

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

NQ50K3130**



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise	3	Bedienung	16
Wichtige Sicherheitshinweise	3	Bedienfeld	16
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	8	Mikrowellenmodus	17
		Automatikbetrieb	19
Aufstellen des Geräts	9	Sonderfunktionen	20
Lieferumfang	9		
Einbauanleitung	10	Verwendung	22
Bauen Sie das Gerät in einen Einbauschränk ein.	10	Garprogramme	22
Reinigung	12	Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus	24
Austausch (Reparatur)	12		
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	12	Fehlerbehebung	29
		Problembeschreibungen	29
Vor der ersten Verwendung	13	Informationscodes	33
Uhrzeit	13		
Timer	13	Technische Daten	34
Ton ein/aus	14		
Energiesparen	14		
Informationen zur Mikrowellen-Energie	14		
Mikrowellengeeignetes Geschirr	15		

Sicherheitshinweise

Wichtige Sicherheitshinweise

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

NUR MIKROWELLENFUNKTION

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

WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die 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 Gasthäusern;

- in Hotels, Raststätten, Herbergen und anderen Wohnumgebungen;
 - in Frühstückspensionen und ähnlichen Umgebungen.
- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

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

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

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

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

Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden. Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.



Sicherheitshinweise

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

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

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

Dieses Gerät ist als Einbaugerät zu verwenden.

Das Gerät darf nicht im Innern eines Schrankes aufgestellt werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

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

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

Dieses Gerät darf von Kindern 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 es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.



NUR BACKOFENFUNKTION – OPTIONAL

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

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

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

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

Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder

unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten 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 Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei 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.

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



Sicherheitshinweise

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.

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdüner, 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 das Gerät ein. Wenn Fremdkörper in das Gerät gelangen, ziehen den Netzstecker heraus und wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

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

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

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

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

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

Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenden Sie sich bei Beschädigungen am Netzstecker oder dem Netzkabel an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die 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:

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

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

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



Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

Verwenden Sie ausschließlich mikrowellene geeignete 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.



Sicherheitshinweise

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 Funkerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

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

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

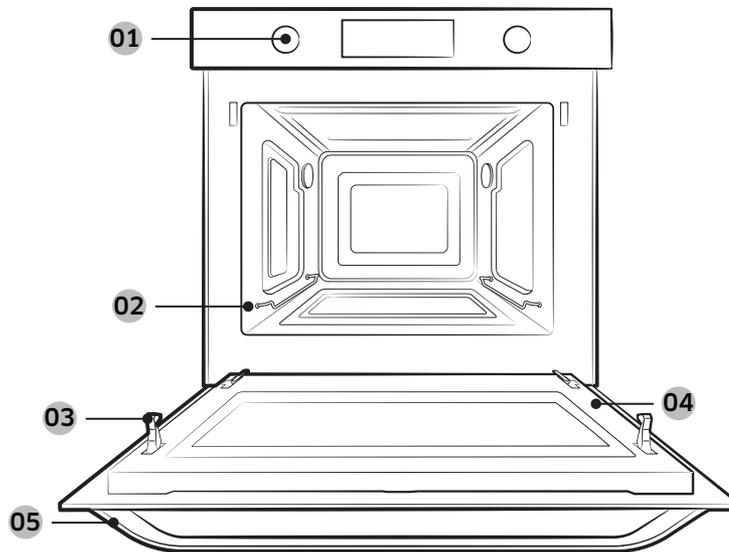


Aufstellen des Geräts

Lieferumfang

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

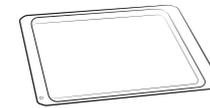
Überblick über das Gerät



- 01 Bedienfeld 02 Auflegeschiene 03 Türverriegelung
04 Gerätetür 05 Griff der Gerätetür

Zubehör

Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Mikrowellengeräts enthalten:



Keramikeinsatz
(Für den Mikrowellenmodus geeignet.)

Aufstellen des Geräts

Einbauanleitung

Allgemeine technische Informationen

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

Entsorgung von Verpackung und Gerät:

Die Verpackung kann recycelt werden.

Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:

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

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

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

Sicherheit

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

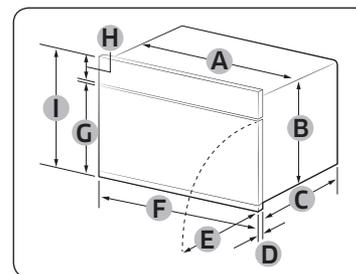
Stromanschluss

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

Bauen Sie das Gerät in einen Einbauschränk ein.

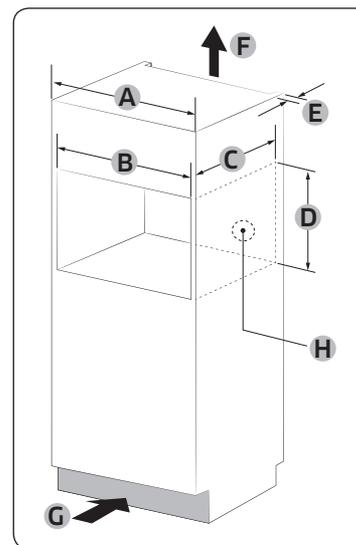
Einbauschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau



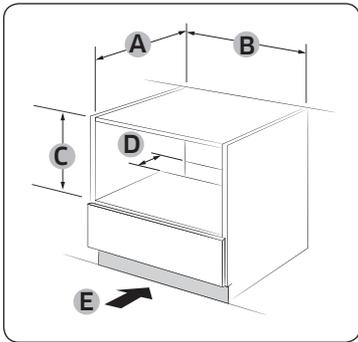
Gerät (mm)

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



Einbauschränk (mm)

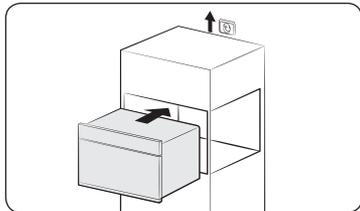
A	600
B	min. 564 - 568
C	min. 550
D	min. 446 / max. 450
E	min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Aussparung für Stromanschluss (30 Ø-Aussparung)



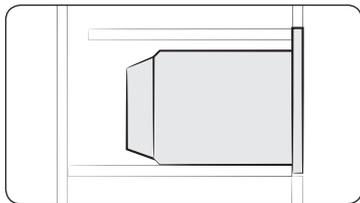
Unterbauschrank (mm)

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

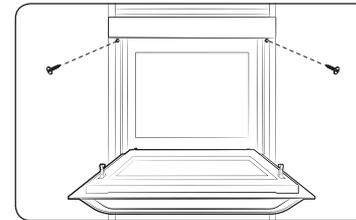
Einbauen des Geräts



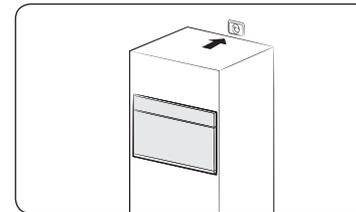
1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.



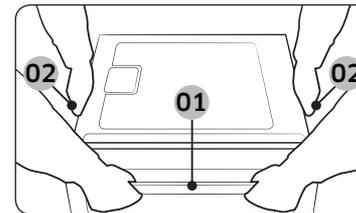
2. Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.



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



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



01 Griff der Gerätetür

02 Seitlicher Griff

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



Pflege

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 sie nicht selbst aus.
- Ziehen Sie bei Problemen mit dem Gehäuse des Geräts zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich dann an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

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

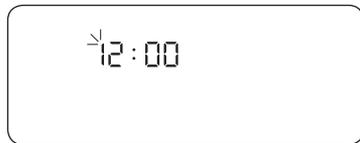


Vor der ersten Verwendung

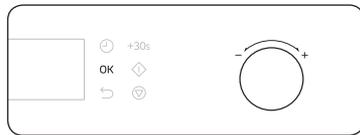
Es gibt eine Reihe von Komponenten, die Sie kennen sollten, ehe Sie sich den Rezepten zuwenden. Vor oder während eines Vorgangs können Sie die Uhr oder den Küchentimer in jeder Betriebsart entsprechend Ihren Wünschen einstellen.

Uhrzeit

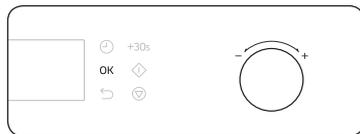
Es ist wichtig, die richtige Uhrzeit einzustellen, damit die Automatik-Vorgänge ordnungsgemäß ablaufen können.



1. Schalten Sie das Gerät ein, und warten Sie einige Sekunden, bis es in den Standby-Modus wechselt. Das Anzeigeelement für die Stunden blinkt.



2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Stunde ein, und drücken Sie auf **OK**. Das Anzeigeelement für die Minuten blinkt.



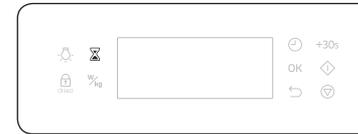
3. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Minuten ein, und drücken Sie auf **OK**.

HINWEIS

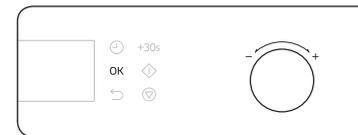
- Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang, und führen Sie die oben beschriebenen Schritte durch.
- Während des Garvorgangs kann die Zeit der Uhr nicht verändert werden.

Timer

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



1. Drücken Sie auf .



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

HINWEIS

- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erklingt ein Signalton und auf dem Display blinkt die Anzeige „0:00“.
- Sie können die Timereinstellung jederzeit ändern.



Vor der ersten Verwendung

Ton ein/aus

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



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



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

Energiesparen

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



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

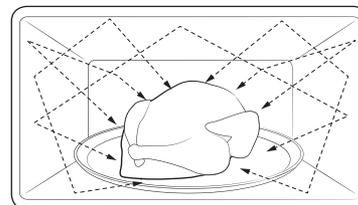
Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie die Gerätetür oder drücken Sie eine beliebige Taste.

HINWEIS

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

Informationen zur Mikrowellen-Energie

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



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

HINWEIS

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



Mikrowellengeeignetes Geschirr

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

Anforderungen:

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

Material	Mikrowellengeeignet	Beschreibung	
Aluminiumfolie	△	Für kleine Portionen zum Schutz gegen übermäßiges Garen verwenden. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.	
Backunterlage	○	Nicht länger als 8 Minuten zum Vorheizen verwenden.	
Porzellan oder Steingut	○	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.	
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	○	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.	
Fastfood-Verpackungen	Styroporbecher und -behälter	○	Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
	Papiertüten oder Papier	×	Können Feuer fangen.
	Recyclingpapier oder Metallverzierungen	×	Können zu Lichtbogenbildung führen.

Material	Mikrowellengeeignet	Beschreibung	
Glasgeschirr	Ofenfestes Geschirr	○	Mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
	Feines Glasgeschirr	○	Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
	Einmachgläser	○	Nur zum Aufwärmen geeignet. Entfernen Sie den Deckel, bevor der Garvorgang gestartet wird.
Metall	Geschirr	×	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
	Gefrierbeutel mit Verschlussdraht	×	
Papier	Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	○	Nur zum kurzzeitigen Garen verwenden. Sie nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf.
	Recyclingpapier	×	Verursacht Lichtbögen.
Kunststoff	Behälter	○	Verwenden Sie nur thermoplastische Behälter. Manche Kunststoffe verformen oder verfärben sich bei hohen Temperaturen möglicherweise.
	Frischhaltefolie	○	Verwenden, um die Feuchtigkeit nach dem Garen zu halten.
	Gefrierbeutel	△	Nur koch- oder ofenfeste Beutel verwenden.
Wachs- oder Butterbrotpapier	○	Verwenden, um die Feuchtigkeit zu halten und zu Spritzer zu verhindern.	

○ : Mikrowellengeeignet

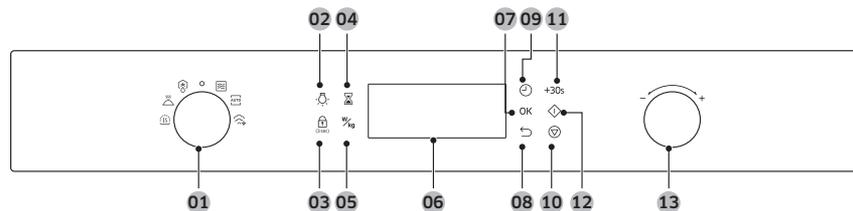
△ : Mit Vorsicht

× : Nicht mikrowellengeeignet

Bedienung

Bedienfeld

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



01	Moduswähler	Mit dem Moduswähler können Sie die gewünschten Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
02	Garraumbeleuchtung	Durch Drücken dieser Taste wird die Beleuchtung im Garraum ein- bzw. ausgeschaltet.
03	Kindersicherung	Halten Sie diese Sensortaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren/deaktivieren. Die Kindersicherung ist nur in Standby-Modus verfügbar.
04	Timer	Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.
05	Leistungsstufe/Gewicht	Hiermit stellen Sie die Leistungsstufe und das Gewicht ein.
06	Display	Hier werden die jeweils ausgewählten Funktionen und Einstellungen angezeigt.
07	OK	Hiermit bestätigen Sie zuvor programmierte Einstellungen.
08	Zurück	Hiermit stellen Sie die Standardeinstellung wieder her.
09	Garzeit	Hiermit stellen Sie die Garzeit ein.
10	Stopp	Hiermit halten Sie den Betrieb an. Mit dieser Taste können Sie außerdem den aktuell eingestellten Modus stornieren.
11	+30s	Hiermit erhöhen Sie die Garzeit um 30 Sekunden.
12	Start	Hiermit starten Sie den Betrieb.
13	Funktionswähler	Durch Drehen am Funktionswähler ändern Sie die Einstellungen für die aktuelle Auswahl. Wenn Sie in „+“-Richtung drehen, wird der Einstellwert erhöht, und durch Drehen in „-“-Richtung verringert.

Funktionsübersicht

	Funktion	Beschreibung
Manueller Betrieb	Mikrowelle	Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern. (100-900 W)
Automatikbetrieb	Garprogramme	Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 6 Garprogramme.
	Auftauprogramme	Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme.
Sonderfunktionen	Aufwärmprogramme	Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 9 Aufwärmprogramme.
	Warmhalten	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
	Dampfreinigung	Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.

Mikrowellenmodus

Schritt 1: Modus wählen



Wählen Sie mit dem Moduswähler einen Mikrowellenmodus aus. Die Standardleistung von 900 W blinkt.

Schritt 2: Stellen Sie die Leistungsstufe ein

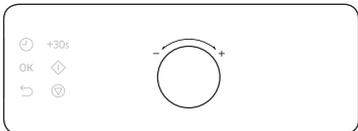


Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Standardleistung ein. Drücken Sie anschließend **OK**, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren.

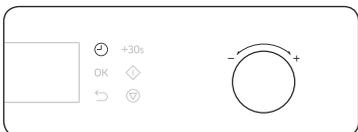
HINWEIS

Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden eingeben, wechselt das Gerät automatisch zum nächsten Schritt.

Schritt 3: Garzeit einstellen



Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Garzeit ein.



Optional können Sie als Endzeit für Ihren Garvorgang einen bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft einstellen. Drücken Sie nach dem Einstellen der Garzeit die Taste . Stellen Sie dann durch Drehen am Funktionswähler eine Endzeit ein.



Drücken Sie anschließend die Taste .

Ändern der Garzeit im Betrieb



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

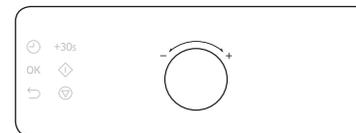


3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Ändern der Leistungsstufe im Betrieb



1. Drücken Sie auf **W/kg**. Das Anzeigeelement für die Leistung blinkt.



2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Leistungsstufe ein.



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

Bedienung

Unterbrechen des Betriebs



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



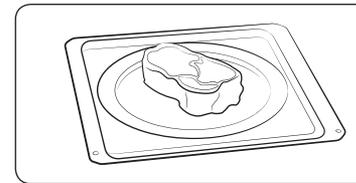
Alternativ können Sie den Moduswähler auch einfach auf die Position „“ stellen.

Mikrowelle

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

- Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellene geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie im **Mikrowellenmodus** die Schritte 1-3 von Seite 17.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Einfacher Start

Um Lebensmittel einfach für eine kurze Zeit bei maximaler Leistung (900 W) zu erhitzen, wählen Sie **Mikrowelle** aus und drücken Sie dann die Taste .

Leistungsstufe

Einschubhöhe	Prozentsatz (%)	Geräteleistung (W)	Beschreibung
HOCH	100	900	Hiermit können Sie Flüssigkeit erhitzen.
HOCH REDUZIERT	83	750	Hiermit können Sie erhitzen und garen.
MITTELHOCH	67	600	
MITTEL	50	450	Hiermit können Sie Fleisch und Gemüse garen und aufwärmen.
MITTEL REDUZIERT	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Hiermit können Sie Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.
NIEDRIG	11	100	Hiermit können Sie Gemüse auftauen.

Automatikbetrieb

Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 3 Automatikprogramme. **Garprogramme, Auftauprogramme und Aufwärmprogramme.** Wählen Sie ein Programm, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.

Schritt 1: Modus wählen



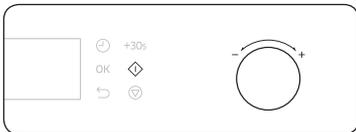
Wählen Sie mit dem Moduswähler einen Automatikmodus aus. **Garprogramme, Auftauprogramme und Aufwärmprogramme.** Die Standardprogrammnummer blinkt.

Schritt 2: Wählen des Programms



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

Schritt 3: Gewicht einstellen



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

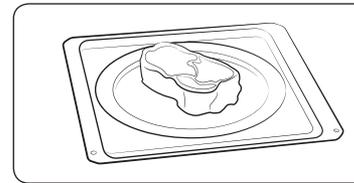
HINWEIS

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

Aufwärmprogramme

Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 9 Auftauprogramme. Die Dauer und die Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch angepasst.

Schritt 1
Aufwärmprogramme > Schritt 2
1 bis 9 > Schritt 3
Gewicht

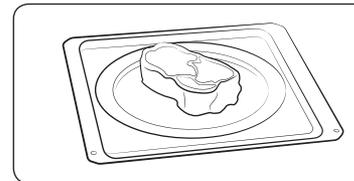


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie im **Automatikbetrieb** die Schritte 1-3 aus der linken Spalte.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Garprogramme

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 6 Garprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und die Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.

Schritt 1
Garprogramme > Schritt 2
1 bis 6 > Schritt 3
Gewicht



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie im **Automatikbetrieb** die Schritte 1-3 aus der linken Spalte.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Bedienung

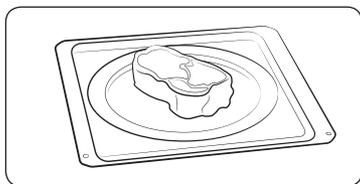
Auftauprogramme

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

Schritt 1
Auftauprogramme

Schritt 2
1 bis 5

Schritt 3
Gewicht



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie im **Automatikbetrieb** die Schritte 1-3 von Seite 19.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Sonderfunktionen

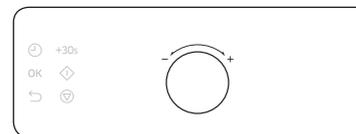
Warmhalten

Die Funktion **Warmhalten** hält Speisen bis zum Servieren heiß. Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten, bis sie serviert werden können.

Nach Abschluss des Garvorgangs:



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



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



3. Drücken Sie auf **OK**. Das Gerät beginnt sofort aufzuwärmen.

WICHTIG

Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel zu erwärmen. Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.

WICHTIG

Halten Sie Speisen nicht zu lange warm (mehr als eine Stunde), da sie sonst weiter gegart werden. Warme Speisen verderben schneller.

WICHTIG

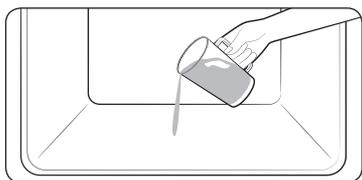
Nicht mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken.

WICHTIG

Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.



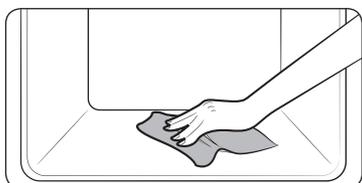
1. Gießen Sie ca. 100 ml Wasser auf den Boden des Garraums und schließen Sie die Gerätetür.



2. Stellen Sie den Moduswähler auf die Position für die Dampfreinigung.



3. Drücken Sie auf . Das Gerät startet den Reinigungsvorgang.



4. Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch.

WARNUNG

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

HINWEIS

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts KEINE Hochdruckwasser- oder -dampfstrahlreiniger.
- Wenn der Garraum des Geräts heiß ist, kann diese automatische Reinigungsfunktion nicht aktiviert werden. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie es dann erneut.
- Gießen Sie das Wasser nicht mit Schwung auf den Boden des Garraums. Gehen Sie langsam und vorsichtig vor. Andernfalls kann Wasser an der Vorderseite des Geräts austreten.

Verwendung

Garprogramme

Hinweise und Empfehlungen zu den Garprogrammen

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
A1	Frisches Gemüse	0,3-0,4 0,5-0,6	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45 ml (3 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A2	Tiefgefrorenes Gemüse	0,3-0,4 0,4-0,5	Das tiefgefrorene Gemüse, wie z. B. Brokkoli, Möhrenstücke, Blumenkohlrischen und Erbsen, in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 1-2 EL Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A3	Geschälte Kartoffeln	0,5-0,6 0,7-0,8	Kartoffeln zuerst schälen, waschen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A4	Backkartoffeln	0,3-0,4 0,5-0,6	Stechen Sie jede Kartoffel mehrmals mit einer Gabel an. Kartoffeln ungeschält auf den Keramikeinsatz legen. Nach dem Garvorgang aus dem Gerät entnehmen, in Folie einwickeln und 3-5 Minuten lang ruhen lassen.
A5	Weißer Reis	0,3-0,4	Weißer Reis (parboiled) abwägen und die doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Beispiel: Für 0,3 kg Reis 600 ml kaltes Wasser hinzugeben. In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 5 Minuten lang ruhen lassen.

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
A6	Nudeln	0,25-0,35	Die Nudeln in eine große ofenfeste Glasschüssel geben, 1 bis 1,5 Liter kochendes Wasser sowie eine Prise Salz hinzufügen und gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Nach dem Garvorgang 3-5 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

HINWEIS

In den Garprogrammen werden die Nahrungsmittel mit Hilfe von Mikrowellenenergie erwärmt. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

Hinweise und Empfehlungen zu den Auftauprogrammen

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
d1	Fleisch	0,2-2,0	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20-90 Minuten lang ruhen lassen.
d2	Geflügel	0,2-2,0	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20-90 Minuten lang ruhen lassen.
d3	Fisch	0,2-2,0	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20-90 Minuten lang ruhen lassen.

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
d4	Brot/Kuchen	0,1-1,0	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Kuchen auf den Keramikeinsatz legen und ggf. bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10-30 Minuten lang ruhen lassen.
d5	Obst	0,1-0,8	Das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Keramikeinsatz verteilen. Dieses Programm eignet sich für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beerenfrüchte und Tropenfrüchte. Vor dem Verzehr 5-15 Minuten lang ruhen lassen.

HINWEIS

In den Auftauprogrammen werden die Nahrungsmittel mit Hilfe von Mikrowellenenergie erwärmt. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

Hinweise und Empfehlungen zum Aufwärmprogramm

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
r1	Getränke	0,25-0,5	Die Flüssigkeit in Keramikbecher/-tassen füllen und ohne Abdeckung erhitzen. Eine Tasse in die Mitte bzw. zwei Tassen nebeneinander auf den Keramikeinsatz stellen. Anschließend im Mikrowellengerät stehen lassen. Nach einer Ruhezeit von 1-2 Minuten gut umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise zum Aufwärmen von Flüssigkeiten).
r2	Tellergericht	0,3-0,4 0,4-0,5	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen.
r3	Tiefgefrorenes Tellergericht	0,3-0,4 0,4-0,5	Prüfen Sie auf der Verpackung des tiefgefrorenen Fertiggerichts, ob es für die Zubereitung im Mikrowellengerät geeignet ist. Folie der Verpackung durchstechen. Fertiggericht in die Mitte des Drehtellers stellen. Dieses Programm ist für tiefgefrorene Fertiggerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen lassen.
r4	Suppe	0,2-0,3 0,4-0,5	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Garraums stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2-3 Minuten vorsichtig umrühren.

Verwendung

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
r5	Eintopf	0,2-0,3 0,4-0,5	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Garraums stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2-3 Minuten vorsichtig umrühren.
r6	Popcorn	0,1	Popcorn verwenden, das zum Zubereiten in Mikrowellengeräten geeignet ist. Anhand der Anleitung des Herstellers vorgehen und die Tüte in die Mitte des Keramikeinsatzes legen. Während der Laufzeit des Programms knallt das Popcorn, und das Volumen der Tüte vergrößert sich. Die heiße Tüte vorsichtig aus dem Gerät nehmen.
r7	Nudeln mit Sauce (gekühlt)	0,3-0,4 0,4-0,5	Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
r8	Babynahrung	0,2 0,3	Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Aufwärmen umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
r9	Babymilch	0,1 0,2	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

HINWEIS

Im Aufwärmprogramm werden die Nahrungsmittel durch Mikrowellen erhitzt. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

Allgemeine Hinweise

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel

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.

Abdecken während des Garvorgangs

Nahrungsmittel sollten während des Garvorgangs abgedeckt werden, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Nach der Zubereitung ist es wichtig, die Nahrungsmittel eine gewisse Zeit ruhen zu lassen, damit sie eine gleichmäßige Temperatur annehmen können.

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. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

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

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7-8	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300	600	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofen feste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) kaltes Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt für die in der Tabelle angegebene Mindestzeit garen. Anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Während der 3-minütigen Ruhezeit abdecken.

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

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellengeräts (900 W) gegart werden.

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

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

Verwendung

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

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

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

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250 375	900	17-18 18-20	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (Parboiled)	250 375	900	20-22 22-24	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	900	17-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	900	18-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	900	10-11	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

Aufwärmen

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

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. Sie erzielen bessere Ergebnisse, wenn Sie kleine Stücke aufwärmen. Sie können das Austrocknen der Nahrungsmittel während des Erhitzens vermeiden, indem Sie sie abdecken.

Leistungsstufen

Zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln können Sie verschiedene Leistungsstufen verwenden. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).

Umrühren

Rühren oder drehen Sie die Speisen während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten ist es besonders wichtig, diese gelegentlich umzurühren.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von bestimmten Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vermeiden Sie eine Überhitzung. Wenn Sie nicht sicher sind, welche Garzeit angemessen ist, wählen Sie lieber eine kürzere Garzeit. Falls erforderlich kann die Garzeit anschließend verlängert werden. Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2-4 Minuten.

Aufwärmen von Flüssigkeiten

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erheizenden Getränke, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Rühren Sie Flüssigkeiten während und nach dem Erhitzen stets um. Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann.

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung

Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie Babynahrung aufwärmen. Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Rühren Sie sie erneut um, und prüfen Sie die Temperatur. 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 geben wird! Überprüfen Sie die Temperatur von Babynahrung und -milch immer sehr sorgfältig. Die empfohlene Temperatur beträgt 37 °C.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30-40 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20-30 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 Sek. 50 Sek. bis 1 Min.	2-3	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

Verwendung

Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

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

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

Abtauen

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 Geflügelinneren 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 außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang durch Drücken der Taste **Stopp**, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen 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. Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, 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.

Tiefgefrorene Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Geben Sie die Lebensmittel auf den Keramikeinsatz, und schieben Sie diesen in Einschubhöhe 1.

Gericht	Portionsgröße (g)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
FLEISCH				
Hackfleisch	250	6-7	15-30	Das Fleisch auf den Keramik teller legen. Die schmalen Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
	500	8-12		
Schweinesteaks	250	7-8		

Gericht	Portionsgröße (g)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
GEFLÜGEL				
Hähnchenteile	500 (2 Stk.)	12-14	15-60	Zunächst die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten bzw. das ganze Hähnchen mit der Brust nach unten auf einen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
Ganzes Hähnchen	1200	28-32		
FISCH				
Fischfilets	200	6-7	10-25	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
Ganzer Fisch	400	11-13		
OBST				
Beeren	300	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.
BROT				
Brötchen (je ca. 50g)	2 Stk.	1-1½	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
	4 Stk.	2½-3		
Toast/Sandwich	250	4-4½		
	500	7-9		

Fehlerbehebung

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

Problembeschreibungen

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Der Energiesparmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie den Energiesparmodus.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste Start , um den Betrieb fortzusetzen.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben.	Lebensmittel in das nicht vorgeheizte Gerät legen.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.

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

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Aus der Tür tritt Dampf aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Im Gerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 5 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Fehlerbehebung

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.	Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Setzen Sie die Einstellungen zurück oder verwenden Sie flacheres Geschirr.

Informationscodes

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

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

Technische Daten

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

Modell	NQ50K3130**	
Eingangsspannung und Frequenz	230 V / 50 Hz	
Leistungsaufnahme	Mikrowellenmodus	1650 W
Ausgangsleistung	100 W / 900 W (IEC-705)	
Betriebsfrequenz	2450 MHz	
Magnetron	OM75P (21)	
Kühlungsverfahren	Motorbetriebener Kühlungsventilator	
Maße	Einbauschränk:	595 x 456 x 570 mm (B x H x T)
	Einbauformat	560 x 446 x 549 mm (B x H x T)
Fassungsvermögen	50 Liter	
Gewicht	Netto	35,0 kg
	Verpackungsgewicht	39,0 kg

Notizen

Notizen

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

FRAGEN ODER HINWEISE?

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



DG68-00523M-00