

Combi MWO-inbouwoven

Installatie- en gebruikershandleiding

NQ50H5535**



SAMSUNG

Inhoud

Veiligheidsinstructies	3
Belangrijke veiligheidsinstructies	3
Installatie	10
Installatie-instructies	10
Installatie in een kast	10
Onderhoud	13
Reinigen	13
Onderdelen vervangen (reparatie)	13
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	13
Eigenschappen van de oven	14
Oven	14
Bedieningspaneel	14
Accessoires	15
Voor u begint	15
Klokinstellingen	15
De energiebesparingsstand instellen	16
Het geluidssignaal in-/uitschakelen	16

Gebruik van de oven	16
De werking van een magnetronoven	16
Verwarmingstypen	17
De magnetronstand gebruiken	18
De ovenstand gebruiken	19
De bereidingstijd instellen	21
De eindtijd instellen	21
Uitgestelde start instellen	22
Combinatiestand	22
De stand voor groentebereiding gebruiken	25
De automatische menustand gebruiken	27
Kinderslot	30
De stand voor stoomreiniging gebruiken	30
Richtlijnen voor kookgerei	31
Richtlijnen voor bereiding	32
Richtlijnen voor Magnetron	32
Probleemoplossing	38
Probleemoplossing	38
Informatiecodes	40
Technische specificaties	41

Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE ZODAT U ZE IN DE TOEKOMST KUNT RAADPLEGEN.

WAARSCHUWING: Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

WAARSCHUWING: Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

WAARSCHUWING: Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor:

- kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;

- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
- B&B-achtige omgevingen.

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.

Vanwege het risico op ontbranding raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand.

Als er rook uit de magnetronoven komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.

Veiligheidsinstructies

De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen. Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor inbouw. U mag dit apparaat niet in een kast plaatsen.

Het gebruik van metalen containers voor voedsel en dranken is niet toegestaan in de magnetron.

Let erop dat u het draaiplateau niet verplaatst als u een schaal o.i.d. uit het apparaat pakt. (Alleen modellen met draaiplateau)

Gebruik geen stoomreiniger om het product te reinigen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

Dit apparaat moet na installatie nog van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld. U kunt het apparaat loskoppelen door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig met de richtlijnen voor bedrading.

Als een netsnoer zonder stekker aan het apparaat is bevestigd, moet de mogelijkheid om het apparaat los te koppelen zijn ingebouwd in de vaste bedrading overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Voor de bevestigingsmethode mogen geen kleefstoffen worden gebruikt, aangezien deze niet als een betrouwbare bevestigingsmethode worden beschouwd.

Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze gedurende 10 minuten werken met water.

Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

WAARSCHUWING: Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combistand, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

Als dit apparaat over een reinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal en moeten kinderen op een veilige afstand worden gehouden. De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast waardoor het glas kan barsten.

Gebruik geen stoomreiniger.

Veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.

Om oververhitting te voorkomen, mag u dit apparaat niet achter een decoratieve kastdeur installeren.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.

Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

VOORZICHTIG: Houd het bereidingsproces in de gaten. Houd een bereidingsproces van korte duur voortdurend in de gaten.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

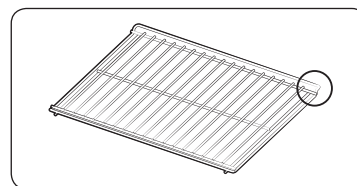
Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.

De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.

De apparaten zijn niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op ze wordt gehouden.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.



Plaats het rooster met de gebogen kant naar achteren voor ondersteuning bij het verwerken van grote hoeveelheden.
(Afhankelijk van het model.)

Algemene veiligheid

Wijzigingen of reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd.

Verwarm geen voedsel en vloeistoffen in een afgesloten verpakking voor de magnetronfunctie.

Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoom of hogedrukreinigers om de oven te reinigen.

De oven mag niet worden geïnstalleerd: in de buurt van een verwarming of brandbaar materiaal; op plaatsen die vochtig, olieachtig of stoffig zijn, of aan direct zonlicht worden blootgesteld; waar er gas kan lekken; op een oneffen oppervlak.

Deze oven moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.

Verwijder vreemde stoffen regelmatig met een droge doek uit de klemmen en contacten van de stekker.

Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zware voorwerpen op.

Ventileer onmiddellijk als er sprake van een gaslek is (propana, LP, enz.). Raak de stroomkabel niet aan.

Raak de stroomkabel niet met natte handen aan.

Schakel de oven niet uit door de stekker uit het stopcontact te halen wanneer deze in bedrijf is.

Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen in de oven komen, haal dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Oefen geen buitensporige druk op de oven uit.

Plaats de oven niet op breekbare voorwerpen.

Controleer of de spanning, frequentie en stroom overeenkomen met de productspecificaties. Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapters, verlengsnoeren of elektrische transformatoren.

Bevestig de stroomkabel niet aan metalen voorwerpen. Zorg dat de kabel zich tussen voorwerpen of achter de oven bevindt.

Gebruik geen beschadigde stekker, stroomkabel of los stopcontact. Neem voor beschadigde stekkers of stroomkabels contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.

Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de ovendeur.

Spuut geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.

Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees voorzichtig wanneer u voedsel of dranken met alcohol verwarmt omdat alcohol dampen met hete onderdelen van de oven in contact kunnen komen.

Kinderen kunnen zich aan de deur stoten of er met hun vingers tussenkomen. Houd kinderen uit de buurt bij het openen/sluiten van de deur.

Waarschuwing magnetron

Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Laat dranken altijd minstens 20 seconden staan voordat u ze vastpakt. Tijdens het verwarmen kunt u eventueel roeren.

Roer altijd na het verwarmen.

Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor Eerste hulp opvolgen:

1. Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water.
2. Dek af met droog, schoon verband.
3. Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.

Voorkom schade aan de plaat of het rooster door deze niet net na het koken onder water te houden.

Gebruik de oven niet voor frituren want de olietemperatuur kan niet worden geregeld.

Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.

Veiligheidsinstructies

Voorzorgsmaatregelen voor magnetronoven

Gebruik alleen magnetronbestendige kookmaterialen. Gebruik geen metalen containers, serviezen met gouden of zilveren randjes, spiezen, enz.

Verwijder kinken in de stroomkabel. Er kunnen elektrische vonken ontstaan.

Gebruik de oven niet voor het drogen van papier of kleren.

Hanteer kortere tijden voor kleine hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.

Houd de stroomkabel en de stekker uit de buurt van water en warmtebronnen.

Verwarm geen eieren in de schil of hardgekookte eieren om explosies te voorkomen. Verwarm geen luchtdichte of vacuüm afgesloten containers, noten, tomaten, enz.

Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit is een brandgevaar. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een gerecht verwijdert.

Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting door en laat de vloeistof na verhitting ten minste 20 seconden rusten om overkoken te voorkomen.

Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.

Start de oven niet wanneer deze leeg is. De oven wordt om redenen van veiligheid automatisch 30 minuten uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.

Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

- Start de oven niet wanneer de deur open is. Knoei niet met de veiligheidsvergrendelingen (deursluitingen). Steek niets in de gaten van de veiligheidsvergrendeling.
- Plaats geen voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddel zich op de afsluitstrippen verzamelen. Houd de deur en de afsluitstrippen altijd schoon door deze eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek te reinigen.
- Start de oven niet wanneer deze beschadigd is. Start de oven alleen nadat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.
Belangrijk: de ovendeur moet goed sluiten. De deur mag niet gebogen zijn; de scharnieren mogen niet gebroken zijn of los zitten; de afsluitstrippen en -oppervlakken mogen niet zijn beschadigd.
- Alle aanpassingen of reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur.

Beperkte garantie

Samsung brengt reparatiekosten in rekening voor het vervangen van een onderdeel of het repareren van een cosmetisch defect als de beschadiging van het apparaat of het onderdeel is veroorzaakt door de klant. Onderdelen die hieronder vallen zijn onder andere:

- Deur, hendels, buitenpaneel of bedieningspaneel die zijn ingedeukt, bekrast of gebroken.
- Een kapotte of ontbrekende plaat, geleiderol, koppeling of rooster.

Gebruik deze oven alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van de oven.

Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of opmerkingen hebt, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung of gaat u naar www.samsung.com voor ondersteuning en informatie.

Gebruik deze oven alleen voor het verwarmen van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van de oven.

Houd de oven altijd schoon en goed onderhouden om schade aan het oppervlak en gevaarlijke situaties te voorkomen.

Definitie van de productgroep

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en boogglasapparatuur.

Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recycleren, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recycleren.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen.

Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor informatie over de milieuvbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung (zoals REACH, WEEE, batterijen) naar: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installatie

Installatie-instructies

Algemene technische gegevens

Stroomtoevoer	230 V - 50 Hz	
Afmetingen (b x h x d)	Formaat	595 x 454,2 x 570 mm
	Formaat bij inbouw	555 x 445 x 548,8 mm

Dit apparaat voldoet aan de voorschriften van de EU.

Afvoer van verpakking en apparaat

De verpakking is te recyclen.

De verpakking kan de volgende materialen bevatten:

- karton;
- laag van polyethyleen (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard plastic).

U dient zich op een verantwoordelijke manier en in overeenstemming met de voorschriften van de overheid van deze materialen te ontdoen.

De overheid kan u meer informatie verschaffen over de manier waarop u zich op een verantwoordelijke manier kunt ontdoen van uw huishoudelijke apparaten.

Veiligheid

Dit apparaat dient te worden aangesloten door een gekwalificeerde technicus. De oven is NIET bedoeld voor gebruik in een omgeving waar voedsel wordt bereid voor commerciële doeleinden. Deze is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Tijdens en na het gebruik is het apparaat heet.

Ga voorzichtig te werk wanneer er kleine kinderen in de buurt zijn.

Elektrische aansluiting

Het hoofdcircuit waarop het apparaat is aangesloten, dient te voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Het apparaat moet na de installatie kunnen worden losgekoppeld van de stroomvoorziening. U kunt in loskoppeling van het apparaat voorzien door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

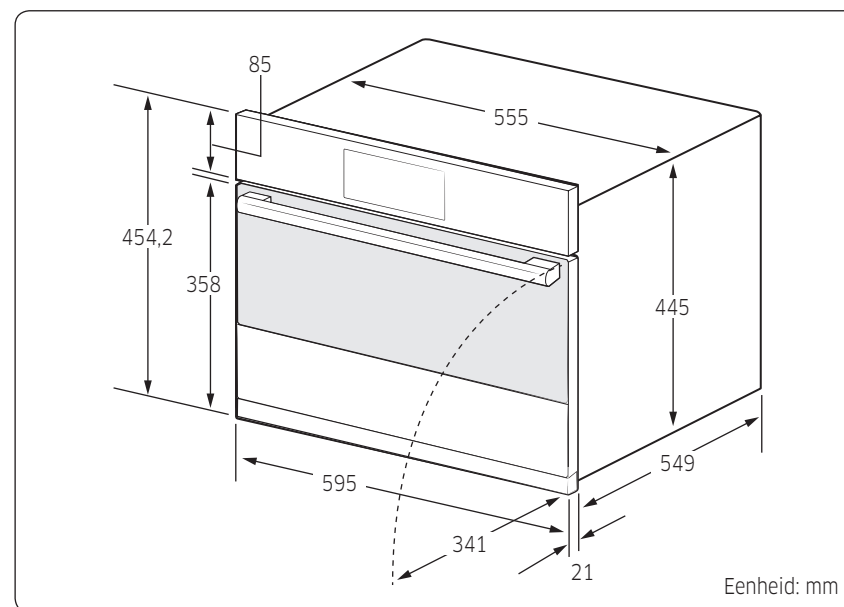
Installatie in een kast

Keukenkastjes die in contact komen met de oven, moeten bestand zijn tegen een temperatuur van maximaal 100 °C.

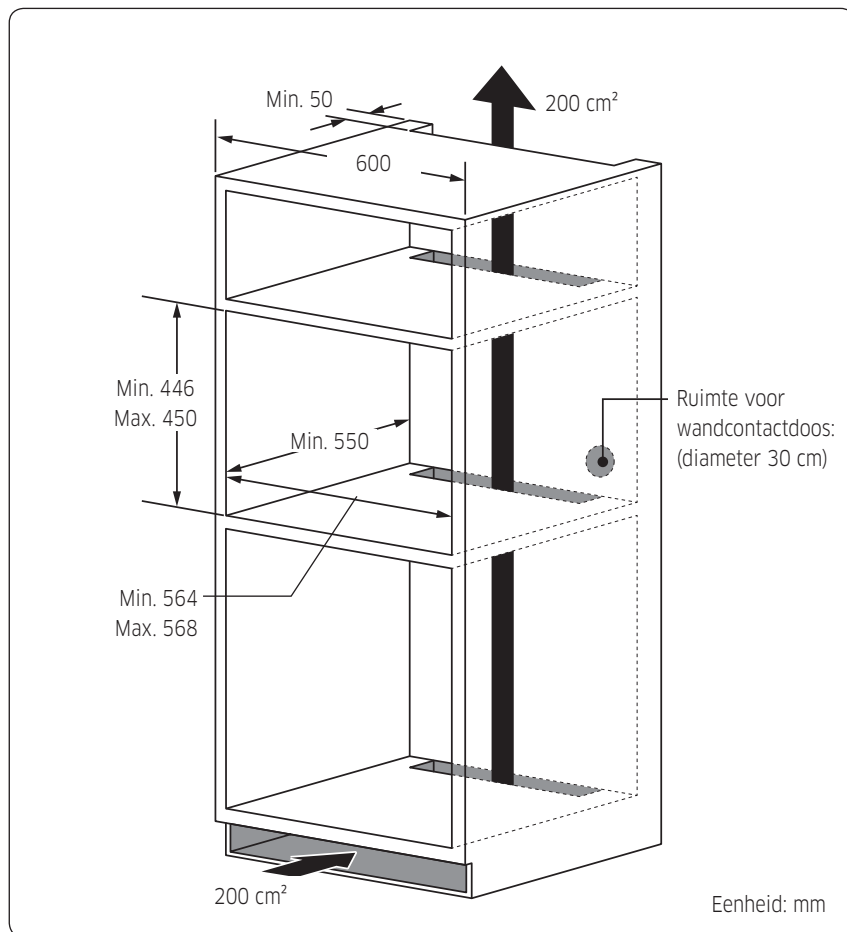
Samsung neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor schade aan kastjes door hitte.

Vereiste afmetingen voor installatie

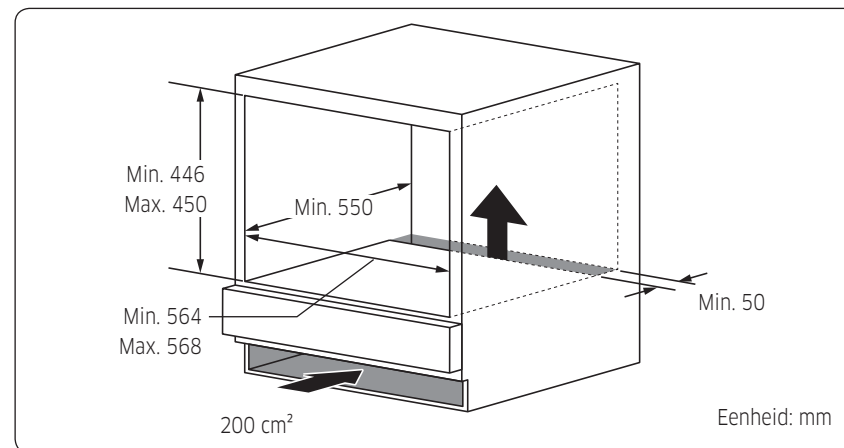
Oven



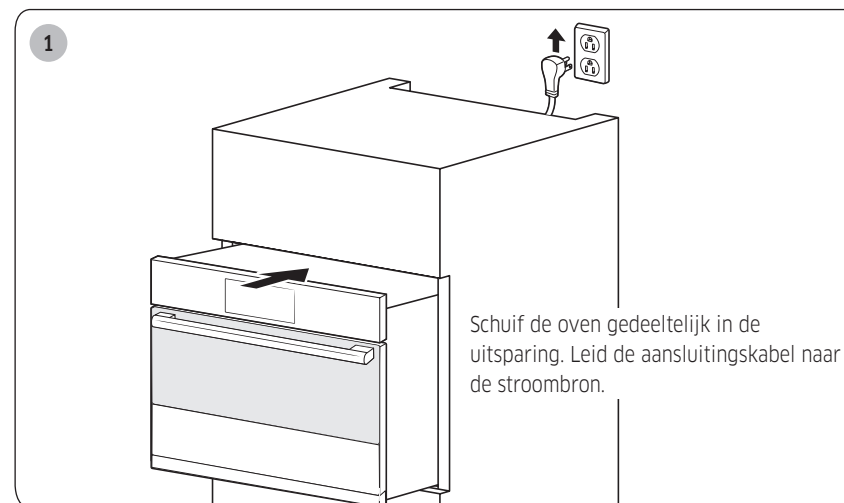
Inbouwkast



Gootsteenkast

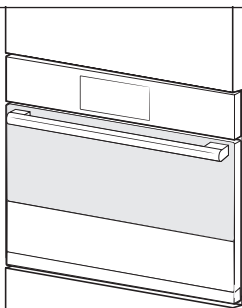


De oven monteren



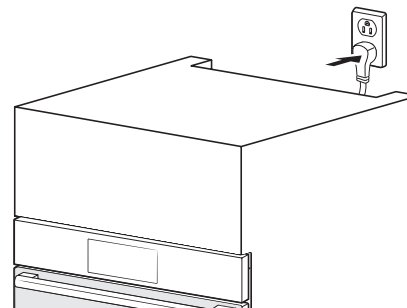
Installatie

2



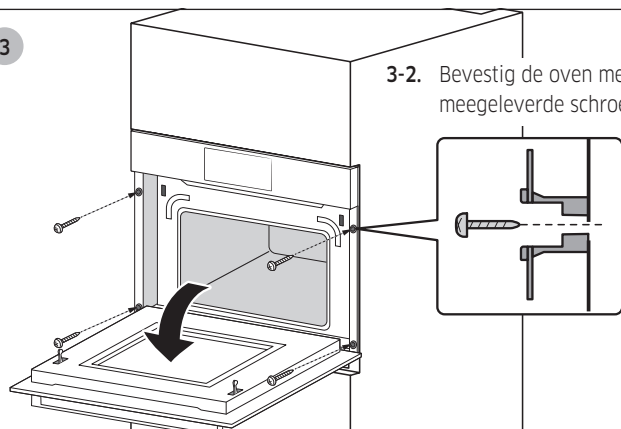
Schuif de oven volledig in de uitsparing.

4



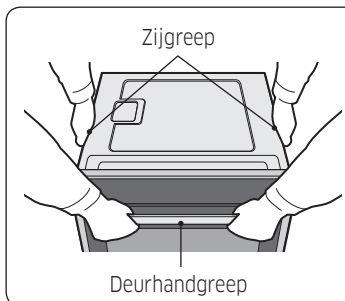
Maak de elektrische verbinding. Controleer of het apparaat werkt.

3



3-2. Bevestig de oven met de meegeleverde schroeven (4 x 25 mm).

3-1. Open de deur.



Zijgreep

Deurhandgreep

⚠ LET OP

Houd het apparaat aan de twee zijgrepen en de deurgreep vast bij het uitpakken van het product.

Onderhoud

Reinigen

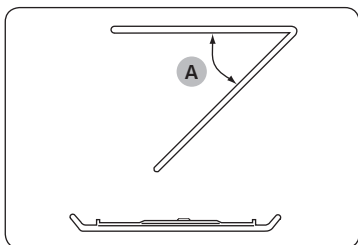
Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).

Wanneer de deur niet soepel opent of sluit, controleert u de strippen eerste op vuilophoping. Gebruik een zachte doek en een sopje om zowel de binnen- als buitenkant van de magnetron te reinigen. Afspoelen en goed afdrogen.

Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

1. Zorg dat de oven leeg is en plaats een kopje verdund citroensap op het midden van het draaiplateau.
2. Verwarm de oven 10 minuten op vol vermogen.
3. Zodra de tijd is verstreken, wacht u totdat de oven is afgekoeld. Open vervolgens de deur en reinig de ovenkamer.

De binnenkant van modellen met zwenkverwarming reinigen



Als u de bovenkant van de ovenruimte wilt reinigen, klapt u het bovenste verwarmingselement 45° omlaag (A), zoals wordt weergegeven. Dit helpt om de bovenkant te reinigen. Wanneer u klaar bent, plaatst u het bovenste verwarmingselement terug.

⚠ LET OP

- Houd de deur en de afsluitstrippen schoon, zodat de deur soepel opent en sluit. Als u dit niet doet, kan dit de levensduur van de oven verkorten.
- Zorg dat u geen water in de ventilatieopeningen van de oven morst.
- Gebruik geen schuurmiddelen of chemische substanties.
- Reinig de ovenruimte direct na elk gebruik met een mild reinigingsmiddel, maar laat de oven eerst afkoelen om verwondingen te voorkomen.

Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ WAARSCHUWING

Deze oven bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden verwijderd. Probeer de onderdelen niet zelf te vervangen of te repareren.

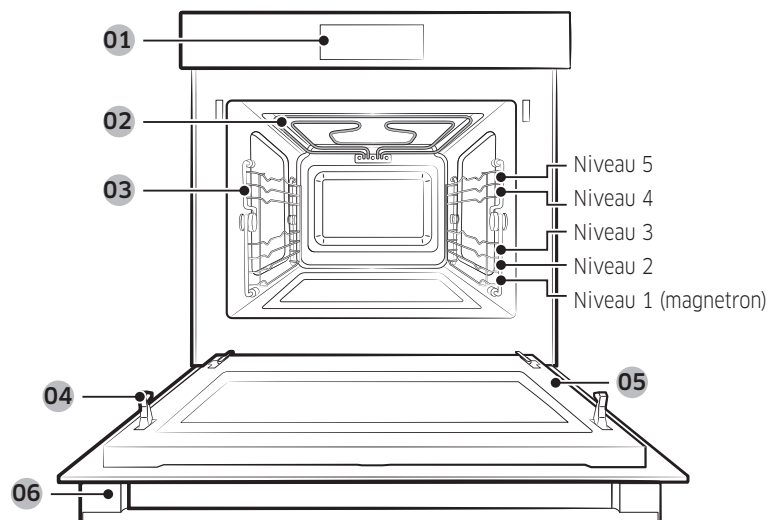
- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u contact op met een gekwalificeerde monteur of een lokaal servicecentrum van Samsung voor technische ondersteuning.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung. Vervang de lamp niet zelf.
- Als u problemen ondervindt met de behuizing van de oven, trekt u eerst de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

Als de oven gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u de oven op een droge, stofvrije locatie. Het stof en vocht dat zich in de oven ophoopt, kan ten koste gaan van de prestaties van de oven.

Eigenschappen van de oven

Oven

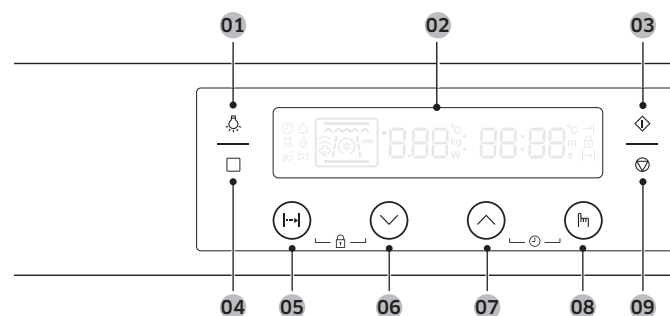


- 01 Bedieningspaneel 02 Bovenste verwarmingselementen 03 Zijroosters
04 Veiligheidsvergrendeling deur 05 Deur 06 Deurhandgreep

OPMERKING

- De niveaus voor de bakplaten zijn van onder naar boven genummerd.
- De niveaus 4 en 5 worden vooral gebruikt voor de grillfunctie.
- Niveau 1 wordt doorgaans gebruikt voor de magnetronfunctie met de keramische plaat.
- Lees de kooktips in deze gebruiksaanwijzing om het geschikte niveau van de bakplaat voor uw gerechten te bepalen.

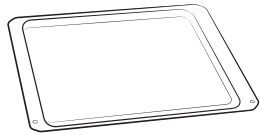
Bedieningspaneel



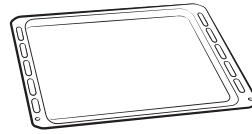
- | | | |
|-----------------|-------------------|----------------------|
| 01 LAMP AAN/UIT | 02 DISPLAY | 03 START |
| 04 STAND | 05 BEREIDINGSTIJD | 06 OMLAAG |
| 07 OMHOOG | 08 SELECTEREN | 09 STOPPEN/ANNULEREN |

Accessoires

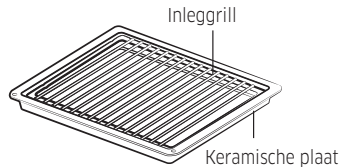
De volgende onderdelen worden bij uw magnetronoven geleverd:



Keramische plaat
(nuttig voor de magnetronstand)



Bakplaten
(NIET gebruiken voor de magnetronstand)



Inleggrill voor keramische plaat
(nuttig voor de snelmenu- en grillstand)

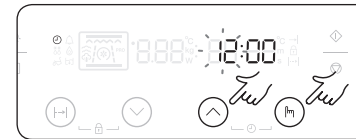
OPMERKING

Lees de kooktips in deze handleiding om de juiste onderdelen voor uw gerechten te bepalen.

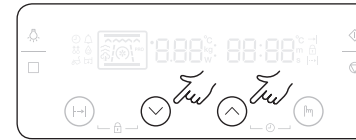
Voor u begint

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, licht het display op. Na 3 seconden verschijnt het kloksymbool en begint '12:00' te knipperen op het display.

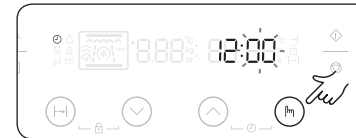
Klokinstellingen



1. Druk tegelijkertijd op de toetsen **OMHOOG** en **SELECTEREN**. De urenaanduiding knippert.



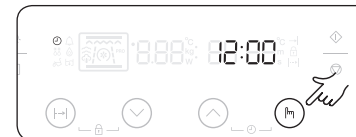
2. Druk op de toetsen **OMHOOG** of **OMLAAG** om de uren in te stellen.



3. Druk op de toets **SELECTEREN**. De minutenaanduiding knippert.



4. Druk op de toetsen **OMHOOG** of **OMLAAG** om de minuten in te stellen.



5. Druk op de toets **SELECTEREN**.

OPMERKING

U kunt de klokinstellingen wijzigen door stap 1 hierboven te herhalen, zodat het display gaat knipperen. Herhaal vervolgens stappen 2 tot en met 5 om de klokinstellingen te wijzigen.

De energiebesparingsstand instellen

Met de energiebesparingsstand bespaart u elektriciteit wanneer u de oven niet gebruikt.

Stand-bystand

De oven wordt standaard naar de stand-bystand geschakeld wanneer het apparaat gedurende 2 minuten niet wordt gebruikt.

ECO-stand



1. Houd de toets **SELECTEREN** gedurende 3 seconden ingedrukt. In de ECO-stand wordt het display uitgeschakeld en kan de oven niet worden gebruikt.
2. Als u de ECO-stand wilt uitschakelen, opent u de deur of drukt u op een willekeurige toets.

Het geluidssignaal in-/uitschakelen



1. Houd gelijktijdig gedurende 1 seconde de toetsen **OMHOOG** en **OMLAAG** ingedrukt om het geluidssignaal uit te schakelen. De oven geeft nu niet langer een geluidssignaal weer wanneer een functie is voltooid.
2. Als u het geluidssignaal opnieuw wilt inschakelen, houdt u nogmaals gelijktijdig gedurende 1 seconde de toetsen **OMHOOG** en **OMLAAG** ingedrukt.



Gebruik van de oven

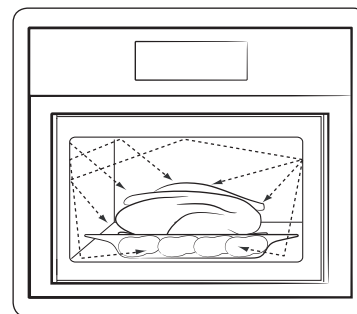
De werking van een magnetronoven

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

U kunt een magnetron gebruiken voor:

- Magnetronstand
- Combifuncties

Bereidingsprincipe



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verdeeld door middel van het roerdistributiesysteem. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Watergehalte
 - Begintemp. (gekoeld of kamertemperatuur)

⚠ LET OP

Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs nog door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Houd de gaartijden aan die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld om de volgende redenen:

- Gelijkmatige bereiding van het gerecht
- Gelijkmatige temperatuur door het hele gerecht

Verwarmingstypen

Hieronder vindt u een overzicht van de verschillende verwarmingsstanden en instellingen die op uw oven beschikbaar zijn. Gebruik de kooktips op de hierna volgende pagina's om de geschikte stand en instelling voor al uw recepten te bepalen.

Functie		Beschrijving
Magnetronstand		Magnetron
		Voor het bereiden en ontdooien van voedingsmiddelen worden microgolven gebruikt. Hiermee kunt u snel en efficiënt voedsel bereiden zonder dat de kleur of de vorm van het voedsel verandert. Het vermogen en de bereidingstijd worden handmatig ingesteld zodat ze aan de verschillende gerechten kunnen worden aangepast.
Ovenstand		Hete lucht
		Het voedsel wordt verwarmd met behulp van hete lucht vanaf de achterkant van de oven. Deze instelling biedt uniforme verwarming en is ideaal om te bakken. Aanbevolen temperatuur: 180 °C
Combifuncties		Grill
		Het voedsel wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. Aanbevolen temperatuur: 220 °C
Combifuncties		Magnetron + Grill
		Deze functie is geschikt voor allerlei gerechten die zowel verhit als bruin moeten worden (zoals pastaschotels) en voor gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden (zoals stukjes kip).
Combifuncties		Magnetron + Hete lucht
		Deze functie is geschikt voor allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruittaarten, quiches en brood, geroosterd rundvlees en kip.

Functie		Beschrijving
Automatische functies		Automatische menustand
		U kunt kiezen uit 15 voorgeprogrammeerde bereidingsinstellingen. De tijd en de temperatuur worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma te selecteren, het gerecht te wegen en het automatische bereidingsproces te starten. (Er verschijnt een 'A' op het display wanneer de automatische menustand is ingeschakeld.)
Automatische functies		Groentestand
		U kunt kiezen uit 10 voorgeprogrammeerde bereidingsinstellingen. De tijd en de temperatuur worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma te selecteren, het gerecht te wegen en het snelbereidingsproces te starten. (Er verschijnt een 'U' op het display wanneer de groentestand is ingeschakeld.)

Gebruik van de oven

Gebruik van de oven

De magnetronstand gebruiken

De magnetronfunctie maakt gebruik van elektromagnetische golven voor de bereiding van gerechten. Deze golven laten de moleculen in het voedsel snel bewegen, waardoor wrijving ontstaat. De vrijgekomen energie zorgt ervoor dat het gerecht wordt opgewarmd.

OPMERKING

Gebruik voor de magnetronstand de keramische plaat op het eerste niveau.

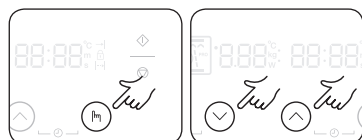
De magnetronstand instellen



1. Druk één keer op de toets **STAND**.
De tijd en het vermogen (standaard: 800 W) verschijnen op het display.



2. Druk op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De maximale bereidingstijd is 90 minuten.



3. Als u het vermogen wilt aanpassen, drukt u op de toets **SELECTEREN** en vervolgens op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om het gewenste vermogen te selecteren.



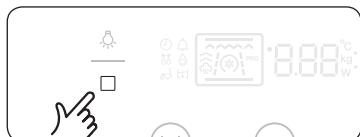
4. Druk op de toets **START** om de bereiding te starten.

Richtlijnen voor het magnetronvermogen

Vermogensniveau	Percentage (%)	Vermogen (W)	Opmerking
HOOG	100	800	Voor het opwarmen van vloeistoffen.
HOOG/LAAG	83	700	Voor het opwarmen en bereiden van voedsel.
MIDDELHOOG	67	600	Voor het opwarmen en bereiden van voedsel.
GEMIDDELD	50	450	Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van delicate gerechten.
MIDDELLAAG	33	300	
ONTDOOIEN	20	180	Voor het ontdooien en doorlopend bereiden.
LAAG	11	100	Voor het ontdooien van delicate gerechten.

De ovenstand gebruiken

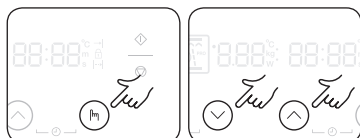
De ovenstand instellen



1. Druk 3 keer op de toets **STAND** voor de grillstand en 2 keer voor de heteluchtstand. De ovenstand en de aanbevolen temperatuur worden weergegeven.

Grill **220°C**

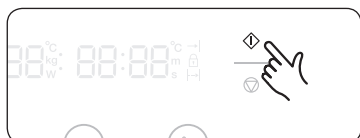
Hete lucht **180°C**



2. Druk op de toets **SELECTEREN** en vervolgens op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om de gewenste temperatuur te selecteren.



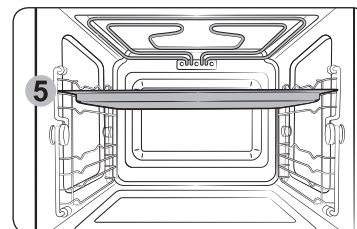
3. Druk op de toets **BEREIDINGSTIJD** en vervolgens op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om de gewenste bereidingstijd te selecteren. Maximale bereidingstijd: 10 uur



4. Druk op de toets **START**.

Grillinstelling

Het voedsel wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement.



Gebruik voor grillen de inleggrill en de keramische plaat op niveau 5.

* Temperatuurinstelling: 150-230 °C

* Zorg ervoor dat de glazen ovenschalen geschikt zijn voor temperaturen van 150-230 °C.

Richtlijnen voor bereiding

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen.

Stel de grilltemperatuur in op 220 °C en laat de oven gedurende 5 minuten voorverwarmen.

Voedselitem	Plaatniveau	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Onderdeel
Kebabvleespennen	5	8-10	6-8	Inleggrill + Keramische plaat
Varkenslapjes	5	7-9	5-7	Inleggrill + Keramische plaat
Worstjes	5	6-8	6-8	Inleggrill + Keramische plaat
Kipdelen	5	20-25	15-20	Inleggrill + Keramische plaat
Zalmmoten	5	8-12	6-10	Inleggrill + Keramische plaat
Schijfjes groenten	5	15-20	-	Inleggrill + Keramische plaat
Geroosterd brood	5	2-3	1-2	Inleggrill + Keramische plaat
Kaastosti's	5	3-5	-	Inleggrill + Keramische plaat

Gebruik van de oven

OPMERKING

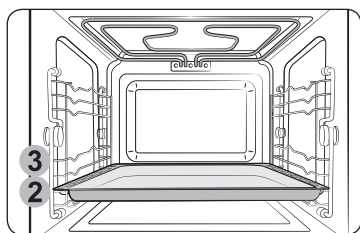
Voorverwarmen aanbevolen.

Als u de deur opent terwijl de oven aan het verwarmen is, stopt de oven.

Sluit de deur en druk op de toets **START** om de oven opnieuw te starten.

Instelling heteluchtstand

Het gerecht wordt verwarmd door de hete lucht van de ventilator en het verwarmingselement achter in de oven. Deze instelling biedt uniforme verwarming en is ideaal om te bakken.



Plaats de platen op niveau 2 of 3.

* Temperatuurinstelling: 40-230 °C

* Zorg ervoor dat de glazen ovenschalen geschikt zijn voor temperaturen van 40-230 °C.

Richtlijnen voor bereiding

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarm met de heteluchtstand.

Voedselitem	Plaatniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Onderdeel
Vierkante vorm hazelnotentaart	2	160-170	60-70	Inleggrill + Keramische plaat
Ringvormige of bolvormige bakvorm citroentaart	2	150-160	50-60	Inleggrill + Keramische plaat
Biscuitgebak	2	150-160	25-35	Inleggrill + Keramische plaat
Vruchtenvlaibodem	2	150-170	25-35	Inleggrill + Keramische plaat
Plat vruchtenkruimelgebak (gistdeeg)	3	150-170	30-40	Bakplaat
Croissants	2	170-180	10-15	Bakplaat
Broodjes	2	180-190	10-15	Bakplaat
Koekjes	3	160-180	10-20	Bakplaat
Ovenfrites	3	200-220	15-20	Bakplaat

OPMERKING

Voorverwarmen aanbevolen.

Als u de deur opent terwijl de oven aan het verwarmen is, stopt de oven.

Sluit de deur en druk op de toets **START** om de oven opnieuw te starten.

De bereidingstijd instellen

De maximale bereidingstijd is 10 uur. Aan het eind van de bereidingstijd worden de verwarmingselementen automatisch uitgeschakeld.



1. Selecteer de gewenste stand en functie.
Kies de gewenste temperatuur.



2. Druk op de toets **BEREIDINGSTIJD**.



3. Druk op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om de gewenste bereidingstijd te selecteren en druk vervolgens op de toets **BEREIDINGSTIJD**.



4. Druk op de toets **START**. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal en schakelt de oven vanzelf uit.

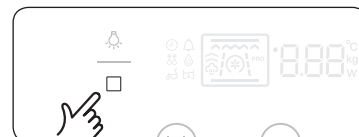
OPMERKING

Herhaal stappen 2 tot en met 4 om de bereidingstijd opnieuw in te stellen.

Als u de ingestelde kooktijd wilt annuleren, drukt u op de toets **BEREIDINGSTIJD** en stelt u de tijd in op nul.

De eindtijd instellen

U kunt een specifieke tijd instellen waarop de oven het bereidingsproces stopt. De functie Eindtijd kan alleen worden gebruikt voor de grillstand en de heteluchtstand.



1. Selecteer de gewenste stand en functie.
Kies de gewenste temperatuur.



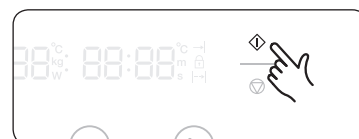
2. Houd de toets **BEREIDINGSTIJD** 3 seconden ingedrukt. Op het display wordt de actuele tijd knipperend weergegeven.

Voorbeeld: Actuele tijd is 13:00
De tijdsaanduiding '13:00' knippert op het display.



3. Druk op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om in te stellen op welke tijd het bereidingsproces moet stoppen en druk vervolgens op de toets **BEREIDINGSTIJD**.

Voorbeeld: De gewenste tijd is 14:00.



4. Druk op de toets **START**.
De bereidingstijd '1:00' wordt weergegeven. De oven wordt onmiddellijk gestart. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal. De tijdsaanduiding '0:00' wordt op het display weergegeven en vervolgens schakelt de oven uit.

OPMERKING

- U kunt de eindtijd eventueel aanpassen. Druk op de toets **BEREIDINGSTIJD**, pas de tijd aan met de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** en druk vervolgens nogmaals op de toets **BEREIDINGSTIJD**.
- Als u de eindtijd wilt annuleren, drukt u op de toets **BEREIDINGSTIJD**, vervolgens stelt u de tijd in op '0:00' en tot slot drukt u nogmaals op de toets **BEREIDINGSTIJD**.

Gebruik van de oven

Uitgestelde start instellen

Met de functie Uitgestelde start kunt u de inschakeling van de oven uitstellen.

Voorbeeld: Actuele tijd: 12:00
Bereidingstijd: 2 uur
Eindtijd: u wilt de bereiding beëindigen om 18:00.



1. Selecteer de gewenste stand en functie. Kies de gewenste temperatuur.
2. Druk op de toets **BEREIDINGSTIJD** en vervolgens op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om de gewenste bereidingstijd in te stellen. (In dit geval 2 uur.)
3. Houd de toets **BEREIDINGSTIJD** 3 seconden ingedrukt.
 - De bereidingstijd wordt opgeteld bij de actuele tijd.
In dit geval wordt '14:00' weergegeven.
4. Druk op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om de gewenste eindtijd in te stellen.
 - In dit geval '18:00'. Wacht 5 seconden tot de gewenste eindtijd is ingesteld.
5. Druk op de toets **START**.
Op het display verschijnt een pictogram dat aangeeft dat de uitgestelde start is geactiveerd. De oven schakelt automatisch in op de ingestelde tijd (16:00) en de bereidingstijd wordt weergegeven.

OPMERKING

- De bereidingstijd en de eindtijd kunnen vóór de geprogrammeerde tijd worden gewijzigd.
- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal. De tijdsaanduiding '0:00' wordt op het display weergegeven en vervolgens schakelt de oven uit.

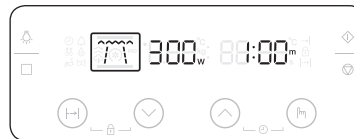
WAARSCHUWING

Laat eten niet te lang in de oven staan om bederven te voorkomen.

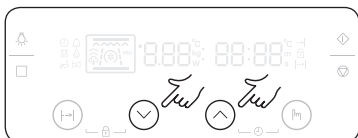
Combinatiestand

Magnetron + Grill

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met de bereidingssnelheid van de magnetron. De bereidingstijd wordt korter en de gerechten krijgen een mooi bruin korstje. Deze functie is geschikt voor allerlei gerechten die zowel opnieuw opgewarmd als bruin moeten worden (zoals pastaschotels) en voor gerechten die kort verhit moeten worden om bovenop bruin te worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van stevige gerechten die zowel bruin als knapperig moeten worden.



1. Druk 4 keer op de toets **STAND**. De ovenstand, de tijd en het vermogen worden weergegeven.



2. Druk op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



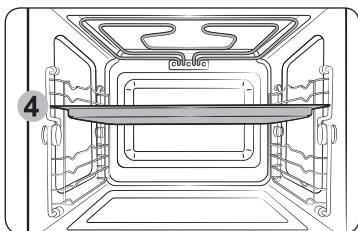
3. Druk op de toets **SELECTEREN** en vervolgens op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om het gewenste vermogen in te stellen.



4. Druk op de toets **SELECTEREN** en vervolgens op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om de gewenste temperatuur te selecteren.



5. Druk op de toets **START**.



Voor de stand Magnetron + Grill wordt de keramische plaat meestal op niveau 4 geplaatst.

* Instelling magnetronvermogen: 100-600 W

* Temperatuurstelling: 40-200 °C

* Zorg ervoor dat de glazen ovenschalen geschikt zijn voor temperaturen van 40-200 °C.

Richtlijnen voor bereiding

Gebruik de vermogensniveaus met temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn bij de bereiding. Voorverwarmen is niet nodig.

Voedselitem	Plaatniveau	Vermogensniveau (W)	Temp. (°C)	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Onderdeel
In de schil gebakken aardappelen	4	1e: 450 2e: -	1e: 180-200 2e: 220	10-15	2-4	Inleggrill + Keramische plaat
Gegrilde tomaat	4	180	160-180	10-15	-	Inleggrill + Keramische plaat
Gegratineerde groenten	4	450	180-200	10-15	-	Inleggrill + Keramische plaat
Geroosterde vis	4	300	180-200	5-8	6-10	Inleggrill + Keramische plaat
Kipdelen	4	300	180-200	13-17	13-17	Inleggrill + Keramische plaat

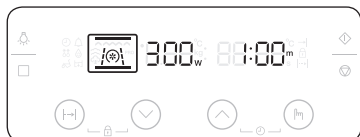
Gebruik van de oven

Magnetron + Hete lucht

Deze stand combineert de hetelucht- en magnetronfunctie, waardoor de bereidingstijd korter wordt terwijl het gerecht wel een mooi bruin en knapperig korstje krijgt. De combinatiestand is geschikt voor allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruittaarten, geroosterde groenten en brood.



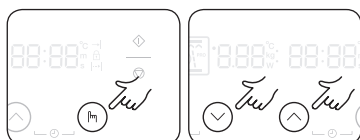
1. Druk 5 keer op de toets **STAND**. De ovenstand, de tijd en het vermogen worden weergegeven.



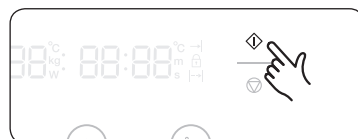
2. Druk op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



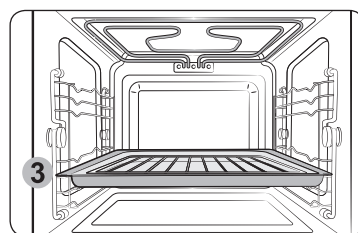
3. Druk op de toets **SELECTEREN** en vervolgens op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om het gewenste vermogen in te stellen.



4. Druk op de toets **SELECTEREN** en vervolgens op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om de gewenste temperatuur te selecteren.



5. Druk op de toets **START**.



Bij de stand Magnetron + Hete lucht wordt de keramische plaat met inleggrill gewoonlijk op niveau 3 geplaatst.

* Instelling magnetronvermogen: 100-600 W

* Temperatuurinstelling: 40-200 °C

* Zorg ervoor dat de glazen ovenschalen geschikt zijn voor temperaturen van 40-200 °C.

Richtlijnen voor bereiding

Gebruik de vermogensniveaus met temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn bij de bereiding. Voorverwarmen is niet nodig.

Voedselitem	Plaatniveau	Vermogensniveau (W)	Temp. (°C)	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Onderdeel
Hele kip 1,2 kg	3	1e: 450 2e: 300	180-200	20-25	23-27	Inleggrill + Keramische plaat
Geroosterd rundvlees/ Lamsvlees (Medium)	3	300	180-200	17-22	18-25	Inleggrill + Keramische plaat
Gegratineerde pasta/Lasagne uit de diepvries	3	450	180-200	30-35	-	Inleggrill + Keramische plaat
Gegratineerde aardappelen	3	450	180-200	15-20	-	Inleggrill + Keramische plaat
Verse vruchtenvlaai	3	100	160-180	45-50	-	Keramische plaat

De stand voor groentebereiding gebruiken

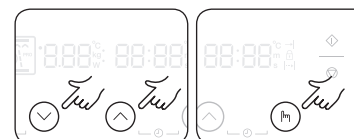
Voeg 30-45 ml koud water toe per 250 g groente, tenzij anders vermeld (zie tabel). Kook de groente met afgesloten deksel de aangegeven minimumtijd (zie tabel). Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Plaats het deksel terug en laat het gerecht na het bereiden 3 minuten staan.

OPMERKING

Snij de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.



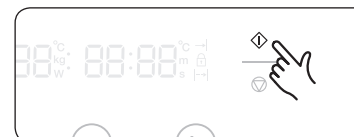
1. Druk 6 keer op de toets **STAND**. De groentestand wordt weergegeven.



2. Druk op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG**, selecteer de gewenste groentestand en druk vervolgens op de toets **SELECTEREN**.



3. Druk op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om het gewicht in te stellen. Als u na 5 seconden nog geen gewicht hebt ingesteld, wordt het gewicht automatisch ingesteld.



4. Druk op de toets **START**.

Gebruik van de oven

Richtlijnen voor menu-instelling Groente

De volgende tabel vermeldt 10 groenten. De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en tips. Deze automatische programma's bevatten speciale bereidingsstanden die zijn ontwikkeld voor uw gemak.

Nee	Voedselitem	Gewicht (kg)	Onderdeel	Plaatniveau
U:01	Broccolirosjes	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische plaat	1
		Aanbeveling		
		Was de broccoli en maak deze schoon. Verdeel de groente vervolgens in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 200-300 g groente en voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe voor 300-400 g groente. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
U:02	Bloemkoolrosjes	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische plaat	1
		Aanbeveling		
		Was de bloemkool en maak deze schoon. Verdeel de groente vervolgens in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 200-300 g groente en voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe voor 300-400 g groente. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
U:03	Schijfjes wortel	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische plaat	1
		Aanbeveling		
		Spoel de wortelen af, maak ze schoon en snijd ze in gelijke plakjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 200-300 g groente en voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe voor 400-500 g groente. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		

Nee	Voedselitem	Gewicht (kg)	Onderdeel	Plaatniveau
U:04	Gepofte aardappelen	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramische plaat	1
		Aanbeveling		
		Spoel de aardappelen af. Bestrijk ze met olijfolie en maak met een mes kerfjes in de schil. Op de keramische plaat leggen. Na de bereiding 3-5 minuten laten staan.		
U:05	Geschilde aardappelen	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramische plaat	1
		Aanbeveling		
		Schil de aardappelen en spoel ze af, snijd ze doormidden en doe ze in een ovenbestendige glazen schaal met deksel. Voeg 15-30 ml water toe (1-2 eetlepels). Na de bereiding goed doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren. Laat 3-5 minuten nagaren.		
U:06	Courgette	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische plaat	1
		Aanbeveling		
		Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Afdekken. Koken tot ze net gaar zijn.		
U:07	Plakjes aubergine	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramische plaat	1
		Aanbeveling		
		Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 15 ml (1 eetlepel) citroensap over. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		

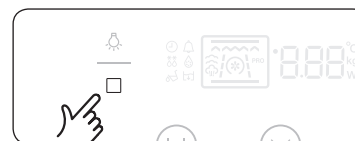
Nee	Voedselitem	Gewicht (kg)	Onderdeel	Plaatniveau
U:08	Uienringen	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische plaat	1
		Aanbeveling		
		Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
U:09	Gemengde groenten	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische plaat	1
		Aanbeveling		
		Spoel de verse groenten af en maak deze schoon. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 15 ml (1 eetlepel) water toe voor 200-300 g groente en voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 400-500 g groente. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
U:10	Witte rijst	0,2-0,3	Keramische plaat	1
		Aanbeveling		
		Gebruik een grote ovenvaste schaal met deksel. (Houd er rekening mee dat het volume van rijst verdubbelt tijdens het koken.) Afdekken. Na het koken, voor het nagaren doorroeren. Zout of kruiden en boter toevoegen. De rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.		

⚠ LET OP

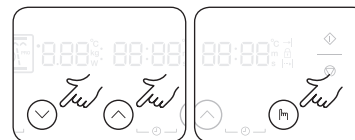
In de stand Snelbereiding worden microgolven gebruikt om het eten te verhitten. U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt naleven wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

De automatische menustand gebruiken

Met de automatische menustand kunt u kiezen uit 15 voorgeprogrammeerde instellingen (10 voor automatische bereiding en 5 voor automatisch ontdooien) om op een gemakkelijke manier uw favoriete gerechten te koken, roosteren of bakken. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de 15 instellingen en stel het gewicht in om de bereiding te starten.



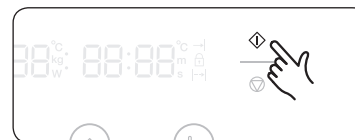
1. Druk 7 keer op de toets **STAND**. De Automatische menustand wordt weergegeven.



2. Druk op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om het gewenste automatische menuprogramma te selecteren en druk vervolgens op **SELECTEREN**.



3. Druk op de toets **OMHOOG** of **OMLAAG** om het gewicht in te stellen. Als u na 5 seconden nog geen gewicht hebt ingesteld, wordt het gewicht automatisch ingesteld.



4. Druk op de toets **START**.

📖 OPMERKING

- Bij bepaalde automatische menuprogramma's moet het eten worden omgedraaid. De oven piept om dit aan te geven.
- De oventemperatuur wordt weergegeven.
- Temperaturen en tijden kunnen in de automatische menustand niet worden gewijzigd.

Gebruik van de oven

Richtlijnen voor instelling van het automatische bereidingsmenu

In de volgende tabel vindt u 10 automatische programma's voor voorverwarmen, bereiden, roosteren en bakken.

De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en tips. Deze automatische programma's bevatten speciale bereidingsstanden die zijn ontwikkeld voor uw gemak.

Nee	Voedselitem	Gewicht (kg)	Onderdeel	Plaatniveau
A:01	Kant-en-klare maaltijden	0,3-0,35 0,4-0,45	Keramische plaat	1
		Aanbeveling		
		De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Laat 3 minuten nagaren.		
A:02	Ingevroren pizza	0,3-0,35 0,4-0,45	Inleggrill + Keramische plaat	2
		Aanbeveling		
		Leg de bevroren pizza in de oven.		
A:03	Diepvrieslasagne	0,4-0,45 0,6-0,65	Inleggrill + Keramische plaat	2
		Aanbeveling		
		Leg de diepgevroren lasagne in een geschikte vuurvaste glazen of keramische schaal. Laat het 2-3 minuten nagaren.		
A:04	Hele kip	1,1-1,15 1,2-1,25	Inleggrill + Keramische plaat	2
		Aanbeveling		
		Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden in het midden van het rooster van de inleggrill en de keramische plaat. Omkeren wanneer de oven een geluidssignaal afgeeft. Druk op de toets START om de bereiding te hervatten. Laat het gerecht 5 minuten nagaren.		

Nee	Voedselitem	Gewicht (kg)	Onderdeel	Plaatniveau
A:05	Kipdelen	0,6-0,7 0,9-1,0	Inleggrill + Keramische plaat	4
		Aanbeveling		
		Smeer de gekoelde kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze op een inleggrill op een keramische plaat met het vel naar beneden. Omkeren wanneer de oven een geluidssignaal afgeeft. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 2-3 minuten nagaren.		
A:06	Geroosterd lamsvlees	0,8-0,9 1,1-1,2	Inleggrill + Keramische plaat	3
		Aanbeveling		
		Leg het gemarineerde lamsvlees op het rooster van de inleggrill en de keramische plaat. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt en opnieuw starten.		
A:07	Diepvriesovenfrites	0,3-0,4 0,45-0,5	Bakplaat	3
		Aanbeveling		
		Verdeel de diepgevroren ovenfrites over de metalen bakplaat.		
A:08	Gebakken halve aardappelen	0,4-0,5 0,6-0,7	Inleggrill + Keramische plaat	4
		Aanbeveling		
		Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op de plaat met de gesneden kant naar de grill. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 2-3 minuten nagaren.		
A:09	Appeltaart	1,2-1,4	Bakplaat	2
		Aanbeveling		
		Doe de appeltaart in een ronde metalen vorm. Zet deze op de bakplaat. Het gewicht varieert afhankelijk van de hoeveelheid appelen.		

Nee	Voedselitem	Gewicht (kg)	Onderdeel	Plaatniveau
A:10	Hollandse cake	0,7-0,8	Bakplaat	3
Aanbeveling				
Doe het verse deeg in een geschikte rechthoekige metalen vorm (lengte 25 cm). Zet de vorm in de lengterichting van de deur op de bakplaat.				

Richtlijnen voor instellingen voor snel automatisch ontdooien

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en tips. Deze programma's maken uitsluitend gebruik van microgolven. Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte en vis op een keramische plaat.

Nee	Voedselitem	Gewicht (kg)	Onderdeel	Plaatniveau
d:01	Vlees	0,2-1,5	Keramische plaat	1
Aanbeveling				
De randen afscheren met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.				
d:02	Gevogelte	0,2-1,5	Keramische plaat	1
Aanbeveling				
Het uiteinde van de poten en vleugels afscheren met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.				
d:03	Vis	0,2-1,5	Keramische plaat	1
Aanbeveling				
Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.				

Nee	Voedselitem	Gewicht (kg)	Onderdeel	Plaatniveau
d:04	Brood/gebak	0,1-0,8	Keramische plaat	1
Aanbeveling				
Brood op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramische plaat leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.				
d:05	Fruit	0,1-0,6	Keramische plaat	1
Aanbeveling				
Verdeel het diepgevroren fruit gelijkmatig over de keramische plaat. Dit programma is geschikt voor vruchten, zoals frambozen, gemengde bessen en tropische vruchten.				

⚠ LET OP

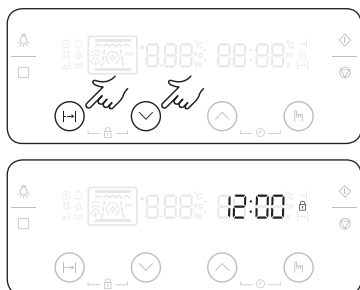
In de stand Snel ontdooien worden microgolven gebruikt om het voedsel te verhitten. U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt naleven wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

Gebruik van de oven

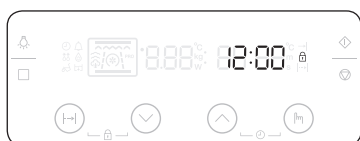
Kinderslot

Met het kinderslot kunt u het bedieningspaneel vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen.

De oven vergrendelen



1. Houd gelijktijdig 3 seconden de toetsen **BEREIDINGSTIJD** en **OMLAAG** ingedrukt.

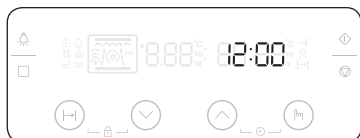


2. Het vergrendelingssymbool verschijnt op het display om aan te geven dat alle functies zijn vergrendeld.

De oven ontgrendelen



1. Houd gelijktijdig 3 seconden de toetsen **BEREIDINGSTIJD** en **OMLAAG** ingedrukt.



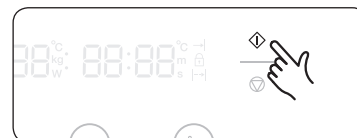
2. Het vergrendelingssymbool verdwijnt van het display om aan te geven dat alle functies zijn ontgrendeld.

De stand voor stoomreiniging gebruiken

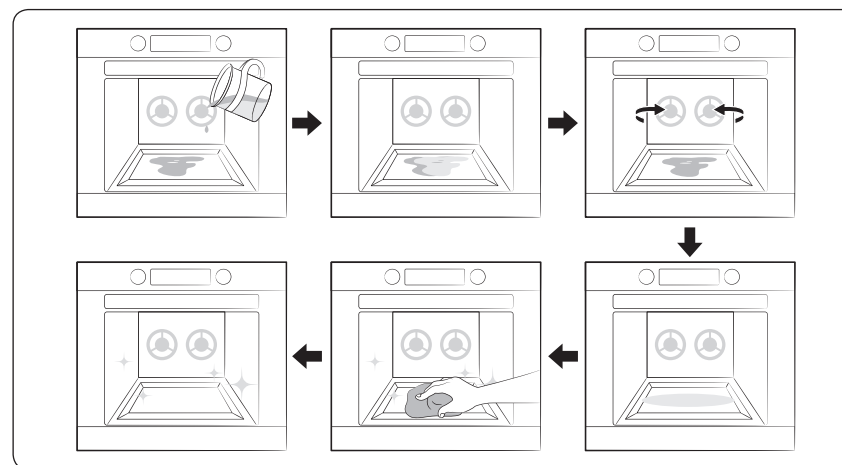
Met de functie Stoomreiniging kunt u uw oven in slechts 15 minuten schoonmaken.



1. Druk 8 keer op de toets **START**. De bereidingstijd '15:00' wordt weergegeven.



2. Druk op de toets **START**. De oven start automatisch.
 - Na 15 minuten stopt de oven automatisch. Veeg de oven af met een droge doek.



OPMERKING

- Gebruik deze functie alleen wanneer de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Gebruik GEEN hogedrukreinigers of stoomreinigers om de magnetronoven te reinigen.

Richtlijnen voor kookgerei

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal.

Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.

In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bakers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	X	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	X	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	X	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	X	
Papier		
• Borden, bakers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	X	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Containers	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓X	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ : Aanbevolen ✓X : Wees voorzichtig X : Onveilig

Richtlijnen voor bereiding

Richtlijnen voor Magnetron

Algemene richtlijnen

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron

Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid.

Afdekken tijdens het verwarmen

De gerechten moeten worden afgedekt tijdens het opwarmen. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het bereidingsproces. Het voedsel kan op verschillende manieren worden afgedekt, bijvoorbeeld met een keramische plaat, een plastic deksel of magnetronfolie.

Nagaartijden

Na het opwarmen is het belangrijk dat u het gerecht nog even laat staan gedurende de aanbevolen nagaartijd, zodat de temperatuur gelijkmatig in het voedsel kan worden verdeeld.

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel de aangegeven minimumtijd (zie tabel).

Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Voedsel	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Spinazie	150	600	5-6	2-3
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Instructies Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.			
Erwten	300	600	7-8	2-3
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.			
Sperziebonen	300	600	7½-8½	2-3
	Instructies Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.			
Gemengde groenten (Wortelen/Erwten/Mais)	300	600	7-8	2-3
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.			
Gemengde groenten (Chinees)	300	600	7½-8½	2-3
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.			

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetlepels) toe per 250 g groente, tenzij anders vermeld (zie tabel). Kook de groente met afgesloten deksel volgens de aangegeven minimumtijd (zie tabel). Laat desgewenst doorkoken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding eenmaal doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Dek het gerecht af tijdens de 3 minuten nagaartijd.

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller ze gaar zijn.

OPMERKING

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (800 W).

Voedsel	Portie (g)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Broccoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.			
Spruitjes	250	5-6	3
Instructies Voeg 60-75 ml (4-5 eetlepels) water toe.			
Wortels	250	5-6	3
Instructies Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte.			
Bloemkool	250	5-6	3
	500	7-8	
Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.			
Courgette	250	3-4	3
Instructies Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.			

Voedsel	Portie (g)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Aubergine	250	3-4	3
Instructies Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.			
Prei	250	3-4	3
Instructies Snijd de prei in dikke plakken.			
Champignons	125	1-2	3
	250	2-3	
Instructies De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.			
Uien	250	4-5	3
Instructies Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.			
Paprika	250	4-5	3
Instructies Snijd de paprika in reepjes.			
Aardappelen	250	4-5	3
	500	7-8	
Instructies Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.			
Koolraap	250	5-6	3
Instructies Snijd de koolraap in kleine blokjes.			

Richtlijnen voor bereiding

Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste schaal met deksel. (Houd er rekening mee dat het volume van rijst verdubbelt tijdens het koken.) Afdekken. Na het koken, voor het nagaren doorroeren. Zout of kruiden en boter toevoegen. De rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Voedsel	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Witte rijst (Snelkookvariant)	250 375	800	17-18 18-20	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe
Bruine rijst (Snelkookvariant)	250 375	800	20-22 22-24	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe
Gemengde rijst (Rijst + Wilde rijst)	250	800	17-19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (Rijst + Graan)	250	800	18-20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	800	10-11	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven.

Plaatsen en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. U zult meer succes hebben als u kleinere stukken opwarmt. Als u het gerecht afgedekt houdt tijdens het opwarmen, helpt u te voorkomen dat het uitdroogt.

Vermogensniveaus

Er kunnen verschillende vermogensniveaus worden gebruikt voor het opwarmen van gerechten.

Voor grotere hoeveelheden delicate gerechten of voedingswaren die snel opwarmen, zoals pastetjes, is het gebruik van een lager vermogen aanbevolen.

Roeren

Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren. Vooral wanneer u vloeistoffen opwarmt, is het belangrijk dat u deze goed doorroert..

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren. Vermijd oververhitting. Als u twijfelt, raden wij u aan de bereidingstijd lager in te schatten. Indien nodig kunt u achteraf extra opwarmingstijd toevoegen. Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is. Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen. De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten.

Vloeistoffen opwarmen

Ga voorzichtig te werk wanneer u vloeistoffen opwarmt. Om te voorkomen dat vloeistoffen plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, zet u een lepel of een glazen staafje in de vloeistof. Roer tijdens het verwarmen en roer altijd na het verwarmen. Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding

Wees extra voorzichtig wanneer u babyvoeding opwarmt. Leg het voedsel in een diepe keramische schotel. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. De aanbevolen serveertemperatuur ligt tussen 30-40 °C.

Babymelk

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft. Controleer altijd nauwkeurig de temperatuur van de babymelk of -voeding voordat u deze aan de baby geeft. De aanbevolen serveertemperatuur is 37 °C.

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd	Nagaartijd (min.)
Babyvoeding (Groenten + Vlees)	190 g	600 W	30-40 sec.	2-3
	Instructies Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			
Babypap (Graan + Melk + Fruit)	190 g	600 W	20-30 sec.	2-3
	Instructies Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd	Nagaartijd (min.)
Babymelk	100 ml. 200 ml.	300 W	30-40 sec. 50 sec. tot 1 min.	2-3
	Instructies Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op de keramische plaat zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd	Nagaartijd (min.)
Drank	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	800 W	1½-2 2-3	1-2
	Instructies Giet de drank in een ovenvaste kom en dek deze niet af. Kom midden op de keramische plaat zetten. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.			
Soep (Gekoeld)	250 g	800 W	3-4	2-3
	Instructies Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.			
Stoofschotel (Gekoeld)	350 g	600 W	5-6	2-3
	Instructies Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.			

Richtlijnen voor bereiding

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd	Nagaartijd (min.)
Pasta met saus (Gekoeld)	350 g	600 W	5-6	2-3
	Instructies Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.			
Kant-en- klaarmaaltijd (Gekoeld)	350 g	600 W	5-6	3
	450 g		6-7	
	Instructies Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.			

Ontdooien

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schotel zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt. Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, drukt u op **STOPPEN/ANNULEREN** en laat u het 20 minuten staan voordat u verder gaat. Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Zie de tabel op de volgende pagina.

Tip: Plat voedsel ontdooit gemakkelijker dan dikke stukken voedsel en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote hoeveelheden. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).

Doe voedsel op de keramische plaat en plaats de keramische plaat op plaatniveau 1 in de oven.

Voedsel	Portie (g)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
VLEES				
Gehakt	250 500	6-7 8-12	15-30	Leg het vlees op de keramische plaat. Dunne randen afscheren met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Varkenslapjes	250	7-8		
GEVOGELTE				
Kipdelen	500 (2 stuks)	12-14	15-60	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden op de keramische plaat. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Hele kip	1200	28-32		
VIS				
Visfilet	200	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op de keramische plaat leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afscheren met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Hele vis	400	11-13		

Voedsel	Portie (g)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
FRUIT				
Bessen	300	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
BROOD				
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	1-1½ 2½-3	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier op de keramische plaat leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Boterhammen	250 500	4-4½ 7-9		

Probleemoplossing

Probleemoplossing

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Probleem	Oorzaak	Actie
Algemeen		
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	Mogelijk dat er vuil tussen de toetsen zit.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
	Voor modellen met tiptoetsen: Er bevindt zich vocht op de behuizing.	Veeg het vocht van de behuizing.
	Het kinderslot is geactiveerd.	Deactiveer het kinderslot.
De tijd wordt niet weergegeven.	De Eco-functie (energiebesparend) is ingesteld.	Schakel de Eco-functie uit.
De oven werkt niet.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
	Het veiligheidsmechanisme van de deur is bedekt met vuil.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
De oven stopt tijdens het gebruik.	De gebruiker heeft de deur geopend om het voedsel om te draaien.	Nadat u het eten hebt omgekeerd, drukt u op de toets START om het proces te hervatten.

Probleem	Oorzaak	Actie
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	De oven is langdurig achterelkaar gebruikt.	Laat de oven na langdurig gebruik afkoelen.
	De koelventilator werkt niet.	Luister of u de koelventilator hoort.
	U probeert de oven in te schakelen zonder dat er etenswaren in oven zijn geplaatst.	Plaats etenswaren in de oven.
	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er zijn meerdere stekkers aangesloten op dezelfde contactdoos.	Gebruik de contactdoos uitsluitend voor de oven.
Ik hoor een ploppend geluid wanneer de oven is ingeschakeld en de oven werkt niet.	Wanneer u gesealde etenswaren bereidt of een container met een deksel gebruikt, is het mogelijk dat u een ploppend geluid hoort.	Gebruik geen afgesloten containers, aangezien deze kunnen barsten door het uitzetten van de inhoud.
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er staan objecten boven op de oven.	Verwijder alle objecten op de oven.
De deur kan niet goed worden geopend.	Er bevinden zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de oven.	Reinig de oven en open vervolgens de deur.

Probleem	Oorzaak	Actie
Verwarmen met de functie Warm (Opwarmen) werkt niet naar behoren.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De ontdooifunctie werkt niet.	Er wordt te veel voedsel bereid.	Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	De deur heeft langdurig opengestaan	De ovenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de Eco-functie is ingeschakeld. Sluit de deur en open deze opnieuw of druk op de toets STOPPEN/ANNULEREN .
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de oven van binnen en controleer nogmaals.
Er klinkt een piepsignaal tijdens het bereidingsproces.	Als de automatische-bereidingsfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdooien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de toets START om het proces te hervatten.
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijdens de oven-/ontdooifuncties gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.

Probleem	Oorzaak	Actie
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de oven meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.
Er staat stroom op de oven.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
1. Er druppelt water. 2. Er komt stoom door een kier in de deur. 3. Er blijft water in de oven.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
De helderheid in de oven varieert.	De helderheid varieert afhankelijk van het vermogen dat op basis van de functie wordt ingesteld.	Wanneer het vermogen tijdens de bereiding wordt gewijzigd, duidt dit niet op een defect. Dit duidt niet op een defecte oven.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de oven te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 3 minuten draaien nadat de bereidingstijd is verstreken.	Dit duidt niet op een defecte oven.

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
Draaiplateau		
Het draaiplateau verschuift of stopt met draaien.	De loopring is niet of niet goed geplaatst.	Installeer de loopring en probeer het nogmaals.
Het draaiplateau blijft hangen.	De loopring is niet goed geplaatst, er is te veel voedsel geplaatst of de container is te groot en komt te de binnenwand van de magnetron.	Pas de hoeveelheid voedsel aan en gebruik een geschikt formaat container.
Het draaiplateau ratelt tijdens het draaien en maakt lawaai.	Er zitten voedselresten aangekoekt op de bodem van de oven.	Verwijder de aangekoekte voedselresten van de bodem van de oven.
Stomen		
Tijdens stoombereiding hoor ik water koken.	Er wordt water verhit met de stoomverwarming.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Ik hoor een raar geluid als ik de stoombereidingsfunctie stop.	Na de stoombereiding wordt er water uit de stoomverwarming verwijderd.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Er komt geen stoom naar buiten.	Het waterreservoir is niet geïnstalleerd.	Controleer of het waterreservoir goed geïnstalleerd is.
	Er is geen water aanwezig in het waterreservoir.	Vul het reservoir met water en probeer het opnieuw.

Informatiecodes

Codesymbool	Probleem	Oplossing
	FOUT DOOR KORTSLUITING TOETS Deze fout treedt op als een toets langer dan 60 seconden ingedrukt wordt gehouden.	Druk op de toets STOPPEN/ ANNULEREN om de oven te stoppen. Start de oven opnieuw nadat deze is afgekoeld.
	FOUT DOOR DETECTIE VAN ABNORMALE TEMPERATUUR IN DE MAGNETRON Deze fout treedt op als de temperatuur binnen in de ovenruimte hoger wordt dan 210 °C in de magnetronstand.	Als de oven nog steeds hetzelfde probleem vertoont nadat u de bovenstaande actie hebt uitgevoerd, neemt u contact op met de klantenservice van SAMSUNG.
	FOUT DOOR GEOPENDE TEMPERATUURSENSOR Deze fout treedt op vanwege een defecte sensor, onjuiste bedrading of een defecte PCB.	Bel de dichtstbijzijnde klantenservice van SAMSUNG.
	FOUT DOOR KORTSLUITING TEMPERATUURSENSOR Deze fout treedt op vanwege een defecte sensor, onjuiste bedrading of een defecte PCB.	
	FOUT DOOR DETECTIE VAN ABNORMALE TEMPERATUUR Deze fout treedt op als de temperatuur binnen in de ovenruimte gedurende 10 minuten hoger is dan 250 °C.	
	COMMUNICATIEFOUT	
		
		

Technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model		NQ50H5535**
Voedingsbron		230 V - 50 Hz
Opgenomen vermogen	Maximaal vermogen	3000 W
	Magnetronstand	1650 W
	Grillfunctie	2500 W
	Heteluchtstand	2500 W
Afgegeven vermogen		100 W / 800 W (IEC-705)
Frequentie		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Koelmethode		Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D)	Afmetingen set (inclusief handgreep)	595 x 454,2 x 570 mm
	Formaat bij inbouw	555 x 445 x 548,8 mm
Volume		50 liter
Gewicht	Netto	38,3 kg
	Bruto	45,5 kg

Memo

Memo

Memo

Houd er rekening mee dat servicebezoeken voor uitleg over het product, herstel van onjuiste installatie of het uitvoeren van normale schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de Samsung-garantie vallen.

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

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



DG68-01290A-00

Kombi-Mikrowellengerät

Benutzer- und Installationshandbuch

NQ50H5535**



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise	3
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Aufstellen des Geräts	10
Einbauanleitung	10
Einbau in einen Küchenschrank	10
Wartung	13
Reinigung	13
Austausch (Reparatur)	13
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	13
Funktionen des Geräts	14
Gerät	14
Bedienfeld	14
Zubehör	15
Vor der ersten Verwendung	15
Einstellen der Uhrzeit	15
Einstellen des Energiesparmodus	16
Ausschalten der Signaltöne	16

Verwenden des Geräts	16
So funktioniert ein Mikrowellengerät	16
Betriebsarten des Geräts	17
Verwenden des Mikrowellenmodus	18
Verwenden der Backofenfunktion	19
Einstellen der Garzeit	21
Einstellen der Abschaltzeit	21
Einstellen der Startverzögerung	22
Kombinationsmodus	22
Verwenden des Gemüsemodus	25
Verwenden der Automatikprogramme	27
Kindersicherung	30
Verwenden des Dampfreinigungsmodus	30
Informationen zum Geschirr	31
Zubereitungshinweise	32
Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus	32
Problembehebung	38
Problembehebung	38
Informationscodes	40
Technische Daten	41

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.

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

Dieses Gerät ist nur als Einbaugerät zu verwenden. Das Gerät 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. (Nur Drehtellermodelle)

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 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.

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

Die Trennvorrichtungen sind entsprechend den Anschlussvorschriften in die fest verlegte Leitung einzubauen. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Bei der angegebenen Befestigungsart dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten. Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.

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

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

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

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

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

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

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

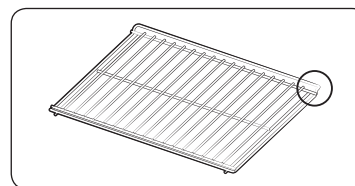
Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

Die 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 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.



Schieben Sie den Rost so in das Gerät, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann.
(Je nach Modell)

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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

Stellen Sie das Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.

Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.

Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch in regelmäßigen Abständen eventuelle Fremdkörper vom Netzstecker und von den Kontakten.

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

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

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

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

Führen Sie weder ihre Finger noch irgendwelche Fremdkörper in 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

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.

Eingeschränkte Garantie

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

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

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

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

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

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

Produktklassifizierung

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

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (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

Aufstellen des Geräts

Einbauanleitung

Allgemeine technische Informationen

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

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

Entsorgung von Verpackung und Gerät:

Die Verpackung kann recycelt werden.

Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:

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

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

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

Sicherheit

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

Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

Stromanschluss

Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.

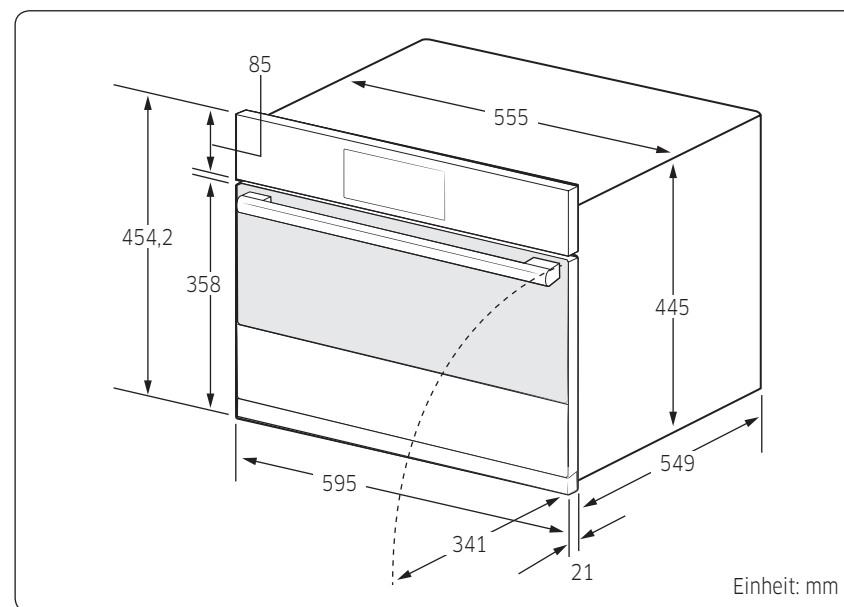
Einbau in einen Küchenschrank

Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein.

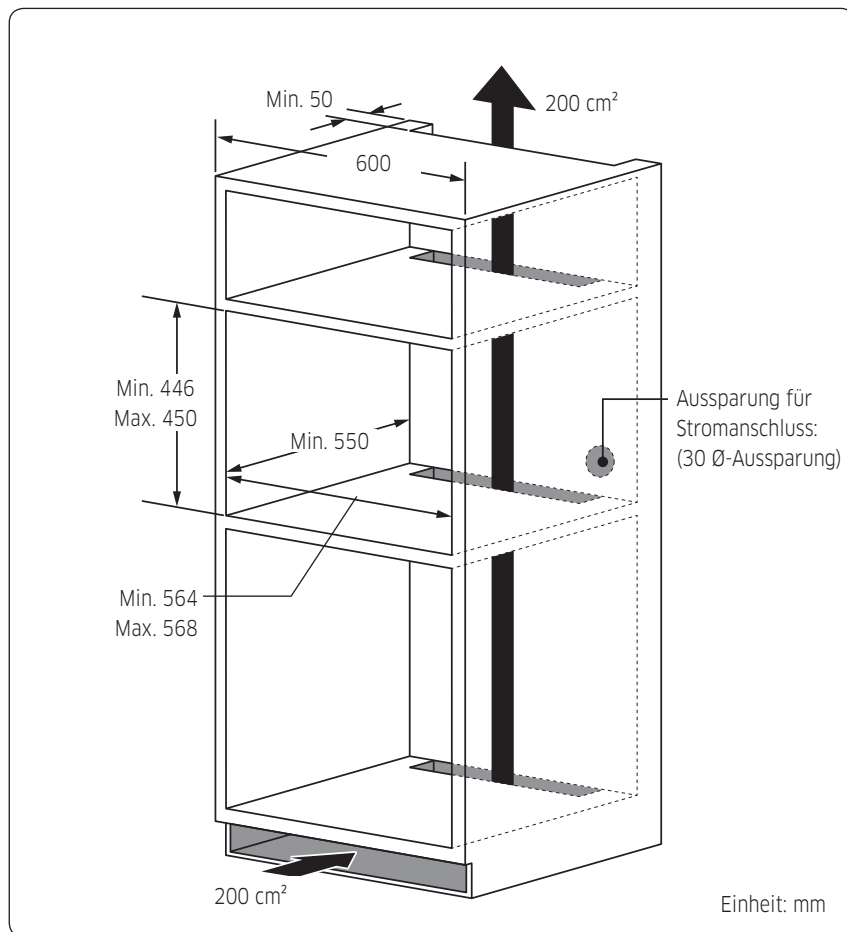
Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau

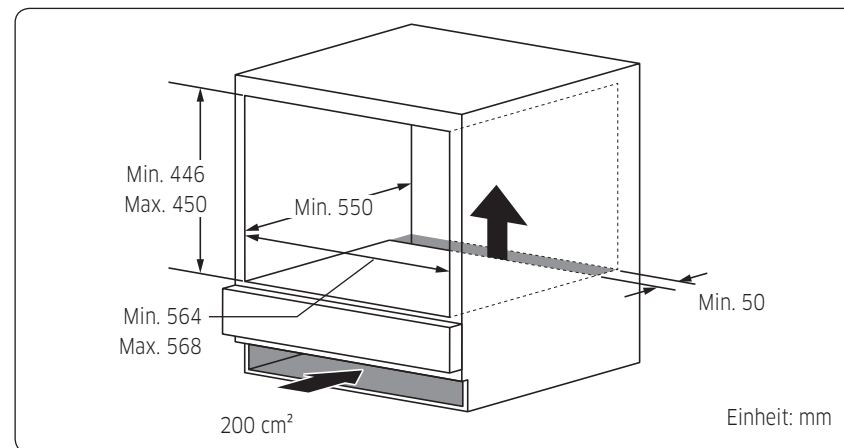
Gerät



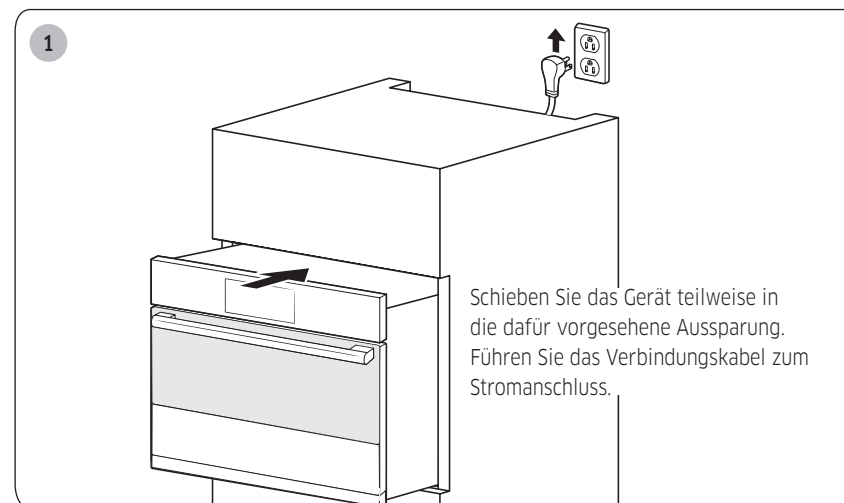
Einbauausführung



Unterbauausführung

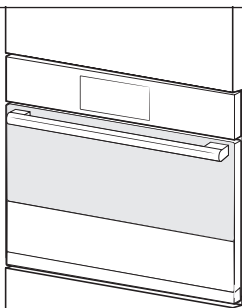


Einbauen des Geräts



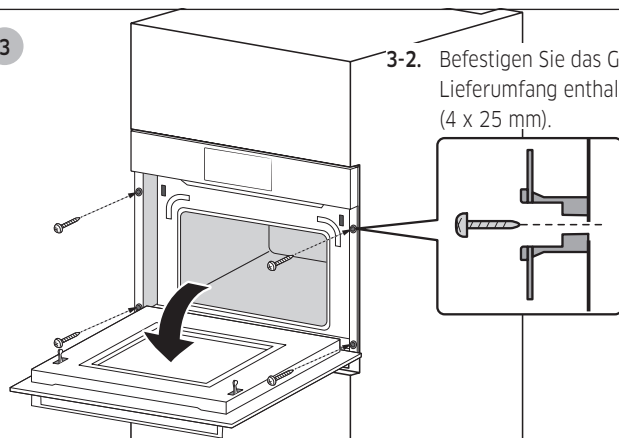
Aufstellen des Geräts

2



Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.

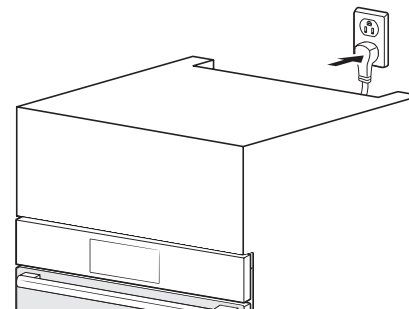
3



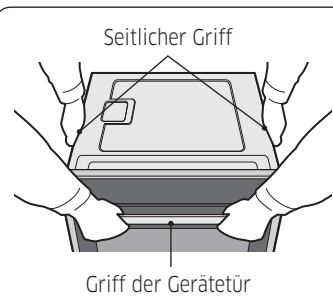
3-2. Befestigen Sie das Gerät mit den im Lieferumfang enthaltenen Schrauben (4 x 25 mm).

3-1. Öffnen Sie die Gerätetür.

4



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



Seitlicher Griff

Griff der Gerätetür

⚠ VORSICHT

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

Wartung

Reinigung

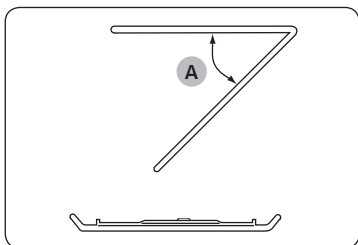
Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle).

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

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

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

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.

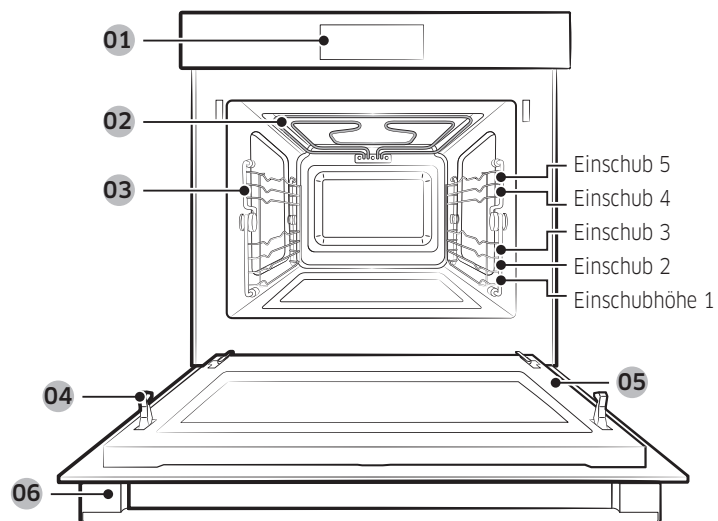
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in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

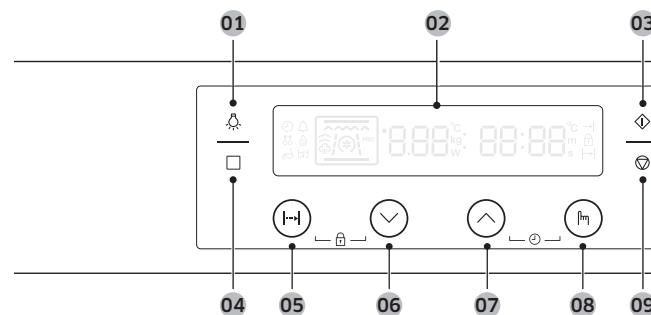


- | | | |
|--------------------|-----------------------|------------------------|
| 01 Bedienfeld | 02 Obere Heizelemente | 03 Seitengitter |
| 04 Türverriegelung | 05 Gerätetür | 06 Griff der Gerätetür |

HINWEIS

- Die verschiedenen Einschubhöhen sind von unten nach oben aufsteigend nummeriert.
- Die Einschubhöhen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Die Einschubhöhe 1 wird hauptsächlich für die Mikrowellenfunktion in Verbindung mit dem Keramikeinsatz verwendet.
- In den Zubereitungshinweisen dieser Bedienungsanleitung finden Sie Angaben zu den jeweiligen Einschubhöhen für die einzelnen Gerichte.

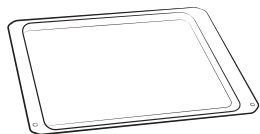
Bedienfeld



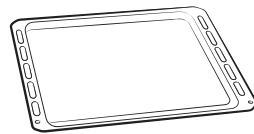
- | | | |
|------------------------|------------|--------------------|
| 01 BELEUCHTUNG EIN/AUS | 02 DISPLAY | 03 START |
| 04 MODUS | 05 GARZEIT | 06 AB |
| 07 AUF | 08 AUSWAHL | 09 STOPP/ABBRECHEN |

Zubehör

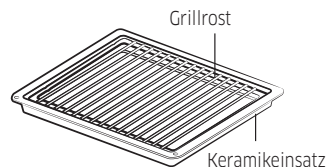
Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Mikrowellengeräts enthalten:



Keramikeinsatz.
(Für Mikrowellenbetrieb geeignet.)



Backbleche.
(NICHT für Mikrowellenbetrieb geeignet.)



Grillrost für Keramikeinsatz
(Für das Schnellgarprogramm und den Grillmodus geeignet.)

HINWEIS

In den Zubereitungshinweisen dieser Bedienungsanleitung finden Sie Angaben zum geeigneten Zubehör für die Zubereitung der Gerichte.

Vor der ersten Verwendung

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, leuchtet das Display auf. Nach drei Sekunden beginnen das Uhr-Symbol und „12:00“ im Display zu blinken.

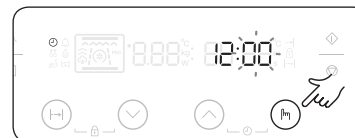
Einstellen der Uhrzeit



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **AUF** und **AUSWAHL**. Die Stundenanzeige blinkt.



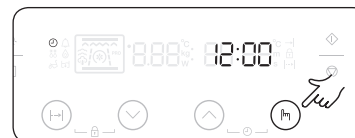
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten **AUF** und **AB** die Stunde ein.



3. Drücken Sie auf die **AUSWAHL** taste. Die Minutenanzeige blinkt.



4. Stellen Sie durch Drücken der Tasten **Auf** oder **AB** die Minuten ein.



5. Drücken Sie auf die **AUSWAHL** taste.

HINWEIS

Wenn Sie die Uhreinstellungen ändern möchten, wiederholen Sie Schritt 1 oben, damit die Anzeige zu blinken beginnt. Wiederholen Sie dann die oben beschriebenen Schritte 2-5, um die Uhrzeit neu einzustellen.

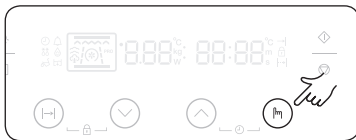
Einstellen des Energiesparmodus

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

Standby-Modus

Nach 2 Minuten ohne Aktivität, wechselt das Gerät in den Energiesparmodus.

Öko-Modus



1. Halten Sie die Taste **AUSWAHL** 3 Sekunden lang gedrückt. Im Öko-Modus ist das Display ausgeschaltet, und das Gerät kann nicht verwendet werden.
2. Wenn Sie den Öko-Modus beenden möchten, öffnen Sie die Gerätetür oder drücken Sie auf eine beliebige Taste.

Ausschalten der Signaltöne



1. Um die Signaltöne auszuschalten, halten Sie **AUF** und **AB** gleichzeitig eine Sekunde lang gedrückt. Bei Beendigung einer Funktion werden nun keine Signaltöne mehr ausgegeben.
2. Um den Signalton wieder einzuschalten, drücken und halten Sie die Tasten **AUF** und **AB** erneut gleichzeitig eine Sekunde lang gedrückt.



Verwenden des Geräts

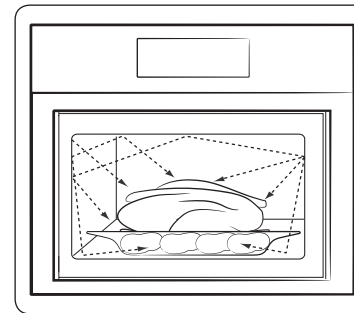
So funktioniert ein Mikrowellengerät

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.

Mikrowellen können für Folgendes verwendet werden:

- Mikrowellenmodus
- Kombinationsmodi

Garprinzip



1. Die vom Mikrowellengerät erzeugten Mikrowellen werden mit Hilfe eines besonderen Magnet-Verteilungssystems gleichmäßig verteilt. So werden die Lebensmittel gleichmäßig erhitzt.
2. Die Mikrowellen dringen 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 Behälter und folgenden Lebensmitteleigenschaften:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfangstemperatur (gekühlt oder Zimmertemperatur)

⚠ 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

Betriebsarten des Geräts

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Betriebsarten und Einstellungen dieses Geräts zusammengefasst. In den Hinweisen und Empfehlungen zu dieser Betriebsart auf den folgenden Seiten sind die entsprechenden Modi und Einstellungen für die jeweiligen Rezepte angegeben.

Funktion		Beschreibung
Mikrowellenmodus		Mikrowelle
		Heißluft
Backofenmodus		Heißluft
		Grill

Funktion		Beschreibung
Kombinationsmodi		Mikrowelle + Grill
		Mikrowelle + Heißluft
Automatikfunktionen		Automatikprogramme
		Gemüsebetrieb

Verwenden des Geräts

Verwenden des Geräts

Verwenden des Mikrowellenmodus

Beim Kochen mit Mikrowellen werden Hochfrequenzwellen zum Erhitzen von Lebensmitteln verwendet. Die Mikrowellen regeln Moleküle in den Lebensmitteln zu Schwingungen an. Dadurch entsteht Reibung und die daraus resultierende Wärme erhitzt die Lebensmittel.

HINWEIS

Verwenden Sie im Mikrowellenmodus den Keramikeinsatz auf der ersten Ebene.

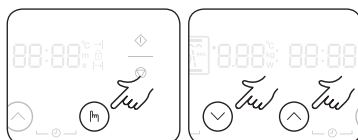
Einstellen des Mikrowellenmodus



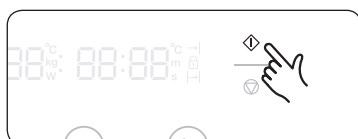
1. Drücken Sie einmal auf die **MODUS** taste. Die Zeit- und Leistungsstufe (Standardwert: 800 W) werden im Display angezeigt.



2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten **AUF** oder **AB** die gewünschte Garzeit ein. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.



3. Drücken Sie zuerst auf **AUSWAHL** und dann auf die Taste **AUF** oder **AB**, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.



4. Drücken Sie auf die **START** taste, um den Garvorgang zu starten.

Informationen zu den Leistungsstufen der Mikrowellenfunktion

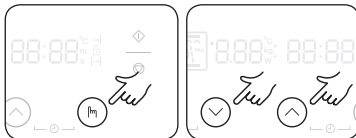
Leistungsstufe	Prozentsatz (%)	Geräteleistung (W)	Hinweis
HOCH	100	800	Erhitzen von Flüssigkeiten.
HOCH REDUZIERT	83	700	Erhitzen und Garen von Speisen.
MITTELHOCH	67	600	Erhitzen und Garen von Speisen.
MITTEL	50	450	Garen von Fleisch und Erhitzen von empfindlichen Speisen.
MITTEL REDUZIERT	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Auftauen und Weitergaren von Speisen.
NIEDRIG	11	100	Auftauen empfindlicher Speisen.

Verwenden der Backofenfunktion

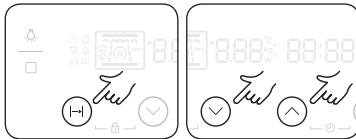
So stellen Sie einen Ofenmodus ein



1. Drücken Sie 3 Mal auf die **MODUS** taste, um den Grillmodus auszuwählen, und 2 Mal, um den Heißluftmodus auszuwählen. Die Betriebsart des Ofens und die empfohlene Temperatur werden angezeigt.



2. Drücken Sie zuerst auf **AUSWAHL** und dann auf die Taste **AUF** oder **AB**, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



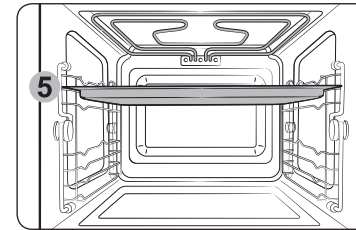
3. Drücken Sie zuerst auf **GARZEIT** und dann auf die Taste **AUF** oder **AB**, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Maximale Garzeit: 10 Stunden



4. Drücken Sie auf die **START** taste.

Grill

Die Nahrungsmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt.



Zum Grillen setzen Sie den Keramikeinsatz auf Ebene 5 ein.

* Einstellbare Temperatur: 150-230 °C

* Verwenden Sie ausschließlich Backformen (aus Glas), die für Temperaturen von 150-230 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

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

Verwenden des Geräts

HINWEIS

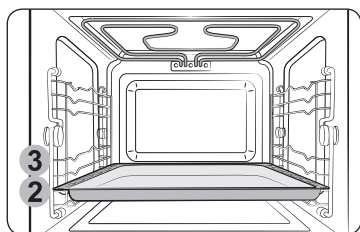
Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

Wenn Sie die Gerätetür während des Vorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen.

Schließen Sie Gerätetür und drücken Sie auf die **START** taste, um den Ofenbetrieb fortzusetzen.

Heißluft

Die Lebensmittel werden mit Hilfe von Heißluft erhitzt, die von dem Heizelement auf der Rückseite des Garraums erzeugt und durch den Ventilator im Garraum verteilt wird. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Erhitzung und eignet sich daher besonders zum Backen.



Die Einsätze können in Einschubhöhe 2 und 3 verwendet werden.

* Einstellbare Temperatur: 40-230 °C

* Verwenden Sie ausschließlich Backformen (aus Glas), die für Temperaturen von 40-230 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen.

Es wird empfohlen, das Gerät mit Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Temp. (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör
Haselnusskuchen, Kastenform	2	160-170	60-70	Keramikeinsatz + Grillrost
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	2	150-160	50-60	Keramikeinsatz + Grillrost
Biskuit	2	150-160	25-35	Keramikeinsatz + Grillrost
Obstkuchenboden	2	150-170	25-35	Keramikeinsatz + Grillrost
Flacher Obststreuselkuchen (Hefeteig)	3	150-170	30-40	Backblech
Croissants	2	170-180	10-15	Backblech
Brötchen	2	180-190	10-15	Backblech
Kekse	3	160-180	10-20	Backblech
Backofen-Pommes	3	200-220	15-20	Backblech

HINWEIS

Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

Wenn Sie die Gerätetür während des Vorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen.

Schließen Sie Gerätetür und drücken Sie auf die **START** taste, um den Ofenbetrieb fortzusetzen.

Einstellen der Garzeit

Sie können die Garzeit auf maximal 10 Stunden einstellen. Nach dem Kochen schalten sich die Heizelemente automatisch ab.



1. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart und Funktion aus.
Stellen Sie ggf. die Temperatur ein.



2. Drücken Sie auf die Taste **GARZEIT**.



3. Drücken Sie auf die Taste **AUF** oder **AB**, um die gewünschte Garzeit einzustellen, und drücken Sie dann auf die Taste **GARZEIT**.



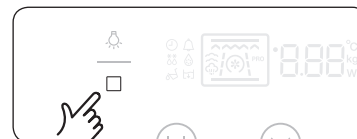
4. Drücken Sie auf die **START** taste Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, und der Ofen schaltet sich aus.

HINWEIS

Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4 oben, um die programmierte Garzeit zurückzusetzen. Drücken Sie auf die Taste **GARZEIT** und stellen Sie die Zeit auf Null, Um die programmierte Garzeit zu löschen.

Einstellen der Abschaltzeit

Sie können eine bestimmte Zeit einstellen, bei deren Erreichen der Ofen den Garvorgang beenden soll. Eine Abschaltzeit können Sie in Verbindung mit Grill- oder Heißluftbetrieb einstellen.



1. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart und Funktion aus.
Stellen Sie ggf. die Temperatur ein.



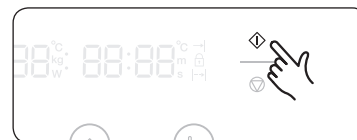
2. Halten Sie die Taste **GARZEIT** 3 Sekunden lang gedrückt. Die aktuelle Zeit blinkt im Display.

Beispiel: Es ist 13:00.
In der Anzeige blinkt „13:00“.



3. Drücken Sie auf die Taste **AUF** oder **AB**, um das gewünschte Ende des Garvorgangs einzustellen, und drücken Sie dann auf die Taste **GARZEIT**.

Beispiel: Die gewünschte Zeit ist 14:00 Uhr.



4. Drücken Sie auf die **START** taste. Als Garzeit wird „1:00“ angezeigt. Das Gerät schaltet sich sofort ein. Wenn die eingestellte Abschaltzeit erreicht ist, ertönt ein Signalton, im Display blinkt „0:00“, und das Gerät schaltet sich automatisch aus.

HINWEIS

- Sie können die Abschaltzeit ändern. Drücken Sie die auf Taste **GARZEIT**, ändern Sie mit den Tasten **AUF** oder **AB** die Uhrzeit und drücken Sie dann erneut auf die Taste **GARZEIT**.
- Um die Abschaltzeit zu löschen, drücken Sie auf die Taste **GARZEIT**, stellen Sie die Zeit auf „0:00“ ein und drücken Sie anschließend erneut auf die Taste **GARZEIT**.

Verwenden des Geräts

Einstellen der Startverzögerung

Verwenden Sie die Startverzögerung, um das Starten des Ofenbetriebs zu verzögern.

Beispiel: Aktuelle Uhrzeit: 12:00
Garzeit: 2 Stunden
Abschaltzeit: Der Garvorgang soll um 18:00 Uhr enden.



1. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart und Funktion aus. Stellen Sie ggf. die Temperatur ein.
2. Drücken Sie zuerst auf **GARZEIT** und dann auf die Taste **AUF** oder **AB**, um die gewünschte Garzeit einzustellen. (In diesem Fall 2 Stunden)
3. Halten Sie die Taste **GARZEIT** 3 Sekunden lang gedrückt.
 - Die Garzeit wird zur aktuellen Uhrzeit addiert.
In diesem Fall wird „14:00“ angezeigt.
4. Stellen Sie durch Drücken der Tasten **AUF** oder **AB** die gewünschte Abschaltzeit ein.
 - In diesem Fall „18:00“. Warten Sie 5 Sekunden, bis die gewünschte Abschaltzeit eingestellt ist.
5. Drücken Sie auf die **START** taste. In der Anzeige wird ein Symbol zur Anzeige der Startverzögerung angezeigt. Der Ofen startet den Garvorgang automatisch zur eingestellten Uhrzeit (16:00), und im Display wird die Garzeit angezeigt.

HINWEIS

- Garzeit und Abschaltzeit können vor Beginn der programmierten Zeit geändert werden.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton, im Display blinkt „0:00“, und der Ofen schaltet sich automatisch aus.

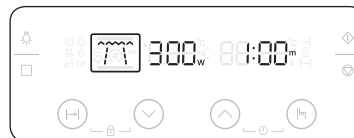
WARNUNG:

Lassen Sie Lebensmittel nicht zu lange im Ofen, da sie ansonsten schlecht werden können.

Kombinationsmodus

Mikrowelle + Grill

In diesem Modus wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Dadurch verringert sich die Garzeit, und die Nahrungsmittel werden gleichzeitig gebräunt. Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Lebensmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Lebensmittel, 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.



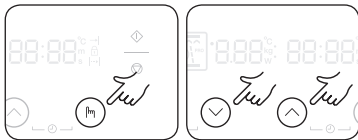
1. Drücken Sie 4 Mal auf die **MODUS** taste. Der Ofenmodus, die Zeit und die Leistungsstufe werden angezeigt.



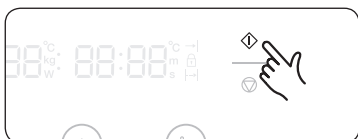
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten **AUF** oder **AB** die gewünschte Garzeit ein.



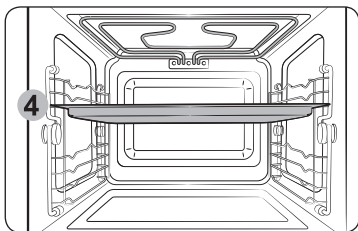
3. Drücken Sie zuerst auf **AUSWAHL** und dann auf die Taste **AUF** oder **AB**, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.



4. Drücken Sie zuerst auf **AUSWAHL** und dann auf die Taste **AUF** oder **AB**, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



5. Drücken Sie auf die **START** taste.



Bei Verwendung des kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus wird für den Keramikeinsatz mit dem Grillrost in der Regel die Einschubhöhe 4 verwendet.

* Einstellbare Mikrowellenleistungsstufe:

100-600 W

* Einstellbare Temperatur: 40-200 °C

* Verwenden Sie ausschließlich Backformen (aus Glas), die für Temperaturen von 40-200 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

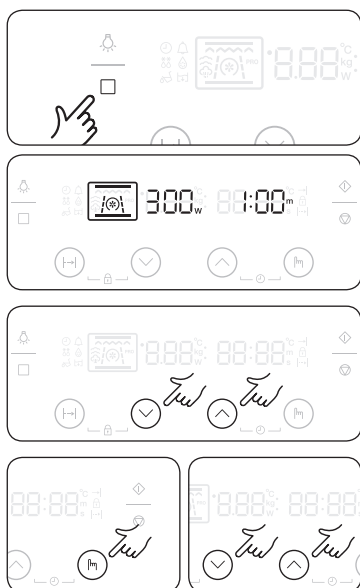
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen, Temperaturen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung. Vorheizen ist nicht erforderlich.

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

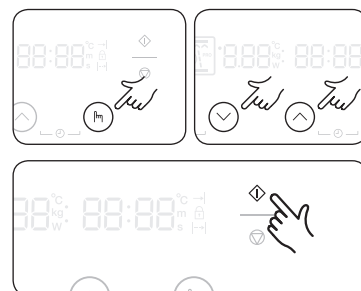
Verwenden des Geräts

Mikrowelle + Heißluft

Bei diesem Modus werden Mikrowellen und Heißluft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Garzeit, und die Nahrungsmittel erhalten eine knusprig gebräunte Oberfläche. Dieser Modus eignet sich für die Zubereitung von Fleisch und Geflügel sowie von Gerichten in Kasserollen und in Gratins, Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenem Gemüse, Brötchen und Brot.

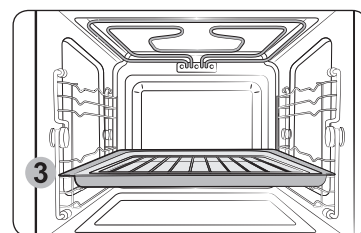


1. Drücken Sie 5 Mal auf die **MODUS** taste. Der Ofenmodus, die Zeit und die Leistungsstufe werden angezeigt.
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten **AUF** oder **AB** die gewünschte Garzeit ein.
3. Drücken Sie zuerst auf **AUSWAHL** und dann auf die Taste **AUF** oder **AB**, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.



4. Drücken Sie zuerst auf **AUSWAHL** und dann auf die Taste **AUF** oder **AB**, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

5. Drücken Sie auf die **START** taste.



Bei Verwendung des kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus wird für den Keramikeinsatz mit dem Grillrost in der Regel die Einschubhöhe 3 verwendet.

- * Einstellbare Mikrowellenleistungsstufe: 100-600 W
- * Einstellbare Temperatur: 40-200 °C

* Verwenden Sie ausschließlich Backformen (aus Glas), die für Temperaturen von 40-200 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen, Temperaturen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung. Vorheizen ist nicht erforderlich.

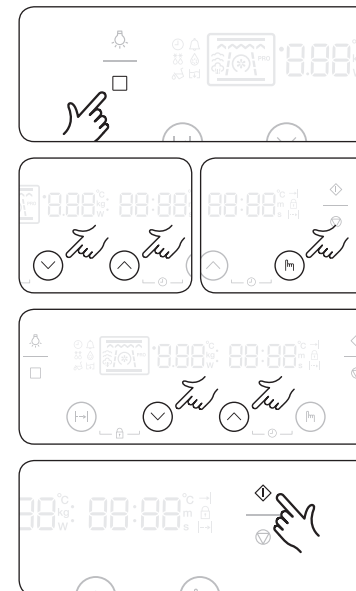
Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	1. Seite - Dauer (in Min.)	2. Seite - Dauer (in Min.)	Zubehör
Ganzes Hühnchen 1,2 kg	3	1. Seite: 450 2. Seite: 300	180-200	20-25	23-27	Keramikeinsatz + Grillrost
Rind/Lamm (Medium)	3	300	180-200	17-22	18-25	Keramikeinsatz + Grillrost
Tiefgefrorene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

Verwenden des Gemüsemodus

Geben Sie für eine Portionsgröße von 250 g 30-45 ml kaltes Wasser hinzu, sofern in der Tabelle keine andere Wassermenge empfohlen wird. 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 hinzufügen. Abdecken und 3 Minuten lang ruhen lassen.

HINWEIS

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



1. Drücken Sie 6 Mal auf die **MODUS** taste. Der Gemüsemodus wird angezeigt.
2. Drücken Sie zuerst auf die Taste **AUF** oder **AB**, um die gewünschte Gemüsegarzeit einzustellen, und dann auf **AUSWAHL**.
3. Stellen Sie durch Drücken auf die Tasten **AUF** oder **AB** das Gewicht ein. Wenn Sie das Gewicht nicht einstellen, wird es nach 5 Sekunden automatisch eingestellt.
4. Drücken Sie auf die **START** taste.

Verwenden des Geräts

Informationen und Hinweise zu den Gemüseprogrammen

In der folgenden Tabelle werden 10 Kategorien beschrieben. Es sind die entsprechenden Mengen, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Die besonderen Garmodi dieser Automatikprogramme wurden entwickelt, um Ihnen die Zubereitung Ihrer Speisen zu erleichtern.

Nein	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe	
U:01	Brokkoli-Röschen	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1	
		Empfehlung			
		Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 0,2-0,3 kg 30 ml (2 EL) Wasser und für 0,3-0,4 kg 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.			
U:02	Blumenkohlröschen	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1	
		Empfehlung			
		Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 0,2-0,3 kg 30 ml (2 EL) Wasser und für 0,3-0,4 kg 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.			
U:03	Möhrenscheiben	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1	
		Empfehlung			
		Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 0,2-0,3 kg 30 ml (2 EL) Wasser und für 0,4-0,5 kg 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.			

Nein	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
U:04	Backkartoffeln	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramikeinsatz	1
		Empfehlung		
		Die Kartoffeln waschen und putzen. Mit Olivenöl bestreichen und die Schale mit einem Messer einstechen. Auf den Keramikeinsatz legen. Nach der Zubereitung 3-5 Minuten lang ruhen lassen.		
U:05	Geschälte Kartoffeln	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramikeinsatz	1
		Empfehlung		
		Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine ofenfesteste 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 3-5 Minuten lang ruhen lassen.		
U:06	Zucchini	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
		Empfehlung		
		Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Abgedeckt garen. Die Scheiben bissfest garen.		
U:07	Auberginenscheiben	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
		Empfehlung		
		Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 15 ml (1 EL) Zitronensaft beträufeln. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		

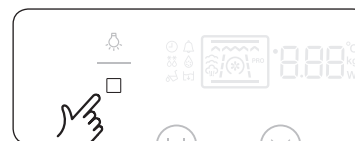
Nein	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
U:08	Zwiebelscheiben	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
		Empfehlung		
		Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
U:09	Mischgemüse	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
		Empfehlung		
		Das frische Gemüse putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 0,2-0,3 kg 15 ml (1 EL) Wasser und für 0,4-0,5 kg 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
U:10	Weißer Reis	0,2-0,3	Keramikeinsatz	1
		Empfehlung		
		In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. (Beachten Sie, dass sich das Volumen von Reis während des Garvorgangs verdoppelt.) Abgedeckt garen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren. Salz, Kräuter und Butter hinzugeben. Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.		

⚠ VORSICHT

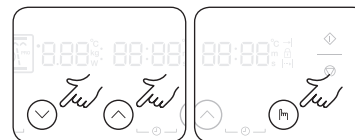
Im Schnellgarmodus werden die Nahrungsmittel durch Mikrowellen erhitzt. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

Verwenden der Automatikprogramme

Sie können zwischen 15 Automatikprogrammen wählen (10 automatische Programme zum Garen und 5 zum Auftauen), mit denen Sie Ihre Lieblings Speisen zubereiten können (je nach Programm kochen, braten und backen). Die Garzeit und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eines der 15 Programme aus, und geben Sie das Gewicht ein, um den Garvorgang zu starten.



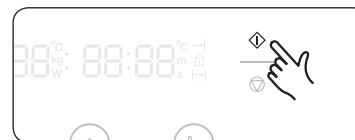
1. Drücken Sie 7 Mal auf die **MODUS** Taste. Das Automatikprogramm wird angezeigt.



2. Drücken Sie zuerst auf die Taste **AUF** oder **AB**, um das gewünschte Automatikprogramm einzustellen, und dann auf **AUSWAHL**.



3. Stellen Sie durch Drücken auf die Tasten **AUF** oder **AB** das Gewicht ein. Wenn Sie das Gewicht nicht einstellen, wird es nach 5 Sekunden automatisch eingestellt.



4. Drücken Sie auf die **START** Taste.

📖 HINWEIS

- Bei einigen der Autoprogramme muss das Essen gewendet werden. Sie werden mit einem Signalton dazu aufgefordert.
- Die Ofentemperatur wird angezeigt.
- Bei laufendem Automatikprogramm können die Temperatur und die Garzeit nicht geändert werden.

Verwenden des Geräts

Informationen und Hinweise zu den Garprogrammen

In der folgenden Tabelle sind 10 Automatikprogramme zum Aufwärmen, Kochen, Braten und Backen aufgeführt.

Es sind die entsprechenden Mengen, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Die besonderen Garmodi dieser Automatikprogramme wurden entwickelt, um Ihnen die Zubereitung Ihrer Speisen zu erleichtern.

Nein	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A:01	Tellergericht	0,3-0,35 0,4-0,45	Keramikeinsatz	1
		Empfehlung		
		Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen lassen.		
A:02	Tiefkühlpizza	0,3-0,35 0,4-0,45	Keramikeinsatz + Grillrost	2
		Empfehlung		
		Die Tiefkühlpizza in das Gerät schieben.		
A:03	Tiefgefrorene Lasagne	0,4-0,45 0,6-0,65	Keramikeinsatz + Grillrost	2
		Empfehlung		
		Die tiefgefrorene Lasagne in eine geeignete ofenfeste Glas- oder Keramikschüssel geben. Nach dem Erhitzen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
A:04	Ganzes Hühnchen	1,1-1,15 1,2-1,25	Keramikeinsatz + Grillrost	2
		Empfehlung		
		Das kalte Hühnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten mittig auf den Grillrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie auf die START taste, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 5 Minuten lang ruhen lassen.		

Nein	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A:05	Hühnchenteile	0,6-0,7 0,9-1,0	Keramikeinsatz + Grillrost	4
		Empfehlung		
		Die gekühlten Hühnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Haut nach unten auf den Grillrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Nach dem Garen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
A:06	Lammbraten	0,8-0,9 1,1-1,2	Keramikeinsatz + Grillrost	3
		Empfehlung		
		Das marinierte Lammfleisch auf den Grillrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden und anschließend des Garvorgang fortsetzen.		
A:07	Tiefgefrorene Backofen-Pommes	0,3-0,4 0,45-0,5	Backblech	3
		Empfehlung		
		Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen.		
A:08	Halbierte Ofenkartoffeln	0,4-0,5 0,6-0,7	Keramikeinsatz + Grillrost	4
		Empfehlung		
		Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den Grillrost legen. Nach dem Garen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
A:09	Gedeckter Apfelkuchen	1,2-1,4	Backblech	2
		Empfehlung		
		Den gedeckten Apfelkuchen in eine runde Metallform geben. Auf das Backblech geben. Bei den Gewichtsbereichen ist der Belag (Apfel usw.) bereits eingerechnet.		

Nein	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A:10	Holländischer Kastenkuchen	0,7-0,8	Backblech	3
		Empfehlung		
		Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Längs zur Gerätetür auf das Backblech stellen.		

Informationen und Hinweise zu den Auftauprogrammen

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Auftauprogramme mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und entsprechenden Empfehlungen beschrieben. Bei diesen Programmen wird nur Mikrowellenenergie eingesetzt. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Fleisch, Geflügel und Fisch auf den Keramikeinsatz legen.

Nein	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
d:01	Fleisch	0,2-1,5	Keramikeinsatz	1
		Empfehlung		
		Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.		
d:02	Geflügel	0,2-1,5	Keramikeinsatz	1
		Empfehlung		
		Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hühnchen als auch für Hühnchenteile geeignet.		
d:03	Fisch	0,2-1,5	Keramikeinsatz	1
		Empfehlung		
		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.		

Nein	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
d:04	Brot/Kuchen	0,1-0,8	Keramikeinsatz	1
		Empfehlung		
		Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklängen des Signaltons wenden. Kuchen auf den Keramikeinsatz legen und ggf. bei Erklängen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur.		
d:05	Obst	0,1-0,6	Keramikeinsatz	1
		Empfehlung		
		Das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Keramikeinsatz verteilen. Dieses Programm eignet sich für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beerenfrüchte und Tropenfrüchte.		

⚠ VORSICHT

Beim schnellen Auftauen werden die Lebensmittel mit Hilfe von Mikrowellenenergie erwärmt. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

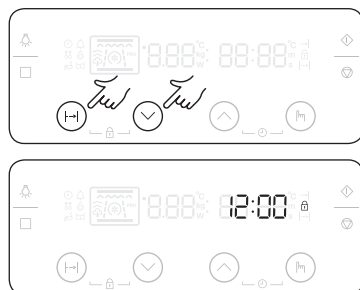
Verwenden des Geräts

Verwenden des Geräts

Kindersicherung

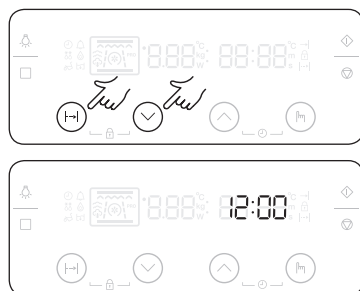
Mit Hilfe der Kindersicherung können Sie das Bedienfeld sperren und so verhindern, dass das Mikrowellengerät unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

Verriegeln des Geräts



1. Halten Sie die Tasten **GARZEIT** und **AB** 3 Sekunden lang gedrückt.
2. Das Schloss-Symbol im Display weist darauf hin, dass alle Funktionen gesperrt sind.

Entriegeln des Geräts



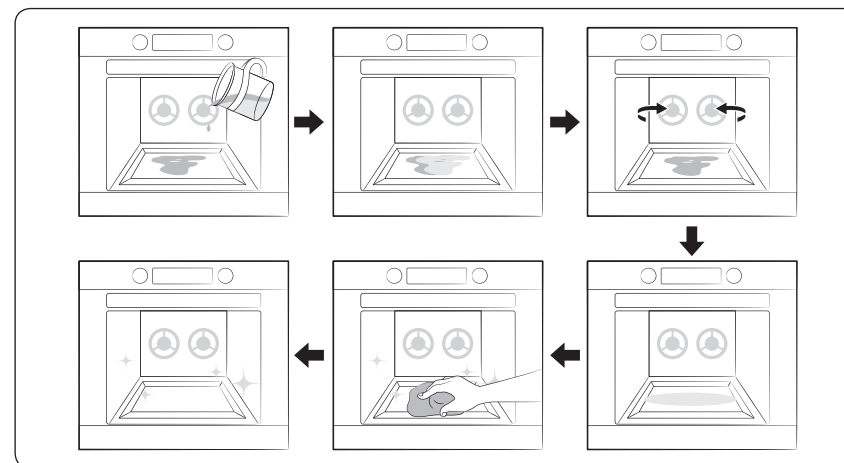
1. Halten Sie die Tasten **GARZEIT** und **AB** 3 Sekunden lang gedrückt.
2. Das Verschwinden des Schloss-Symbols weist darauf hin, dass alle Funktionen wieder verfügbar sind.

Verwenden des Dampfreinigungsmodus

Mit Hilfe der Dampfreinigung können Sie das Gerät in nur 15 Minuten reinigen.



1. Drücken Sie 8 Mal auf die **MODUS** taste. Als Reinigungszeit wird „15:00“ angezeigt.
2. Drücken Sie auf die **START** taste. Das Gerät schaltet sich automatisch ein.
 - Nach 15 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Tuch aus.



HINWEIS

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie **KEIN** destilliertes Wasser.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts **KEINE** Hochdruckwasser- oder -dampfstrahlreiniger.

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 Anrichtengeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
• 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

Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

Allgemeine Hinweise

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel

Zahlreiche Lebensmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden.

Abdecken während des Garvorgangs

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

Ruhezeit

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

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten.

Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

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

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) kaltes Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt für die in der Tabelle angegebene Mindestzeit garen. Anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Während der 3-minütigen Ruhezeit abdecken.

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

HINWEIS

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellengeräts (800 W) gegart werden.

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

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

Zubereitungshinweise

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

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

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

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250	800	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		18-20		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (Parboiled)	250	800	20-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		22-24		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	800	17-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	800	18-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	800	10-11	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

Aufwärmen

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

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Sie erzielen bessere Ergebnisse, wenn Sie kleine Stücke aufwärmen. Sie können das Austrocknen der Nahrungsmittel während des Erhitzens vermeiden, indem Sie sie abdecken.

Leistungsstufen

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

Umrühren

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

Aufwärm- und Ruhezeit

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

Aufwärmen von Flüssigkeiten

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

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung

Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie Babynahrung aufwärmen. Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Rühren Sie sie erneut um, und prüfen Sie die Temperatur. Die empfohlene Temperatur beträgt 30-40 °C.

Babymilch

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

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit	Ruhezeit (in Min.)
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30-40 Sek.	2-3
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller ausgießen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20-30 Sek.	2-3
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller ausgießen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit	Ruhezeit (in Min.)
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 Sek. 50 Sek. bis 1 Min.	2-3
	Anleitung Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Ohne Deckel erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			

Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit	Ruhezeit (in Min.)
Getränke	250 ml (1 Becher) 500 ml (2 Becher)	800 W	1½-2 2-3	1-2
	Anleitung In eine Keramiktasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.			
Suppe (Gekühlt)	250 g	800 W	3-4	2-3
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Eintopf (Gekühlt)	350 g	600 W	5-6	2-3
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			

Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit	Ruhezeit (in Min.)
Nudeln mit Sauce (Gekühlt)	350 g	600 W	5-6	2-3
	Anleitung In einen tiefen Keramikeller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Tellergericht (Gekühlt)	350 g	600 W	5-6	3
	450 g		6-7	
	Anleitung Das aus 2-3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikeller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.			

Abtauen

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

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

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene 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.

Unterbrechen Sie das Auftauen (mit der Taste **STOPP/ABBRECHEN**), wenn Geflügelfleisch außen warm wird, und lassen Sie es 20 Minuten lang ruhen, ehe Sie mit dem Auftauen fortfahren. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.

Tipp: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln.

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

Tiefgefrorene Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden. Geben Sie die Lebensmittel auf den Keramikeinsatz, und schieben Sie diesen in Einschubhöhe 1.

Gericht	Portionsgröße (g)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
FLEISCH				
Hackfleisch	250 500	6-7 8-12	15-30	Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
Schweinesteaks	250	7-8		
GEFLÜGEL				
Hühnchenteile	500 (2 Stk.)	12-14	15-60	Zunächst die Hühnchenteile mit der Hautseite nach unten bzw. das ganze Hühnchen mit der Brust nach unten auf einen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
Ganzes Hühnchen	1200	28-32		
FISCH				
Fischfilets	200	6-7	10-25	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
Ganzer Fisch	400	11-13		

Gericht	Portionsgröße (g)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
OBST				
Beeren	300	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.
BROT				
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	1-1½ 2½-3	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
Toast/Sandwich	250 500	4-4½ 7-9		

Problembehebung

Problembehebung

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

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

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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 mikrowellene geeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1-2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Die verwendete Menge ist zu groß.	Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut.
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 auf die Taste STOPP/ABBRECHEN .
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Garprogramme erklingt ein Signalton, um den Benutzer während des Auftauvorgangs zum Wenden der Speisen aufzufordern.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut auf die START taste, um den Betrieb fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagrecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
1. Es tritt Wasser aus. 2. Durch einen Riss in der Tür tritt Dampf aus. 3. Im Gerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 3 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.
Dampf		
Beim Dampfgaren sind Geräusche von kochendem Wasser zu hören.	Dies liegt daran, dass Wasser im Dampfgenerator erhitzt wird.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Beim Dampfgaren sind ungewöhnliche Geräusche zu hören.	Nach Abschluss des Dampfgarens wird Wasser aus dem Innern des Dampfgenerators abgelassen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Es wird kein Dampf erzeugt.	Der Wasserbehälter ist nicht eingesetzt.	Vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter ordnungsgemäß eingesetzt ist.
	Es befindet sich kein Wasser im Wasserbehälter.	Füllen Sie Wasser in den Behälter und versuchen Sie es erneut.

Informationscodes

Code Symbol	Problem	Lösung
	TASTEN-KURZSCHLUSS Dieser Fehler tritt auf, wenn eine Taste länger als 60 Sekunden gedrückt wird.	Drücken Sie auf die Taste STOPP/ ABBRECHEN , um den Betrieb des Geräts zu unterbrechen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, und setzen Sie den Betrieb dann fort. Wenn das Problem auch nach der oben beschriebenen Maßnahme weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten SAMSUNG-Kundendienst.
	ANORMALE TEMPERATURMESSUNG IM MIKROWELLENMODUS Dieser Fehler tritt auf, wenn die Temperatur im Innern des Garraums bei Verwendung des Mikrowellenmodus mehr als 210 °C beträgt.	
	TEMPERATURSENSOR OFFEN Dieser Fehler ist auf einen defekten Sensor, falsch angeschlossene Kabel oder eine fehlerhafte Platine zurückzuführen.	Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen SAMSUNG-Kundendienstzentrum in Verbindung.
	TEMPERATURSENSOR-KURZSCHLUSS Dieser Fehler ist auf einen defekten Sensor, falsch angeschlossene Kabel oder eine fehlerhafte Platine zurückzuführen.	
	ANORMALE TEMPERATURMESSUNG Dieser Fehler tritt auf, wenn die Temperatur im Innern des Garraums 10 Minuten lang mehr als 250 °C beträgt.	
	KOMMUNIKATIONSPROBLEM	
		
		

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		NQ50H5535**
Eingangsspannung und Frequenz		230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	Maximale Leistung	3000 W
	Mikrowellenmodus	1650 W
	Grillen	2500 W
	Heißluftmodus	2500 W
Ausgangsleistung		100 W / 800 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Kühlungsverfahren		Motor des Kühlventilators
Abmessungen (B x H x T)	Freistehend (inkl. Griff)	595 x 454,2 x 570 mm
	Einbaugerät:	555 x 445 x 548,8 mm
Fassungsvermögen		50 Liter
Gewicht	Netto	38,3 kg
	Verpackungsgewicht	45,5 kg

Notizen

Notizen

Notizen

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

FRAGEN ODER HINWEISE?

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



DG68-01290A-00