



CM1099A

Mikrowellengerät

(GEWERBE)

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

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 Reinigung oder Wartung des Geräts abdeckt.

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Wenn Sie umfassenderen Service wünschen, registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

SAMSUNG



ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN



WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können.**



VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.



Warnung; Brandgefahr



Warnung; Heiße Oberfläche



Warnung; Strom



Warnung; Explosives Material



NICHT ausführen.



NICHT berühren.



NICHT demontieren.



Befolgen Sie die Anweisungen genau.



Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.



Bitte den Kundendienst um Hilfe.



Hinweise



Wichtig

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden. **Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.**

⚠️ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

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

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

⚠️ WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.



- ★ **WARNUNG:** Dieses Gerät kann 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. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.

- ★ Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

- ★ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- 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, Entzündung und Brandgefahr führen.

- ☞ Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.

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

- ★ **WARNUNG:** 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.

- ★ Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände sollten entfernt werden.

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

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 zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

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

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

Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

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

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

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

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

Das Mikrowellengerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schanks aufgestellt werden.

⚠ WARNUNG (nur Backofenfunktion) - Optional

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

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

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

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

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. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät kann 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 das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.

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.

Wenn das Gerät im Betrieb ist, können Flächen, die Sie erreichen können, heiß sein.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

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

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

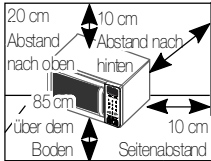
Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.

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

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Geräts sicher tragen zu können.

1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts.
 3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (nur Modelle mit Drehteller)
 4. Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

- Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

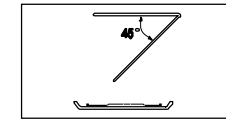
REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
 - Gerätetür und Türdichtungen
 - Drehteller und Drehringe (Nur Modell mit Drehteller)
- Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
 2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
 3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
 4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.
- Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit:
- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
 - und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern
- Reinigen Sie** den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45 ° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann (Modell mit klappbarem Heizelement).



LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.


Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:












- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

- Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:
- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
 - kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.
- Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.

Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.

 Aus Sicherheitsgründen darf die Glühbirne nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühbirne von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

 WARNUNG				
 Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
 Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
 Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
 Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
 Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
 Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✓	✓	✓	✓
 Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
 Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓

 Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
 Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
 Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
 Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
 Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.	✓	✓		
 Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
 Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
 Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
 Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	
 Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes 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 kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		



<input type="checkbox"/>	Lagern Sie kein entflammables Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: <ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf. 	✓	✓	✓

VORSICHT					
<input checked="" type="checkbox"/>	Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓	✓	✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✓	✓	✓	

<input type="checkbox"/>	Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	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. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser, Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	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.		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.		✓	
<input type="checkbox"/>	Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen 30 Minuten lang automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓		✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein (Siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).	✓	✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe des Mikrowellengeräts anschließen.	✓	✓	✓

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

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

- (a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.
- (b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.
- (c) Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
 - (1) Gerätetür (verbogen)
 - (2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
 - (3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen
- (d) Die Reparatur des Geräts darf nur vom qualifizierten Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

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

- (a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind
 - (b) 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 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 installieren, warten und einsetzen.

- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften Ihres Geräts sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- 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.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

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

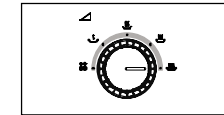
INHALT

Kurzreferenz	11
GERÄT	12
Bedienfeld	12
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise.....	13
Erhitzen/Aufwärmen	13
Leistungsstufen	13
Regulieren der Garzeit	13
Unterbrechen des Garvorgangs.....	13
Manuelles Auftauen von Nahrungsmitteln	14
Informationen zum Geschirr.....	14
Zubereitungshinweise	15
Verfahrensweise bei Problemen	17
Technische Daten	18

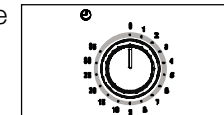
KURZREFERENZ

Erhitzen von Nahrungsmitteln.

1. Stellen Sie die Nahrungsmittel in das Gerät. Wählen Sie durch Drehen am **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** die gewünschte Leistungsstufe aus.

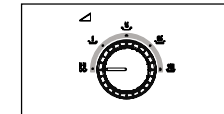


2. Wählen Sie mit dem Drehschalter für den **TIMER** die gewünschte Garzeit aus.

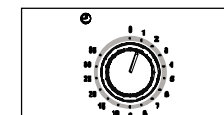


Auftauen von Nahrungsmitteln.

1. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol (**).

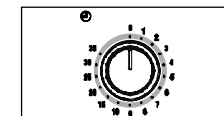


2. Stellen Sie mit dem Drehschalter für den **TIMER** die gewünschte Zeit ein.

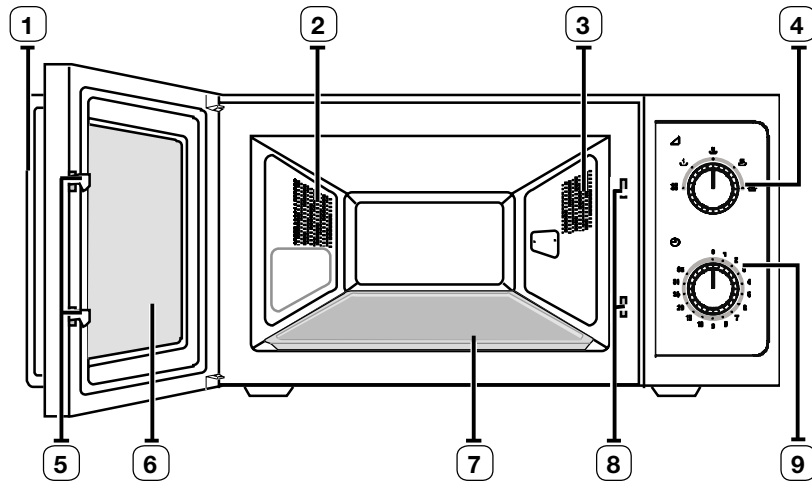


Einstellen der Garzeit.

1. Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Gerät. Wählen Sie mit dem Drehschalter für den **TIMER** die gewünschte Garzeit aus.

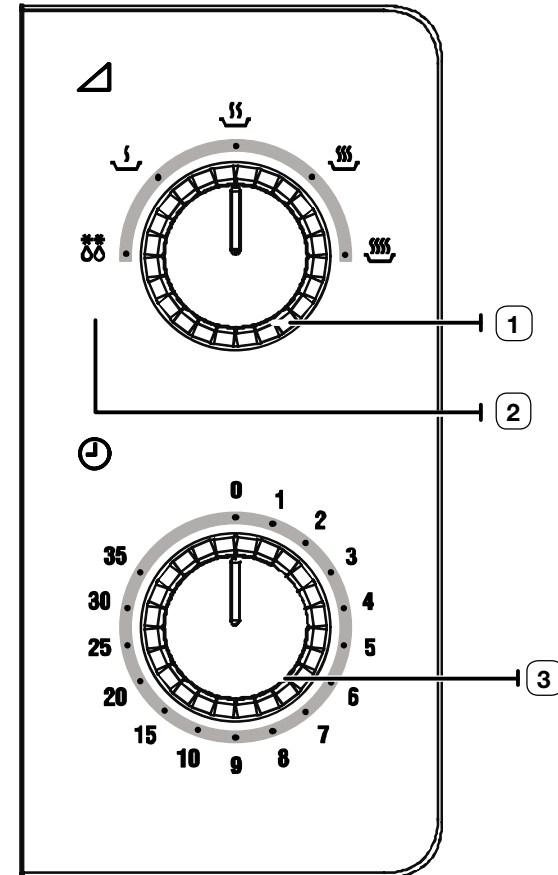


GERÄT



- | | |
|----------------------------|--|
| 1. GRIFF | 5. TÜRRIEGEL |
| 2. BELÜFTUNGSSCHLITZE | 6. GERÄTETÜR |
| 3. GERÄTELAMPE | 7. KERAMIKPLATTE |
| 4. LEISTUNGSSTUFENSCHALTER | 8. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG |
| | 9. DREHSCHALTER FÜR DEN TIMER |

BEDIENFELD

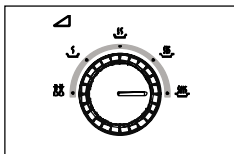


1. LEISTUNGSSTUFENSCHALTER
2. AUFTAUEN
3. DREHSCHALTER FÜR DEN TIMER

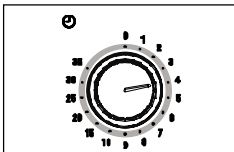
ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Stellen sie zunächst eine Schüssel Wasser auf die Keramikplatte. Schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Stellen Sie durch Drehen am **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** die maximale Leistungsstufe ein.
(MAXIMALE LEISTUNG: 1050 W)



2. Stellen Sie mit dem Drehschalter für den **TIMER** die gewünschte Garzeit ein.

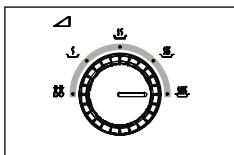


- Das Gerät muss in eine dafür geeignete Steckdose eingesteckt werden. Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

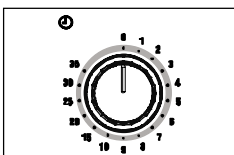
Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Überprüfen Sie **STETS** die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen. Legen Sie zuerst die Nahrungsmittel in die Mitte der Keramikplatte. Schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Stellen Sie durch Drehen am **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** die maximale Leistungsstufe ein.
(MAXIMALE LEISTUNG: 1050 W)



2. Stellen Sie mit dem Drehschalter für den **TIMER** die Zeit ein.

Ergebnis: Die Beleuchtung des Geräts geht an.



- Schalten** Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.
- Sie können die Leistungsstufe während des Betriebs ändern, indem Sie am **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** drehen.

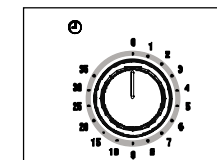
LEISTUNGSSTUFEN

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen wählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HOCH (🔥)	100 %	1050 W
MITTEL (HOCH) (🔥)	70 %	735 W
MITTEL (🔥)	50 %	525 W
MITTEL (NIEDRIG) (🔥)	30 %	315 W
AUFTAUEN (🔥)	15 %	158 W

REGULIEREN DER GARZEIT

Stellen Sie mit dem Drehschalter für den **TIMER** die verbleibende Garzeit ein.

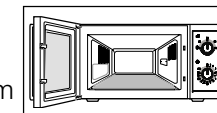


UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

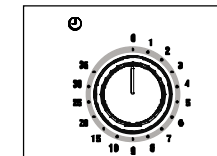
Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.

1. Um den Garvorgang vorübergehend zu unterbrechen, öffnen Sie die Gerätetür.

Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie die Gerätetür.



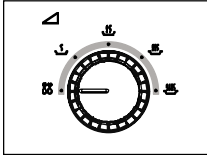
2. Um den Garvorgang abzubrechen, drehen Sie den Drehschalter für den **TIMER** auf „0“.



MANUELLES AUFTAUEN VON NAHRUNGSMITTELN

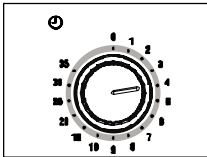
Mit der Auftaufunktion können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen. Stellen Sie zunächst die Nahrungsmittel in die Mitte der Keramikplatte, und schließen Sie die Gerätedür.

1. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol (**).



2. Stellen Sie mit dem Drehschalter für den **TIMER** die gewünschte Zeit ein.

Ergebnis: Der Auftauvorgang wird gestartet.



Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

Um Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereiten zu können, müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel 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 angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentar
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.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentar
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff Pappgeschirr	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	x	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	x	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtengeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	x	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	x	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Erhitzungszeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	x	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		



Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentar
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel 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 Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

- ✓ : **Empfohlen**
- ✓ X : **Mit Vorsicht**
- X : **Nicht sicher**

ZUBEREITUNGSHINWEISE

Aufwärmen von Hauptgerichten

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

Lebens-mittel	Portions-größe (g)	Verfahren	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Tellergericht (gekühlt)	350	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen.	MITTEL	6½-7	3

Lebens-mittel	Portions-größe (g)	Verfahren	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Hähnchencurry und Reis (gekühlt)	300	Das aus 2 gekühlten Komponenten bestehende Gericht (z. B. Reis und Curry) auf einen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen.	MITTEL	4½-5½	3
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350	Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Während dem Aufwärmvorgang umrühren.	HOCH	4 - 5	3
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellin) in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs gelegentlich umrühren.	MITTEL	4½-5½	3
Lasagne (tiefgekühlt)	400	Die gekühlte Lasagne (vorgekochtes Produkt) der Breite nach in die Mitte des Tellers legen. Abgedeckt aufwärmen.	HOCH	4½-5½	3
Béchamel-Kartoffeln (gekühlt)	400	Die gekühlten Béchamel-Kartoffeln (vorgekochtes Produkt) der Breite nach in die Mitte des Tellers legen. Abgedeckt aufwärmen.	MITTEL	5½-6½	3
Backkartoffeln (fertig zubereitet und gekühlt)	500 (2 x 250)	Falls vorhanden, die Folie durchstechen und Kartoffeln auf einen flachen Keramikteller geben.	HOCH	5 - 6	2-3

DEUTSCH

Aufwärmen von Suppen und Eintöpfen

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

Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Verfahren	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Suppe (gekühlt)	250	In einen tiefen Keramikteller füllen. Abgedeckt aufwärmen. Während dem Aufwärmvorgang umrühren.	HOCH	3-3½	2-3
Eintopf (gekühlt)	250 500	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während dem Aufwärmvorgang umrühren.	MITTEL	4-4½ 5½-6	2-3
Bohnen-eintopf (Konserve)	350	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während dem Aufwärmvorgang umrühren.	MITTEL	3½-4	2-3
Suppe (tiefgefroren)	1000	In eine ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während dem Aufwärmvorgang umrühren.	HOCH	20-22	2-3

Frühstück

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Verfahren	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Schinken (gekühlt)	2 Scheiben (20 g)	Die Schinkenscheiben auf Küchenpapier auf einen flachen Keramikteller geben.	HOCH	ca. 1½	1
Rührei	2 Eier	Die Eier aufschlagen, salzen und 2 EL Milch hinzugeben. In einen tiefen Keramikteller geben. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren.	LO	ca. 2½	1
Backbohnen (Konserve)	250 g	Die Bohnen in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Während dem Aufwärmvorgang umrühren.	MITTEL	2½-3½	1 - 2

Aufwärmen von Snacks

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Verfahren	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Cheese-burger (gekühlt)	150 g (1 Stk.)	Den Burger auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	HOCH	1 - 1½	2-3
Cheese-burger (tiefgekühlt)	150 g (1 Stk.)	Den Burger auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	LO	3-3½	2-3
Hotdog (gekühlt)	125 g (1 Stk.)	Den Hotdog auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	MITTEL	1½	2-3
Pizza, Scheiben (gekühlt)	100 g	Das Pizzastück auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	LO	1½-2	1 - 2
Wraps mit Fleisch und Gemüse (gekühlt)	200 g	Den gekühlten Wrap (gefüllte Teigrolle) auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	MITTEL	2 - 2½	1 - 2
Quiche/Kuchen (gekühlt)	150 g	Die Quiche auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	MITTEL	2 - 2½	2-3
Croissants	60 g (2 Stk.)	Die Croissants auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen. Die Croissants warm servieren.	MITTEL	½-1	-

Auftauen und Zubereiten von Desserts

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Verfahren	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Beeren mit Sauce	250 g	Das gefrorene Obst in eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während der Ruhezeit einmal umrühren.	MITTEL	6 - 6½	2-3
Tiefgefrorene gefüllte Germknödel	300 g (2 Stk.)	Die gefrorenen Germknödel (vorgekocht) nebeneinander in eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. An der Oberfläche mit kaltem Wasser anfeuchten. Abgedeckt erhitzen.	MITTEL	4½-5	2-3

Auftauen von Brot und Kuchen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Verfahren	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Baguettes	150 g (1 Stk.)	Das Baguette der Breite nach auf einem Küchenpapier in das Gerät legen.	AUFTAUEN	ca. ½	3-5
Brötchen	50 g (4 Stk.)	Die Brötchen nebeneinander nach auf einem Küchenpapier in das Gerät legen.	AUFTAUEN	ca. 3	3-5
Obstkuchen	120 g (1 Stk.)	Das Kuchenstück auf einen Keramikteller legen.	AUFTAUEN	3-3½	5 - 10
Sahnerolle	100 g (1 Stk.)	Das Kuchenstück auf einen Keramikteller legen. Den Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Die Sahne vollständig auftauen lassen.	AUFTAUEN	ca. 1	10 - 20

VERFAHRENSWEISE BEI PROBLEMEN

Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Geräts
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen.

Bei Betätigen der Taste „Start“ wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Wurde die für die Art der Lebensmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.

Die Glühbirne funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühbirne nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühbirne von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie zu nah an den Innenwänden des Geräts?

Wenn Sie das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren örtlichen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

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	CM1099A
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowellengerät	1600 W, 7 A
Ausgangsleistung	230 V: 1050 W (IEC-705) (5 Leistungsstufen einschließlich Auftauen)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Fassungsvermögen	26 Liter
Gewicht Netto Brutto	17,5 kg 19,0 kg

NOTIZEN



NOTIZEN

NOTIZEN

DEUTSCH





Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DE68-04031D