur eingebaut verwendet werden. Das Gerät darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.

Verwenden Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Behälter aus Metall, um Lebensmittel und Getränke zu erhitzen.

Achten Sie beim Entnehmen von Behältern aus dem Gerät darauf, dass der Drehteller nicht verschoben wird. (Nur Modelle mit Drehteller)

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

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.

Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann 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.

Dieses Gerät sollte nach der Installation von der Stromversorgung getrennt werden dürfen. Die Trennung kann erreicht werden, indem der Stecker zugänglich ist oder indem ein Schalter in die feste Verkabelung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut wird.

Wenn das Gerät mit einem Netzkabel ohne Stecker ausgestattet ist, muss die Trennvorrichtung in die feste Verkabelung gemäß den Verdrahtungsvorschriften integriert werden.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Die angegebene Befestigungsmethode sollte nicht von Klebstoffen abhängen, da diese nicht als zuverlässiges Befestigungsmittel angesehen 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.

**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.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als normalerweise üblich werden. Daher sollten Kinder ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion hängt vom jeweiligen Modell ab.

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

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.

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.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

## Sicherheitshinweise

**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.

Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.

**VORSICHT:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

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

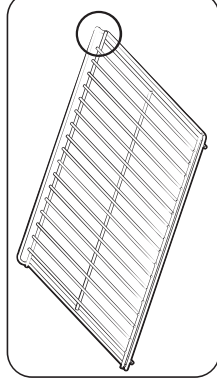
Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

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

Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann 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.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.



Bitte legen Sie die hochgeklappte Rahmenseite nach hinten um, um die Ruheposition beim Kochen großer Mengen zu unterstützen. (Hängt vom jeweiligen Modell ab)

## Allgemeine Sicherheitshinweise

Jegliche Modifikationen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Erhitzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern.

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

Stellen Sie das Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren 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 in regelmäßigen Abständen eventuelle Fremdkörper vom Netzstecker und von den Kontakten.

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

Lüften Sie im Fall eines Gasaustritts (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) unverzüglich den Raum. Berühren Sie nicht das Netzkabel.

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

Schalten Sie das Gerät im Betrieb niemals aus, indem Sie den Netzstecker herausziehen.

Führen Sie weder ihre Finger noch irgendwelche Fremdkörper in das Gerät ein. Wenn

Fremdkörper in das Gerät gelangen, ziehen den Netzstecker heraus und wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

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

Stellen Sie das Gerät nicht auf zerbrechlichen Objekten oder Flächen auf.

Kontrollieren Sie, dass die Netzspannung, die Frequenz und die 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.

Hängen Sie das Netzkabel nicht über metallische Gegenstände. Verlegen Sie das Netzkabel stets zwischen Gegenständen oder hinter dem Gerät entlang.

Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose.

Wenden Sie sich bei Beschädigungen am Netzstecker oder dem Netzkabel an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

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

Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf das Gerät.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Gehen Sie beim Erhitzen von alkoholhaltigen

Gerichten oder Getränken vorsichtig vor, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des

Geräts kommen könnte.

Kinder können versehentlich gegen die Geräterür laufen oder ihre Finger einklemmen. Achten

Sie beim Öffnen oder Schließen der Geräterür deshalb darauf, dass sich keine Kinder in der Nähe aufhalten.

## Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Entnehmen Sie das Behältnis daher stets mit äußerster Vorsicht. Lassen Sie Getränke nach dem Erhitzen immer mindestens 20 Sekunden lang ruhen, ehe Sie sie servieren. Rühren Sie bei Bedarf während des Erhitzens um. Rühren Sie immer nach dem Erhitzen um.

Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden Erste-Hilfe-Anweisungen:

**1.** Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.

**2.** Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.

**3.** Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.

Geben Sie Bleche oder Roste niemals unmittelbar nach der Verwendung im Gerät in Wasser, da sie andernfalls beschädigt werden könnten.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht

ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen des

heißen Fetts oder Öls kommen.

# Sicherheitshinweise

## Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Behältnisse und Zubehörtteile. Verwenden Sie niemals Behälter aus Metall, Geschirr mit Gold- oder Silberrand, Schaschlikspieße usw.

Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.

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

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

Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.

Kochen Sie Eier nie in der Schale und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale

auf, da sie andernfalls explodieren könnten. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder

vakuumverschlussten Behälter oder Nüsse, Tomaten usw.

Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Andernfalls besteht

Brandgefahr. Das Gerät kann sich aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät immer Ofenhandschuhe.

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 Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Gerät 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 zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

- Verwenden Sie das Gerät niemals mit geöffneter Gerätetür. Nehmen Sie keine eigenmächtigen Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vor. Führen Sie keine Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung ein.
- Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Halten Sie die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber, indem Sie sie nach jeder Verwendung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es beschädigt ist. Das Gerät darf erst wieder verwendet werden, nachdem es von einer qualifizierten Fachkraft repariert wurde.

**Wichtig:** Die Gerätetür muss stets ordnungsgemäß schließen. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür nicht verbogen ist und die Türscharniere, Türverriegelungen und Dichtungsflächen nicht beschädigt oder locker sind.

- Jegliche Änderungen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von einer qualifizierter Fachkraft durchgeführt werden.

## Eingeschränkte Garantie

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

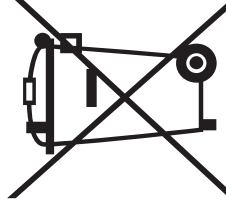
- Gerätertüren, Griffe, äußere Verkleidungen oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.
  - Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise in diesem Benutzerhandbuch 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 das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen. Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

## 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 Funkenergiesensoren- 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



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörs einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altkondensatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.

Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und -pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.

Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellerspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.

Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

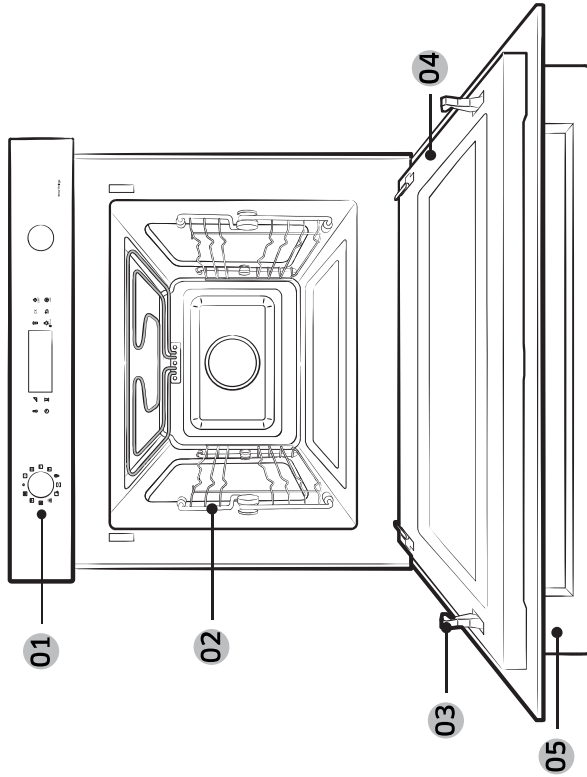
Informationen zu den Umweltverpflichtungen und produktspezifischen regulatorischen Verpflichtungen von Samsung finden Sie unter z.B. REACH, WEEE, Batterien, besuchen Sie : [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# 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



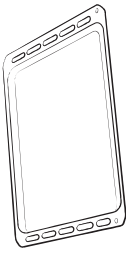
- 01 Bedienfeld
- 02 Seitenständer
- 03 Türverriegelung
- 04 Griffverriegelung
- 05 Griff der Gerätetür

## Zubehör

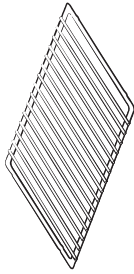
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen behilflich sein können.



Keramikersatz  
(Für den Mikrowellenmodus geeignet.)



Backblech  
(Nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.)



Gitterrosteinsatz  
(Für das Schnellgarprogramm und den Grillmodus geeignet.)



3 Schrauben (M4 L25)

## HINWEIS

Informationen zu dem für Ihre Speisen am besten geeigneten Zubehör erhalten Sie im Abschnitt **Intelligentes Garen** auf Seite 31-38.

## Einbauanleitung

### Allgemeine technische Informationen

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

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

### Entsorgung von Verpackung und Gerät:

Die Verpackung kann recycelt werden.

Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:

- Karton;
  - Polyethylenfolie (PE);
  - 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.
- Das Gerät ist während und nach dem Gebrauch heiß.
- Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

### Stromanschluss

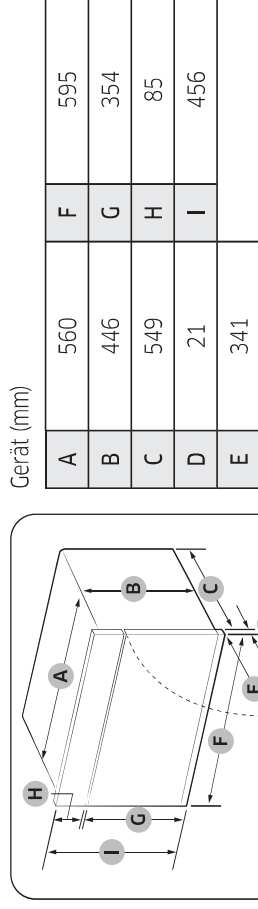
Das Hausnetz, an welches das Gerät angeschlossen ist, muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.

Es sollte nach der Installation die Möglichkeit geben, das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Die Trennung kann erreicht werden, indem der Stecker zugänglich ist oder indem ein Schalter in die feste Verkabelung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut wird.

### Einbau in einen Küchenschrank

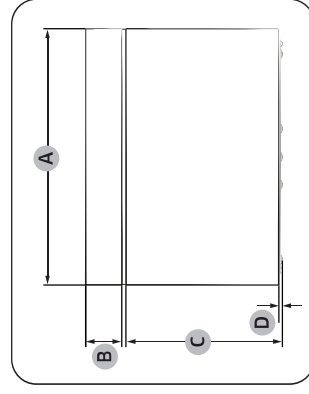
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

### Erforderliche Abmessungen für den Einbau (Dieses Produkt ist für Einbauprodukte bestimmt.)



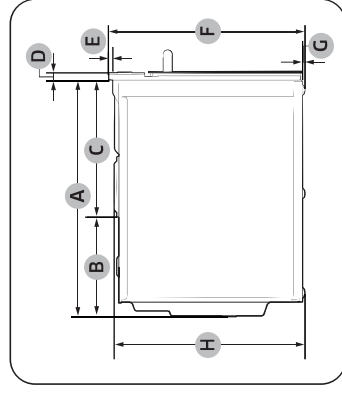
Gerät (mm)

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



Gerät (mm)

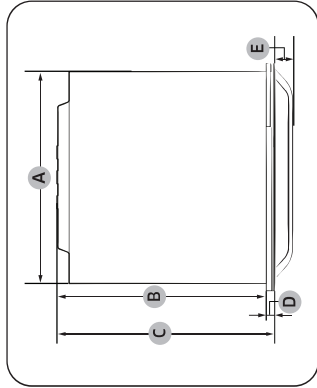
A	595
B	85
C	367
D	6



Gerät (mm)

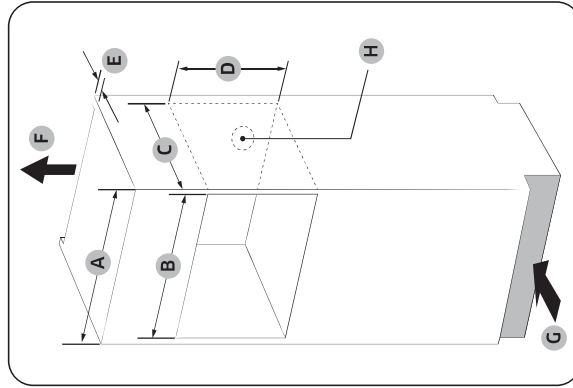
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446

# Aufstellen des Geräts



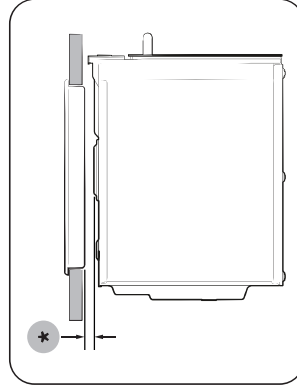
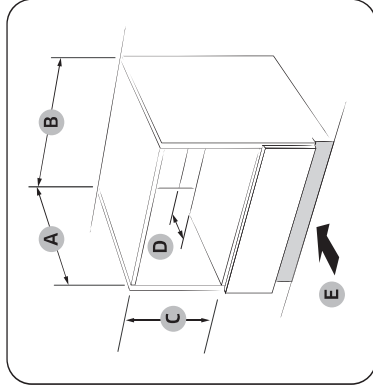
Gerät (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Einbauschrank (mm)

A	600
B	Min. 564 bis 568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm <sup>2</sup>
G	200 cm <sup>2</sup>
H	Aussparung für Stromanschluss (30 Ø-Aussparung)



Unterbauschrank (mm)

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

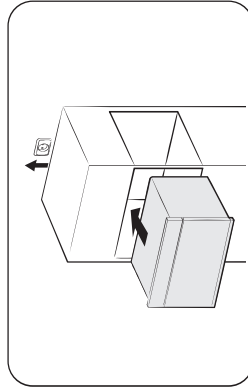
## HINWEIS

Die Mindesthöhe **(C)** gilt für die Installation des Geräts allein.

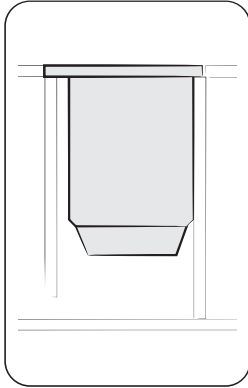
Installieren mit Kochfeld

Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf **(\*)**, ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren.

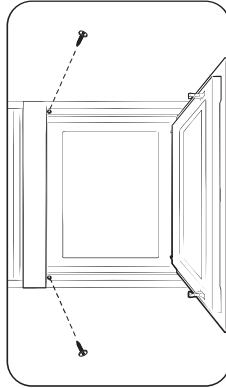
### Einbauen des Geräts



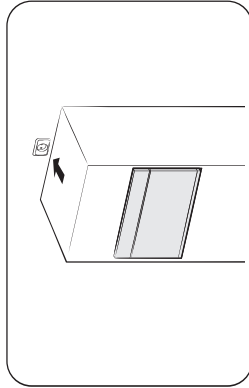
1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Ausparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.



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

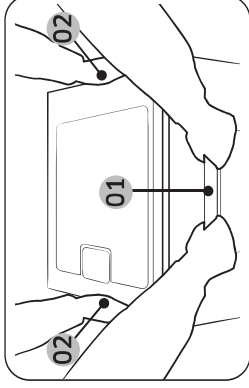


3. Befestigen Sie das Gerät mit den beiden im Lieferumfang enthaltenen Schrauben (4 x 25 mm).



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

Entfernen Sie nach dem Einbau Schutzfolien, Klebebänder und sonstiges Verpackungsmaterial, und nehmen Sie die mitgelieferten Zubehörteile aus dem Carraum des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie zunächst die Stromversorgung, und entfernen Sie dann die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

# Wartung

## Reinigung

Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür und die Türdichtungen (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 in den leeren Garraum des Geräts.
2. Lassen Sie das Gerät bei höchster Leistungsstufe 10 Minuten lang laufen.
3. Warten Sie anschließend, bis das Gerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Gerätetür und reinigen Sie den Garraum.

### VORSICHT

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

## Austausch (Reparatur)

### WARNUNG

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

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

### Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

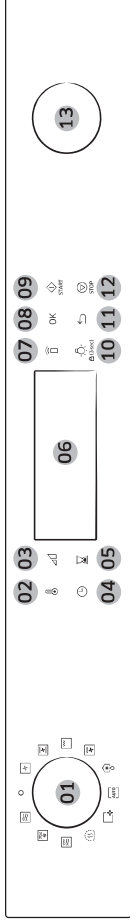
Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Staub und Feuchtigkeit, die sich im Innern des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

# Vor der ersten Verwendung

Es gibt eine Reihe von Komponenten, die Sie kennen sollten, ehe Sie sich den Rezepten zuwenden.

## Bedienfeld

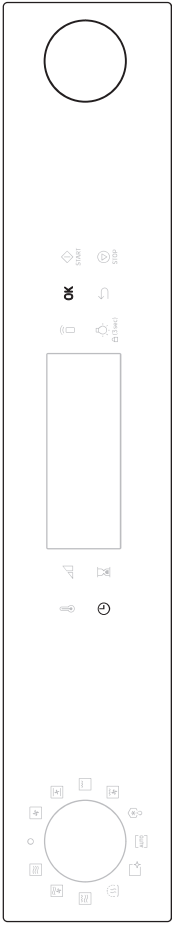
Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung sind vorbehalten.



<b>01</b> Moduswahlschalter	Mit dem Moduswahlschalter können Sie die gewünschten Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
<b>02</b> Temperatur	Dient zum Ändern der Temperatur.
<b>03</b> Leistungsstufe	Dient zum Ändern der Leistungsstufe.
<b>04</b> Uhrzeit	Hier tippen, um die aktuelle Uhrzeit zu ändern.
<b>05</b> Timer	Hier tippen, um die Funktion des Küchentimers zu nutzen.
<b>06</b> Display	Zeigt Informationen zum Gericht und zum Garfortschritt an.
<b>07</b> Smart Control	Hiermit schalten Sie die Smart Control-Funktion ein oder aus. <b>HINWEIS</b> „Einfache Verbindung“ sollte vor der Verwendung dieser Funktion eingestellt werden.
<b>08</b> OK	Wählen Sie den aktuellen Wert.
<b>09</b> Start	Hier tippen, um den Ofenbetrieb zu starten.
<b>10</b> Beleuchtung	Hier tippen, um die Beleuchtung ein- bzw. auszuschalten. <ul style="list-style-type: none"> <li>Zum Aktivieren bzw. Deaktivieren halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Die Kindersicherung ist nur im Standby-Status verfügbar.</li> </ul>
<b>11</b> Zurück	Tippen Sie hier, um zur vorherigen Anzeige zu wechseln oder um den Garvorgang abzubrechen.
<b>12</b> Stop	Hier tippen, um den Ofenbetrieb zu beenden.
<b>13</b> Funktionswahlschalter	Durch Drehen am Funktionswahlschalter ändern Sie die Einstellungen für die aktuelle Auswahl. Durch Drehen nach rechts erhöhen Sie den Einstellwert und durch Drehen nach links verringern Sie ihn.

## Uhrzeit

Es ist wichtig, die richtige Uhrzeit einzustellen, damit die Automatikprogramme ordnungsgemäß ablaufen können.



### So stellen Sie die Uhrzeit ein

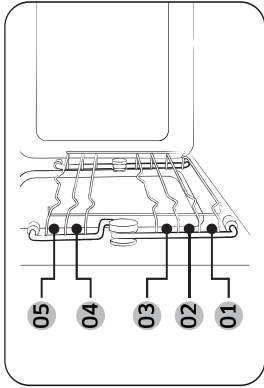
- Tippen und halten Sie **07** 3 Sekunden lang.
- Stellen Sie die Uhrzeit (Stunde und Minute) mit dem **Funktionswahlschalter** und der Taste **OK** ein.

### **HINWEIS**

- Sie können die Uhrzeiteinstellungen nicht ändern, solange ein Garvorgang im Gerät läuft.

# Vor der ersten Verwendung

## Seitenständer



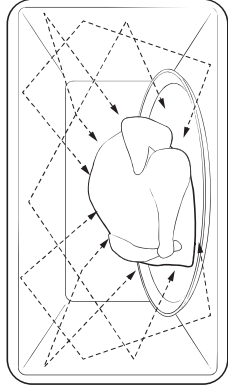
- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.

	Mikrowellenfunktion
<b>01</b>	Einschub 1
<b>02</b>	Einschub 2
<b>03</b>	Einschub 3
<b>04</b>	Einschub 4
<b>05</b>	Einschub 5

Betriebsart

## 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 in den Garraum 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.

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

## Vor der ersten Verwendung

Material	Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Kunststoff	○	Verwenden Sie nur thermoplastische Behälter. Manche Kunststoffe verformen oder verfärben sich bei hohen Temperaturen möglicherweise.
	○	Verwenden, um die Feuchtigkeit nach dem Garen zu halten.
	△	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

### Funktionsübersicht

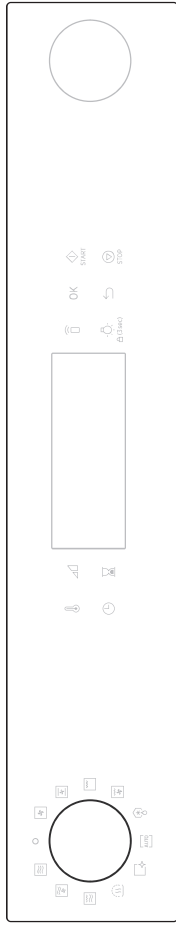
Funktion		Temperaturbereich (Leistungsstufe)	Standardtemperatur (Leistungsstufe)
Manueller Betrieb		Mikrowelle	100-800 W 800 W
		Mikrowelle + Heißluft	Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern. 40-200 °C 100-600 W 180 °C 300 W
		Mikrowelle + Grill	Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt und durch die Energie der Mikrowellen verstärkt. 40-200 °C 100-600 W 200 °C 300 W
		Heißluft	Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt. 40-230 °C 160 °C
		Umluft	Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig. 40-230 °C 180 °C
			Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt und mit Lüftern verteilt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.

Funktion		Temperaturbereich (Leistungsstufe)	Standardtemperatur (Leistungsstufe)
Manueller Betrieb	 Großer Grill	150-230 °C	220 °C
	 Heißluftgrill	40-230 °C	180 °C
Automatikbetrieb	 Automatisches Garen	Die durch die beiden oberen Heizelemente erzeugte Wärme wird mit dem Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch oder Fisch.	
	 Automatisches Auftauen	Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 20 Garprogramme.	
	 Warmhalten	60-100 °C	60 °C
Sonderfunktionen	 Reinigung	Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme. Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben. Der Ofen verfügt über Funktionen zum Dampfreinigen und zur Geruchsabsaugung. Die Dampfreinigung dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf. Die Funktion zur Geruchsabsaugung dient dazu, das Gerät von Gerüchen zu befreien.	

## Manueller Betrieb

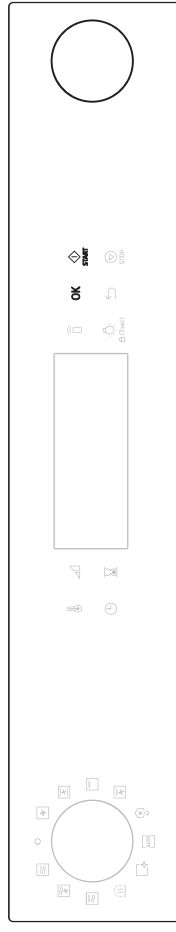
Die Standardtemperatur (oder Leistungsstufe) ändert sich entsprechend der am häufigsten verwendeten Einstellung der letzten 10 Garvorgänge.

### Schritt 1: Garmodus auswählen



1. Aktivieren Sie mit dem **Moduswahlschalter** das Bedienfeld, und wählen Sie dann einen manuellen Modus aus.

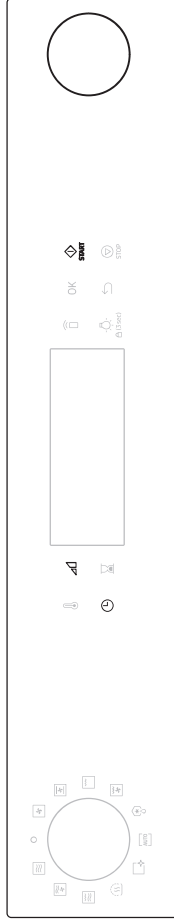
### Schritt 2: Temperatur einstellen



1. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Temperatur ein.
2. Tippen Sie auf **OK**, wenn Sie fertig sind.
3. Wenn Sie einen Schnellstart wünschen, tippen Sie auf **START**. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen.  
(Verfügbar für die folgenden Betriebsarten: Heißluft, Umluft, Großer Grill, Heißluftgrill)

# Bedienung

## Schritt 3: Garzeit (und Leistungsstufe) einstellen



1. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Garzeit ein. Wenn Sie auf tippen, können Sie die Garzeit einstellen.
2. Um die Endzeit einzustellen, tippen Sie ein weiteres Mal auf und drehen den **Funktionswahlschalter**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
3. Um die Leistungsstufe zu ändern, tippen Sie auf und drehen den **Funktionswahlschalter**.
4. Tippen Sie anschließend auf **START**, um den Garvorgang zu starten.
5. Außerdem können Sie Optionen einstellen, bevor Sie den Ofen starten.

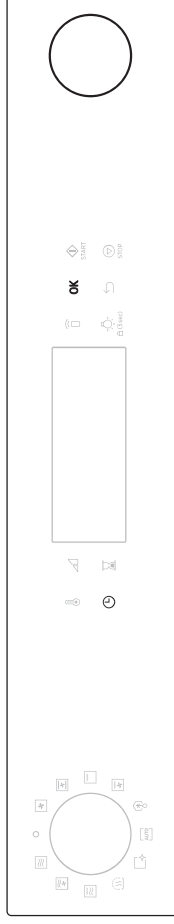
### **VORSICHT**

Bewahren Sie bereits gegarte Speisen nicht über einen längeren Zeitraum im Ofen auf. Die Speisen können verderben.

## Schritt 4: Vorheizen (nur Heißluft, Umluft, Großer Grill, Heißluftgrill, Heißluftfrittieren)

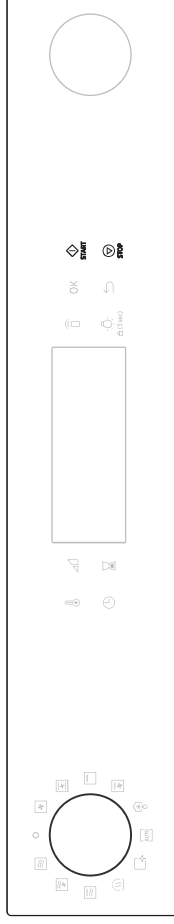
Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur. Anschließend hören Sie einen Signalton und die Vorheizungs-Anzeige wird gelöscht.

## So ändern Sie im Betrieb die Temperatur oder (Leistungsstufe)



1. Tippen Sie beim Garvorgang auf **OK**.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Temperatur (Leistungsstufe) oder die Garzeit aus.
3. Tippen Sie auf **OK**.
4. Ändern Sie den Wert mit dem **Funktionswahlschalter**.
5. Wenn Sie auf **OK** tippen, können Sie den Wert ändern.
6. Um nur die Garzeit zu ändern, tippen Sie auf . Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit ein.

## So unterbrechen Sie den Betrieb



1. Stellen Sie den **Moduswahlschalter** auf „Aus“.
  - Das Display des Backofens schaltet sich aus, und nach 2 Sekunden wird wieder die Uhr angezeigt.
  - Der Ofen schaltet sich auch während des Garvorgangs aus, und die Uhr wird nach 2 Sekunden angezeigt.
2. Tippen Sie auf **STOP**.
  - Das Gerät wird auf Pause geschaltet. Tippen Sie erneut auf die Taste, um den Garvorgang abzubrechen, oder tippen Sie auf **START**, um den Garvorgang fortzusetzen.

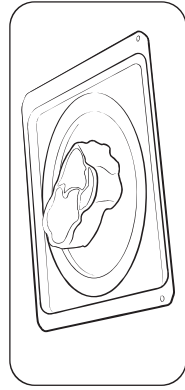
**Mikrowelle**

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**



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite 19-20. Der Ofen startet nach dem Einstellen der Garzeit.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

**Leistungsstufe**

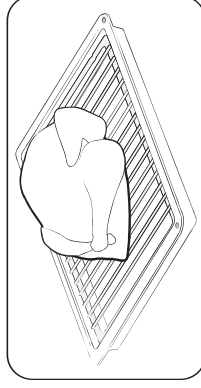
Einschubhöhe	Prozentsatz (%)	Geräteleistung (W)	Beschreibung
HOCH	100	800	Hiermit können Sie Flüssigkeit erhitzen.
HOCH REDUZIERT	88	700	Hiermit können Sie erhitzen und garen.
MITTELHOCH	75	600	
MITTEL	56	450	Hiermit können Sie Fleisch und Gemüse garen und aufwärmen.
MITTEL REDUZIERT	38	300	
AUFTAUEN	22	180	Hiermit können Sie Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.
NIEDRIG	13	100	Hiermit können Sie Gemüse auftauen.

**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. 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 > Schritt 2 > Schritt 3 > Schritt 4 -

**Mikrowelle + Heißluft** > **Temperatur** > **Garzeit (Leistungsstufe)**



1. Geben Sie die Lebensmittel in mikrowellengeeignetes Geschirr und stellen Sie es auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite 19-20. Der Ofen startet nach dem Einstellen der Garzeit.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

**VORSICHT**

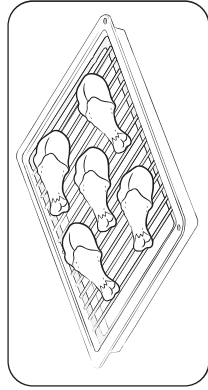
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr aus Glas, Töpferware oder Porzellan ohne Metallverzierungen.

# Bedienung

## Mikrowelle + Grill

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	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Mikrowelle + Grill	>	Temperatur	>	Garzeit (Leistungsstufe)	>	-



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätekür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite 19-20. Der Ofen startet nach dem Einstellen der Garzeit.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

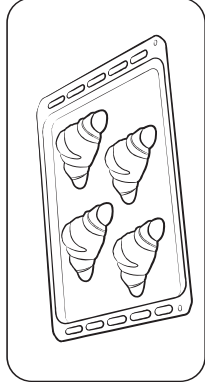
## VORSICHT

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

## 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	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Heißluft	>	Temperatur	>	Garzeit	>	Vorheizen

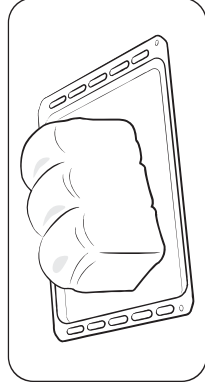


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätekür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-4 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite 19-20.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

## Umluft

Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt und mit Lüftern verteilt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.

Schritt 1	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Umluft	>	Temperatur	>	Garzeit	>	Vorheizen

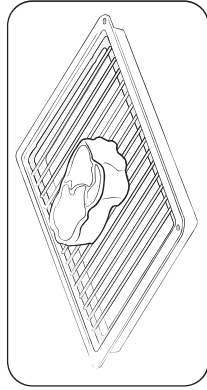


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätekür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-4 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite 19-20.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

### Großer Grill

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

Schritt 1 > Schritt 2 > Schritt 3 > Schritt 4  
Grill > Temperatur > Garzeit > Vorheizen

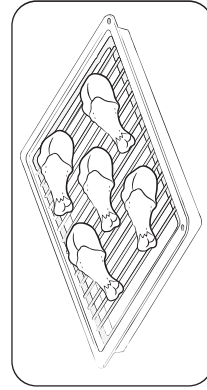


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-4 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite 19-20.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

### Heißluftgrill

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

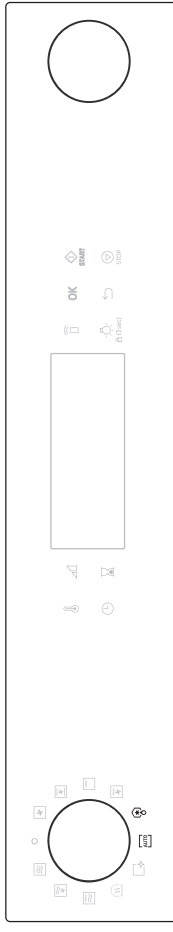
Schritt 1 > Schritt 2 > Schritt 3 > Schritt 4  
Grill > Temperatur > Garzeit > Vorheizen



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-4 im Abschnitt **Manueller Betrieb** auf Seite 19-20.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

### Automatikbetrieb

Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 2 Automatikprogramme. Automatisches Auftauen und Automatisches Garen. Wählen Sie ein Programm, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.



1. Aktivieren Sie mit dem **Moduswahlschalter** das Bedienfeld, wählen Sie einen Automatikbetrieb aus und tippen Sie dann zur Bestätigung auf **OK**.
  - Automatisches Garen (Auto) und Automatisches Auftauen (Auto).
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das bevorzugte Programm ein und tippen Sie zum Bestätigen auf **OK**.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Gewicht ein und tippen Sie zum Bestätigen auf **OK**.
4. Im Display werden das Gericht und das Zubehör angezeigt. (Tippen Sie auf **OK**.)
5. Tippen Sie auf **START** oder **OK**, um den Garvorgang zu starten.

### VORSICHT

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

### HINWEIS

Die Garzeit wird anhand des programmierten Gerichts bestimmt und kann nicht geändert werden.

# Bedienung

## Automatisches Garen

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 20 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

#### Automatisches Garen

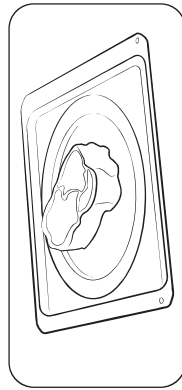
### Schritt 2

#### Menü

>

### Schritt 3

#### Gewicht



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätekür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt **Automatikbetrieb** auf Seite 23-25.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

## Hinweise und Empfehlungen zu den Garprogrammen

Nr.	Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1	Tellengericht	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
Auf einen Keramiksteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen.				
2	Tiefkühlpizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Gitterrost + Keramikeinsatz	2
Die Tiefkühlpizza in das Gerät schieben.				
3	Tiefkühl lasagne	0,4-0,5 0,6-0,7	Gitterrost + Keramikeinsatz	2
Die tiefgefrorene Lasagne in eine geeignete ofenstefte Glas- oder Keramikschüssel geben. Nach dem Erhitzen für 2-3 Minuten ruhen lassen.				
4	Ganzes Hähnchen	1,1-1,2 1,2-1,3	Gitterrost + Keramikeinsatz	2
Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten mittig auf den Gitterrost 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.				
5	Hähnchenteile	0,6-0,7 0,9-1,0	Gitterrost + Keramikeinsatz	4
Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Haut nach unten auf den Gitterrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.				

Nr.	Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
6	Lammbraten	0,8-0,9	Gitterrost + Keramikeinsatz	3
		1,1-1,2		
7	Tiefgefrorene Pommes Frites	0,3-0,4	Backblech	3
		0,4-0,5		
8	Halbierte gebackene Kartoffeln	0,4-0,5	Gitterrost + Keramikeinsatz	4
		0,6-0,7		
9	Apfelkuchen	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen.		
		1,2-1,4	Backblech	2
10	Sandkuchen	Den gedeckten Apfelkuchen in eine runde Metallform geben. Auf das Backblech geben. Bei den Gewichtsbereichen ist der Belag (Apfel usw.) bereits eingerechnet.		
		0,7-0,8	Backblech	3
11	Brokkoliröschen	Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Längs zur Gerätetür auf das Backblech stellen.		
		0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
12	Blumenkohlröschen	Die Brokkoli in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
		0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
		Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen schneiden. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Für 0,2 bis 0,3 kg 30 ml (2 EL) Wasser und für 0,3 bis 0,4 kg 45 bis 60 ml (3 bis 4 EL) Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Garraums. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		

Nr.	Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
13	Geschnittene Karotten	0,2-0,3	Keramikeinsatz	1
		0,4-0,5		
Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Für 0,2 bis 0,3 kg 30 ml (2 EL) Wasser und für 0,4 bis 0,5 kg 45 bis 60 ml (3 bis 4 EL) Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Garraums. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.				
14	Ofenkartoffeln	0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
		0,7-0,8		
Die Kartoffeln waschen und putzen. Mit Olivenöl bestreichen und die Schale mit einem Messer einstechen. Auf den Keramikeinsatz legen. Nach dem Garen 3-5 Minuten stehen lassen.				
15	Geschälte Kartoffeln	0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
		0,7-0,8		
Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 15 bis 30 ml Wasser (1 bis 2 EL) hinzugeben. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. Vor dem Verzehr 3-5 Minuten lang ruhen lassen.				
16	Zucchini	0,2-0,3	Keramikeinsatz	1
		0,3-0,4		
Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Abgedeckt garen. Die Scheiben bissfest garen.				
17	Auberginen in Scheiben	0,1-0,2	Keramikeinsatz	1
		0,3-0,4		
Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 15 ml (1 EL) Zitronensaft beträufeln. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.				

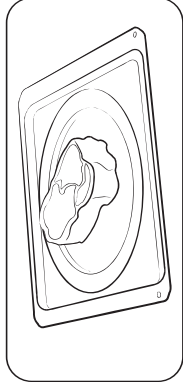
# Bedienung

Nr.	Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
18	Zwiebeln in Scheiben	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
		Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
19	Gemischtes Gemüse	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
		Das frische Gemüse putzen und waschen. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Für 0,2 bis 0,3 kg 15 ml (1 EL) Wasser und für 0,4 bis 0,5 kg 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Garraums. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
20	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.		

## ☞ Auftauen

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

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Automatisches Auftauen	Menü	Gewicht



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt **Automatikbetrieb** auf Seite 23-25.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

## Hinweise und Empfehlungen zum Auftauen

Nr.	Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1	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.		
2	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.		
3	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.		

Nr.	Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
4	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 Arten von Brot, in Scheiben oder ganz, sowie für Brötchen und Baguettes, Brötchen im Kreis anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Hefekuchen, Keksen, Käsekuchen und Blätterteig. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur.			
5	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.			

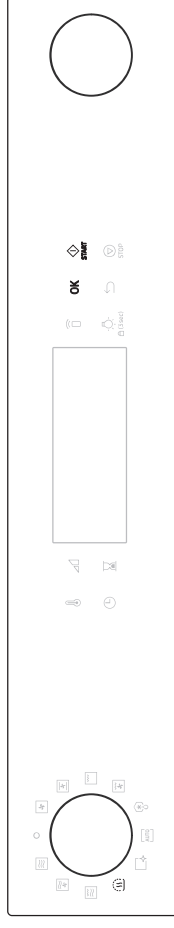
## Sonderfunktionen



### Warmhalten

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

Nach Abschluss des Garvorgangs:



1. Verwenden Sie den **Moduswahlschalter**, um das Bedienfeld zu aktivieren. Wählen Sie dann **Warmhalten** (🎈).
2. Tippen Sie auf **OK**, um die Einstellung zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Temperatur ein (60-100 °C).
4. Tippen Sie auf **OK**, wenn Sie fertig sind. Wenn Sie einen Schnellstart wünschen, tippen Sie auf **START**. Das Gerät startet den Warmhaltevorgang.
5. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Betriebszeit ein.
6. Tippen Sie nach Abschluss des Vorgangs auf **OK** oder **START**.



### VORSICHT

- Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.
- Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen kalter Speisen. 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 bei Verwendung dieser Funktion nicht ab.

# Bedienung

## Hinweise und Empfehlungen zum Warmhalten

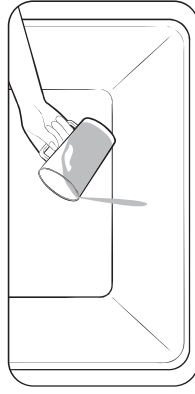
Gericht	Temperatur (°C)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Gerichte	80	30	Warmhalten von Fleisch, Geflügel, Aufläufen, Pizza, Kartoffeln und Tellergerichten.
Getränke	80	30	Warmhalten von Wasser, Milch und Kaffee.
Brot/Kuchen	60	30	Warmhalten von Brot, Toast, Brötchen, Muffins und Kuchen.
Geschirr/ Steingut	70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

## Reinigung

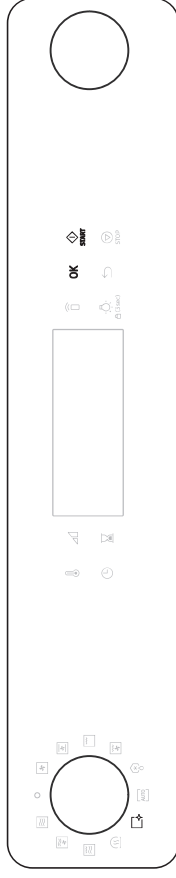
Zur Reinigung des Geräts stehen Ihnen die Funktionen für Dampfreinigung (  ) und Geruchsneutralisierung (  ) zur Verfügung.



## Dampfreinigung

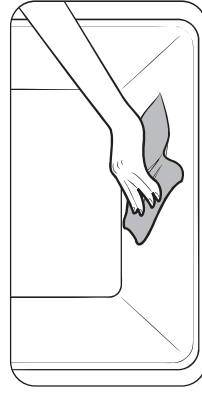
Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.



1. Gießen Sie ca. 100 ml Wasser auf den Boden des Garraums und schließen Sie die Gerätetür.



2. Verwenden Sie den **Moduswahlschalter**, um das Bedienfeld zu aktivieren. Wählen Sie dann **Reinigung** (  ).
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Funktion „**C1**“ **Dampfreinigung** (  ) ein.
4. Tippen Sie auf **OK**, wenn Sie fertig sind. Wenn Sie einen Schnellstart wünschen, tippen Sie auf **START**. Das Gerät startet den Reinigungsvorgang.
5. Tippen Sie auf **OK**, um den Bedienungshinweis zu lesen.
6. Tippen Sie nach Abschluss des Vorgangs auf **OK** oder **START**.



7. Reinigen Sie den Ofen nach der **Dampfreinigung** mit einem feuchten Tuch.

## Weitere Funktionen

Menü	Beschreibung
Timer	Hiermit können Sie den Timer einstellen.
Bedienfeldsperre	Hiermit können Sie das Bedienfeld sperren.
Ton	Hiermit schalten Sie die Signaltöne des Ofens ein bzw. aus.
WLAN	Hiermit schalten Sie WLAN ein bzw. aus.

### ⚠️ WARNUNG

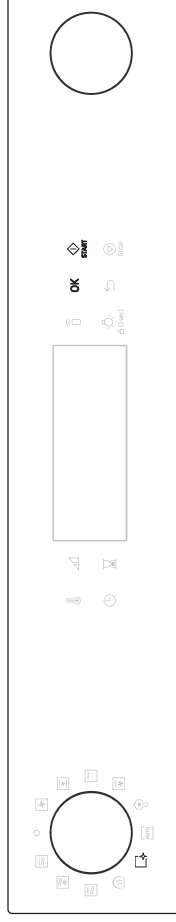
Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Das Wasser im Garraum ist sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

### 📘 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.
- Diese automatische Reinigungsfunktion kann erst dann aktiviert werden, wenn der Garraum des Geräts abgekühlt ist. 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.

### 🗑️ Geruchsneutralisierung

Diese Funktion dient dazu, das Gerät von Gerüchen zu befreien. Wenn Sie diese Funktion regelmäßig verwenden, riecht Ihr Backofen für lange Zeit angenehm.



1. Verwenden Sie den **Moduswahlswitcher**, um das Bedienfeld zu aktivieren. Wählen Sie dann **Reinigung** (🗑️).
2. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlswitcher** die Funktion „**C2**“ **Geruchsneutralisierung** (🗑️) ein.
3. Tippen Sie auf **OK**, wenn Sie fertig sind.
4. Stellen Sie mithilfe des **Funktionswahlswitchers** die Zeit ein, und tippen Sie dann auf **OK** oder **START**, um zu beginnen. (Die eingestellte Standardzeit beträgt 5 Minuten.)

# Bedienung

## Timer

1. Tippen Sie auf , um die Funktion **Timer** zu verwenden.
2. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** den Timer (Stunde und Minute) ein.
3. Tippen Sie auf **OK**, um den Timer zu starten.
4. Tippen Sie auf **STOP**, um den Timer zu annullieren, und tippen Sie auf , um den Timer zu bearbeiten.

## Bedienfeldsperre

1. Zum Verriegeln des Ofens halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt.
2. Um den Ofen zu entriegeln, tippen und halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt.

## Ton

1. Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt, um **Weitere Funktionen** zu verwenden.
2. Stellen Sie die Option mit dem **Funktionswahlschalter** auf die Nummer **1** und tippen Sie auf die Taste **OK**, um die Einstellung **Ton** zu ändern.
3. Schalten Sie die Option ein bzw. aus, indem Sie den **Funktionswahlschalter** verwenden und dann auf **OK** tippen.



## WLAN

1. Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt, um **Weitere Funktionen** zu verwenden.
2. Stellen Sie die Option mit dem **Funktionswahlschalter** auf die Nummer **2** und tippen Sie auf die Taste **OK**, um die Einstellung **WLAN** zu ändern.
3. Schalten Sie die Option ein bzw. aus, indem Sie den **Funktionswahlschalter** verwenden und dann auf **OK** tippen.

## Smart Control


Um die Smart Control des Ofens zu verwenden, müssen Sie die SmartThings-App auf ein Mobilgerät herunterladen. Funktionen, die mit der SmartThings-App bedient werden, funktionieren möglicherweise nicht reibungslos, wenn die Kommunikationsbedingungen schlecht sind oder der Ofen an einer Stelle mit schwachem WLAN-Signal installiert ist.

### So verbinden Sie das Mikrowellengerät

1. Downloaden und öffnen Sie die SmartThings-App auf Ihrem Mobilgerät.
2. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, um Ihren Ofen zu verbinden.
3. Sobald der Prozess abgeschlossen ist, wird das Verbindungssymbol  im Display Ihres Ofens angezeigt, und die App bestätigt, dass Sie verbunden sind.
4. Wenn das Symbol  nicht angezeigt wird, befolgen Sie die Anweisungen in der App, um die Verbindung wiederherzustellen.

### So bedienen Sie den Backofen ferngesteuert

Aus Sicherheitsgründen ist diese Funktion im Mikrowellenbetrieb nicht verfügbar.

1. Im Display wird Smart Control drücken  angezeigt. Der Ofen kann nun über ein verbundenes Gerät fernbedient werden.
2. Wählen Sie in der Samsung SmartThings-App das Backofensymbol aus, um die App zur Bedienung des Backofens zu öffnen.  
Wenn die App mit dem Ofen verbunden ist, können Sie über die Anwendungen die folgenden Funktionen ausführen:

Fernbedienung des Ofens über die SmartThings-App	
Überwachen des Ofens	<ul style="list-style-type: none"><li>• Status des Ofens überprüfen.</li></ul>
Fernbedienung des Ofens	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ofeneinstellungen aus der Ferne einstellen oder anpassen. (Im Mikrowellenmodus nicht verfügbar)</li></ul>
Eigene Gareinstellungen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hiermit können Sie den Ofen aus der Ferne ausschalten.</li><li>• Sie können die Garzeit oder die Temperatur ferngesteuert einstellen, nachdem der Garvorgang begonnen hat.</li></ul>
Fehlerprüfung	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fehler automatisch erkennen.</li></ul>

## HINWEIS

Wenn  nicht im Display angezeigt wird, können Sie den Status des Backofens weiterhin überwachen und den Ofen auch ausschalten.

# Intelligentes Garen

## Manuelles Garen

### Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

- Verwenden Sie im Mikrowellenmodus keine Behälter aus Metall. Stellen Sie Lebensmittelbehälter immer auf den Keramikersatz.
- 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 (Min.)	Ruhezeit (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.			
Gemischtes Gemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7-8	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Gemischtes Gemüse (Chinesisch)	300	600	7½-8½	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			

## Frisches Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Für jeweils 250 g 30-45 ml kaltem Wasser hinzufügen.
- Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Nach dem Garen würzen.
- Kleinere Stücke gleicher Größe werden schneller gar als große.
- Frisches Gemüse immer mit voller Mikrowellenleistung (800 W) garen.

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

# Intelligentes Garen

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

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

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (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.

**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 bis 4 Minuten. Siehe nachfolgende Tabelle.

Flüssigkeiten und feste Lebensmittel

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Getränke	250 ml (1 Becher)	800	1½-2	1-2
	500 ml (2 Becher)		2-3	
In eine Keramiktafel 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 Keramikeller 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 Keramikeller 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 Keramikeller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.				
Tellergericht (Gekühlt)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikeller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.				

Babynahrung und Milch

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

# Intelligentes Garen

## 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 (Min.)
Fleisch	Hackfleisch	250 500	6-7 8-12	15-30
	Schweinesteaks	250	7-8	
	Das Fleisch auf den Keramiksteller legen. Die schmaleren 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 Keramiksteller 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 Keramikstellers 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.			

Gericht		Portionsgröße (g)	Auftauzeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)
Brot	Brötchen (je ca. 50g) Toast/Sandwich	2 Stk. 4 Stk. 250 500	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20
	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramiksteller 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.

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 und Heißluftgrill:** 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

Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (1. Seite) (Min.)	Garzeit (2. Seite) (Min.)
Schachlikspieße	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	8-10	6-8
Schweinsteaks	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	7-9	5-7
Bratwurst	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	6-8	6-8
Hähnchenteile	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	20-25	15-20
Lachssteaks	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	8-12	6-10
Kleingeschnittenes Gemüse	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	15-20	-
Toast	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	2-3	1-2
Käsetoast	Gitterrost + Keramikeinsatz	5	3-5	-

## Heißluftgrill

Stellen Sie die in dieser Tabelle angegebene Temperatur ein und heizen Sie 5 Minuten lang vor.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (1. Seite) (Min.)	Garzeit (2. Seite) (Min.)
Kartoffelecken	200-220	Backblech	4	25-30	-
Tiefgefrorene Kroketten	210-220	Backblech	4	15-20	-
Gefrorene Hühnerruggets	210-220	Backblech	4	15-20	-
Ganzer Fisch	200-220	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	10-15	10-15
Hähnchenteile	200-210	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	20-25	15-20
Ganzes Hähnchen	200-210	Gitterrost + Keramikeinsatz	3	30-35	25-30

# Intelligentes Garen

## Mikrowelle + Grill

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (1. Seite) (Min.)	Garzeit (2. Seite) (Min.)
Ofenkartoffeln	1. Seite: 450 2. Seite: -	1. Seite: 180-200 2. Seite: 220	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	10-15	2-4
Gegrillte Tomaten	180	160-180	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	10-15	-
Gemüsegratin	450	180-200	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	10-15	-
Bratfisch	300	180-200	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	5-8	6-10
Hähnchenteile	300	180-200	Gitterrost + Keramikeinsatz	4	13-17	13-17

## Hinweise und Empfehlungen zum Heißluftbetrieb

### Heißluft und Umluft

Im Heißluftbetrieb arbeiten das Heizelement und der Lüfter in der Seitenwand zusammen, um die Wärme im Garraum zu verteilen.

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

Es wird empfohlen, das Gerät mit Heißluft vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Haselnusskuchen, Kastenform	160-170	Gitterrost + Keramikeinsatz	2	60-70
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	150-160	Gitterrost + Keramikeinsatz	2	50-60
Biskuitkuchen	150-160	Gitterrost + Keramikeinsatz	2	25-35
Obstkuchenboden	150-170	Gitterrost + Keramikeinsatz	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

## Umluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, den Herd mit „Umluft“ vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Lasagne	180-190	Backblech	3	25-30
Kartoffelgratin	170-180	Backblech	2	45-50
Biskuitkuchen	150-160	Backblech	2	35-40
Kastenkuchen	150-160	Backblech	2	50-60
Weißbrot	170-180	Backblech	2	20-25
Selbstgemachte Pizza	180-200	Backblech	2	20-30
Tiefgefrorene Rohteigpizza	180-200	Backblech	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Backblech	2	40-50
Apfelkuchen	160-170	Backblech	2	60-80
Blätterteigstücke mit Apfelüllung	180-190	Backblech	3	15-20

## Mikrowelle + Heißluft

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (1. Seite) (Min.)	Garzeit (2. Seite) (Min.)
Ganzes Hähnchen 1,2 kg	1. Seite: 450 2. Seite: 300	180-200	Gitterrost + Keramikeinsatz	3	20-25	23-27
Rind/Lamm (Medium)	300	180-200	Gitterrost + Keramikeinsatz	3	17-22	18-25
Lasagne/ Nudelgratin, tiefgefroren	450	180-200	Gitterrost + Keramikeinsatz	3	30-35	-
Kartoffelgratin	450	180-200	Gitterrost + Keramikeinsatz	3	15-20	-
Obstkuchen mit frischem Obst	100	160-180	Keramikeinsatz	3	45-50	-

# Intelligentes Garen

## 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 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. Ziehen Sie beim Entnehmen stets Ofenhandschuhe an!

### Kristallisierten Honig auflösen

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

### Gelatine auflösen

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

### Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die Fertiglaser (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. 3½-4½ 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 Gelerzucker 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 6½-7½ Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren.

### Mandelblättchen rösten


30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramiksteller verteilen. Beim Rösten (3½-4½ Minuten) mit 600 W mehrmals umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang im Garraum stehen lassen. Ziehen Sie beim Entnehmen stets Ofenhandschuhe an!

# Problemebehebung

Bei der Verwendung des Backofens kann ein Problem auftreten. Schlagen Sie in diesem Fall zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus. Wenn das Problem weiterhin besteht oder ein Informationscode auf dem Display angezeigt wird, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

## Prüfstellen

Wenn Sie ein Problem mit dem Gerät haben, sehen Sie zunächst in der untenstehenden Tabelle nach und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

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 Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Der Energiesparmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie den Energiesparmodus.
	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.	Nach dem Wenden der Speisen drücken Sie die Taste  erneut, um den Betrieb zu starten.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Carvorgängen 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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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 Carraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
Das Gerät erhitzt nicht.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowelleneigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1-2 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.

# Problembefhebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Heizung ist schwach oder langsam.	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 1-2 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 Warmhaltefunktion ist unwirksam.	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 1-2 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 1-2 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 Garraumbelichtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Geräteeinheit stand über einen längeren Zeitpunkt offen.  An der Geräteeinheit haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Die Garraumbelichtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Geräteeinheit und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste „Zurück“.  Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Garprogramme ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen aufgefordert wird.	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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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 Gerätestür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätestür, 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.
Wasser tritt 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.
Dampf entweicht aus der Gerätestür.	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.
Es ist noch Wasser im Gerät.	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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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 „+30 Sek.“ wird das Gerät eingeschaltet.	Dies geschieht, wenn das Gerät nicht in Betrieb war.	Das Mikrowellengerät ist so konzipiert, dass es durch Drücken der Taste „+30 Sek.“ in Betrieb genommen werden kann, wenn es nicht in Betrieb war.

## Problembefhebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Geräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach 2- bis 3-maliger Verwendung des Geräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.
Gerät		
Das Gerät erhitzt nicht.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Geräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach 2- bis 3-maliger Verwendung des Geräts 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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Aus dem Gerät tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampf Funktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in das Gerät und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse des Geräts sind unzureichend.	Die Tür des Geräts wird im Betrieb häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Tür nicht häufig, es sei denn, Sie kochen etwas, das gewendet werden muss. 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 des Geräts programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen des Geräts 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 des Geräts zurück oder verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit flachem Boden.

## 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	2700 W
	Mikrowelle	1600 W
	Grill	2600 W
	Heißluft	2600 W
Ausgangsleistung		100 W / 800 W (IEC - 705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Kühlungsverfahren		Motor des Kühlventilators
Abmessungen (B x H x T)	Hauptgerät	595 x 456 x 570 mm
	Eingebaut	560 x 446 x 549 mm
Fassungsvermögen		50 Liter
Gewicht	Netto	38,8 Kg
	Verpackungsgewicht	45,6 Kg

\* Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <G>.

## Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird in der Anzeige ein Informationscode ausgegeben. 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 auf, wenn das Lesen und Schreiben beim EEPROM nicht funktioniert.	
C-21	Dieser Code wird angezeigt, wenn die Temperatur im Inneren des Geräts zu hoch ist.	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und schalten Sie es dann wieder ein.
	Tritt auf, wenn die Temperatur den für den aktuellen Modus zulässigen Höchstwert überschreitet. (Feuer ermittelte)	
C-F2	Sensortaste gestört.	Schalten Sie das Gerät aus und versuchen Sie es erneut.
C-d0		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.

# Anhang

Gesamtleistungsaufnahme im Standby (W) (Alle Netzwerkanchlüsse sind „Ein“)	1,9 W
Zeit bis Verbrauchsm minimierung (Min.)	20 Min.
WLAN Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W
Zeit bis Verbrauchsm minimierung (Min.)	20 Min.
Aus- Zustand Leistungsaufnahme	0,5 W
Zeit bis Verbrauchsm minimierung (Min.)	30 Min.

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 50564 und der Kommissionsverordnung (EC) Nr. 1275/2008.

## HINWEIS

Hiermit erklärt Samsung, dass diese Funkausrüstung der Richtlinie 2014/53/EU und den entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen im Vereinigten Königreich entspricht. Der vollständige Wortlaut der EU-Konformitätserklärung und der entsprechenden Konformitätserklärung für das Vereinigte Königreich steht unter folgender Internetadresse zur Verfügung: Die offizielle Konformitätserklärung finden Sie unter <http://www.samsung.com>. Wechseln Sie zu „Support > Search Product Support“, und geben Sie den Modellnamen ein.

	Frequenzbereich	Leistung des Senders (max.)
WLAN	2401-2495 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

## Open Source-Erklärung

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open Source-Code. Unter der URL [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP1\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0) finden Sie die Open Source-Lizenzinformationen in Bezug auf dieses Produkt.



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 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<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	707 019 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	06196 77 555 77	<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	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<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	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>
NORTH MACEDONIA	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/su/support">www.samsung.com/su/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
KOSOVO	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/su/support">www.samsung.com/su/support</a>

