

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** /
MC32D*7646K***



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise	3
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	7
Eingeschränkte Garantie	7
Produktklassifizierung	7
Korrekte Entsorgung von Altgeräten	7
Erste Schritte	8
Zubehör	8
Aufstellungsort	8
Drehteller	8
Wartung	9
Reinigung	9
Austausch (Reparatur)	9
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	9
Merkmale der Mikrowelle	10
Mikrowellengerät	10
Bedienfeld	10
Verwendung der Mikrowelle	11
Funktionsweise eines Mikrowellengeräts	11
Prüfen der ordnungsgemäßen Gerätefunktion	11
Garen/Aufwärmen	12
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten	12
Einstellen der Garzeit	12
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs	13
Einstellen des Energiesparmodus	13
Convection (Heißluft)	13
Air Fry	14
Verwendung der Power Defrost (Schnelle Auftaufunktion)	14
Verwenden der Funktionen für Healthy Steam (Vitaminschonendes Dampfgaren)	15
Verwendung der Auto Cook (Automatikprogramme)	17

Grillen	20
Auswahl der Zubehörteile	21
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	21
Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus	22
Einstellung	23
Verwenden von Child Lock (Kindersicherung)	23
Ein- und Ausschalten der Funktion Turntable (Drehteller)	23
Verwenden von Deodorization (Geruchsneutralisierung)	24
Crusty Plate / Pizzateller	24
Dampfgaren	25
SmartThings	27
Informationen zum Geschirr	29
Zubereitungshinweise	30
Mikrowellen	30
Garen	30
Aufwärmen	32
Aufwärmen von Flüssigkeiten	33
Aufwärmen von Babynahrung	33
Auftauen	34
Grill	35
Mikrowelle + Grill	35
Heißluft	37
Mikrowelle+ Heißluft	37
Tipps und Tricks	38
Fehlersuche und Fehlermeldungen	39
Fehlerbehebung	39
Informationscodes	42
Technische Daten	42
Anhang	43
Open-Source-Information	43

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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 Gaststätten;
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät zu keinen anderen Zwecken als zum Kochen. Das Trocknen von Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, zum Entzünden oder zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Stellen Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in oder auf dieses Gerät.
- Diese Art von Gerät ist speziell zum Erhitzen, Kochen oder Trocknen von Lebensmitteln konzipiert. Es ist nicht für den industriellen Einsatz oder im Labor vorgesehen.
- 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.

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 ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schrankes 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.

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 Fahrzeugen, 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 ab 8 Jahren 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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 ab 8 Jahren 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.

Sicherheitshinweise

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, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen. Stellen Sie das Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte. Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden. Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch 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 Gaslecks (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 Öffnungen im 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 Gerätetür. 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 Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen. Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür 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:

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

Geben Sie 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 zur Verwendung des Mikrowellengeräts

Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Behältnisse und Zubehörteile. 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 vakuumverschlossenen 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 qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

Eingeschränkte Garantie

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

- Gerätetüren, 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.

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.

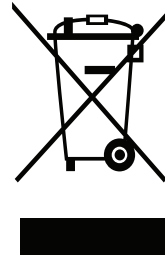
Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

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 Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten



(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 Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altakkumulatoren, 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.

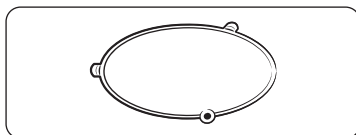
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

Infos über die Umweltverpflichtungen von Samsung und die regulatorischen Verpflichtungen für Produkte, z. B. REACH, finden Sie auf unserer Nachhaltigkeitsseite unter www.samsung.com.

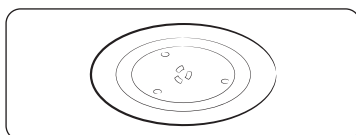
Erste Schritte

Zubehör

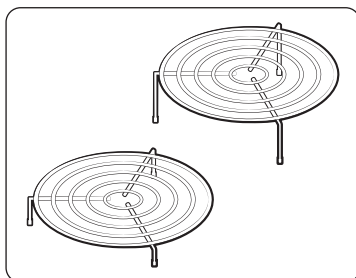
Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehöerteilen für verschiedene Verwendungszwecke geliefert.



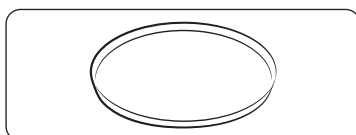
- 01 Drehring** - Wird in die Mitte des Geräts gelegt.
Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



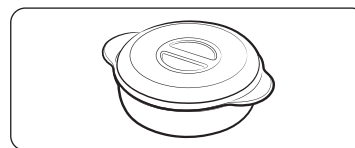
- 02 Drehteller** - Wird so auf den Drehring gestellt, dass die Tellermitte auf den Drehtellerantrieb passt.
Zweck: Der Drehteller dient als primäre Garfläche und ist für eine Reinigung leicht entnehmbar.



- 03 Hoher Grillrost, niedriger Grillrost** - Wird auf den Drehteller gestellt.
Zweck: Mit den Metallrosten können gleichzeitig zwei Teller in das Gerät gestellt werden. Ein kleiner Teller wird dabei direkt auf den Drehteller und ein zweiter Teller auf den Grillrost gestellt. **Die Metallroste können mit der Grillfunktion und dem Heißluft- und Kombinationsmodus verwendet werden.**



- 04 Crusty Plate / Pizzateller** - siehe Seiten 24 - 25.
Zweck: Mit der Crusty Plate lässt sich eine bessere Bräunung von Lebensmitteln in den kombinierten Mikrowellen- und Grillmodi erzielen. Damit bleibt der Boden von Backwaren und Pizza knusprig.

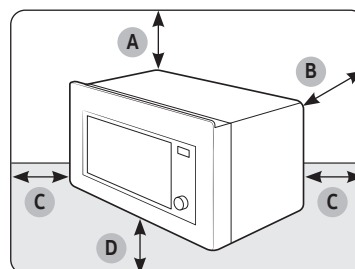


- 05 Dampfgarbehälter** - siehe Seiten 25 - 26.
Zweck: Dampfgarbehälter aus Kunststoff für Dampfgarfunktion.
 • Der Dampfgarbehälter wird mit Wasserdampf verwendet.
 • Der Dampfgarbehälter ist nur für die Mikrowellenfunktion geeignet. Nicht für andere Garmodi einsetzen.
 • Siehe Dampfgaren auf Seite 25.

HINWEIS

Das Mikrowellengerät darf ohne Drehring und Drehteller **NICHT** betrieben werden.

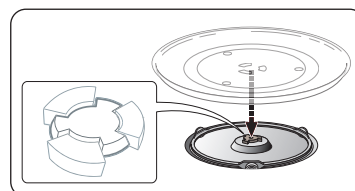
Aufstellungsort



- A. 20 cm nach oben
- B. 10 cm nach hinten
- C. 10 cm zur Seite
- D. 85 cm über dem Boden

- Wählen Sie für die Aufstellung des Geräts eine flache, ebene Unterlage ca. 85 cm über dem Boden aus. Die Unterlage muss für das Gewicht des Geräts geeignet sein.
- Sorgen Sie für ausreichend Platz zur Belüftung, jeweils mind. 10 cm an den Seiten und nach hinten und 20 cm nach oben.
- Stellen Sie das Gerät nicht in warmen oder feuchten Umgebungen auf, beispielsweise neben anderen Mikrowellengeräten oder Heizkörpern.
- Beachten Sie die Angaben zur Stromversorgung des Geräts. Verwenden Sie nur zugelassene Verlängerungskabel, falls erforderlich.
- Wischen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts den Garraum und die Türdichtung mit einem feuchten Tuch ab.

Drehteller



Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Garraum. Platzieren Sie den Drehring und den Drehteller. Stellen Sie sicher, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.

Wartung

Reinigung

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

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

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

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

VORSICHT

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

Austausch (Reparatur)

WARNUNG

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

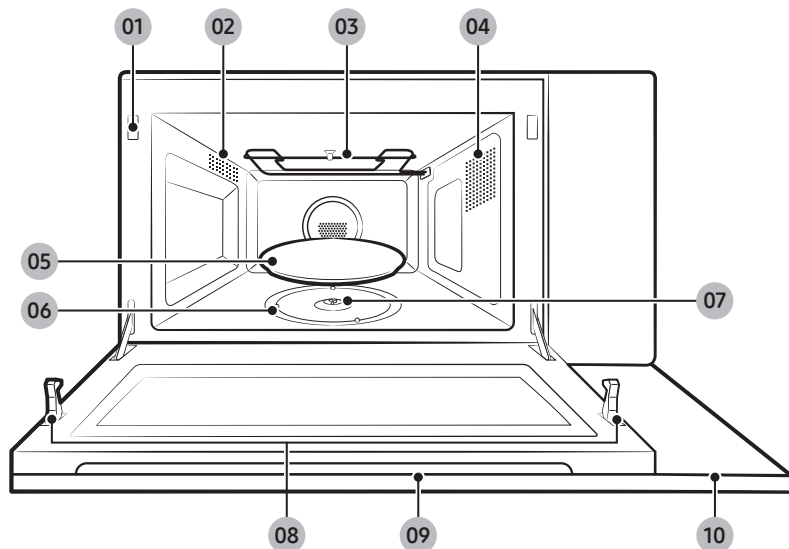
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe. Tauschen Sie diese 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.

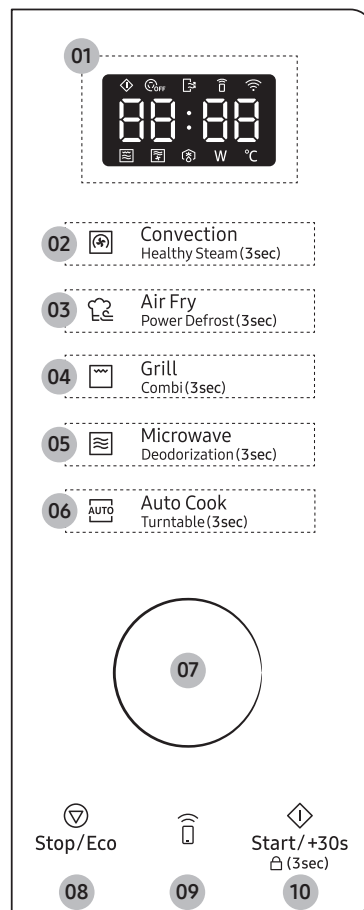
Merkmale der Mikrowelle

Mikrowellengerät



- | | | |
|------------------------------|------------------------|----------------|
| 01 Sicherheitsverriegelungen | 02 Belüftungsöffnungen | 03 Heizelement |
| 04 Beleuchtung | 05 Drehteller | 06 Drehring |
| 07 Drehtellerantrieb | 08 Türhaken | 09 Türgriff |
| 10 Bedienfeld | | |

Bedienfeld



- | |
|---|
| 01 LED-Anzeige |
| 02 Convection / Healthy Steam (3sec)
(Heißluft / Vitaminschonendes Dampfgaren (3Sek.)) |
| 03 Air Fry / Power Defrost (3sec)
(Air Fry / Schnelles Auftauen (3Sek.)) |
| 04 Grill / Combi (3sec) (Grill / Kombi (3Sek.)) |
| 05 Microwave / Deodorization (3sec)
(Mikrowelle / Geruchsneutralisierung (3Sek.)) |
| 06 Auto Cook / Turntable (3sec)
(Automatikprogramme / Drehteller (3Sek.)) |
| 07 Multifunktionswahl- und -drehschalter |
| 08 Stop/Eco (Stopp / Energiesparen) |
| 09 Intelligente Steuerung |
| 10 Start/+30s / Child Lock (3sec)
(Start/+30Sek. / Kindersicherung (3Sek.)) |

Verwendung der Mikrowelle

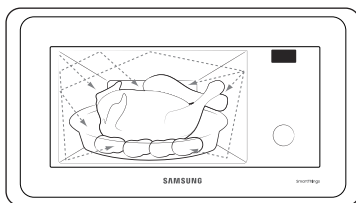
Funktionsweise eines Mikrowellengeräts

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Lebensmittel gegart oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändern.

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Garen

Garprinzip :



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden im Inneren des Garraums, der als Hohlraumresonator wirkt, von den Wänden reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Lebensmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Lebensmittel gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Lebensmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Wärme in den Lebensmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behälter und den folgenden Lebensmitteleigenschaften:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

HINWEIS

Da das Innere der Lebensmittel durch die Wärmeausbreitung gegart wird, setzt sich der Garvorgang auch nach dem Entnehmen der Lebensmittel aus dem Gerät fort. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

Prüfen der ordnungsgemäßen Gerätefunktion

Mithilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit prüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt **Fehlersuche und Fehlermeldungen** auf den Seiten 39 - 42 nach.

HINWEIS

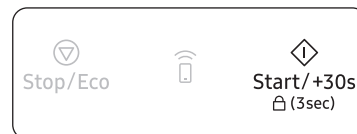
Der Netzstecker des Geräts muss an eine geeignete Steckdose angeschlossen sein. Der Drehteller muss sich an der richtigen Position im Gerät befinden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % - 900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser siedet.

HINWEIS

Wenn das Mikrowellengerät am Stromnetz angeschlossen, aber nicht in Betrieb ist, wird auf der Anzeige die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Griff oben an der Tür ziehen.

Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**, und stellen Sie die Zeit auf 4 oder 5 Minuten ein.

Drücken Sie dazu entsprechend oft die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.

Ergebnis: Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erwärmt. Das Wasser sollte anschließend sieden.

Verwendung der Mikrowelle

Garen/Aufwärmen

Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Garen oder Aufwärmen von Lebensmitteln.

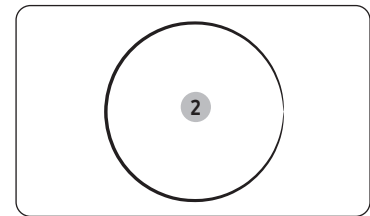
HINWEIS

Prüfen Sie STETS die vorgenommenen Gareinstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

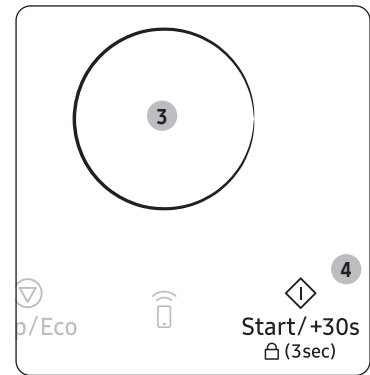
Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät nicht ein, wenn es leer ist.



1. Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**.
Ergebnis: Folgende Symbole werden angezeigt:
 (Mikrowellenmodus)



2. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des **Multifunktionswahlschalters** ein.
Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt. Drücken Sie jetzt den **Multifunktionswahlschalter**, um die Garzeit einzustellen.



3. Stellen Sie die Leistungsstufe ein. Drehen Sie dazu den **Multifunktionswahlschalter**, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.
4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.
Ergebnis: Die Garraumbeleuchtung wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist, geschieht Folgendes.
- 1) Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt.
 - 2) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 3) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).

Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

Mithilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen und damit die erforderliche Zeit zum Garen oder Aufwärmen von Lebensmitteln entsprechend der Art und Menge. Sie können zwischen sieben Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Prozent (%)	Leistung (W)
SEHR HOCH	100	900
HOCH	78	700
MITTELHOCH	67	600
MITTEL	50	450
MITTEL BIS NIEDRIG	33	300
AUFTAUEN	20	180
NIEDRIG	11	100

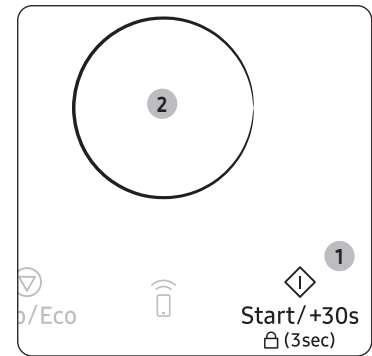
Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

Auswahl	Garzeit
Höhere Leistungsstufe	Kürzer
Niedrigere Leistungsstufe	Länger

Einstellen der Garzeit

Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)** drücken.

- Sie können den Garzustand der Lebensmittel jederzeit prüfen. Öffnen Sie dazu einfach die Gerätetür.
- Sie können die verbleibende Garzeit verlängern.



Methode 1:
Drücken Sie während des Garvorgangs zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden je einmal die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.
• Beispiel: Um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie sechsmal die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.

Methode 2:
Um die Garzeit einzustellen, drehen Sie einfach den **Multifunktionswahlschalter**.
• Drehen Sie den Schalter zum Verlängern der Garzeit nach rechts und zum Verkürzen nach links.

Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

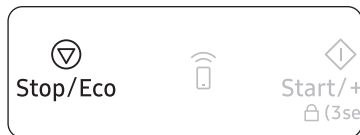
Sie können den Garvorgang jederzeit anhalten, um:

- den Garzustand der Lebensmittel zu prüfen
- die Lebensmittel zu wenden oder umzurühren
- die Lebensmittel ruhen zu lassen

Garvorgang	Maßnahme
Unterbrechen	Unterbrechen: Öffnen Sie die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste Stop/Eco (Stopp/Energiesparen) . Ergebnis: Der Garvorgang wird beendet. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste Start/+30s (Start/+30Sek.) .
Beenden	Beenden: Drücken Sie einmal die Taste Stop/Eco (Stopp/Energiesparen) . Ergebnis: Der Garvorgang wird beendet. Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste Stop/Eco (Stopp/Energiesparen) .

Einstellen des Energiesparmodus

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.



- Drücken Sie die Taste **Stop/Eco (Stopp/Energiesparen)**.
Ergebnis: Die Anzeige wird ausgeschaltet und spart somit Strom.
- Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie entweder die Gerätetür oder drücken Sie die Taste **Stop/Eco (Stopp/Energiesparen)**. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun verwenden.

HINWEIS

Automatische Energiesparfunktion

Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten beendet, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.

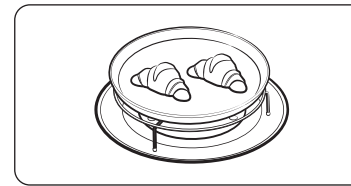
Die Gerätelampe wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

Convection (Heißluft)

Mit dem Modus „Convection“ (Heißluft) können Sie Lebensmittel wie in einem herkömmlichen Ofen garen. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können die gewünschte Temperatur in einem Bereich zwischen 40 °C und 200 °C einstellen. Die Garzeit beträgt maximal 60 Minuten.

- Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Gerät berühren, da diese sehr heiß sind.
- Während des Heißluftmodus kann die Gerätetür beschlagen, wenn der Unterschied zwischen Garraumtemperatur und Umgebungstemperatur sehr hoch ist. Der Beschlag löst sich nach ein paar Minuten wieder auf.

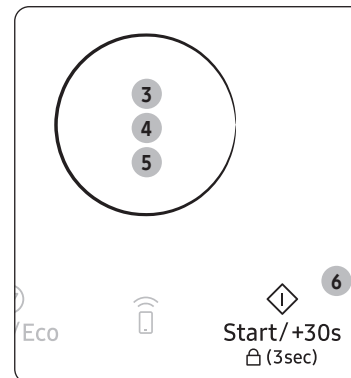
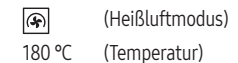
Achten Sie darauf, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet.



1. Stellen Sie den Behälter auf den **niedrigen Rost** oder den **niedrigen Rost und die Crusty Plate**.



2. Drücken Sie die Taste **Convection (Heißluft)**.
Ergebnis: Folgende Symbole werden angezeigt:



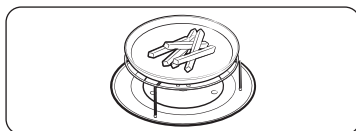
3. Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des **Multifunktionswahlschalters** ein.
(Temperatur: 40 - 200 °C, in Schritten von 5 °C)
4. Drücken Sie den **Multifunktionswahlschalter**.
5. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des **Multifunktionswahlschalters** ein.
(Wenn Sie das Gerät vorheizen möchten, wählen Sie „: 0“ aus.)
6. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.
Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist, geschieht Folgendes.
 - 1) Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt.
 - 2) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 3) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).

Verwendung der Mikrowelle

Air Fry

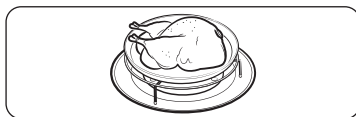
Diese Funktion nutzt heiße Luft, um gefrorene oder frische Lebensmittel ohne Öl knuspriger und vitaminschonender zu garen. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können die gewünschte Temperatur in einem Bereich zwischen 100 °C und 200 °C einstellen. Die Garzeit beträgt maximal 60 Minuten.

- Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Gerät berühren, da diese sehr heiß sind.
- Während des Heißluftfrittierens kann die Gerätetür beschlagen, wenn der Unterschied zwischen Garraumtemperatur und Umgebungstemperatur sehr hoch ist. Der Beschlag löst sich nach ein paar Minuten wieder auf.



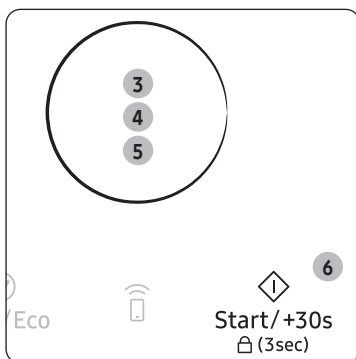
1. Stellen Sie den Behälter auf den **Rost** oder den **Rost und die Crusty Plate**.

- Dünnere Lebensmittel (Pommes frites, Hähnchenschenkel usw.): Hoher Rost
- Dickere Lebensmittel (ganzer Schweinebauch, ganzes Hähnchen usw.): Niedriger Rost



2. Drücken Sie die Taste **Air Fry**.
Ergebnis: Folgende Symbole werden angezeigt:

 (Modus Air Fry)
180 °C (Temperatur)



3. Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des **Multifunktionswahlschalters** ein.
(Temperatur: 100 - 200 °C, in Schritten von 5 °C)
4. Drücken Sie den **Multifunktionswahlschalter**.
5. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des **Multifunktionswahlschalters** ein.
(Wenn Sie das Gerät vorheizen möchten, wählen Sie „0“ aus.)
6. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.
Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist, geschieht Folgendes.

- 1) Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt.
- 2) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
- 3) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).

Verwendung der Power Defrost (Schnelle Auftaufunktion)

Mit **Power Defrost (Schnelle Auftaufunktion)** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot/Kuchen sowie Obst und Gemüse auftauen. Die jeweilige Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie müssen nur das Programm und das Gewicht auswählen.

HINWEIS

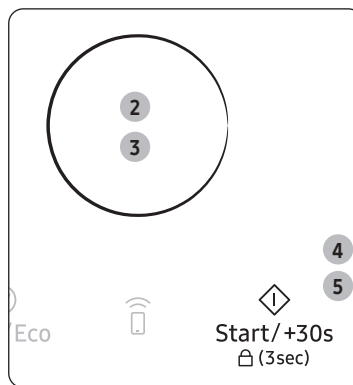
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Lebensmittel auf einem Keramikteller in die Mitte des Drehtellers.

Schließen Sie die Gerätetür.



1. Halten Sie die Taste **Power Defrost (Schnelle Auftaufunktion)** 3 Sekunden lang gedrückt.



2. Wählen Sie das Lebensmittel aus, das Sie auftauen möchten. Drehen Sie dazu den **Multifunktionswahlschalter**. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite. Drücken Sie jetzt den **Multifunktionswahlschalter**, um das Lebensmittel auszuwählen.
3. Wählen Sie die Portionsgröße aus. Drehen Sie dazu den **Multifunktionswahlschalter**.
4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.
Ergebnis:
 - Der Auftauvorgang wird gestartet.
 - Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
5. Drücken Sie erneut die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**, um den Auftauvorgang zu beenden.
Ergebnis: Wenn er abgeschlossen ist, geschieht Folgendes.
 - 1) Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt.
 - 2) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 3) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).

Anleitung Power Defrost (Schnelle Auftaufunktion)

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Programme für **Power Defrost (Schnelle Auftaufunktion)** mit den Portionsgrößen und entsprechenden Anleitungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial.

Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Keramiksteller und Brot, Backwaren, Obst und Gemüse auf Küchenpapier.

Code/ Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Anleitungen
1 Fleisch	200 - 1500	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklngen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Lamm, Schwein, Steaks, Koteletts und Hackfleisch geeignet. 20 - 60 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200 - 1500	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklngen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für ganze Hähnchen sowie für Hähnchenteile geeignet. 20-60 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200 - 1500	Bei ganzen Fischen die Rückenflosse mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklngen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für ganze Fische sowie für Fischfilets geeignet. 20 - 50 Minuten lang ruhen lassen.
4 Brot/Kuchen	125 - 1000	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklngen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramiksteller legen und, wenn möglich, bei Erklngen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird kurzfristig unterbrochen, wenn die Gerätetür geöffnet wird.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücken. Es ist nicht für Mürbeteig, Obstkuchen und Sahnetorten oder für Kuchen mit Schokoladenglasur geeignet. 10 - 30 Minuten lang ruhen lassen.
5 Obst/Gemüse	100 - 600	Obst und Gemüse gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Diese Programm eignet sich für alle Arten von Obst und Gemüse. 5 - 20 Minuten lang ruhen lassen.

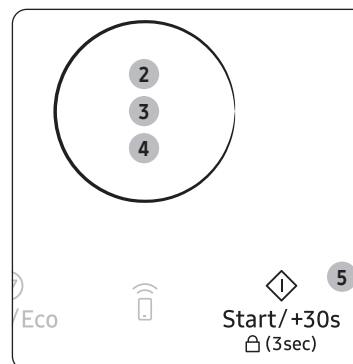
Verwenden der Funktionen für Healthy Steam (Vitaminschonendes Dampfgaren)

Healthy Steam (Vitaminschonendes Dampfgaren) verfügt über 17 vorprogrammierte Garzeiten. Sie müssen weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einstellen. Verwenden Sie für diese Funktion den Dampfgarbehälter.

HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes und hitzebeständiges Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



- Halten Sie die Taste **Healthy Steam (Vitaminschonendes Dampfgaren)** 3 Sekunden lang gedrückt.
- Wählen Sie die gewünschte Lebensmittelkategorie aus. Drehen Sie dazu zuerst den **Multifunktionswahlschalter**, und drücken Sie dann den **Multifunktionswahlschalter**.
- Wählen Sie das Lebensmittel aus, das Sie auftauen möchten. Drehen Sie dazu den **Multifunktionswahlschalter**. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite.
- Wählen Sie die Portionsgröße aus. Drehen Sie dazu den **Multifunktionswahlschalter**.
- Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.
Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist, geschieht Folgendes.
 - Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt.
 - Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).

Verwendung der Mikrowelle

Beschreibung der Programme für Healthy Steam (Vitaminschonendes Dampfgaren)

Gesund/Asiatisch

Code/Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Anleitung
1 Brokkoliröschen	250 500	Den frischen Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. 100 ml Wasser in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Den Brokkoli in den Einsatz legen und in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
2 Gewürfelte Möhren	250 500	Die frischen Möhren waschen und putzen. 100 ml Wasser in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Die Möhren in den Einsatz legen und in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
3 Blumenkohlroschen	250 500	Den frischen Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen schneiden. 100 ml Wasser in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Den Blumenkohl in den Einsatz legen und in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
4 Kürbiswürfel	250 500	Den frischen Kürbis abwägen, waschen und in gleich große Würfel schneiden. 100 ml Wasser in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Den Kürbis in den Einsatz legen und in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
5 Pellkartoffeln	250 500	Die Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Stücke schneiden. 100 ml Wasser in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Die Kartoffeln in den Einsatz legen und in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
6 Tiefkühlgemüse	250 500	100 ml Wasser in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Das Tiefkühlgemüse in den Einsatz legen und in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
7 Fruchtkompott	400	Die frischen Früchte (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) zuerst schälen, waschen, in gleich große Würfel schneiden und dann abwägen. 100 ml Wasser in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Die Früchte in den Einsatz legen und in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
8 Weißer Reis	250	Den weißen Reis in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 5 Minuten lang ruhen lassen.

Code/Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Anleitung
9 Gedünstete Rinderhackbällchen	250 500	Das Rinderhackfleisch abwägen und zu Kugeln formen (je Ø 25 mm). 100 ml Wasser in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Das Rindfleisch in den Einsatz legen und in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
10 Lachsfilet	300 600	Den Fisch waschen und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. 100 ml Wasser in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Das Lachsfilet in den Einsatz legen und in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
11 Hähnchenbrust	300 600	Die Hähnchenbrust waschen und die Haut einritzen. 100 ml Wasser in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Die Hähnchenbrust in den Einsatz legen und in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
12 Hähnchen-Porridge	650	150 g Hähnchenschenkel in Scheiben schneiden und in einer Schale mit Maisstärke vermischen. 400 ml Wasser und Hühnerbrühe in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Das Gemisch und 100 g gekochten Reis in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren umrühren und 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
13 Gedünsteter weißer Fisch	250 500	Den Kabeljau unter kaltem Wasser waschen. Mit 1 TL Salz und etwas Pfeffer würzen. Mit 1 TL Sojasauce beträufeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. 100 ml Wasser in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. 4 Fischfilets nebeneinander in den Einsatz legen und in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
14 Gedünstete Teigtaschen	300	100 ml Wasser in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Die gefrorenen Teigtaschen in den Einsatz legen und in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
15 Grünes Blattgemüse	125 250	100 ml Wasser in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Das Blattgemüse waschen. Das Blattgemüse in den Einsatz legen und in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
16 Gedünstete Eier	350	3 Eier, 250 ml Wasser, Hühnerbrühe, eine Prise Salz und 10 ml Öl in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Alles langsam mit einem Löffel umrühren. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
17 Gedünstete Garnelen	300	100 ml Wasser in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Die frischen Garnelen waschen. Das Blattgemüse in den Einsatz legen und in den Dampfgarbehälter aus Glas geben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.

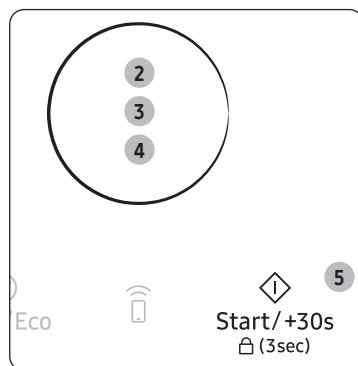
Verwendung der Auto Cook (Automatikprogramme)

Auto Cook (Automatikprogramme) verfügt über vorprogrammierte Garzeiten. Sie müssen weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einstellen.

HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Auto Cook (Automatikprogramme)**.
2. Wählen Sie die gewünschte Lebensmittelkategorie aus. Drehen Sie dazu zuerst den **Multifunktionswahlschalter**, und drücken Sie dann den **Multifunktionswahlschalter**.
3. Wählen Sie das Lebensmittel aus, das Sie auftauen möchten. Drehen Sie dazu den **Multifunktionswahlschalter**. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite.
4. Wählen Sie die Portionsgröße aus. Drehen Sie dazu den **Multifunktionswahlschalter**.
5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.
Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist, geschieht Folgendes.
 - 1) Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt.
 - 2) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 3) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).

Anleitung Air Fry

In der folgenden Tabelle werden die 12 automatischen Programme der Funktion **Air Fry** beschrieben. Sie enthält die Portionsgrößen und entsprechenden Anleitungen. Im Vergleich zu einer herkömmlichen Fritteuse wird hier weniger Öl verwendet, und Sie erhalten wohlschmeckende Ergebnisse. Die Programme nutzen eine Kombination aus Heißluft, Oberhitze und Mikrowellen.

In den Rezepten werden Kartoffeln/Gemüse (6), Fisch/Meeresfrüchte (3), Hähnchen (3) verwendet.

HINWEIS

Tragen Sie Handschuhe, wenn Sie Lebensmittel aus dem Gerät nehmen.

Code/Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-1 Tiefkühl-Backofenpommes	300 - 350 400 - 450	Die Tiefkühl-Backofenpommes gleichmäßig auf der Crusty Plate verteilen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Tiefkühlkroketten	200 - 250 300 - 350	Die Tiefkühlkroketten gleichmäßig auf der Crusty Plate verteilen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-3 Selbstgemachte Pommes frites	300 - 350 400 - 450	Fest- bis vorwiegend festkochende Kartoffeln verwenden. Die Kartoffeln waschen. Die Kartoffeln schälen und in 10 x 10 mm große Stifte schneiden. In kaltem Wasser einweichen lassen (30 Minuten lang). Mit einem Handtuch abtrocknen, abwiegen und mit 5 g Olivenöl bestreichen. Die selbstgemachten Pommes frites gleichmäßig auf der Crusty Plate verteilen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-4 Kartoffelspalten	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Normal große Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und würzen. Mit der Schnittfläche nach unten auf die Crusty Plate legen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. 1 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-5 Tiefkühlzwiebelringe	100 - 150 200 - 250	Die panierten Tiefkühlzwiebelringe gleichmäßig auf der Crusty Plate verteilen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.

Verwendung der Mikrowelle

Code/Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-6 Zucchini, in Scheiben geschnitten	100 - 150 200 - 250	Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Mit 5 g Olivenöl bestreichen und würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf der Crusty Plate verteilen und auf den hohen Rost stellen. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-7 Tiefkühlgarnelen	200 - 250 300 - 350	Die panierten Tiefkühlgarnelen gleichmäßig auf der Crusty Plate verteilen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-8 Tiefkühlfischfrikadellen	200 - 250 300 - 350	Die panierten Tiefkühlfischfrikadellen gleichmäßig auf der Crusty Plate verteilen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-9 Frittierte Tiefkühlintenfischringe	100 - 150 200 - 250	Die panierten Tiefkühlintenfischringe gleichmäßig auf der Crusty Plate verteilen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-10 Tiefkühl-Chicken- Nuggets	200 - 250 300 - 350	Die Tiefkühl-Chicken-Nuggets gleichmäßig auf der Crusty Plate verteilen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-11 Hähnchenschenkel	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Die Schenkel abwägen, mit Öl bestreichen und würzen. Die Schenkel gleichmäßig auf der Crusty Plate verteilen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. 1 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-12 Hähnchenflügel	200 - 250 300 - 350	Die Hähnchenflügel abwägen, mit Öl bestreichen und würzen. Die Hähnchenflügel gleichmäßig auf der Crusty Plate verteilen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.

Gesundes Garen

In der folgenden Tabelle werden 15 Programme für gesundes Garen mit den Portionsgrößen und entsprechenden Anleitungen beschrieben. In den Rezepten werden Getreide/Teigwaren (3), Gemüse (6) und Geflügel/Fisch (6) verwendet.

HINWEIS

Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel aus dem Gerät nehmen.

Code/ Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Anleitung
2-1 Naturreis	150 - 200 200 - 250	Dampfschale mit Deckel verwenden. Doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen lassen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. 5 - 10 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Quinoa	150 - 200 200 - 250	Dampfschale mit Deckel verwenden. Doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen lassen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. 1 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-3 Makkaroni	100 - 150 200 - 250	Die Dampfschale verwenden. Vierfache Menge an kochendem Wasser und eine Prise Salz hinzugeben und dann gut umrühren. Ohne Deckel garen lassen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. 1 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-4 Grüne Bohnen	200 - 250 300 - 350	Die grünen Bohnen waschen und putzen. Gleichmäßig in der Dampfschale mit Deckel verteilen. 30 ml (2 EL) Wasser beim Garen für 200 - 250 g und 45 ml (3 EL) für 300 - 350 g hinzugeben. Die Schale in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen lassen. Nach dem Garen umrühren. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-5 Spinat	100 - 150 200 - 250	Den Spinat waschen und putzen. In die Dampfschale mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schale in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen lassen. Nach dem Garen umrühren. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-6 Pellkartoffeln	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. In die Dampfschale mit Deckel geben. 15 - 30 ml (1 - 2 EL) Wasser hinzufügen. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. 3 - 5 Minuten lang ruhen lassen.
2-7 Kartoffelaufbau	400 - 450 800 - 850	Das frische Kartoffelgratin in eine Glasaufbauform geben. Die Aufbauform auf den niedrigen Rost stellen. 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.

Code/ Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Anleitung
2-8 Gegrillte Aubergine	100 - 150 200 - 250	Die Aubergine waschen und in Scheiben schneiden. Mit Öl bestreichen und würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf der Crusty Plate verteilen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. Nach dem Erklängen des Signaltons die Auberginenscheiben wenden. Start drücken, um den Vorgang fortzusetzen. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-9 Gegrillte Tomaten	400 - 450 600 - 650	Die Tomaten waschen und putzen. Die Tomaten halbieren und in eine hitzebeständige Auflaufform legen. Geriebenen Käse darüber geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-10 Hähnchen- brust	300 - 350 400 - 450	Die Hähnchenbrust waschen und auf einen Keramikteller legen. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie mehrfach durchstechen. Den Keramikteller auf den Drehteller stellen. 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-11 Putenbrust	300 - 350 400 - 450	Die Putenbrust waschen und in eine tiefe, hitzebeständige Auflaufform legen. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie mehrfach durchstechen. Den Keramikteller auf den Drehteller stellen. 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-12 Gegrillte Hähnchen- brust	300 - 350 400 - 450	Die Hähnchenbrust waschen, marinieren und auf die Crusty Plate legen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. Nach dem Erklängen des Signaltons die Hähnchenbrust wenden. Start drücken, um den Vorgang fortzusetzen. 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-13 Gegrilltes Fischfilet	200 - 300 400 - 500	Die Fischfilets gleichmäßig auf der Crusty Plate verteilen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. Nach dem Erklängen des Signaltons die Hähnchenbrust wenden. Start drücken, um den Vorgang fortzusetzen. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-14 Gegrillte Lachssteaks	200 - 250 300 - 350	Die Lachssteaks gleichmäßig auf der Crusty Plate verteilen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. Nach dem Erklängen des Signaltons die Lachs-Steaks wenden. Start drücken, um den Vorgang fortzusetzen. 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-15 Gebratener Fisch	300 - 350 400 - 500	Die Haut des ganzen Fisches (Forelle oder Dorade) mit Öl bestreichen und dann Kräuter und Gewürze hinzufügen. Die Fische nebeneinander auf die Crusty Plate legen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen. Nach dem Erklängen des Signaltons die Hähnchenbrust wenden. Start drücken, um den Vorgang fortzusetzen. 3 Minuten lang ruhen lassen.

Gehenlassen von Hefeteig/Joghurtzubereitung

In der folgenden Tabelle werden die automatischen Programme zum Gehenlassen von Hefeteig und zur Fermentierung von selbstgemachtem Joghurt beschrieben.

Code/ Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Anleitung
3-1 Pizzateig	300 - 500	Den Teig in eine ausreichend große Schüssel geben und auf den niedrigen Rost stellen. Mit Aluminiumfolie abdecken.
3-2 Kuchenteig	500 - 800	Den Teig in eine ausreichend große Schüssel geben und auf den niedrigen Rost stellen. Mit Aluminiumfolie abdecken.
3-3 Brotteig	600 - 900	Den Teig in eine ausreichend große Schüssel geben und auf den niedrigen Rost stellen. Mit Aluminiumfolie abdecken.
3-4 Joghurt – kleine Becher	500	150 g Naturjoghurt gleichmäßig auf 5 Keramikbecher oder kleine Gläser (je 30 g) verteilen. In jeden Becher 100 ml Milch geben. H-Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett). Jeden Behälter mit Frischhaltefolie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller anordnen. Nach dem Fermentieren 6 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Wir empfehlen beim erstmaligen Zubereiten des Rezepts Joghurtferment als Starterkultur zu verwenden.
3-5 Joghurt – große Schüssel	500	150 g Naturjoghurt mit 500 ml H-Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Das Gemisch gleichmäßig in eine große Glasschüssel gießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf den Drehteller stellen. Nach dem Fermentieren 6 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Wir empfehlen beim erstmaligen Zubereiten des Rezepts Joghurtferment als Starterkultur zu verwenden.

Verwendung der Mikrowelle

Automatisches Aufwärmen/Garen

In der folgenden Tabelle werden die Portionsgrößen und entsprechenden Anleitungen für Auto Cook (Automatikprogramme) beschrieben.

HINWEIS

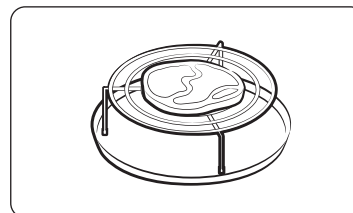
Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel aus dem Gerät nehmen.

Code/ Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Anleitung
4-1 Fertiggericht (gekühlt)	300 - 350 400 - 450	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellenegeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Gerichte, die aus 3 Zutaten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Teigwaren). 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.
4-2 Tiefkühlpizza	300 - 350 400 - 450	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.
4-3 Tiefkühl- lasagne	400 - 450 600 - 650	Die Tiefkühl lasagne in eine ausreichend große Auflaufform geben. Auf den niedrigen Rost stellen. 3 - 4 Minuten lang ruhen lassen.
4-4 Brathähnchen	1100 - 1150 1200 - 1250	Das gekühlte Hähnchen mit Öl bestreichen und würzen. Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten in die Mitte des niedrigen Rosts legen. Nach dem Erklingen des Signaltons das Hähnchen wenden. Drücken Sie die Taste Start/+30s (Start/+30Sek.) , um fortzufahren. 5 Minuten lang ruhen lassen.
4-5 Muffins	250 - 300	Den Teig in 6 bis 8 Muffinförmchen aus Papier oder Silikon (je 45 g) füllen und auf den niedrigen Rost stellen. Das Programm starten (das Gerät wird vorgeheizt). Nach dem Erklingen des Signaltons den Rost mit den Muffinförmchen in den Garraum stellen.

Grillen

Mit der Grillfunktion können Sie Lebensmittel ohne Verwendung von Mikrowellen schnell aufwärmen und knusprig backen.

- Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Gerät berühren, da diese sehr heiß sind.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.



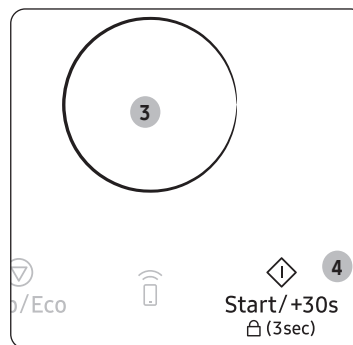
1. Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie die Lebensmittel auf den Rost.



2. Drücken Sie die Taste **Grill (Kombi)**.
Ergebnis: Folgende Symbole werden angezeigt:

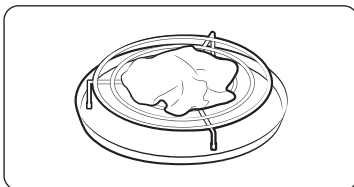


- Im Grillmodus kann die Temperatur nicht geändert werden.



3. Stellen Sie die Grillzeit durch Drehen des **Multifunktionswahlschalters** ein.
 - Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.
Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist, geschieht Folgendes.
 - 1) Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt.
 - 2) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 3) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).

Auswahl der Zubehörteile



Für das herkömmliche Heißluftgaren ist besonderes Geschirr erforderlich. Sie sollten jedoch nur Geschirr verwenden, das Sie auch in Ihrem normalen Ofen verwenden würden.

Mikrowellengeeignete Behälter sind in der Regel nicht für das Heißluftgaren geeignet. Verwenden Sie keine Behälter und kein Geschirr aus Kunststoff, keine Pappbecher, keine Küchentücher usw.

Wenn Sie einen kombinierten Garmodus verwenden möchten (Mikrowelle und Grill oder Heißluft), verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr.

HINWEIS

Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr und geeigneten Utensilien finden Sie im Abschnitt **Informationen zum Geschirr** auf Seite 29.

Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Lebensmittel schnell zu garen und gleichzeitig knusprig zu grillen.

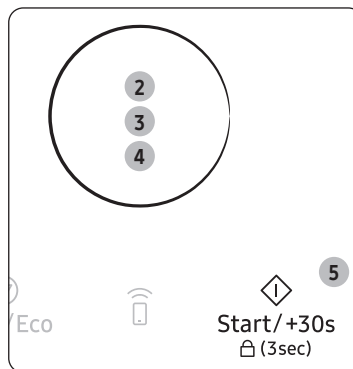
HINWEIS

Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da damit die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

HINWEIS

Tragen Sie STETS Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Gerät berühren, da diese sehr heiß sind. Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost, der sich für diese Art von Lebensmitteln am besten eignet. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Halten Sie die Taste **Combi (Kombi)** 3 Sekunden lang gedrückt.

Ergebnis: Folgende Symbole werden angezeigt:
Cb-1 (Mikrowelle + Grill)

2. Lassen Sie auf der Anzeige Cb-1 anzeigen, und drücken Sie dann den **Multifunktionswahlschalter**.

Ergebnis: Folgende Symbole werden angezeigt:
 (Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus)

3. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des **Multifunktionswahlschalters** ein.

- Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten. Drücken Sie jetzt den **Multifunktionswahlschalter**, um die Garzeit einzustellen.
- Im Grillmodus kann die Temperatur nicht geändert werden.

4. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe aus. Drehen Sie dazu den **Multifunktionswahlschalter**, bis die entsprechende Leistung angezeigt wird (600, 450, 300, 180, 100 W).

5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.

Ergebnis: Der kombinierte Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist, geschieht Folgendes.

- 1) Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt.
- 2) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
- 3) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).

Verwendung der Mikrowelle

Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus

Bei diesem kombinierten Garmodus werden Mikrowellen und Heißluft verwendet. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich, da die Energie der Mikrowellen sofort verfügbar ist.

Der kombinierte Garmodus kann für viele Lebensmittel verwendet werden, insbesondere:

- Bratfleisch und Bratgeflügel
- Torten und Kuchen
- Eier- und Käsegerichte

HINWEIS

Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da damit die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

HINWEIS

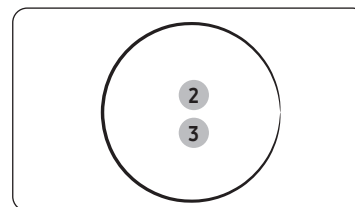
Tragen Sie STETS Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Gerät berühren, da diese sehr heiß sind. Auf dem niedrigen Rost erzielen Sie noch bessere und knusprigere Garergebnisse.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel auf den Drehteller oder auf den niedrigen Rost, der dann auf den Drehteller gestellt wird. Schließen Sie die Gerätetür. Das Heizelement muss sich in der horizontalen Position befinden.



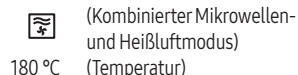
1. Halten Sie die Taste **Combi (Kombi)** 3 Sekunden lang gedrückt.

Ergebnis: Folgende Symbole werden angezeigt:
Cb-2 (Mikrowelle + Heißluft)



2. Lassen Sie auf der Anzeige Cb-2 (Mikrowelle + Heißluft) anzeigen. Drehen Sie dazu zuerst den **Multifunktionswahlschalter**, und drücken Sie dann den **Multifunktionswahlschalter**.

Ergebnis: Folgende Symbole werden angezeigt:



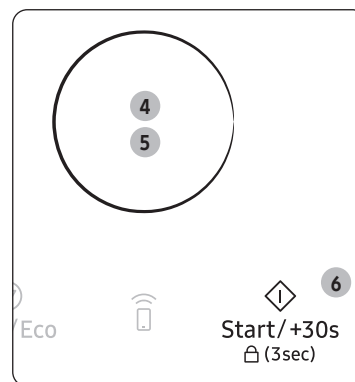
3. Wählen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des **Multifunktionswahlschalters** aus (Temperatur: 40 - 200 °C). Drücken Sie jetzt den **Multifunktionswahlschalter**, um die Garzeit einzustellen.

4. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des **Multifunktionswahlschalters** ein.
- Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten. Drücken Sie jetzt den **Multifunktionswahlschalter**, um die Leistungsstufe einzustellen.

5. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe aus. Drehen Sie dazu den **Multifunktionswahlschalter**, bis die entsprechende Leistung angezeigt wird (600, 450, 300, 180, 100 W).

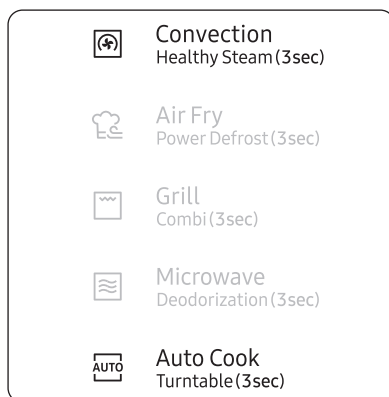
6. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.
- Ergebnis:** Der kombinierte Garvorgang wird gestartet. Das Gerät wird auf die erforderliche Temperatur aufgeheizt. Anschließend wird der Garvorgang mit den Mikrowellen bis zum Ende der Garzeit fortgesetzt. Wenn er abgeschlossen ist, geschieht Folgendes.

- 1) Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt.
- 2) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
- 3) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).



Einstellung

Sie können das Mikrowellengerät einstellen, indem Sie gleichzeitig die Tasten **Convection (Heißluft)** und **Auto Cook (Automatikprogramme)** drücken.



Anzeige	Funktion
SE-1	Zum Ein- und Ausschalten von WLAN.
SE-2	Zum Einstellen der Zeit.
SE-3	Zur Auswahl des 12-oder 24-Stunden-Zeitformats.
SE-4	Zum Ein- und Ausschalten der Signaltöne.

Verwenden von Child Lock (Kindersicherung)

Das Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.



- Halten Sie die Taste **Child Lock (Kindersicherung)** 3 Sekunden lang gedrückt.
Ergebnis:
 - Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
 - Auf der Anzeige wird „L“ angezeigt.
- Halten Sie zum Entsperrern des Geräts die Taste **Child Lock (Kindersicherung)** 3 Sekunden lang gedrückt.
Ergebnis: Das Gerät kann wieder normal verwendet werden.

Ein- und Ausschalten der Funktion Turntable (Drehteller)

Mit der Taste **Turntable (Drehteller)** können Sie großes Geschirr verwenden, das den gesamten Garraum ausfüllt, indem das Drehen des Drehtellers ausgeschaltet wird (nur für manuelle Garmodi).

HINWEIS

Die Ergebnisse in diesem Fall sind weniger zufriedenstellend, da der Garvorgang weniger gleichmäßig verläuft.

Wir empfehlen Ihnen, das Geschirr nach der Hälfte des Garvorgangs per Hand zu drehen.

⚠ WARNUNG

Schalten Sie den Drehteller nicht ein, wenn sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.

Grund: Dabei könnte ein Brand verursacht oder das Gerät beschädigt werden.



- Halten Sie beim Einstellen der Funktionen Mikrowelle, Grill, Convection (Heißluft), Vorheizen oder Kombi die Taste **Turntable (Drehteller)** 3 Sekunden lang gedrückt.
 - Diese Funktion ist nicht bei vorprogrammierten Funktionen oder vor dem Drücken der Tasten Microwave (Mikrowelle), Grill, Convection (Heißluft), Preheat (Vorheizen) und Combi (Kombi) verfügbar.**Ergebnis:** Auf der Anzeige wird das Symbol **Turntable On/Off (Drehteller ein/aus)** angezeigt, und der Drehteller dreht sich während des Garvorgangs nicht.
(Modus Turntable Off (Drehteller aus))
- Um die Drehtellerfunktion wieder einzuschalten, drücken Sie erneut die Taste **Turntable (Drehteller)**.
Ergebnis: Auf der Anzeige wird das Symbol **Turntable On/Off (Drehteller ein/aus)** nicht mehr angezeigt, und der Drehteller dreht sich wieder.

HINWEIS

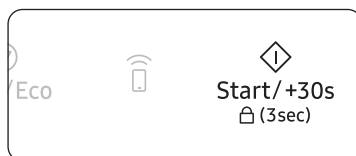
Die Taste **Turntable (Drehteller)** ist nur während des Garvorgangs verfügbar.

Verwendung der Mikrowelle

Verwenden von Deodorization (Geruchsneutralisierung)

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Garen von geruchsintensiven Lebensmitteln oder wenn sich viel Rauch im Garraum befindet.

Reinigen Sie zuerst den Garraum.



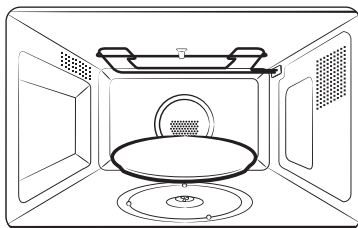
1. Halten Sie die Taste **Deodorization (Geruchsneutralisierung)** 3 Sekunden lang gedrückt, und drücken Sie dann die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.
 - Nach Abschluss des Vorgangs erklingt ein Signalton.

HINWEIS

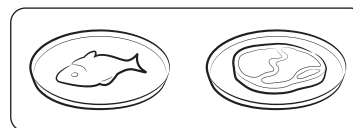
- Die Zeit für die Funktion Geruchsneutralisierung ist auf 5 Minuten festgelegt. Sie erhöht sich um 30 Sekunden, wenn die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)** gedrückt wird. Durch Drehen des **Multifunktionswahlschalters** wird sie um 10 Sekunden erhöht oder verringert.
- Die Zeit für die Geruchsneutralisierung beträgt maximal 15 Minuten.

Crusty Plate / Pizzateller

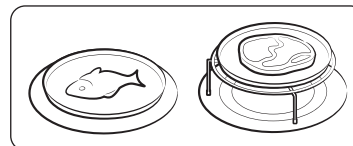
Auf der Crusty Plate werden Lebensmittel durch den Grill nicht nur von oben gebräunt. Durch die hohe Temperatur der Crusty Plate wird auch die Unterseite der Lebensmittel knusprig und gebräunt. Eine Liste der Lebensmittel, die Sie mithilfe der Crusty Plate zubereiten können, finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Die Crusty Plate kann auch für Speck, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.



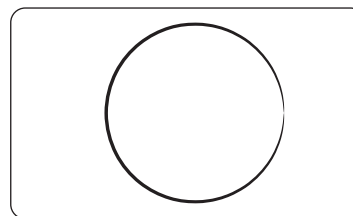
1. Stellen Sie die Crusty Plate direkt auf den Drehteller, und heizen Sie das Gerät auf höchster Stufe im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus [600 W + Grill] vor. Richten Sie sich dabei nach den Garzeiten und Anleitungen in der Tabelle.
2. Wenn Sie Lebensmittel wie Speck oder Eier braten, bestreichen Sie die Crusty Plate mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.



3. Legen Sie die Lebensmittel auf die Crusty Plate.



4. Stellen Sie die Crusty Plate im Mikrowellengerät auf den Metallrost (oder den Drehteller).



5. Wählen Sie die geeignete Garzeit und Leistung aus. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)

VORSICHT

- Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, da die Crusty Plate sehr heiß wird.
- Stellen Sie kein Geschirr auf die Crusty Plate, das nicht hitzebeständig ist.
- Stellen Sie die Crusty Plate niemals ohne den Drehteller in das Gerät.
- Beachten Sie, dass die Crusty Plate nicht spülmaschinengeeignet ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Crusty Plate in die Mitte gestellt wird.
- Verwenden Sie die Crusty Plate nicht ohne Lebensmittel.

HINWEIS

- Beachten Sie, dass die Crusty Plate eine Teflonbeschichtung besitzt und nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Objekte wie Messer, um auf der Crusty Plate zu schneiden.
- Reinigen Sie die Crusty Plate mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine Bürste und keinen Scheuerschwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

Hinweise zur Zubereitung mit der Crusty Plate

Die Crusty Plate sollte direkt auf dem Drehteller vorgeheizt werden.

Heizen Sie die Crusty Plate im Kombinationsmodus (600 W + Grill) 5 Minuten lang vor. Beachten Sie die Garzeiten und Anleitungen in der Tabelle.

Gericht	Portionsgröße	Vorheizzeit (Min.)	Garmodus	Garzeit (Min.)
Speck	4 - 6 Scheiben	3 - 4	600 W + 200 °C	7 - 9
	Anleitung Die Crusty Plate vorheizen. Die Scheiben nebeneinander auf die Crusty Plate legen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen.			
Gegrillte Tomaten	200 g	3 - 4	300 W + Grill	6 - 7
	Anleitung Die Crusty Plate vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig auf der Crusty Plate verteilen und die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen.			
Omelett	300 g	3 - 4	450 W + Grill	6 - 8
	Anleitung 3 Eier schlagen und 2 EL Milch, Kräuter und Gewürze hinzugeben. Eine Tomate in Würfel schneiden. Die Crusty Plate vorheizen, die gewürfelte Tomate darauf geben und dann die geschlagenen Eier und 50 g geriebenen Käse gleichmäßig darüber verteilen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen.			
Gegrilltes Gemüse	250 g	3 - 4	450 W + Grill	7 - 8
	Anleitung Die Crusty Plate vorheizen und mit 1 EL Öl bestreichen. Das in Scheiben geschnittene Gemüse auf die Unterlage geben, z. B. Paprika, Zwiebel, Zucchini und Pilze. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen.			
Tiefkühl-Mini-Frühlingsrollen mit Belag	250 g	2 - 3	1 Stufe: 300 W + 200 °C 2 Stufe: Nur Grill	1 Stufe: 6 - 7 2. Stufe: 3 - 4
	Anleitung Die Crusty Plate vorheizen. Die Frühlingsrollen gleichmäßig auf der Crusty Plate verteilen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen.			
Tiefkühlpizza	300 - 400 g	4 - 5	600 W + Grill	9 - 10
	Anleitung Die Crusty Plate vorheizen. Die Tiefkühlpizza auf die Crusty Plate legen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen.			
Tiefkühlbaguettes (gefroren)	250 g	3 - 4	300 W + 200 °C	10 - 12
	Anleitung Die Crusty Plate vorheizen. Die 4 Tiefkühlbaguettes mit Belag (z. B. Gemüse, Schinken, Tomatensauce und Käse) auf die Crusty Plate legen. Die Crusty Plate auf den niedrigen Rost stellen.			
Chicken Nuggets (gefroren)	250 g	4	600 W + Grill	8 - 10
	Anleitung Die Crusty Plate vorheizen. Die Chicken Nuggets auf die Crusty Plate legen. Die Crusty Plate auf den hohen Rost stellen.			

Dampfgaren

Der mitgelieferte Behälter funktioniert nach dem Prinzip des Dampfgarens und ist speziell für die Verwendung in Ihrem Samsung-Mikrowellengerät vorgesehen.

Dieses Zubehör eignet sich ideal zum schnellen Garen von Reis, Teigwaren, Gemüse usw., wobei die Nährstoffe erhalten bleiben.

Der Dampfgarbehälter besteht aus 3 Teilen:



Schale



Einsatz



Deckel

Alle Teile sind für einen Temperaturbereich zwischen -10 °C und 130 °C ausgelegt. Tiefkühlgeeignet. Die Teile können einzeln oder zusammen verwendet werden.

Verwendungshinweise:

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie den Dampfgarbehälter nicht:

- zum Garen von Lebensmitteln mit hohem Zucker- oder Fettgehalt
- mit der Grillfunktion, beim Aufwärmen mit dem Drehteller oder auf einem Kochfeld

📖 HINWEIS

- Waschen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung gründlich in Seifenlauge.
- Anleitungen zu den entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.

Pflege:

- Der Dampfgarbehälter ist spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie beim Spülen von Hand heißes Wasser und Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm.
- Einige Lebensmittel (z. B. Tomaten) können zu einer Verfärbung des Behälters führen. Das ist normal und kein Herstellungsfehler.

Auftauen:

Legen Sie tiefgekühlte Lebensmittel in die Dampfschale ohne Deckel. Die Flüssigkeit sammelt sich am Boden der Schale und beeinträchtigt nicht den Zustand der Lebensmittel.

Verwendung der Mikrowelle

Garen:

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (Min.)	Zubehör
Artischocken	300 g (1 - 2 Stk.)	900	5 - 6	Schale mit Einsatz + Deckel
	Anleitung Die Artischocken waschen und putzen. 150 ml Wasser in die Schale geben und den Einsatz in die Schale stellen. Die Artischocken in den Einsatz legen. 1 EL Zitronensaft hinzufügen. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Brokkoli	300 g	1. Stufe: 900 2. Stufe: 300	3 ½ - 4 2 - 2 ½	Schale mit Einsatz + Deckel
	Anleitung Brokkoli waschen und abwiegen. In gleich große Stücke schneiden (Breite 3 cm, Länge 4 cm, Höhe 2 cm). 150 ml Wasser in die Schale geben und den Einsatz in die Schale stellen. Brokkoli (mit dem Stiel nach unten) gleichmäßig im Einsatz verteilen. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefkühlgemüse	300 g	1. Stufe: 600 2. Stufe: 300	6 - 6 ½ 3 - 3 ½	Schale mit Einsatz + Deckel
	Anleitung Das Tiefkühlgemüse abwiegen. 150 ml Wasser in die Schale geben und den Einsatz in die Schale stellen. Das Tiefkühlgemüse gleichmäßig im Einsatz verteilen. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Reis	250 g	900	15 - 18	Schale + Deckel
	Anleitung Den Reis in die Dampfschale geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Garen weißen Reis 5 Minuten und Naturreis 10 Minuten lang ruhen lassen.			
Pellkartoffeln	300 g	1. Stufe: 450 2. Stufe: 300	5 ½ - 6 6 - 6 ½	Schale mit Einsatz + Deckel
	Anleitung Kartoffeln waschen und putzen. Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden (je 28 - 30 g). 150 ml Wasser in die Schale geben und den Einsatz in die Schale stellen. Die Kartoffeln gleichmäßig im Einsatz verteilen. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Eintopf (gekühlt)	400 g	600	5 ½ - 6 ½	Schale + Deckel
	Anleitung Den Eintopf in die Dampfschale geben. Mit dem Deckel zudecken. Vor dem Ruhen lassen gut umrühren. Nach dem Dampfgaren 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Suppe (gekühlt)	400 g	900	3 - 4	Schale + Deckel
	Anleitung Den Eintopf in die Dampfschale geben. Mit dem Deckel zudecken. Vor dem Ruhen lassen gut umrühren. Nach dem Dampfgaren 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.			

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (Min.)	Zubehör
Tiefgekühlte Suppe	400 g	900	8 - 10	Schale + Deckel
	Anleitung Die tiefgekühlte Suppe in die Dampfschale geben. Mit dem Deckel zudecken. Vor dem Ruhen lassen gut umrühren. Nach dem Dampfgaren 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgekühlte Hefeknödel	150 g	600	1 ½ - 2 ½	Schale + Deckel
	Anleitung Die Oberseite der Hefeknödel mit kaltem Wasser benetzen. 1 - 2 tiefgekühlte Hefeknödel nebeneinander in die Dampfschale legen. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgekühlter Lachs	300 g (2 Stk.)	1. Stufe: 600 2. Stufe: 300	3 - 3 ½ 12 ½ - 13	Schale mit Einsatz + Deckel
	Anleitung 150 ml Wasser in die Schale geben und den Einsatz in die Schale stellen. Die tiefgekühlten Lachsfilets gleichmäßig im Einsatz verteilen. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Fruchtkompott	300 g	1. Stufe: 900 2. Stufe: 300	2 ½ - 3 2 - 2 ½	Schale mit Einsatz + Deckel
	Anleitung Die frischen Früchte (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) zuerst schälen, waschen, in gleich große Würfel schneiden und dann abwiegen. 150 ml Wasser in die Schale geben und den Einsatz in die Schale stellen. Die Kartoffeln gleichmäßig im Einsatz verteilen. 1 - 2 EL Zucker zugeben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Dampfgaren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Verwendung des Dampfgarbehälters



Vorsichtsmaßnahmen:

⚠ VORSICHT

- Öffnen Sie den Deckel des Dampfgarbehälters sehr vorsichtig, da der entweichende Dampf möglicherweise sehr heiß ist.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe, um den Dampfgarbehälter nach dem Garvorgang aus dem Gerät zu nehmen.

SmartThings

Installation

Besuchen Sie den Google Play Store, Galaxy Store oder Apple App Store, und suchen Sie nach „SmartThings“. Laden Sie die SmartThings-App von Samsung Electronics herunter und installieren Sie sie auf Ihrem Smartphone.

HINWEIS

- Die unterstützende Softwareversion der SmartThings-App kann sich gemäß der vom Hersteller bereitgestellten Richtlinie zur Unterstützung von Betriebssystemen ändern. Im Hinblick auf die SmartThings-App und die von der App unterstützten Funktionen kann die neue Update-Richtlinie für die jeweilige Betriebssystemversion aus Gründen der Benutzerfreundlichkeit oder der Sicherheit ausgesetzt werden.
- Die SmartThings-App kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Benutzerfreundlichkeit oder Leistung zu verbessern. Da die Betriebssystemversion des Smartphones jedes Jahr aktualisiert wird, wird auch SmartThings-App laufend an das neueste Betriebssystem angepasst.
- Wenn Sie Fragen zu den oben genannten Themen haben, kontaktieren Sie uns bitte unter st.service@samsung.com
- Empfohlene Verschlüsselungssysteme sind beispielsweise WPA/TKIP und WPA2/AES. Alle neueren oder nicht standardmäßigen WLAN-Authentifizierungsprotokolle werden nicht unterstützt.
- Drahtlosnetzwerke können durch die drahtlose Kommunikationsumgebung beeinträchtigt werden.
- Wenn Ihr Internetdienstanbieter die MAC-Adresse Ihres PCs oder Modems zur Identifizierung registriert hat, kann es sein, dass Ihr Gerät keine Verbindung zum Internet herstellen kann. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Internetdienstanbieter, um technische Unterstützung zu erhalten.
- Die Firewall-Einstellungen Ihres Netzwerksystems können verhindern, dass Ihr Gerät auf das Internet zugreift. Wenden Sie sich an Ihren Internetdienstanbieter, um technische Unterstützung zu erhalten. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum oder den nächstgelegenen Händler.
- Informationen zur Konfiguration der Einstellungen für den Wireless Access Point (AP) finden Sie im Benutzerhandbuch des AP (Router).
- Das Gerät unterstützt sowohl WLAN 2,4 GHz mit IEEE 802.11 b/g/n als auch Soft-AP Protokolle (IEEE 802.11 n wird empfohlen).
- Nicht zugelassene WLAN-Drahtlosrouter können sich möglicherweise nicht mit dem entsprechenden Gerät verbinden.

Samsung-Konto

Es ist notwendig, dass Sie sich bei Ihrem Samsung-Konto anmelden, um die App nutzen zu können. Wenn Sie kein Samsung-Konto haben, folgen Sie den Bildschirm-Anweisungen der App, um ein kostenloses Samsung-Konto zu erstellen.

Erste Schritte

Schalten Sie das Gerät (Kühlschrank, Waschmaschine, Mikrowellengerät usw.) ein, das Sie verbinden möchten. Öffnen Sie die SmartThings-App auf Ihrem Smartphone, und folgen Sie den nachstehenden Anweisungen. Wenn ein Popup-Fenster erscheint, das besagt, dass ein neues Gerät gefunden wurde, tippen Sie auf JETZT HINZUFÜGEN.

Wenn kein Popup-Fenster erscheint, tippen Sie auf die Taste „+“ und wählen Sie dann das Gerät, das Sie verbinden möchten, aus der Liste der verfügbaren Geräte aus.

Wenn Ihr Gerät nicht in der Liste der verfügbaren Geräte enthalten ist, fügen Sie das Gerät manuell hinzu, indem Sie den Gerätetyp auswählen und dann das spezifische Gerätemodell auswählen.

Befolgen Sie die Anweisungen zum Einrichten Ihres Geräts.

1. Melden Sie sich bei Ihrem Samsung-Konto an (sofern Sie nicht bereits angemeldet sind).
2. Fügen Sie das Gerät hinzu.
3. Überprüfen Sie die Verbindung.
4. Suchen und verbinden Sie sich mit einem WLAN-Netzwerk.
5. Registrieren Sie das Gerät.
6. Die Einrichtung ist dann abgeschlossen. Ihr Gerät wird nun als Karte auf dem Bildschirm „Meine Geräte“ angezeigt.

Verwendung der Mikrowelle

Steuern Ihres Mikrowellengeräts von unterwegs

Um das Mikrowellengerät von unterwegs zu steuern, tippen Sie in der SmartThings-App auf das Mikrowellengeräte-Symbol. Der Bildschirm „Mikrowellengerätesteuerung“ wird angezeigt. Sie können auch Sprachassistenten wie Samsung Bixby, Amazon Alexa oder Google Assistant zur Steuerung des Mikrowellengeräts von unterwegs verwenden.

Überwachen mit der SmartThings-App

Sie können den Status des Mikrowellengeräts überprüfen.

Steuern von unterwegs mit der SmartThings-App

- Bevor der Garvorgang beginnt, legen Sie die Einstellungen (Modus, Zeit, Temperatur) von unterwegs über Ihr Smartphone fest.
- Schalten Sie das Mikrowellengerät von unterwegs ein.*
- Schalten Sie das Mikrowellengerät von unterwegs aus.
- Sobald der Garvorgang beginnt, kann die Garzeit oder -temperatur aus der Ferne eingestellt oder geändert werden.*

Sprachsteuerung

- Installieren Sie für die Steuerung per Sprache von unterwegs die Bixby-App.
- Sagen Sie zum Aufrufen von Samsung Bixby einfach „Hi Bixby“.

Rezepte für Auto Cook (Automatikprogramme)

Tippen Sie auf das Mikrowellengeräte-Symbol auf der SmartThings-App. Dort finden Sie Rezepte für Auto Cook (Automatikprogramme) mit Ihrem Mikrowellengerät und können die Einstellungen für das gewünschte Rezept an das Gerät senden.

HINWEIS

* Manche Optionen oder Einstellungen für das Mikrowellengerät stehen möglicherweise aus Sicherheitsgründen nicht für die Steuerung von unterwegs zu Verfügung. Um das Mikrowellengerät von unterwegs einzuschalten oder die Garzeit oder -temperatur zu ändern, müssen Sie zuerst die intelligente Steuerung am Mikrowellengerät einschalten. Drücken Sie dazu die Taste „Intelligente Steuerung“  am Mikrowellengerät. Das Symbol „Smart Control Ein“ leuchtet auf.

Intelligente Steuerung	EIN/AUS			EIN	
	Überwachen	Einstellung an Gerät senden	Abbrechen	Starten	Temp./ Zeit ändern
Mikrowelle	j	j	j	n	n
Grill	j	j	j	j	j
Heißluft	j	j	j	j	j

HINWEIS

- Die SmartThings-App kann in Bereichen, in denen Funkstörungen auftreten, möglicherweise nicht ordnungsgemäß ausgeführt werden.
- Das Mikrowellengerät funktioniert auch dann weiter, wenn die WLAN-Verbindung unterbrochen wird.
- Wenn Sie keine Garzeit angeben, können Sie das Mikrowellengerät nicht von unterwegs starten.
- Die Verfügbarkeit von Bixby kann je nach Land variieren. Bixby erkennt ausgewählte Sprachen und bestimmte Akzente/Dialekte.
- Die Benutzeroberfläche kann sich je nach Gerät ändern bzw. unterscheiden.
- Die Verfügbarkeit der Bixby-Funktionen und Anbieter von Inhalten kann je nach Land/Mobilfunkanbieter/Sprache/Gerätemodell/Betriebssystemversion variieren.
- Wenn Sie auf iOS-Geräten in den Eco-Modus wechseln oder auf die Home-Taste tippen, kann die WLAN-Verbindung verloren gehen und Sie müssen die Verbindung möglicherweise erneut herstellen.

Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Speisen in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Lebensmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellene geeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden.

In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellene geeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓ x	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Crusty Plate	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Steingut, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	x	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	x	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtengeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

Geschirr	Mikrowellene geeignet	Kommentare
Metall		
• Geschirr	x	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	x	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	x	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten. Sollte die Speisen nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓ x	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfohlen ✓ x : Mit Vorsicht x : Nicht sicher

Zubereitungshinweise

Mikrowellen

Mikrowellen durchdringen die Lebensmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Lebensmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Lebensmittel führt.

Garen

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Lebensmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Speisen nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Lebensmittel:

Zahlreiche Lebensmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Lebensmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs

Es ist sehr wichtig, die Lebensmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Lebensmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Nach dem Garen ist es wichtig, die Speisen ruhen zu lassen, damit ein Temperatúrausgleich in den Lebensmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Spinat	150	600	5 - 6
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brokkoli	300	600	8 - 9
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Erbsen	300	600	7 - 8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Grüne Bohnen	300	600	7 ½ - 8 ½
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7 - 8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (Chinesisch)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfestе Glasschlüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2 - 3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

HINWEIS

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

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250	900	4 ½ - 5
	500		7 - 8
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Rosenkohl	250	900	6 - 6 ½
	Anleitung 60 - 75 ml (5 - 6 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Möhren	250	900	5 - 5 ½
	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Blumenkohl	250	900	5 - 5 ½
	500		7 ½ - 8 ½
Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.			
Zucchini	250	900	4 - 4 ½
	Anleitung Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Auberginen	250	900	3 ½ - 4
	Anleitung Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Lauch	250	900	4 - 4 ½
	Anleitung Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Pilze	125	900	1 ½ - 2
	250		2 ½ - 3
	Anleitung Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Zwiebeln	250	900	5 - 5 ½
	Anleitung Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Paprika	250	900	4 ½ - 5
	Anleitung Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Kartoffeln	250	900	4 - 5
	500		7 - 8
	Anleitung Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Kohlrabi	250	900	5 ½ - 6
	Anleitung Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt garen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren, und Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln: In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250	900	15 - 16
	375		17 ½ - 18 ½
	Anleitung Doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Naturreis (Parboiled)	250	900	20 - 21
	375		22 - 23
	Anleitung Doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	900	16 - 17
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischtes Korn (Reis + Getreide)	250	900	17 - 18
	Anleitung 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Teigwaren	250	900	10 - 11
	Anleitung 1000 ml heißes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Instantnudeln	1 kleines Päckchen (80)	900	7 - 7½
	1 großes Päckchen (120)		9 - 9½
	Anleitung		
	Eine hitzebeständige Glasschale verwenden. Die Nudeln zusammen mit 350 ml Wasser bei Zimmertemperatur in die Schale geben. Zugedeckt garen lassen und zwischendurch mehrmals durchstechen. Nach dem Garen das Wasser abgießen und die Gewürzmischung untermischen.		

Aufwärmen

Mit Mikrowellen können Speisen in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird.

Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen von Speisen. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Speisen können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.

Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen.

Grundsätzlich empfiehlt es sich, Gerichte dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).

Rühren oder drehen Sie die Speisen während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Speisen während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Speisen. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Lebensmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).

Vergewissern Sie sich immer, dass die Speisen vollkommen aufgewärmt sind.

Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann.

Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeit angegeben ist.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung.

Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

Aufwärmen von Flüssigkeiten

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung:

In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Vor dem Servieren 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30 - 40 °C.

Babymilch:

Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor und nach der Ruhezeit schütteln, bevor sie dem Baby gegeben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 37 °C.

Hinweis:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Lebensmitteln.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 300 ml (2 Tassen) 450 ml (3 Tassen) 600 ml (4 Tassen)	900	1 - 1 ½ 2 - 2 ½ 3 - 3 ½ 3 ½ - 4
	Anleitung In Tassen füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander und 3 Tassen kreisförmig auf den Drehteller stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Nach 1 - 2 Minuten Ruhezeit servieren.		
Suppe (Gekühlt)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 ½ - 3 3 - 3 ½ 3 ½ - 4 4 ½ - 5
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Eintopf (Gekühlt)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	Anleitung Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Nudeln mit Sauce (Gekühlt)	350 g	600	3 ½ - 4 ½
	Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Abdecken, z.B. mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie. Vor dem Servieren umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gefüllte Nudeln in Sauce (Gekühlt)	350 g	600	4 - 5
	Anleitung Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Tellergericht (Gekühlt)	350 g	600	4 ½ - 5
	450 g		5 ½ - 6 ½
	550 g		6 ½ - 7 ½
	Anleitung Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Abdecken, z.B. mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Servierfertiges Käsefondue (Gekühlt)	400 g	600	6 - 7
	Anleitung Das servierfertige Käsefondue in eine ausreichend große, hitzebeständige Schüssel mit Deckel geben. Gelegentlich während des Aufwärmens sowie nach dem Aufwärmen umrühren. Vor dem Servieren gut umrühren. Nach 1 - 2 Minuten Ruhezeit servieren.		

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Uhrzeit
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	30 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600	20 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Babymilch	100 ml	300	30 - 40 Sek.
	200 ml		1 Min. bis 1 Min. 10 Sek.
	Anleitung Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Deckel erhitzen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Auftauen

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen. Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Lebensmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie das Auftauen, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

HINWEIS

Dünne Lebensmittel lassen sich besser auftauen als dicke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Lebensmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 °C bis -20 °C aufweisen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Fleisch Hackfleisch	250 g 500 g	180	6 - 7 8 - 13
	Schweinesteaks	250 g	7 - 8
Anleitung Das Fleisch auf den Drehteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15 - 30 Minuten Ruhezeit servieren.			

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Geflügel Hähnchenteile Ganzes Hähnchen	500 g (2 Stk.)	180	14 - 15
	1200 g	180	32 - 34
Anleitung Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramiksteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15 - 60 Minuten Ruhezeit servieren.			
Fisch Fischfilets Ganzer Fisch	200 g	180	6 - 7
	400 g	180	11 - 13
Anleitung Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramikstellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen die Schwanzflosse mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 10 - 25 Minuten Ruhezeit servieren.			
Obst Beeren	300 g	180	6 - 7
	Anleitung Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Nach 5-10 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brot Brötchen (jeweils ca. 50 g) Toast/Sandwich Mischbrot (Weizen + Roggenmehl)	2 Stk.	180	1 - 1 ½
	4 Stk.		2 ½ - 3
	250 g	180	4 - 4 ½
	500 g	180	7 - 9
Anleitung Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 5 - 20 Minuten Ruhezeit servieren.			

Grill

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Speisen gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 3 bis 5 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:

Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Lebensmittel:

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

Wichtiger Hinweis:

Beachten Sie bei der Zubereitung im reinen Grillbetrieb, dass die Lebensmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

Mikrowelle + Grill

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Speisen gleichmäßig gebräunt.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus

Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Lebensmittel:

Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Lebensmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Speisen, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Informationen erhalten Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis:

Beachten Sie bei der Zubereitung im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus, dass die Lebensmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.

Die Lebensmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Zubereitungshinweise

Zubereitungshinweise zum Grillen von frischen Lebensmitteln

Heizen Sie den Grill 2 - 3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.

Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Anleitung zum Grillen der Lebensmittel.

Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Lebensmittel aus dem Gerät nehmen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	1. Stufe (Min.)	2. Stufe (Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je 25 g)	Nur Grill	4 - 4 ½	3 - 4
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.			
Gegrillte Tomaten	400 g (2 Stk.)	300 W + Grill	6 - 8	-
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache hitzebeständige Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tomaten-Käse-Toast	4 Stk. (300 g)	300 W + Grill	5 ½ - 7 ½	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	4 Stk. (500 g)	300 W + Grill	6 - 8	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	500 g	600 W + Grill	12 - 14	-
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den hohen Rost legen.			
Kartoffel-/Gemüsegratin (gekühlt)	450 g	450 W + Grill	11 - 13	-
	Anleitung Das frische Gratin in eine kleine, hitzebeständige Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Gericht	Portionsgröße	Leistung	1. Stufe (Min.)	2. Stufe (Min.)
Backäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	7 - 8	-
	Anleitung Das Kerngehäuse entfernen, und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, hitzebeständige Glasform legen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.			
Hähnchenstücke	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	10 - 12	9 - 11
	Anleitung Die Hähnchenstücke mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Brathähnchen	1200 g	450 W + Grill	22 - 23	21 - 22
	Anleitung Das Hähnchen mit Öl bestreichen und würzen. Das Hähnchen auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Gebratener Fisch	400 - 500 g	300 W + Grill	6 - 8	7 - 8
	Anleitung Die Haut des ganzen Fisches mit Öl bestreichen und dann Kräuter und Gewürze hinzufügen. Zwei Fische nebeneinander (Kopf an Schwanz) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Kochbanane	1 Stk. (200 g)	1. Stufe: 450 W + Grill 2. Stufe: Grill	7 - 7 ½	4 - 5
	Anleitung Die Kochbanane schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Crusty Plate mit Grillrost legen. Alle Seiten mit Öl bestreichen. Wenn die Kochbanane weich wird, die Garzeit um 1 - 2 Minuten verkürzen. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Jamswurzel	200 g	450 W + Grill	11 - 11 ½	-
	Anleitung Die Jamswurzel schälen, in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Crusty Plate legen. Alle Seiten mit Öl bestreichen. Auf den hohen Rost stellen und grillen. 1 - 2 Minuten lang ruhen lassen.			

Heißluft

Das Garen mit Heißluft ist die herkömmliche und weit verbreitete Methode zur Zubereitung von Lebensmitteln in einem herkömmlichen Ofen mit heißer Luft.

Das Heizelement und der Lüfter befinden sich an der Rückwand, sodass die heiße Luft zirkulieren kann. Dieser Modus wird vom oberen Heizelement unterstützt.

Geeignetes Geschirr zum Heißluftgaren:

Es können alle herkömmlichen Backformen und Backbleche sowie hitzebeständiges Geschirr verwendet werden - grundsätzlich alles, was Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftofen verwenden würden.

Geeignete Lebensmittel zum Heißluftgaren:

Alle Plätzchen, einzelnen Scones, Brötchen und Kuchen sowie Fruchtbrot, Blätterteiggebäck und Soufflés können in diesem Modus gebacken werden.

Mikrowelle+ Heißluft

Durch die Kombination von Mikrowellen und Heißluft in diesem Modus lässt sich die Garzeit reduzieren.

Gleichzeitig erhalten die Lebensmittel eine knusprige und gebräunte Oberfläche.

Das Garen mit Heißluft ist die herkömmliche und weit verbreitete Methode zur Zubereitung von Lebensmitteln in einem Ofen mit heißer Luft, die durch einen an der Rückwand befindlichen Lüfter im Garraum zirkuliert wird.

Geeignetes Geschirr zum Garen mit Mikrowelle + Heißluft:

Mikrowellen müssen das Geschirr durchdringen können. Das Geschirr muss außerdem hitzebeständig sein (z. B. Glas, Keramik oder Porzellan ohne Metallrand), ähnlich wie das geeignete Geschirr für den kombinierten Modus Mikrowelle + Grill.

Geeignete Lebensmittel zum Garen mit Mikrowelle + Heißluft:

Alle Arten von Fleisch und Geflügel sowie Aufläufe und Gratins, Biskuitkuchen und Rührkuchen, gedeckte Obstkuchen, Streuselkuchen, geröstetes Gemüse, Scones und Brot.

Zubereitungshinweise zum Heißluftgaren von frischen und gefrorenen Lebensmitteln

Heizen Sie im Heißluftmodus mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur vor.

Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Anleitung zum Heißluftgaren. Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Lebensmittel aus dem Gerät nehmen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	1. Stufe (Min.)	2. Stufe (Min.)
Pizza Tiefkühlpizza (fertig gebacken)	300 - 400 g	1. Stufe: 300 W + 200 °C 2. Stufe: Heißluft 180 °C	7 - 9	5 - 6
	Anleitung Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Teigwaren Tiefkühl lasagne	400 g	1. Stufe: 450 W + 200 °C 2. Stufe: Heißluft 200 °C	16 - 18	3 - 4
	Anleitung Die Lasagne in eine ausreichend große und hitzebeständige Glasform geben oder in der ursprünglichen Verpackung belassen (darauf achten, dass die Verpackung mikrowellengeeignet und hitzebeständig ist). Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Fleisch Lammbraten (medium)	1200 - 1300 g	600 W + 180 °C	20 - 23	10 - 13
	Anleitung Den Lammbraten mit Öl bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der Fettseite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Aluminiumfolie wickeln und 10 - 15 Minuten lang ruhen lassen.			
Brathähnchen	1000 - 1100 g	1. Stufe: 450 W + 200 °C 2. Stufe: 450 W + Grill	20 - 22	22 - 23 ½
	Anleitung Das Hähnchen mit Öl bestreichen und würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. 5 Minuten lang ruhen lassen.			

Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße	Leistung	1. Stufe (Min.)	2. Stufe (Min.)
Brot Frische Brötchen	6 Stk. (350 g)	100 W + 180 °C	8 - 10	-
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig auf den niedrig Rost legen. 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Knoblauchbrot (gekühlt, vorgebacken)	200 g (1 Stk.)	180 W + 200 °C	8 - 10	-
	Anleitung Das gekühlte Baguette auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Kuchen Marmorkuchen (frischer Teig)	500 g	Nur 180 °C	38 - 43	-
	Anleitung Den frischen Teig in eine kleine, rechteckige Backform aus schwarzem Metall füllen (Länge 25 cm). Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 - 10 Minuten lang ruhen lassen.			
Küchlein (frischer Teig)	10 x 28 g	Nur 160 °C	31 - 34	-
	Anleitung Den frischen Teig gleichmäßig in Papierförmchen füllen und auf einem Backblech auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Plätzchen (frischer Teig)	200 - 250 g	Nur 200 °C	15 - 20	-
	Anleitung Den gekühlten Keksteig auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen.			
Tiefkühlkuchen	1000 g	180 W + 180 °C	18 - 20	-
	Anleitung Den Tiefkühlkuchen direkt auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Auftauen 15 - 20 Minuten lang ruhen lassen.			

Tipps und Tricks

Butter zerlassen

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

Schokolade schmelzen

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

Kristallisierten Honig auflösen

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

Gelatine auflösen

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

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3 ½ bis 4 ½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 900 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang auf dem Deckel stehend 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. Abgedeckt 6 ½ bis 7 ½ Minuten bei 900 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

Mandelblättchen rösten

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramiksteller verteilen. Die Mandeln 3 ½ bis 4 ½ Minuten bei 600 W rösten und dabei mehrmals wenden. 2 bis 3 Minuten lang im Gerät ruhen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe!

Fehlersuche und Fehlermeldungen

Fehlerbehebung

Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit einem der unten angegebenen Vorschläge zu lösen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Der Energiesparmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie den Energiesparmodus.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste Start/+30s (Start/+30Sek.) , um den Betrieb fortzusetzen.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben.	Lebensmittel in das nicht vorgeheizte Gerät legen.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
Die Speisen werden nicht ordnungsgemäß erhitzt oder aufgewärmt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
	Die verwendete Menge ist zu groß.	Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut.
Die Speisen werden nicht aufgetaut.		
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste Stop/Eco (Stopp/Energiesparen) .
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Automatikprogramme ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen auffordert wird.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste Start/+30s (Start/+30Sek.) , 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.

Fehlersuche und Fehlermeldungen

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 Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
1. Es tritt Wasser aus. 2. Durch einen Riss in der Tür tritt Dampf aus. 3. Im Gerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 3 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garergebnisse sind unzureichend.	Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet.	Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden.
Dampf		
Während des Dampfgarens ist kochendes Wasser zu hören.	Wasser wird mit dem Dampfgargefäß erwärmt.	Das ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Wenn ich den Dampfgarvorgang beende, ist ein ungewöhnliches Geräusch zu hören.	Nach dem Ende des Dampfgarvorgangs wird Wasser aus dem Inneren des Dampferhitzers abgelassen.	Das ist keine Fehlfunktion des Geräts.

SmartThings-App

Problem	Abhilfemaßnahme
„SmartThings“ konnte im App Store nicht gefunden werden.	Die unterstützende Softwareversion der SmartThings-App kann sich gemäß der vom Hersteller bereitgestellten Richtlinie zur Unterstützung von Betriebssystemen ändern. Im Hinblick auf die SmartThings-App und die von der App unterstützten Funktionen kann die neue Update-Richtlinie für die jeweilige Betriebssystemversion aus Gründen der Benutzerfreundlichkeit oder der Sicherheit ausgesetzt werden.
Die SmartThings-App funktioniert nicht.	Die SmartThings-App ist nur für die entsprechenden Smartphone-Modelle verfügbar
Die SmartThings-App ist installiert, es besteht jedoch keine Verbindung zu meinem Backofen.	Sie müssen sich bei Ihrem Samsung-Konto anmelden, um die App nutzen zu können. Stellen Sie sicher, dass Ihr Router ordnungsgemäß funktioniert. Wenn Sie Ihren Backofen nach der Installation der App nicht mit der SmartThings-App verbunden haben, müssen Sie die Verbindung über die Funktion „Gerät registrieren“ der App herstellen.
Anmeldung in der App nicht möglich.	Sie müssen sich bei Ihrem Samsung-Konto anmelden, um die App nutzen zu können. Wenn Sie kein Samsung-Konto haben, folgen Sie den Bildschirm-Anweisungen der App, um ein Konto zu erstellen.
Es erscheint eine Fehlermeldung, wenn ich versuche, meinen Backofen zu registrieren.	Easy Connection kann aufgrund der Entfernung von Ihrem Access Point (AP) oder elektrischer Störungen aus dem Umfeld fehlschlagen. Warten Sie einen Moment und versuchen Sie es dann erneut.
Die SmartThings-App wurde erfolgreich mit meinem Backofen verbunden, funktioniert jedoch nicht.	Beenden Sie die SmartThings-App und starten Sie sie neu, oder trennen Sie den Router und verbinden Sie ihn erneut. Trennen Sie die Hauptstromversorgung des Geräts am Hauptschalter, oder ziehen Sie den Stecker (sofern vorhanden) 60 Sekunden lang heraus. Schalten Sie das Gerät dann wieder ein, ehe Sie es erneut versuchen.

HINWEIS

Wenn Sie anhand der vorstehenden Richtlinien das Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Halten Sie folgende Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer (diese befinden sich in der Regel auf der Geräterückseite)
- Ihre Garantieinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich damit an Ihren Fachhändler vor Ort oder an den SAMSUNG-Kundendienst.

Fehlersuche und Fehlermeldungen

Informationscodes

Code	Beschreibung	Abhilfemaßnahme
C-20	Der Temperatursensor muss überprüft werden.	Drücken Sie die Taste Stop/Eco (Stopp/Energiesparen) , und starten Sie den Vorgang noch einmal. Wenn das Problem erneut auftritt, schalten Sie das Mikrowellengerät 30 Sekunden lang aus, und programmieren Sie die Einstellungen neu.
C-F1	Tritt nur auf, wenn der EEPROM-Lese- und -Schreibvorgang nicht ausgeführt wird.	Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG Kundendienstzentrum.
C-21	Der Temperatursensor erkennt eine höhere Temperatur als die eingestellte Temperatur.	Schalten Sie das Mikrowellengerät aus, und lassen Sie es abkühlen. Programmieren Sie dann die Einstellungen neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG Kundendienstzentrum.
C-F2	Die Sensortaste funktioniert nicht.	Drücken Sie die Taste Stop/Eco (Stopp/Energiesparen) , und versuchen Sie es erneut.
C-d0		Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Wenn das Problem erneut auftritt, schalten Sie das Mikrowellengerät 30 Sekunden lang aus, und programmieren Sie die Einstellungen neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG Kundendienstzentrum.

HINWEIS

Wenn Sie auf Probleme stoßen, die hier nicht aufgeführt sind, oder wenn das Problem mit der vorgeschlagenen Lösung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Technische Daten

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

Modell	MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** / MC32D*7646K***
Eingangsspannung und Frequenz	230 V AC ~ 50 Hz
Stromverbrauch	
Maximale Leistung	2900 W
Mikrowelle	1400 W
Grill (Heizelement)	1500 W
Heißluft (Heizelement)	Max. 2100 W
Ausgangsleistung	100 W / 900 W - 7 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T)	
Gehäuse	523 x 330 x 515 mm
Garraum	373 x 233 x 363 mm
Fassungsvermögen	32 Liter
Gewicht	
Netto	ca. 20,4 kg

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

Gesamtstromverbrauch im Standby-Modus (W) (Alle Netzwerkschnittstellen aktiviert)		1,9 W
Zeitraum für Energiemanagement (Min.)		20 Min.
WLAN	Stromverbrauch im Standby-Modus (W)	1,9 W
	Zeitraum für Energiemanagement (Min.)	20 Min.
Bluetooth	Stromverbrauch im Standby-Modus (W)	1,9 W
	Zeitraum für Energiemanagement (Min.)	20 Min.
Aus-Modus	Stromverbrauch (W)	0,5 W
	Zeitraum für Energiemanagement (Min.)	20 Min.

Die Daten wurden gemäß der Norm EN 50564 und der Verordnung (EG) Nr. 1275/2008 bestimmt.
Der Energieverbrauch könnte aufgrund Ihrer Einstellung der Abschaltzeit für die Digitalanzeige höher ausfallen.

 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 kann unter <http://www.samsung.com> > Support > Produktsuche-Support und unter Eingabe der Modellbezeichnung abgerufen werden.

	Frequenzbereich	Senderleistung (max.)
WLAN	2412 - 2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	10 dBm

Open-Source-Information

Dieses Produkt greift auf Open-Source-Software zurück.
Über die folgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 werden Sie zu den Open-Source-Lizenzinformationen zu diesem Produkt weitergeleitet.



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
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91175 0015	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

