

# Mikrowellengerät

---

## Benutzerhandbuch

MC28M6035\*\*

---



**SAMSUNG**

# Inhalt

|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>Sicherheitshinweise</b>                            | <b>3</b>  |   |           |
| Allgemeine Sicherheitshinweise                        | 6         | Verwenden der Auftauprogramme                     | 24        |
| Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts | 7         | Verwenden der Automatikprogramme                  | 26        |
| Eingeschränkte Garantie                               | 8         | Verwenden der Backunterlage                       | 27        |
| Produktklassifizierung                                | 8         | Heißluft Plus                                     | 28        |
| Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)   | 8         | Grillen   | 28        |
|   |           | Auswahl des Zubehörs                              | 29        |
| <b>Aufstellen des Geräts</b>                          | <b>9</b>  | Leitfaden für das Dampfgaren                      | 29        |
| Zubehör   | 9         | Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus          | 31        |
| Aufstellort   | 9         | Kombinierter Mikrowellen- und Heißluft Plus-Modus | 32        |
| Drehteller  | 9         | Ausschalten der Signaltöne                        | 33        |
|   |           | Verwenden der Kindersicherung                     | 34        |
|   |           | Ein-/Ausschalten des Drehtellers                  | 34        |
| <b>Pflege</b>   | <b>10</b> | <b>Informationen zum Geschirr</b>                 | <b>35</b> |
| Reinigung   | 10        |   |           |
| Austausch (Reparatur)                                 | 10        | <b>Zubereitungshinweise</b>                       | <b>36</b> |
| Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch             | 10        | Mikrowellen                                       | 36        |
|   |           | Garen   | 36        |
| <b>Funktionen des Geräts</b>                          | <b>11</b> | Aufwärmen   | 39        |
| Gerät   | 11        | Aufwärmen von Flüssigkeiten                       | 39        |
| Bedienfeld  | 11        | Aufwärmen von Babynahrung                         | 39        |
|   |           | Hinweis:  | 40        |
| <b>Verwenden des Geräts</b>                           | <b>12</b> | Abtauen   | 41        |
| So funktioniert ein Mikrowellengerät                  | 12        | Grill   | 42        |
| Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise          | 12        | Mikrowelle + Grill                                | 43        |
| Einstellen der Uhrzeit                                | 13        | Heißluft Plus                                     | 44        |
| Erhitzen/Aufwärmen                                    | 13        | Mikrowelle und Heißluft Plus                      | 45        |
| Regulieren der Garzeit                                | 14        | Tipps und Tricks                                  | 46        |
| Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs                  | 15        | <b>Problembehebung</b>                            | <b>47</b> |
| Einstellen des Energiesparmodus                       | 15        | Problembehebung                                   | 47        |
| Verwenden der Heißluft Plus-Autoprogramme             | 15        | Informationscode                                  | 50        |
| Verwenden der Funktionen zum Frittieren               | 19        | <b>Technische Daten</b>                           | <b>51</b> |
| Automatikprogramme für Gesundes Garen                 | 21        |   |           |
| Zubereiten von Teig/Joghurt                           | 23        |   |           |

## Sicherheitshinweise

---

### 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 Gasthäusern;

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

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

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

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

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

## Sicherheitshinweise

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

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

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

Das Gerät 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 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 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, 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 entflammbar 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 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 qualifizierter 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:

- Gerätertüren, Griffe, äußere Verkleidungen oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.
- Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.

Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise in diesem Benutzerhandbuch decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.

Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.

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

### Produktklassifizierung

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

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

### Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

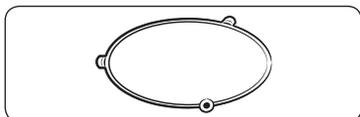
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

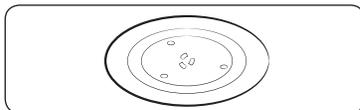
# Aufstellen des Geräts

## Zubehör

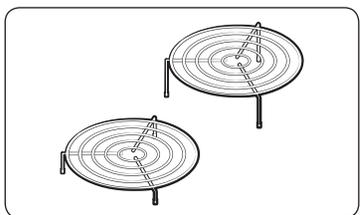
Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



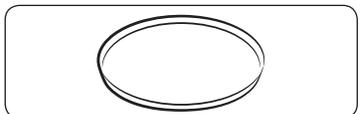
**01 Drehring:** Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden. Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



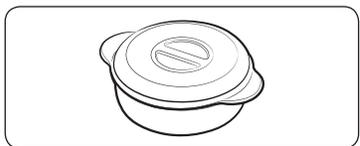
**02 Drehteller:** Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt. Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



**03 Hoher und niedriger Rost:** Müssen auf den Drehteller gestellt werden. Mit Hilfe der Roste können zwei Gerichte zur gleichen Zeit zubereitet werden. Ein kleines Gericht kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost. Die Roste können mit der Grillfunktion, den Heißluft Plus- und in den Kombinationsmodi verwendet werden.



**04 Backunterlage:** siehe Seite 27  
Mit der Backunterlage können Lebensmittel in den kombinierten Mikrowellen- und Grillmodi schöner gebräunt werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.



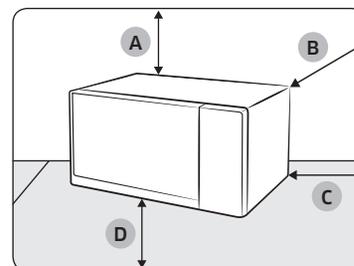
**05 Informationen zum Dampfgarer** erhalten Sie auf den Seiten 29 bis 31.  
**Zweck:** Der Dampfgarer aus Kunststoff wird zum Garen der Lebensmittel mit Dampf verwendet.

- Verwenden Sie den Dampfgarer für die Dampfgarfunktion.
- Der Dampfgarer ist nur für den Mikrowellenmodus geeignet. Verwenden Sie ihn nicht in anderen Garmodi.
- Siehe Leitfaden für das **Dampfparen** auf Seite 29.

### VORSICHT

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

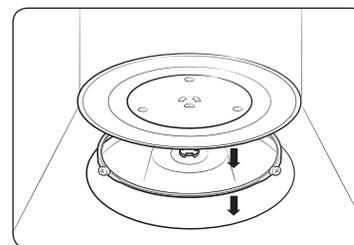
## Aufstellort



- A. 20 cm Abstand nach oben
- B. 10 cm Abstand nach hinten
- C. 10 cm Abstand an den Seiten
- D. 85 cm über dem Boden

- Stellen Sie das Gerät auf einer glatten und ebenen Fläche in einer Höhe von ca. 85 cm über dem Boden auf. Die Fläche muss das Gewicht des Geräts tragen können.
- Halten Sie nach hinten und an den Seiten einen Abstand von mindestens 10 cm sowie oberhalb des Geräts einen Abstand von 20 cm ein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers.
- Beachten Sie die für die Stromversorgung Ihres Geräts geltenden Nennwerte. Verwenden Sie, sofern erforderlich, ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Geräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

## Drehteller



Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.

## Pflege

### Reinigung

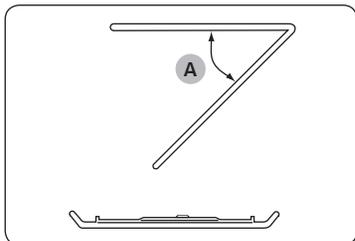
Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle).

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.

#### So reinigen Sie den Garraum von Modellen mit klappbarem Heizelement



Klappen Sie das Heizelement zum Reinigen der Garraumdecke um 45° (A) nach unten (siehe Abbildung). So können Sie die Decke des Garraums einfacher reinigen. Klappen Sie das Heizelement anschließend wieder nach oben.

#### **⚠ 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.

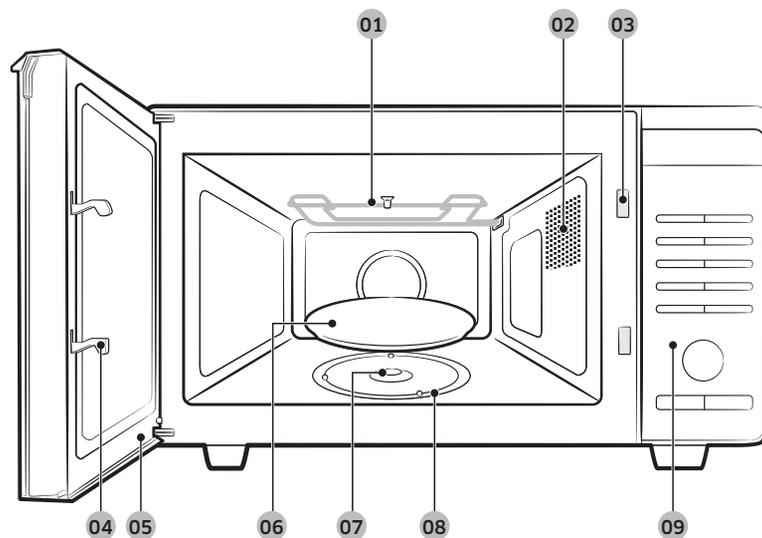
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in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

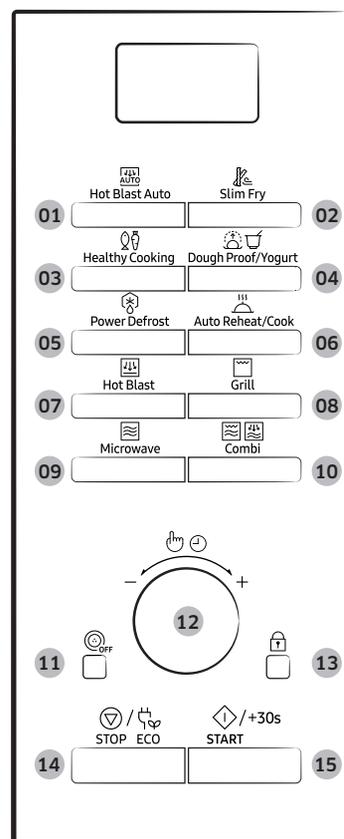
# Funktionen des Geräts

## Gerät



- |                |                       |  |
|----------------|-----------------------|--|
| 01 Heizelement | 02 Belüftungsschlitze | 03 Öffnungen für Sicherheitsverriegelung |
| 04 Türriegel   | 05 Gerätetür          | 06 Drehteller                            |
| 07 Drehaufsatz | 08 Drehring           | 09 Bedienfeld                            |

## Bedienfeld



- 01 Hot Blast Auto (Heißluft Plus-Autoprogramme)
- 02 Slim Fry (Frittieren)
- 03 Healthy Cooking (Gesundes Garen)
- 04 Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)
- 05 Power Defrost (Auftauprogramme)
- 06 Auto Reheat/Cook (Automatikprogramme)
- 07 Hot Blast (Heißluft Plus)
- 08 Grill
- 09 Microwave (Mikrowelle)
- 10 Combi (Kombinationsmodus)
- 11 Drehteller ein/aus
- 12 Funktionswahlschalter
- 13 Kindersicherung
- 14 STOP/ECO (STOPP/ÖKO)
- 15 START/+30s

Funktionen des Geräts

# Verwenden des Geräts

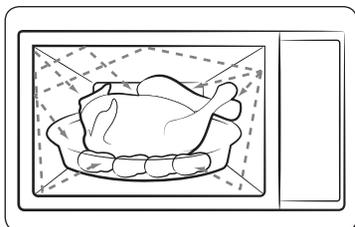
## So funktioniert ein Mikrowellengerät

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

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip.



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

### VORSICHT

Da das Innere der Lebensmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Garvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter. 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

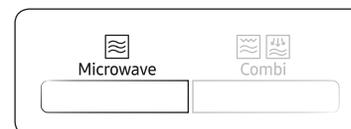
## Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „**Problemebehebung**“ auf Seite 47 nach.

### HINWEIS

Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % - 900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Gerätetür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



Drücken Sie die Taste für **Microwave (Mikrowelle)** mode und stellen Sie die Zeit auf 4 oder 5 Minuten ein. Drücken Sie dazu die Taste **START/+30s**. Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.



## Einstellen der Uhrzeit

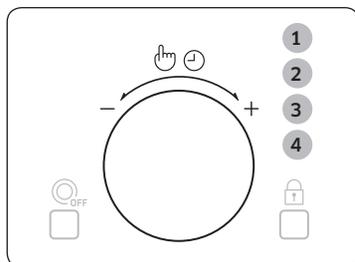
Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.

Stellen Sie nun die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

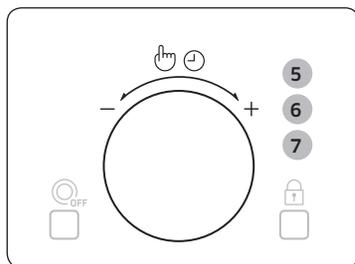
- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

### HINWEIS

Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.



1. Drücken Sie den **Funktionswahlschalter**.
2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Art der Zeitanzeige aus (12- oder 24-Stunden-Notation)
3. Drücken Sie den **Funktionswahlschalter**, um die Einstellung zu bestätigen.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Stunden ein.



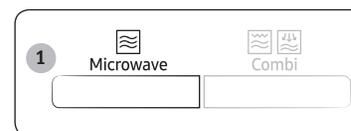
5. Drücken Sie den **Funktionswahlschalter**.
6. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Minuten ein.
7. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr den **Funktionswahlschalter**. Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.

## Erhitzen/Aufwärmen

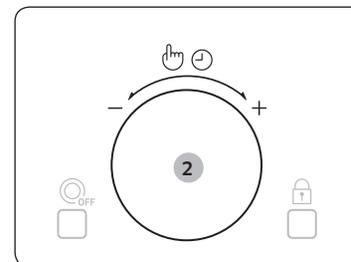
Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln.

### VORSICHT

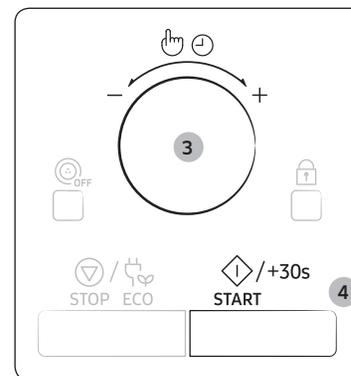
Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.



1. Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**. Im Display wird Folgendes angezeigt:  
 (Mikrowellenbetrieb)  
 900 W (Ausgangsleistung)



2. Drehen Sie am **Funktionswahlschalter**, bis die geeignete Leistungsstufe angezeigt wird. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.
  - Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Garzeit ein. Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden des Geräts

# Verwenden des Geräts

## Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Lebensmittel berechnet werden. Sie können zwischen sechs Leistungsstufen auswählen.

| Leistungsstufe   | Prozentsatz | Ausgangsleistung |
|------------------|-------------|------------------|
| HOCH             | 100 %       | 900 W            |
| MITTELHOCH       | 67 %        | 600 W            |
| MITTEL           | 50 %        | 450 W            |
| MITTEL REDUZIERT | 33 %        | 300 W            |
| AUFTAUEN         | 20 %        | 180 W            |
| NIEDRIG          | 11 %        | 100 W            |

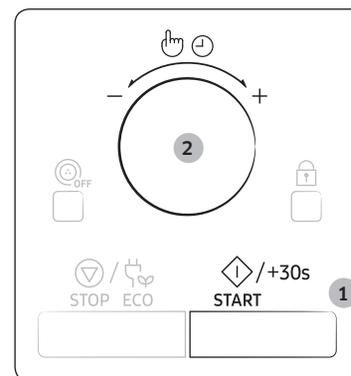
Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

| Bei Auswahl einer          | muss die Garzeit   |
|----------------------------|--------------------|
| höheren Leistungsstufe     | verkürzt werden.   |
| niedrigeren Leistungsstufe | verlängert werden. |

## Regulieren der Garzeit

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

- Sie können den Garzustand der Speisen jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- Sie können die verbleibende Garzeit verlängern.



### Methode 1:

Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **START/+30s**.

- **Beispiel:** Um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie sechsmal die Taste **START/+30s**.

### Methode 2:

Alternativ können Sie die Garzeit auch durch Drehen am **Funktionswahlschalter** anpassen.

- Zum Verlängern der Garzeit drehen Sie das Drehrad nach rechts bzw. drehen Sie es nach links, um die Garzeit zu verkürzen.

## Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

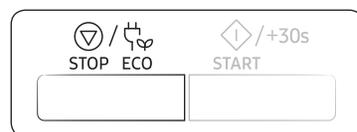
Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- den Garzustand der Speisen zu überprüfen
- die Lebensmittel zu wenden oder umzurühren
- die Speisen ruhen zu lassen.

| Unterbrechen des Garvorgangs: | Dann...   |
|-------------------------------|---|
| Vorübergehend                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b>. Der Garvorgang wird unterbrochen.</li> <li>• Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste <b>START/+30s</b>, um den Garvorgang fortzusetzen.</li> </ul> |
| Vollständig                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie einmal die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b>. Der Garvorgang wird unterbrochen.</li> <li>• Wenn Sie die Garestellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b>.</li> </ul>  |

## Einstellen des Energiesparmodus

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.



- Drücken Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. Das Display wird ausgeschaltet.
- Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie entweder die Gerätetür oder drücken Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. 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 abgebrochen, und im Display wird die Uhrzeit angezeigt. Die Gerätelampe wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

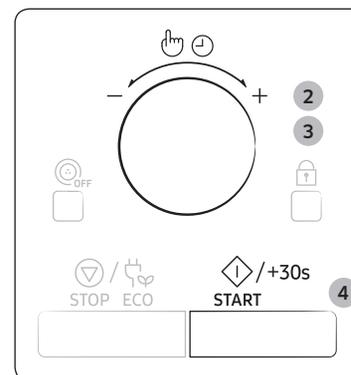
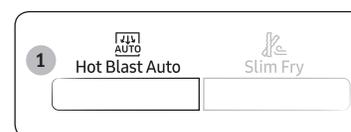
## Verwenden der Heißluft Plus-Autoprogramme

Es gibt 10 **Hot Blast Auto (Heißluft Plus-Autoprogramme)** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am **Funktionswahlschalter** können Sie die Portionsgröße angeben.

### VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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



1. Drücken Sie die Taste **Hot Blast Auto (Heißluft Plus-Autoprogramme)**.
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Programm ein. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die Art der Lebensmittel auszuwählen.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Portionsgröße ein.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

## Verwenden des Geräts

### Anleitung für die Heißluft Plus-Autoprogramme

In der folgenden Tabelle werden die 10 **Hot Blast Auto (Heißluft Plus-Autoprogramme)** einschließlich der zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen dargestellt. Diese Programme werden im kombinierten Mikrowellen-, Grill- und Heißluftbetrieb ausgeführt.

| Code | Gericht                           | Portionsgröße | Anleitung  |
|------|-----------------------------------|---------------|--|
| H1   | Tiefgefrorene amerikanische Pizza | 300-350 g     | Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza auf den niedrigen Rost.<br>Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.   |
| H2   | Selbstgemachte Pizza              | 500-550 g     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zutaten<br/>Pizzateig (200-250 g)<br/>150 g Hefebrotmehl, 3 g Trockenhefe, 0,5 EL Olivenöl, 100 ml warmes Wasser, je 0,5 EL Zucker und Salz</li> <li>Belag<br/>100 g geschnittenes Gemüse, 100 g passierte Tomaten, 80-100 g geriebenen Mozzarella</li> <li>Vorgehensweise<br/>Mehl, Hefe, Öl, Salz und warmes Wasser in einer Schüssel zu einem feuchten Teig verarbeiten. Mit einem Mixer oder von Hand 5-10 Minuten kneten. Abdecken und 30 min gehen lassen. Ausrollen und auf Backunterlage legen. Passierte Tomaten auf den Teig geben und Gemüse darauf verteilen. Gleichmäßig mit Käse bestreuen. Auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.</li> </ul> |

| Code | Gericht                | Portionsgröße            | Anleitung   |
|------|------------------------|--------------------------|---|
| H3   | Selbstgemachte Lasagne | 500-600 g<br>1000-1100 g | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zutaten (1000-1100 g)<br/>2 EL Olivenöl, 300 g Rinderhackfleisch, 200 g Tomatensauce, 100 ml Rinderfond, 150 g Lasagneplatten (8 Stk.), 1 klein gehackte Zwiebel, je 1 TL getrocknete Petersilie, Oregano und Basilikum, 200 g geriebenen Mozzarella. Für 500-600 Gramm müssen Sie alle Mengenangaben halbieren.</li> <li>Vorgehensweise<br/>Sauce: Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch und die gewürfelte Zwiebel etwa 10 Minuten rundum anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Die Tomatensauce, den Rinderfond und die getrockneten Kräuter hinzugeben. Zum Kochen bringen, dann 30 Minuten lang köcheln lassen. Kochen Sie die Lasagneplatten entsprechend den Anweisungen auf der Verpackung. Schichtweise die Lasagneplatten, die Sauce und den Käse in eine Auflaufform füllen. Zum Schluss gleichmäßig mit dem restlichen Mozzarella bestreuen und die Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.</li> </ul> |

| Code | Gericht                     | Portionsgröße           | Anleitung  |
|------|-----------------------------|-------------------------|--|
| H4   | Selbstgemachtes Gratin      | 500-600 g<br>900-1000 g | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zutaten (900-1000 g)<br/>640 g Kartoffeln, 80 ml Milch, 80 ml Sahne, 40 g aufgeschlagenes Ei, je 1 TL Salz, Pfeffer und Muskat, 120 g geriebener Käse, Butter, Thymian. Für 500-600 Gramm müssen Sie alle Mengenangaben halbieren.</li> <li>Vorgehensweise<br/>Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit der Butter die Innenflächen einer geeigneten Auflaufform einfetten. Die Kartoffelscheiben auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden. Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben und gut mischen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappender Scheiben in die Form legen und mit der flüssigen Zutatenmischung übergießen. Streuen Sie den geriebenen Käse darüber und stellen Sie die Form auf den niedrigen Rost. Nach dem Garvorgang mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.</li> </ul> |
| H5   | Tiefkühlpommes              | 200-250 g<br>300-350 g  | Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.   |
| H6   | Tiefgefrorene Buffalo Wings | 400-450 g<br>500-550 g  | Die tiefgefrorenen Buffalo Wings (vorgekocht und gewürzt) auf eine Seite der Backunterlage legen. Die Unterlage auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.   |

| Code | Gericht                 | Portionsgröße              | Anleitung   |
|------|-------------------------|----------------------------|---|
| H7   | Gebratene Hähnchenteile | 500-600 g<br>900-1000 g    | Hähnchenteile wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Das Hähnchen bei Erklängen des Signaltons wenden und zum Fortfahren die Starttaste drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.  |
| H8   | Brathähnchen            | 1100-1200 g<br>1200-1300 g | Das Hähnchen komplett mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Zuerst mit der Brustseite nach unten auf die Backunterlage legen. Auf den niedrigen Rost stellen. Das Hähnchen bei Erklängen des Signaltons mit einer Grillzange wenden und zum Fortfahren die Starttaste drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |

## Verwenden des Geräts

Verwenden des Geräts

| Code | Gericht                 | Portionsgröße | Anleitung   |
|------|-------------------------|---------------|---|
| H9   | Pastete mit Rindfleisch | 500-600 g     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zutaten<br/>200 g Rindfleisch, 1 EL Olivenöl, ½ Zwiebel (in Scheiben), 80 g Pilze (in Scheiben geschnitten), je 1 EL Petersilie und Thymian (gehackt), 1 EL Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer, 2 EL Mehl, 100 ml heißen Rinderfond, 120 g Fertig-Blätterteig, 1 Eigelb (aufgeschlagen)</li> <li>Vorgehensweise<br/>Das Rindfleisch mit Mehl, Salz und Pfeffer bestreuen. In einer Bratpfanne mit heißem Öl rundum anbraten, bis alle Seiten gebräunt sind. Regelmäßig wenden. Zwiebel, Pilze, Petersilie, Thymian, Worcestershiresauce und Rinderfond hinzugeben und zum Kochen bringen. Danach eine Stunde leicht köcheln lassen. Die Füllung in eine Auflaufform geben, mit Blätterteig bedecken und am Rand rundum andrücken, sodass die Form dicht abgeschlossen ist. Mit Hilfe von Messer und Gabel mit zuvor abgeschnittenen Teigresten garnieren. Oben einschneiden und mit aufgeschlagenem Eigelb bestreichen. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.</li> </ul> |

| Code | Gericht                    | Portionsgröße | Anleitung   |
|------|----------------------------|---------------|---|
| H10  | Selbstgemachte Mini-Quiche | 400-500 g     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zutaten<br/>Teig<br/>200 g Mehl, 80 g Butter, 1 Ei, 30 g Bauchspeck (gewürfelt), 60 g Sahne, 60 g Crème fraîche, 2 Eier, 40 g geriebener Käse, Salz und Pfeffer</li> <li>Vorgehensweise<br/>Für den Teig Mehl, Butter und Eier in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Anschließend im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen. Den Teig ausrollen und 6 mit Butter eingefettete Metallförmchen (z. B. Muffin-Förmchen) damit auslegen. Die Sahne, den gewürfelten Schinken, die Crème fraîche, ein Ei und den Käse zusammenrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mischung in die Förmchen geben. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.</li> </ul> |

## Verwenden der Funktionen zum Frittieren

Sie können zwischen 11 Funktionen zum **Slim Fry (Frittieren)** mit vorprogrammierten Garzeiten wählen. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Programm zum Slim Fry (Frittieren) aus.

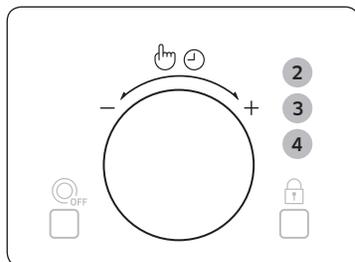
### ⚠ VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

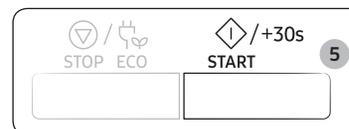
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Slim Fry (Frittieren)**.



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Programmart ein. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die Auswahl zu bestätigen.
  - 1) Kartoffeln/Gemüse
  - 2) Meeresfrüchte
  - 3) Huhn
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Art der Speise ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die Art des Lebensmittel auszuwählen.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Portionsgröße ein.



5. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

## Hinweise und Empfehlungen zum Frittieren

In der folgenden Tabelle werden die 11 automatischen Programme zum **Slim Fry (Frittieren)** beschrieben. Es werden die entsprechenden Mengen und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Im Vergleich zu einer Fritteuse benötigen Sie eine kleinere Menge an Öl und erhalten dennoch die gleichen, wohlschmeckenden Ergebnisse. Die Programme werden mit einer Kombination aus Heißluft, Oberhitze und Mikrowellenenergie ausgeführt.

### 1. Kartoffeln/Gemüse

| Code | Gericht                             | Portionsgröße          | Anleitung   |
|------|-------------------------------------|------------------------|---|
| 1-1  | Tiefgefrorene<br>Kartoffelkroketten | 200-250 g<br>300-350 g | Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.   |
| 1-2  | Selbstgemachte<br>Pommes Frites     | 300-350 g<br>450-500 g | Harte bis mittelharte Kartoffeln verwenden und diese waschen. Die Kartoffeln schälen und in Streifen mit einer Dicke von 10 x 10 mm schneiden. In kaltem Wasser ca. 30 Minuten lang einweichen. Mit einem Tuch abtrocknen, wiegen und mit 5 g Olivenöl bestreichen. Die selbstgemachten Pommes Frites gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. |

Verwenden des Geräts

## Verwenden des Geräts

| Code | Gericht                    | Portionsgröße                       | Anleitung   |
|------|----------------------------|-------------------------------------|---|
| 1-3  | Kartoffelecken             | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Normal große Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.  |
| 1-4  | Tiefgefrorene Zwiebelringe | 100-150 g<br>200-250 g              | Panierte Zwiebelringe oder tiefgefrorenen panierte Tintenfischringe gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.   |
| 1-5  | Zucchinischeiben           | 200-250 g<br>300-350 g              | Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Mit 5 g Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen und diese auf den hohen Rost stellen. Nach Erklängen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. |

### 2. Meeresfrüchte

| Code | Gericht                      | Portionsgröße          | Anleitung   |
|------|------------------------------|------------------------|---|
| 2-1  | Tiefgefrorene Garnelen       | 200-250 g<br>300-350 g | Die tiefgefrorenen panierten Garnelen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.       |
| 2-2  | Tiefgefrorene Fischkoteletts | 200-250 g<br>300-350 g | Die panierten Fischkoteletts (tiefgefroren) gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. |

| Code | Gericht                        | Portionsgröße          | Anleitung   |
|------|--------------------------------|------------------------|---|
| 2-3  | Tiefgefrorene Tintenfischringe | 150-200 g<br>250-300 g | Die panierten Tintenfischringe (tiefgefroren) gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. |

### 3. Huhn

| Code | Gericht                       | Portionsgröße                       | Anleitung   |
|------|-------------------------------|-------------------------------------|---|
| 3-1  | Tiefgefrorene Chicken Nuggets | 200-250 g<br>300-350 g              | Die tiefgefrorenen Chicken Nuggets gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.  |
| 3-2  | Hähnchenunterschenkel         | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Hähnchenschenkel wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Der Betrieb wird unterbrochen. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 3-3  | Hähnchenflügel                | 200-250 g<br>300-350 g              | Hühnerflügel wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Der Betrieb wird unterbrochen. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.     |

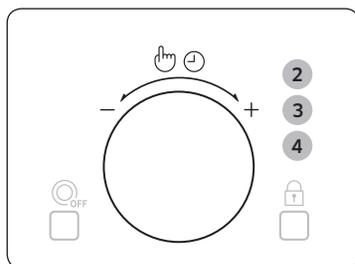
## Automatikprogramme für Gesundes Garen

Mit Hilfe der 13 Programme für **Healthy Cooking (Gesunden Garen)** können Sie Speisen unter Verwendung vorprogrammierter Garzeiten zubereiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am **Funktionswahlschalter** können Sie die Portionsgröße angeben.

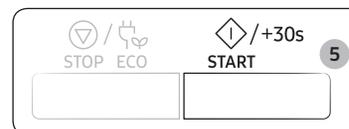
### VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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



1. Drücken Sie die Taste **Healthy Cooking (Gesundes Garen)**.
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Art der Speise ein, und drücken Sie zum Bestätigen erneut den **Funktionswahlschalter**.
  - 1) Getreide/Pasta
  - 2) Vegetarische Gerichte
  - 3) Geflügel/Fisch
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Programm ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die Art der Lebensmittel auszuwählen.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Portionsgröße ein.



5. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

## Hinweise und Empfehlungen für Gesundes Garen

In der folgenden Tabelle werden die 13 Automatikprogramme für **Healthy Cooking (Gesunden Garen)** mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet.

### 1. Getreide/Pasta

| Code | Gericht      | Portionsgröße          | Anleitung  |
|------|--------------|------------------------|--|
| 1-1  | Brauner Reis | 150-200 g<br>200-250 g | In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.   |
| 1-2  | Quinoa       | 150-200 g<br>200-250 g | In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.  |
| 1-3  | Makkaroni    | 100-150 g<br>200-250 g | In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Vier Mal kochendes Wasser zugeben, mit etwas Salz abschmecken und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |

Verwenden des Geräts

## Verwenden des Geräts

### 2. Vegetarische Gerichte

| Code | Gericht              | Portionsgröße                       | Anleitung   |
|------|----------------------|-------------------------------------|---|
| 2-1  | Grüne Bohnen         | 200-250 g<br>300-350 g              | Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 200-250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser und für 300-350 g 45 ml (3 Esslöffel) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.  |
| 2-2  | Spinat               | 100-150 g<br>200-250 g              | Spinat putzen und waschen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.   |
| 2-3  | Geschälte Kartoffeln | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 15-30 ml Wasser (1-2 EL) hinzugeben. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.  |
| 2-4  | Gegrillte Auberginen | 100-150 g<br>200-250 g              | Die Auberginen waschen und in Scheiben schneiden. Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Scheiben gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den hohen Rost stellen. Nach Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2-5  | Gegrillte Tomaten    | 400-450 g<br>600-650 g              | Die Tomaten waschen und säubern. Tomaten halbieren und in eine ofenfeste Form geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die Form auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.   |

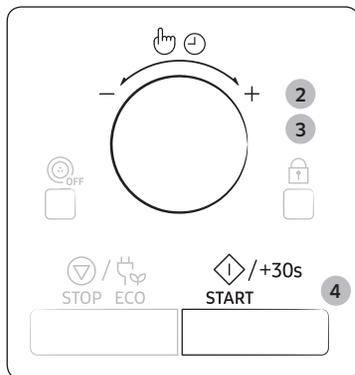
### 3. Geflügel/Fisch

| Code | Gericht               | Portionsgröße          | Anleitung  |
|------|-----------------------|------------------------|--|
| 3-1  | Hähnchenbrust         | 300-350 g<br>400-450 g | Die Hühnerbrust abspülen und in eine tiefe ofenfeste Form geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Den Teller auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.   |
| 3-2  | Putenbrust            | 300-350 g<br>400-450 g | Die Putenbrust abspülen und in eine tiefe ofenfeste Form geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Den Teller auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.  |
| 3-3  | Gegrillte Fischfilets | 200-300 g<br>400-500 g | Die Fischfilets gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den hohen Rost stellen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.   |
| 3-4  | Gegrillte Lachssteaks | 200-250 g<br>300-350 g | Die Fischsteaks gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den hohen Rost stellen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.   |
| 3-5  | Bratfisch             | 300-350 g<br>400-500 g | Die Oberfläche des Fisches (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Unterlage auf den hohen Rost stellen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. |

## Zubereiten von Teig/Joghurt

Es gibt 5 Automatikprogramme für die Zubereitung von **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)** mit vorprogrammierten Zeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Drücken Sie die Taste **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)** und stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Kategorie ein.

Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)**.
2. Wählen Sie die Programme für Teig gehen lassen oder Selbstgemachter Joghurt, und drücken Sie zum Bestätigen den **Funktionswahlschalter**.
  - 1) Teig gehen lassen
  - 2) Selbstgemachter Joghurt
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Programm ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

### VORSICHT

Beim Herstellen von Joghurt dreht sich der Drehteller nicht.

## Hinweise und Empfehlungen für die Zubereitung von Teig/Joghurt

In der folgenden Tabelle wird beschrieben, wie Sie mit Hilfe der Automatikprogramme beispielsweise Hefeteig aufgehen lassen oder Joghurt zubereiten können.

### 1. Teig gehen lassen

| Code | Gericht    | Portionsgröße | Anleitung   |
|------|------------|---------------|---|
| 1-1  | Pizzateig  | 300-500 g     | Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken. |
| 1-2  | Kuchenteig | 500-800 g     | Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken. |
| 1-3  | Brotteig   | 600-900 g     | Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken. |

### 2. Selbstgemachter Joghurt

| Code | Gericht       | Portionsgröße | Anleitung  |
|------|---------------|---------------|--|
| 2-1  | Kleine Tassen | 500 g         | 150 g Naturjoghurt in 5 Keramiktassen oder kleine Einmachgläser geben (je 30 g). In jede Tasse 100 ml Milch hinzugeben. Haltbare Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett). Jeweils mit Frischhaltefolie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller verteilen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden. |

Verwenden des Geräts

## Verwenden des Geräts

| Code | Gericht        | Portionsgröße | Anleitung   |
|------|----------------|---------------|---|
| 2-2  | Große Schüssel | 500 g         | 150 g Naturjoghurt mit 500 ml haltbarer Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Gleichmäßig in eine große Glasschüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf den Drehteller stellen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden. |

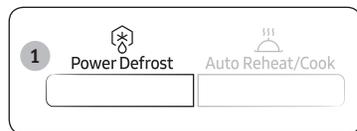
### Verwenden der Auftauprogramme

Mit den **Power Defrost (Auftauprogramme)** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und Obst auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

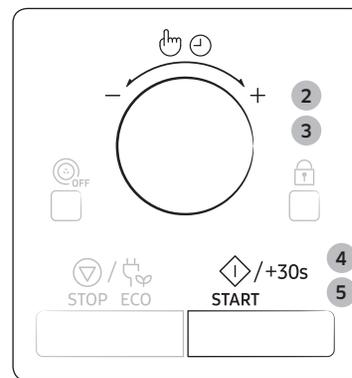
#### **⚠ VORSICHT**

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

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



1. Drücken Sie die Taste **Power Defrost (Auftauprogramme)**.



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Programm ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die Art der Lebensmittel auszuwählen.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Portionsgröße ein.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
  - Der Auftaувorgang wird gestartet.
  - Während des Auftaувorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
5. Drücken Sie erneut die Taste **START/+30s**, um den Auftaувorgang fortzusetzen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

## Hinweise und Empfehlungen für die Auftauprogramme

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen **Power Defrost (Auftauprogramme)** mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Keramikteller bzw. Brot, Kuchen und Obst auf Küchenpapier.

| Code | Gericht  | Portionsgröße | Anleitung  |
|------|----------|---------------|--|
| 1    | Fleisch  | 200-1500 g    | 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 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.                 |
| 2    | Geflügel | 200-1500 g    | 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 bis 60 Minuten lang ruhen lassen. |
| 3    | Fisch    | 200-1500 g    | 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 bis 50 Minuten lang ruhen lassen.         |

| Code | Gericht     | Portionsgröße | Anleitung   |
|------|-------------|---------------|---|
| 4    | Brot/Kuchen | 125-1000 g    | Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklängen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklängen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10 bis 30 Minuten lang ruhen lassen. |
| 5    | Obst        | 100-600 g     | Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.   |

# Verwenden des Geräts

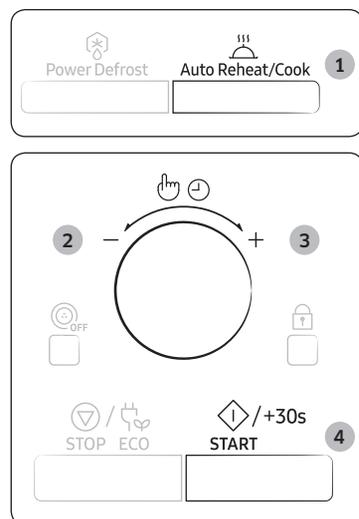
## Verwenden der Automatikprogramme

Es gibt 5 **Auto Reheat/Cook (Automatikprogramme)** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am **Funktionswahlschalter** können Sie die Portionsgröße angeben.

### VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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



1. Drücken Sie die Taste **Auto Reheat/Cook (Automatikprogramme)**.
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Programm ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die Art der Lebensmittel auszuwählen.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Portionsgröße ein.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

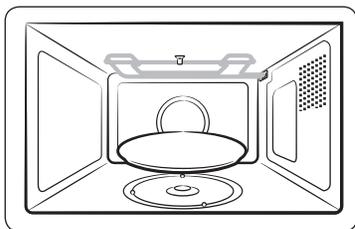
## Hinweise und Empfehlungen für die Automatikprogramme

In der folgenden Tabelle werden die Mengen und Anweisungen für die Schnellprogramme gezeigt.

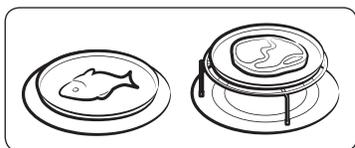
| Code | Gericht                 | Portionsgröße              | Anleitung   |
|------|-------------------------|----------------------------|---|
| 1    | Fertiggericht (gekühlt) | 300-350 g<br>400-450 g     | Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellene geeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2    | Tiefkühlpizza           | 300-350 g<br>400-450 g     | Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.  |
| 3    | Tiefgefrorene Lasagne   | 400-450 g<br>600-650 g     | Die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Nach der Zubereitung 3 bis 4 Minuten lang ruhen lassen.  |
| 4    | Quiche (gekühlt)        | 600-650 g                  | Dieses Programm eignet sich für Quiche aus dem Kühlregal. Entfernen Sie die Verpackung und geben Sie die Quiche in eine Form. Auf den Drehteller stellen. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.  |
| 5    | Brathähnchen            | 1100-1150 g<br>1200-1250 g | Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach unten in die Mitte des niedrigen Rosts legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste <b>START/+30s</b> , um den Garvorgang fortzusetzen. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.                        |

## Verwenden der Backunterlage

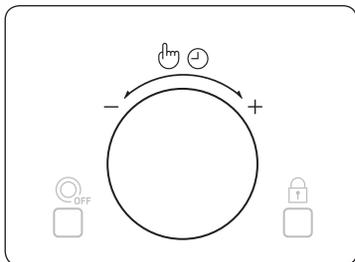
Auf der Backunterlage werden Ihre Speisen durch den Grill nicht nur von oben gebräunt. Durch die hohe Temperatur der Backunterlage wird auch die Unterseite der Lebensmittel knusprig und gebräunt. Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.



1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller, und heizen Sie das Gerät auf höchster Stufe im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus [600 W + Grill] vor. Richten Sie sich außerdem nach den Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.
2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.
3. Legen Sie die Lebensmittel auf die Backunterlage.
4. Stellen Sie die Backunterlage im Mikrowellengerät auf den Rost (oder den Drehteller).



5. Wählen Sie die geeignete Garzeit und Leistung aus.



## ⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.
- Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist.
- Stellen Sie die Backunterlage niemals ohne den Drehteller in das Gerät.
- Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage nicht spülmaschinengeeignet ist.

## 📖 HINWEIS

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

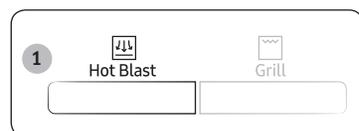
# Verwenden des Geräts

## Heißluft Plus

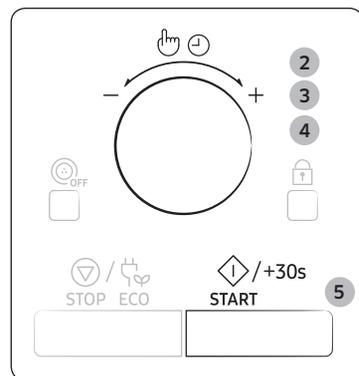
**Hot Blast (Heißluft Plus)** ähnelt dem Betrieb eines traditionellen Ofens. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können die Temperatur in einem Bereich zwischen 40 °C und 200 °C einstellen. Die maximal zulässige Garzeit beträgt 60 Minuten.

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem niedrigen Rost können Sie die Lebensmittel noch besser garen und bräunen.

Öffnen Sie die Gerätetür, und stellen Sie das Gefäß auf den niedrigen Rost. Stellen Sie diesen auf den Drehteller.



1. Die Taste **Hot Blast (Heißluft Plus)**.  
Im Display wird Folgendes angezeigt:  
Hot Blast (Heißluft Plus-Modus)  
180 °C (Temperatur)

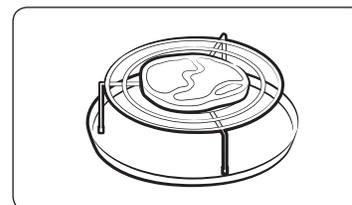


2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Temperatur ein.  
(Temperatur: 40-200 °C, Schritte von 10 °C)
  - Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.
3. Drücken Sie den **Funktionswahlschalter**.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Garzeit ein. (Wenn Sie das Gerät vorheizen möchten, wählen Sie „ : 0“)
5. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.  
Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

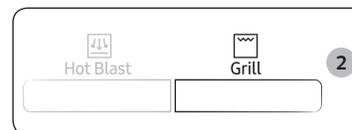
## Grillen

Mit der Grillfunktion können Sie Lebensmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.

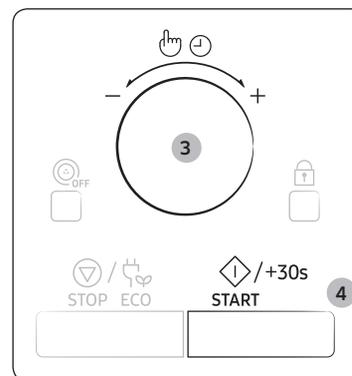
- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.



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

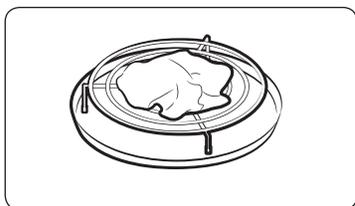


2. Drücken Sie die Taste **Grill**.  
Im Display wird Folgendes angezeigt:  
Grill (Grillmodus)
  - Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Grillzeit ein.
  - Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.  
Der Grillvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

## Auswahl des Zubehörs



Sie benötigen zum Garen im traditionellen Ofenbetrieb kein spezielles Kochgeschirr. Sie sollten jedoch nur das Kochgeschirr verwenden, das Sie auch mit Ihrem normalen Backofen verwenden.

Mikrowellengeeignete Behälter sind für das Garen mit Heißluft ungeeignet. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, Geschirr, Pappbecher, Tücher usw. Wenn Sie einen der Kombinationsmodi (Mikrowelle und Grill oder Heißluft Plus) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

### **VORSICHT**

Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr und Utensilien finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 35.

## Leitfaden für das Dampfgaren

Der Dampfgarer bereitet Lebensmittel nach dem Prinzip des Dampfgarens zu und wurde für deren schnelle Zubereitung in Ihrem Samsung-Mikrowellengerät entwickelt.

Dieses Zubehör eignet sich perfekt für die schnelle Zubereitung von Reis, Nudeln, Gemüse usw., da die Nährstoffe erhalten bleiben.

Das Dampfgarer-Set für Ihre Mikrowelle besteht aus 3 Teilen:



Dämpfschüssel



Einsatz



Deckel

Alle Teile halten Temperaturen von -10 °C bis 130 °C stand.

Sie können zum Einfrieren von Lebensmitteln eingesetzt werden. Sie können einzeln oder zusammen verwendet werden.

### **Richtige Verwendung:**

#### **WICHTIG**

Zu unterlassen:

- um Lebensmittel mit einem hohen Zucker- oder Fettgehalt zu garen.
- in Kombination mit der Grill- oder Heißluftfunktion oder auf einer Herdplatte.
- Waschen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung gründlich mit Seifenwasser aus.
- Weitere Informationen zu den Garzeiten erhalten Sie bei den Anweisungen in der Tabelle auf der nächsten Seite.

### **Wartung und Pflege:**

#### **WICHTIG**

- Sie können den Dampfgarer in einer Spülmaschine reinigen.
- Wenn Sie ihn von Hand reinigen, verwenden Sie warmes Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie ihn nicht mit Scheuerpads.
- Manche Lebensmittel (z. B. Tomaten) können den Kunststoff verfärben. Dies ist normal und kein Herstellungsfehler.

## Verwenden des Geräts

### Auftauen:

Legen Sie tiefgefrorene Lebensmittel ohne Deckel in die Dämpfschüssel. Die Flüssigkeit verbleibt am Boden der Schüssel und hat keine Auswirkungen auf die Lebensmittel.

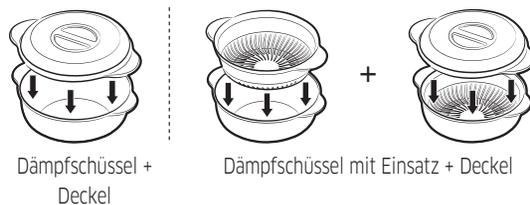
### Garen:

| Gericht               | Portionsgröße  | Leistung (W)                           | Garzeit (in Min.) | Zubehör                               |
|-----------------------|--|--|-------------------|---------------------------------------|
| Artischocken          | 300 g<br>(1-2 Stk.)  | 900 W                                  | 5-6               | Dämpfschüssel mit Einsatz<br>+ Deckel |
|                       | <b>Anleitung</b><br>Die Artischocken waschen und putzen. 150 ml Wasser hinzufügen und den Einsatz in die Schüssel einsetzen. Die Artischocken auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.  |  |                   |                                       |
| Brokkoli              | 300 g  | 1. Schritt: 900 W<br>2. Schritt: 300 W | 3½ - 4<br>2 - 2½  | Dämpfschüssel mit Einsatz<br>+ Deckel |
|                       | <b>Anleitung</b><br>Brokkoli nach dem Waschen wiegen. In Stücke ähnlicher Größe schneiden. (Breite 3 cm, Länge 4 cm, Höhe 2 cm) 150 ml Wasser hinzufügen und den Einsatz in die Schüssel einsetzen. Brokkoli (Stengel nach unten) großzügig auf dem Einsatz verteilen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |  |                   |                                       |
| Tiefgefrorenes Gemüse | 300 g  | 1. Schritt: 600 W<br>2. Schritt: 300 W | 6 - 6½<br>3 - 3½  | Dämpfschüssel mit Einsatz<br>+ Deckel |
|                       | <b>Anleitung</b><br>Das Gemüse in gefrorenem Zustand wiegen. 150 ml Wasser hinzufügen und den Einsatz in die Schüssel einsetzen. Das gefrorene Gemüse auf dem Einsatz verteilen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.   |  |                   |                                       |
| Reis                  | 250 g  | 900 W                                  | 15-18             | Dämpfschüssel + Deckel                |
|                       | <b>Anleitung</b><br>Den Reis in die Dämpfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten und braunen Reis 10 Minuten lang ruhen lassen.  |  |                   |                                       |

| Gericht  | Portionsgröße   | Leistung (W)                           | Garzeit (in Min.) | Zubehör                               |
|--|---|--|-------------------|---------------------------------------|
| Geschälte Kartoffeln                           | 300 g   | 1. Schritt: 450 W<br>2. Schritt: 300 W | 5½ - 6<br>6 - 6½  | Dämpfschüssel mit Einsatz<br>+ Deckel |
|  | <b>Anleitung</b><br>Die Kartoffeln waschen und schälen. Haut entfernen und in Stücke ähnlicher Größe schneiden (jeweils 28-30 g). 150 ml Wasser hinzufügen und Einsatz in die Schüssel einsetzen. Die Kartoffeln großzügig auf dem Einsatz verteilen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |  |                   |                                       |
| Eintopf (gekühlt)                              | 400 g   | 600 W                                  | 5½ - 6½           | Dämpfschüssel + Deckel                |
|  | <b>Anleitung</b><br>Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.  |  |                   |                                       |
| Suppe (gekühlt)                                | 400 g   | 900 W                                  | 3-4               | Dämpfschüssel + Deckel                |
|  | <b>Anleitung</b><br>Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.  |  |                   |                                       |
| Tiefgefrorene Suppe                            | 400 g   | 900 W                                  | 8-10              | Dämpfschüssel + Deckel                |
|  | <b>Anleitung</b><br>Die tiefgefrorene Suppe in die Dämpfschüssel füllen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.   |  |                   |                                       |
| Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung | 150 g   | 600 W                                  | 1½ - 2½           | Dämpfschüssel + Deckel                |
|  | <b>Anleitung</b><br>Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in die Dämpfschüssel legen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.   |  |                   |                                       |

| Gericht              | Portionsgröße   | Leistung (W)                           | Garzeit (in Min.) | Zubehör                               |
|----------------------|---|--|-------------------|---------------------------------------|
| Tiefgefrorener Lachs | 300 g<br>(2 Stk.)   | 1. Schritt: 600 W<br>2. Schritt: 300 W | 3 - 3½<br>12½-13  | Dämpfschüssel mit Einsatz<br>+ Deckel |
|                      | <b>Anleitung</b><br>150 ml Wasser hinzufügen und den Einsatz in die Schüssel einsetzen. Den tiefgefrorenen Lachs gleichmäßig auf dem Einsatz verteilen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.   |  |                   |                                       |
| Obstkompott          | 300 g   | 1. Schritt: 900 W<br>2. Schritt: 300 W | 2½ - 3<br>2 - 2½  | Dämpfschüssel mit Einsatz<br>+ Deckel |
|                      | <b>Anleitung</b><br>Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. 150 ml Wasser hinzufügen und den Einsatz in die Schüssel einsetzen. Die Kartoffeln großzügig auf dem Einsatz verteilen. 1-2 EL Zucker hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |  |                   |                                       |

### Arbeiten mit dem Dampfgarer



### Sicherheitshinweise:

#### WICHTIG

Gehen Sie beim Öffnen des Deckels besonders vorsichtig vor, da der entweichende Dampf sehr heiß sein kann.

#### WICHTIG

Fassen Sie den Dampfgarer nach dem Garen mit Ofenhandschuhen an.

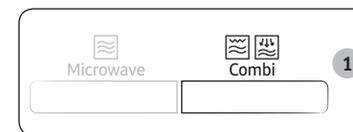
## Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus

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

### VORSICHT

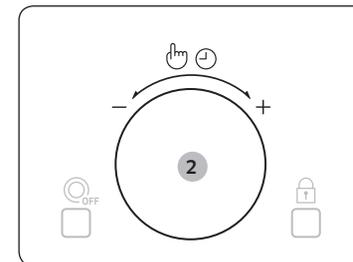
- Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da damit die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Durch Verwenden des hohen Rosts wird das Grillergebnis verbessert.

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



1. Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**.

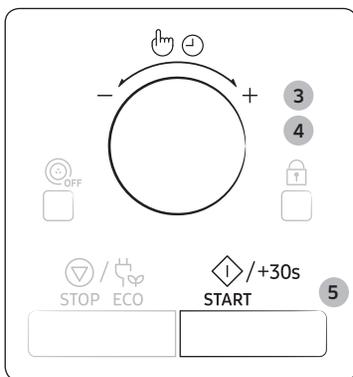
Im Display wird Folgendes angezeigt:  
Cb-1 (Mikrowelle + Grill)



2. Wählen Sie Cb-1 aus, und drücken Sie anschließend den **Funktionswahlschalter**.

Im Display wird Folgendes angezeigt:  
 (kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus)  
600 W (Ausgangsleistung)

## Verwenden des Geräts



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300 W) ein. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.
  - Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.
  - Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Garzeit ein.
  - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
5. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Lebensmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

## Kombinierter Mikrowellen- und Heißluft Plus-Modus

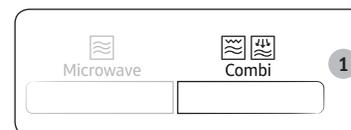
In diesem Kombinationsmodus werden sowohl Mikrowellen als auch Heißluft Plus eingesetzt, um die Lebensmittel zuzubereiten. Zudem ist kein Vorheizen erforderlich, da die Mikrowellenenergie unverzüglich verfügbar ist. Im Kombinationsmodus können Sie eine Vielzahl von Lebensmitteln zubereiten, insbesondere:

- Fleisch und Geflügel
- Pasteten und Kuchen
- Eier- und Käsegerichte

### ⚠ VORSICHT

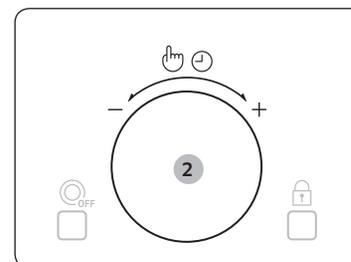
- Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da damit die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Auf dem niedrigen Rost können Sie die Lebensmittel noch besser garen und bräunen.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Speisen entweder direkt auf den Drehteller oder zunächst auf den niedrigen Rost und diesen dann auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür. Das Heizelement muss sich in horizontaler Position befinden.



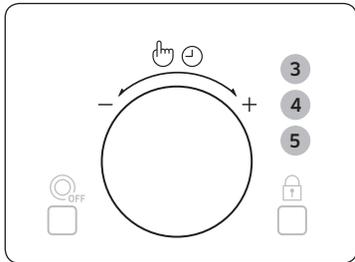
1. Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**.

Im Display wird Folgendes angezeigt:  
Cb-1 (Mikrowelle + Grill)



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das Programm Cb-2 (Mikrowelle + Heißluft Plus) ein, und drücken Sie zum Bestätigen erneut den **Funktionswahlschalter**. Im Display wird Folgendes angezeigt:

(Kombinationsmodus mit Mikrowelle und Heißluft Plus)  
600 W (Ausgangsleistung)



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300, 180, 100 W) ein. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.

- Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war. (Voreinstellung: 600 W)

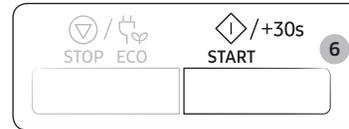
Im Display wird Folgendes angezeigt:

(Kombinationsmodus mit Mikrowelle und Heißluft Plus)  
180 °C (Temperatur)

4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 200-40 °C) Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.

- Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war. (Voreinstellung: 180 °C)

5. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Garzeit ein.
- Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

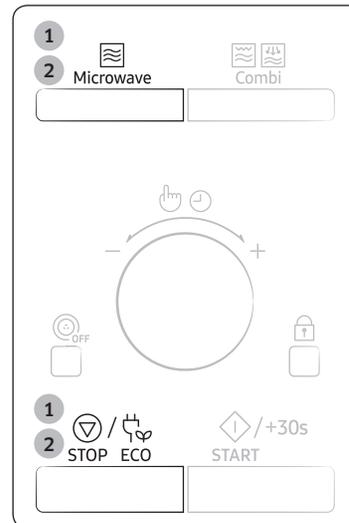


6. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Lebensmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. Das Gerät wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt. Anschließend werden die Nahrungsmittel bis zum Ende der eingestellten Zeit mit der Mikrowellenfunktion zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

- 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
- 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
- 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

## Ausschalten der Signaltöne

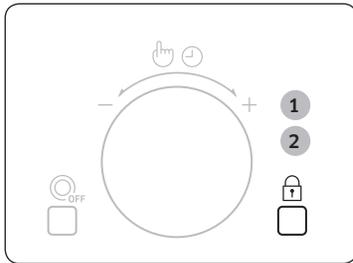
Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **Mikrowave (Mikrowelle)** und **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.
  - Im Display wird Folgendes angezeigt:
2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten **Mikrowave (Mikrowelle)** und **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.
  - Im Display wird Folgendes angezeigt:

## Verwenden der 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 **Kindersicherung** 3 Sekunden lang gedrückt.
  - Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
  - Im Display wird „L“ angezeigt.
- Um das Gerät wieder zu entsperren, halten Sie die Taste **Kindersicherung** erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

## Ein-/Ausschalten des Drehtellers

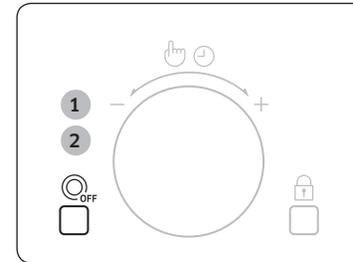
Mit der Taste **Drehteller ein/aus** können Sie die Drehung des Drehtellers bei der Zubereitung großer Gerichte, die den gesamten Innenraum einnehmen, unterbrechen.

### ⚠ VORSICHT

Die Ergebnisse sind weniger zufriedenstellend, weil die Lebensmittel nicht so gleichmäßig erhitzt werden. Wir empfehlen, das Gericht während der Zubereitung nach der Hälfte der Zeit von Hand zu drehen.

### ⚠ WARNUNG

Verwenden Sie den Drehteller niemals ohne Lebensmittel. Dies kann zu einem Brand oder zu Beschädigungen des Geräts führen.



- Drücken Sie die Taste **Drehteller ein/aus**, nachdem Sie Microwave (Mikrowelle), Grill, Hot Blast (Heißluft Plus), Preheat (Vorheizen) oder einen Combi (Kombinationsmodus) ausgewählt haben.
  - Dies ist bei vorprogrammierten Funktionen und erst dann möglich, nachdem die Taste **Microwave (Mikrowelle), Grill, Hot Blast (Heißluft Plus), Preheat (Vorheizen) oder Combi (Kombinationsmodus)** gedrückt wurde.

Im Display wird das Symbol für **Drehteller ein/aus** angezeigt, und der Drehteller dreht sich im Betrieb nicht mehr.

☹ (Drehteller ausgeschaltet)
- Um den Drehteller wieder zu starten, drücken Sie erneut die Taste **Drehteller ein/aus**. Im Display wird das Symbol **Drehteller ein/aus** entfernt und der Drehteller dreht sich wieder.

### 📖 HINWEIS

Die Taste **Drehteller ein/aus** ist nur während eines Garvorgangs verfügbar.

## 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 mikrowellengeeignet 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                                  | Mikrowellengeeignet | 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. |
| Backunterlage                             | ✓                   | Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.   |
| Porzellan und Steingut                    | ✓                   | Keramik, Töpferware, 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 Anrichtegeschirr | ✓                   | Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.   |

| Geschirr                                      | Mikrowellengeeignet | Kommentare  |
|---|---------------------|---|
| • 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.  |
| 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

### Mikrowellene geeignetes 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 mikrowellene geeigneten Frischhaltefolie.

### Ruhezeit

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

## Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel 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   | Leistung | Zeit (in Min.) |
|--------------------------------------|---|----------|----------------|
| Spinat                               | 150 g   | 600 W    | 5-6            |
|                                      | <b>Anleitung</b><br>15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren. |          |                |
| Brokkoli                             | 300 g   | 600 W    | 8-9            |
|                                      | <b>Anleitung</b><br>30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren. |          |                |
| Erbsen                               | 300 g   | 600 W    | 7-8            |
|                                      | <b>Anleitung</b><br>15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren. |          |                |
| Grüne Bohnen                         | 300 g   | 600 W    | 7½ -8½         |
|                                      | <b>Anleitung</b><br>30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren. |          |                |
| Mischgemüse (Möhren/<br>Erbsen/Mais) | 300 g   | 600 W    | 7-8            |
|                                      | <b>Anleitung</b><br>15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren. |          |                |
| Mischgemüse<br>(chinesisch)          | 300 g   | 600 W    | 7½ -8½         |
|                                      | <b>Anleitung</b><br>15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren. |          |                |

## Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel 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   | Leistung | Zeit (in Min.) |
|--|---|----------|----------------|
| Brokkoli   | 250 g   | 900 W    | 4-4½           |
|  | 500 g   |          | 6-7            |
| <b>Anleitung</b><br>Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.                          |   |          |                |
| Rosenkohl  | 250 g   | 900 W    | 5½-6           |
|  | <b>Anleitung</b><br>60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.           |          |                |
| Möhren   | 250 g   | 900 W    | 4-4½           |
|  | <b>Anleitung</b><br>Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren. |          |                |
| Blumenkohl   | 250 g   | 900 W    | 4-4½           |
|  | 500 g   |          | 6½-7½          |
| <b>Anleitung</b><br>Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren. |   |          |                |

| Gericht   | Portionsgröße   | Leistung | Zeit (in Min.) |
|---|---|----------|----------------|
| Zucchini  | 250 g   | 900 W    | 3½-4           |
|   | <b>Anleitung</b><br>Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren. |          |                |
| Auberginen  | 250 g   | 900 W    | 3-3½           |
|   | <b>Anleitung</b><br>Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.                                   |          |                |
| Lauch   | 250 g   | 900 W    | 3½-4           |
|   | <b>Anleitung</b><br>Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.   |          |                |
| Pilze   | 125 g   | 900 W    | 1½-2           |
|   | 250 g   |          | 2½-3           |
| <b>Anleitung</b><br>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 g   | 900 W    | 4-4½           |
|   | <b>Anleitung</b><br>Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.                             |          |                |
| Paprika   | 250 g   | 900 W    | 4½-5           |
|   | <b>Anleitung</b><br>Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.  |          |                |

## Zubereitungshinweise

| Gericht  | Portionsgröße    | Leistung | Zeit (in Min.)  |
|--|------------------|----------|---|
| Kartoffeln   | 250 g            | 900 W    | 4-5   |
|  | 500 g            |          | 7-8   |
| <b>Anleitung</b>   |                  |          |   |
| Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren. |                  |          |   |
| Kohlrabi   | 250 g            | 900 W    | 5½-6  |
|  | <b>Anleitung</b> |          | Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren. |

### 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 | Leistung | Zeit (in Min.) |
|---|---------------|----------|----------------|
| Weißer Reis (Parboiled)   | 250 g         | 450 W    | 15-16          |
|   | 375 g         |          | 17½-18½        |
| <b>Anleitung</b>  |               |          |                |
| Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren. |               |          |                |
| Brauner Reis (Parboiled)  | 250 g         | 450 W    | 18-19          |
|   | 375 g         |          | 20-21          |
| <b>Anleitung</b>  |               |          |                |
| Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren. |               |          |                |

| Gericht  | Portionsgröße           | Leistung | Zeit (in Min.)   |
|--|-------------------------|----------|------------------|
| Gemischter Reis (Reis + Wildreis)  | 250 g                   | 450 W    | 18-19            |
|  |                         |          | <b>Anleitung</b> |
| 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.  |                         |          |                  |
| Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)  | 250 g                   | 450 W    | 20-21            |
|  |                         |          | <b>Anleitung</b> |
| 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.  |                         |          |                  |
| Nudeln   | 250 g                   | 900 W    | 9½-11            |
|  |                         |          | <b>Anleitung</b> |
| 1 l heißes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.   |                         |          |                  |
| Instant-Nudeln   | 1 kleine Packung (80 g) | 900 W    | 7-7½             |
|  | 1 große Packung (120 g) |          | 9-9½             |
| <b>Anleitung</b>   |                         |          |                  |
| In eine ofenfeste Glasschüssel geben. Nudeln mit 350 ml Wasser (Raumtemperatur) in die Schüssel geben. Mit Folie abdecken und diese mehrmals einstecken. Nach dem Garen Wasser abgießen, die Nudeln würzen und durchmischen. |                         |          |                  |

---

## 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 zerkoht 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 Zeitspanne 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 Temperatenausgleich 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! Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten 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 geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 37 °C.

## Zubereitungshinweise

### 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 | Zeit (in Min.) |
|-----------------------------------|--|----------|----------------|
| Getränke (Kaffee, Tee und Wasser) | 150 ml (1 Tasse)   | 900 W    | 1-1½           |
|                                   | 300 ml (2 Tassen)  |          | 2-2½           |
|                                   | 450 ml (3 Tassen)  |          | 3-3½           |
|                                   | 600 ml (4 Tassen)  |          | 3½-4           |
|                                   | <b>Anleitung</b><br>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  | 600 W    | 4-4½           |
|                                   | 350 g  |          | 5½-6           |
|                                   | 450 g  |          | 6½-7           |
|                                   | 550 g  |          | 8-8½           |
|                                   | <b>Anleitung</b><br>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 W    | 4½-5½          |
|                                   | <b>Anleitung</b><br>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.                               |          |                |

| Gericht   | Portionsgröße   | Leistung | Zeit (in Min.) |
|---|---|----------|----------------|
| Nudeln mit Sauce (gekühlt)  | 350 g   | 600 W    | 3½-4½          |
|   | <b>Anleitung</b><br>Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.   |          |                |
| Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)   | 350 g   | 600 W    | 4-5            |
|   | <b>Anleitung</b><br>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. |          |                |
| Tellergericht (gekühlt)   | 350 g   | 600 W    | 5-6            |
|   | 450 g   |          | 6-7            |
|   | 550 g   |          | 7-8            |
| <b>Anleitung</b><br>Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren. |   |          |                |
| Servierfertiges Käsefondue (gekühlt)  | 400 g   | 600 W    | 6-7            |
|   | <b>Anleitung</b><br>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 | Zeit (in Min.)            |
|---|---|----------|---------------------------|
| Babynahrung (Gemüse + Fleisch)  | 190 g   | 600 W    | 30 Sek.                   |
|   | <b>Anleitung</b><br>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 W    | 20 Sek.                   |
|   | <b>Anleitung</b><br>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 W    | 30-40 Sek.                |
|   | 200 ml  |          | 1 Min. bis 1 Min. 10 Sek. |
| <b>Anleitung</b><br>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. |   |          |                           |

## 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 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 den Auftauvorgang, 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. 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 | Zeit (in Min.) |
|----------------|--|----------|----------------|
| Fleisch        | Hackfleisch  | 180 W    | 6-7            |
|                |  |          | 9-11           |
| Schweinesteaks | 250 g  | 180 W    | 7-8            |
|                | <b>Anleitung</b><br>Das Fleisch auf den Drehteller legen. Die schmalen Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden. Nach 15-30 Minuten Ruhezeit servieren. |          |                |

## Zubereitungshinweise

| Gericht  | Portionsgröße   | Leistung | Zeit (in Min.) |
|--|---|----------|----------------|
| Geflügel<br>Hähnchenteile<br>Ganzes Hähnchen   | 500 g (2 Stk.)  | 180 W    | 14-15          |
|  | 1200 g  | 180 W    | 32-34          |
| <b>Anleitung</b><br>Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller 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<br>Fischfilets<br>Ganzer Fisch   | 200 g   | 180 W    | 6-7            |
|  | 400 g   | 180 W    | 11-13          |
| <b>Anleitung</b><br>Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen 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 Auftauzeit wenden! Nach 10-25 Minuten Ruhezeit servieren.                         |   |          |                |
| Obst<br>Beeren   | 300 g   | 180 W    | 6-7            |
|  | <b>Anleitung</b><br>Das Obst auf einem flachen runden Gasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Nach 5-10 Minuten Ruhezeit servieren. |          |                |

| Gericht                        | Portionsgröße   | Leistung | Zeit (in Min.) |
|--------------------------------|---|----------|----------------|
| Brot<br>Brötchen (je ca. 50 g) | 2 Stk.  | 180 W    | 1-1½           |
|                                | 4 Stk.  |          | 2½-3           |
| Toast/Sandwich                 | 250 g   | 180 W    | 4-4½           |
| Roggen- und Weizenbrot         | 500 g   | 180 W    | 7-9            |
|                                | <b>Anleitung</b><br>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. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

### 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.

## Richtlinien zum Grillen von frischen Lebensmitteln

Heizen Sie den Grill 3-5 Minuten lang mit der Grillfunktion vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Lebensmittel. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

| Frische Lebensmittel                          | Portionsgröße   | Leistung      | 1. Schritt (in Min.) | 2. Schritt (in Min.) |
|---|---|---------------|----------------------|----------------------|
| Toastscheiben                                 | 4 Stk. (je 25 g)  | Nur Grill     | 3-3½                 | 3-4                  |
|   | <b>Anleitung</b><br>Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.   |               |                      |                      |
| Gegrillte Tomaten                             | 400 g (2 Stk.)  | 450 W + Grill | 4-6                  | -                    |
|   | <b>Anleitung</b><br>Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |               |                      |                      |
| Tomaten-Käse-Toast                            | 4 Stk. (300 g)  | 300 W + Grill | 5-7                  | -                    |
|   | <b>Anleitung</b><br>Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.  |               |                      |                      |
| Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben) | 4 Stk. (500 g)  | 300 W + Grill | 5-7                  | -                    |
|   | <b>Anleitung</b><br>Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.  |               |                      |                      |
| Ofenkartoffeln                                | 500 g   | 600 W + Grill | 11-13                | -                    |
|   | <b>Anleitung</b><br>Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den hohen Rost legen.   |               |                      |                      |
| Kartoffel- oder Gemüsegratin (gekühlt)        | 450 g   | 450 W + Grill | 11-13                | -                    |
|   | <b>Anleitung</b><br>Das Gratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.   |               |                      |                      |

## Zubereitungshinweise

| Frische Lebensmittel | Portionsgröße   | Leistung   | 1. Schritt (in Min.) | 2. Schritt (in Min.) |
|----------------------|---|--|----------------------|----------------------|
| Backäpfel            | 2 Äpfel (ca. 400 g)   | 300 W + Grill  | 7-8                  | -                    |
|                      | <b>Anleitung</b><br>Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.                                       |  |                      |                      |
| Hähnchenteile        | 500 g (2 Stk.)  | 300 W + Grill  | 10-12                | 7-9                  |
|                      | <b>Anleitung</b><br>Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.  |  |                      |                      |
| Brathähnchen         | 1200 g  | 1. Seite: 450 W + Heißluft<br>Plus 200 °C<br>2. Seite: 450 W + Grill | 20-22                | 20-22                |
|                      | <b>Anleitung</b><br>Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.  |  |                      |                      |
| Bratfisch            | 400-500 g   | 300 W + Grill  | 6-8                  | 6-7                  |
|                      | <b>Anleitung</b><br>Die Oberfläche des Fisches mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |  |                      |                      |
| Grillgemüse          | 300 g   | Grill  | 9-11                 | -                    |
|                      | <b>Anleitung</b><br>Das Gemüse (z. B. Zucchini, Auberginen, Paprika, Kürbis) waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Auf die Backunterlage geben und diese auf den hohen Rost stellen.                            |  |                      |                      |

| Frische Lebensmittel | Portionsgröße   | Leistung                                       | 1. Schritt (in Min.) | 2. Schritt (in Min.) |
|----------------------|---|--|----------------------|----------------------|
| Kochbanane           | 1 Stk. (200 g)  | 1. Schritt: 450 W + Grill<br>2. Schritt: Grill | 6-7                  | 4-5                  |
|                      | <b>Anleitung</b><br>Schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf der Backunterlage verteilen und diese auf den Grillrost stellen. Alle Seiten mit Öl bestreichen. Wenn die Kochbanane zu weich wird, die Garzeit um 1-2 Minuten verkürzen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. |  |                      |                      |
| Yams                 | 200 g   | 450 W + Grill                                  | 10-11                | -                    |
|                      | <b>Anleitung</b><br>Yam schälen und in 10 x 30 mm lange Stücke schneiden. Die Länge beträgt ca. 10 cm. Auf die Backunterlage geben und alle Seiten mit Öl einstreichen. Auf den hohen Rost legen und Betrieb starten. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.  |  |                      |                      |

### Heißluft Plus

Bei der Zubereitung mit Heißluft Plus wird mit dem Heizelement für den Grill und dem Heißluflerment eine große Hitze erzeugt, die von dem Lüfter im Garraum verteilt wird. Die heiße Luft strömt dabei durch Öffnungen in der Garraumdecke in den Garraum. Durch den effektiven Einsatz des oberen und hinteren Heizelements zusammen mit dem Lüfter an der Rückwand wird eine konstante und gleichmäßige Zirkulation der heißen Luft gewährleistet.

### Geschirr für den Heißluft Plus-Modus

Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

### Für den Heißluft Plus-Modus geeignete Lebensmittel:

Verwenden Sie diesen Modus für Kekse, Scones, Brötchen, Kuchen sowie Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

## Mikrowelle und Heißluft Plus

Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Garzeit, und die Speisen erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche. Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Lebensmittel mit heißer Luft gegart werden, die ein an der Rückseite des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.

### Geschirr zum Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluft Plus-Modus

Das Geschirr muss für Mikrowellen durchlässig sein. Darüber hinaus sollte es ofenfest sein (z. B. Glas, Steingut oder Porzellan ohne Metallränder). Es kann ähnliches Geschirr verwendet werden wie unter „MIKROWELLE + GRILL“ beschrieben.

### Lebensmittel zum Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluft Plus-Modus:

Fleisch und Geflügel, Gratins sowie von Gerichten in Kasserollen, Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

### Anleitungen zum Garen von frischen und tiefgefrorenen Lebensmitteln mit Heißluft Plus

Heizen Sie das Gerät mit Heißluft Plus-Modus auf die gewünschte Temperatur vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung mit Heißluft Plus. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

| Gericht                             | Portionsgröße   | Betriebsart | Garzeit (in Min.) |
|-------------------------------------|---|-------------|-------------------|
| Tiefgefrorene Törtchen/Pizza-Snacks | 250 g   | 200 °C      | 9-11              |
|                                     | Die Pizza-Snacks auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen.                   |             |                   |
| Tiefgefrorene Backofen-Pommes       | 300 g   | 200 °C      | 22-25             |
|                                     | Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. |             |                   |
| Tiefgefrorene Chicken Nuggets       | 300 g   | 200 °C      | 8-11              |
|                                     | Die tiefgefrorenen Nuggets auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.             |             |                   |
| Tiefkühlpizza                       | 300-400 g   | 200 °C      | 11-14             |
|                                     | Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.   |             |                   |

| Gericht                             | Portionsgröße   | Betriebsart    | Garzeit (in Min.)                           |
|-------------------------------------|---|----------------|---|
| Lasagne/Nudelgratin (selbstgemacht) | 500 g   | 170 °C         | 15-20                                       |
|                                     | Die Nudeln in eine ofen feste Form geben. Auf den niedrigen Rost stellen.   |                |   |
| Tiefgefrorene Lasagne               | 400 g   | 450 W + 180 °C | 16-18                                       |
|                                     | Die Nudeln in eine geeignete ofen feste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorene Lasagne auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |                |   |
| Rind/Lamm (Medium)                  | 1000-1200 g   | 450 W + 160 °C | 20-22 (erste Seite)<br>14-16 (zweite Seite) |
|                                     | Das Lamm- oder Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10-15 Minuten ruhen lassen.   |                |   |
| Tiefgefrorene Brötchen              | 350 g (6 Stk.)  | 180 W + 160 °C | 7-9   |
|                                     | Die tiefgefrorenen Brötchen auf die Backunterlage legen. Teller auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.  |                |   |
| Marmorkuchen                        | 700 g   | 160 °C         | 50-55                                       |
|                                     | Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge: 25 cm) geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5-10 Minuten lang ruhen lassen.  |                |   |
| Kleine Kuchen                       | je ca. 30 g   | 160 °C         | 28-32                                       |
|                                     | 12 kleine Kuchen/Muffins in Papierförmchen auf die Backunterlage stellen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.  |                |   |
| Croissants/Brötchen (Frischteig)    | 200-250 g   | 200 °C         | 13-18                                       |
|                                     | Die gekühlten Croissants/Brötchen auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen.  |                |   |

## Zubereitungshinweise

| Gericht                             | Portionsgröße   | Betriebsart    | Garzeit (in Min.) |
|-------------------------------------|---|----------------|-------------------|
| Tiefgefrorener Kuchen               | 1000 g  | 180 W + 160 °C | 16-18             |
|                                     | Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Auftauen und Aufwärmen 15 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.                             |                |                   |
| Selbstgemachtes Kartoffelgratin     | 500 g   | 450 W + 180 °C | 18-22             |
|                                     | Das Gratin in eine ofenfeste Form geben. Auf den niedrigen Rost stellen.  |                |                   |
| Selbst gemachte Quiche (mittelgroß) | 500-600 g   | 160 °C         | 45-50             |
|                                     | Quiche auf einer mittelgroßen Metallform zubereiten und auf den niedrigen Rost stellen. Ein Rezept im Rezeptbuch für die Heißluft Plus-Autoprogramme aussuchen. |                |                   |

### 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 erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe!

#### Kristallisierten Honig auflösen

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

#### Gelatine auflösen

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen. Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben. 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. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

#### Marmelade kochen

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

#### Pudding kochen

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

#### Mandelblättchen rösten

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen. Beim Rösten (3½ bis 4½ Minuten) mit 600 W mehrmals umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang im Garraum stehen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe!

# Problembhebung

## Problembhebung

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

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

| Problem  | Ursache   | Abhilfemaßnahme   |
|--|---|---|
| Der laufende Betrieb wird unterbrochen.                                    | Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.  | Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste <b>START/+30s</b> , 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 Aufstallanleitung genannten Abstände ein. |
|  | Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.  | Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.  |
| 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.               |

## Problembhebung

| Problem   | Ursache   | Abhilfemaßnahme  |
|---|---|--|
| Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.   | Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.   | An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.  |
|   | Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.  | Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.   |
| Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.               | Zwischen der Gerätetür und dem 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 mikrowelleneigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter. |
| Die Speisen werden nicht aufgetaut.                             | Die verwendete Menge ist zu groß.   | Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut.  |

| Problem   | Ursache  | Abhilfemaßnahme   |
|---|--|---|
| 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 <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b> . |
|   | 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 <b>START/+30s</b> , um den Betrieb fortzusetzen.   |
| Das Gerät steht nicht waagrecht.  | Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.   | Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.   |
| Im Betrieb entstehen Funken.  | Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.   | Verwenden Sie keine Metallbehälter.   |
| Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb. | Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.   | Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.   |
| Das Gerät verursacht Stromschläge.                                      | Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.  | Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.  |

| Problem   | Ursache  | Abhilfemaßnahme   |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Es tritt Wasser aus.</li> <li>2. Durch einen Riss in der Tür tritt Dampf aus.</li> <li>3. Im Gerät bleibt Wasser zurück.</li> </ol> | 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.   |
| <b>Drehteller</b>   |  |   |
| Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.  | Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.  | Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.  |
| Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.  | Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums. | Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.                                   |

| Problem  | Ursache   | Abhilfemaßnahme  |
|--|---|--|
| Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche. | Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.             | Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.  |
| <b>Grill</b>   |   |  |
| Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.                | Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen. | Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten. |
|  | An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.              | Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.                   |
|  | Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.  | Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.                      |
|  | Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.       | Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.                                   |
| <b>Gerät</b>   |   |  |
| Der Garraum wird nicht erhitzt.                          | Die Gerätetür ist offen.  | Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.  |
| Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.            | Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen. | Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten. |
|  | An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.              | Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.                   |

## Problembhebung

| Problem  | Ursache  | Abhilfemaßnahme   |
|--|--|---|
| Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus. | Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrtile verwendet, die nicht hitzebeständig sind. | Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.   |
| Aus dem Garraum tritt unangenehmer Geruch aus.       | Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.            | Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in den Garraum und starten Sie den Betrieb. |
| Die Garergebnisse sind unzureichend.                 | Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet.                                 | 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.   |

## Informationscode

| Prüfcode | Ursache   | Abhilfemaßnahme  |
|----------|---|--|
| C-20     | Der Temperatursensor muss überprüft werden.   | Drücken Sie die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b> und starten Sie den Vorgang noch einmal. Wenn das Problem erneut auftritt, schalten Sie das Gerät 30 Sekunden lang aus und programmieren Sie die Einstellungen neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.                         |
| C-21     | Der Temperatursensor hat festgestellt, dass im Garraum eine höhere Temperatur herrscht als eingestellt wurde. | Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Gerät abkühlen. Programmieren Sie die Einstellungen dann neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.   |
| C-d0     | Bedienelemente wurden länger als 10 Sekunden lang gedrückt.   | 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 Gerät 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 eine Meldung angezeigt wird, die nicht in obiger Liste aufgeführt ist, 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 Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

| Modell                        |                             | MC28M6035**                               |
|-------------------------------|-----------------------------|---|
| Eingangsspannung und Frequenz |                             | 230 V- bei 50 Hz                          |
| Leistungsaufnahme             | Maximale Leistung           | 2900 W                                    |
|                               | Mikrowelle                  | 1400 W                                    |
|                               | Grill (Heizelement)         | 1500 W                                    |
|                               | Heißluft Plus (Heizelement) | Max. 2100 W                               |
| Ausgangsleistung              |                             | 100 W / 900 W-6 Leistungsstufen (IEC-705) |
| Betriebsfrequenz              |                             | 2450 MHz                                  |
| Abmessungen (B x H x T)       | Gehäuse (mit Griff)         | 517 x 310 x 463 mm                        |
|                               | Garraum                     | 358 x 235,5 x 327 mm                      |
| Fassungsvermögen              |                             | 28 Liter                                  |
| Gewicht                       | Netto                       | ca. 17,9 kg                               |

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

## FRAGEN ODER HINWEISE?

| LAND           | RUFEN SIE UNS AN UNTER  | ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER   |
|----------------|---|--|
| AUSTRIA        | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)   | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>   |
| BELGIUM        | 02-201-24-18  | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| DENMARK        | 707 019 70  | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>   |
| FINLAND        | 030-6227 515  | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>   |
| FRANCE         | 01 48 63 00 00  | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>   |
| GERMANY        | 06196 77 555 77   | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>   |
| ITALIA         | 800-SAMSUNG (800.7267864)   | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>   |
| CYPRUS         | 8009 4000 only from landline, toll free   | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>   |
| GREECE         | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line |  |
| LUXEMBURG      | 261 03 710  | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>   |
| NETHERLANDS    | 088 90 90 100   | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>   |
| NORWAY         | 21629099  | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>   |
| PORTUGAL       | 808 207 267   | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>   |
| SPAIN          | 91 175 00 15  | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>   |
| SWEDEN         | 0771 726 786  | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>   |
| SWITZERLAND    | 0800 726 786  | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK             | 0333 000 0333   | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>   |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100   | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>   |



DE68-04549L-00