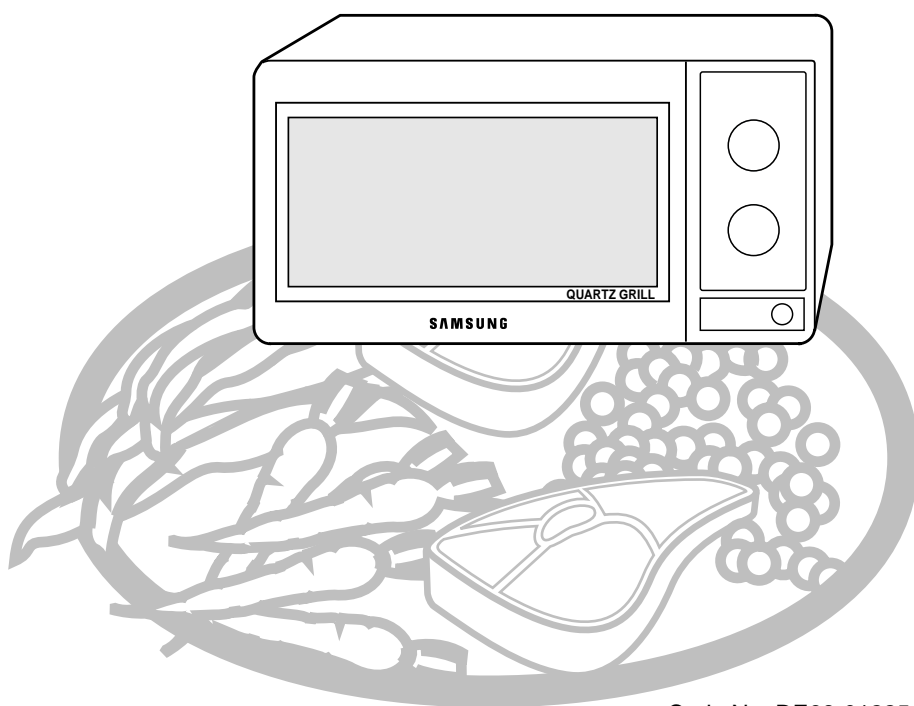


SAMSUNG

MIKROWELLENGERÄT G635C/G633C

Bedienungsanleitung und Garkompaß



Code No. DE68-01225A



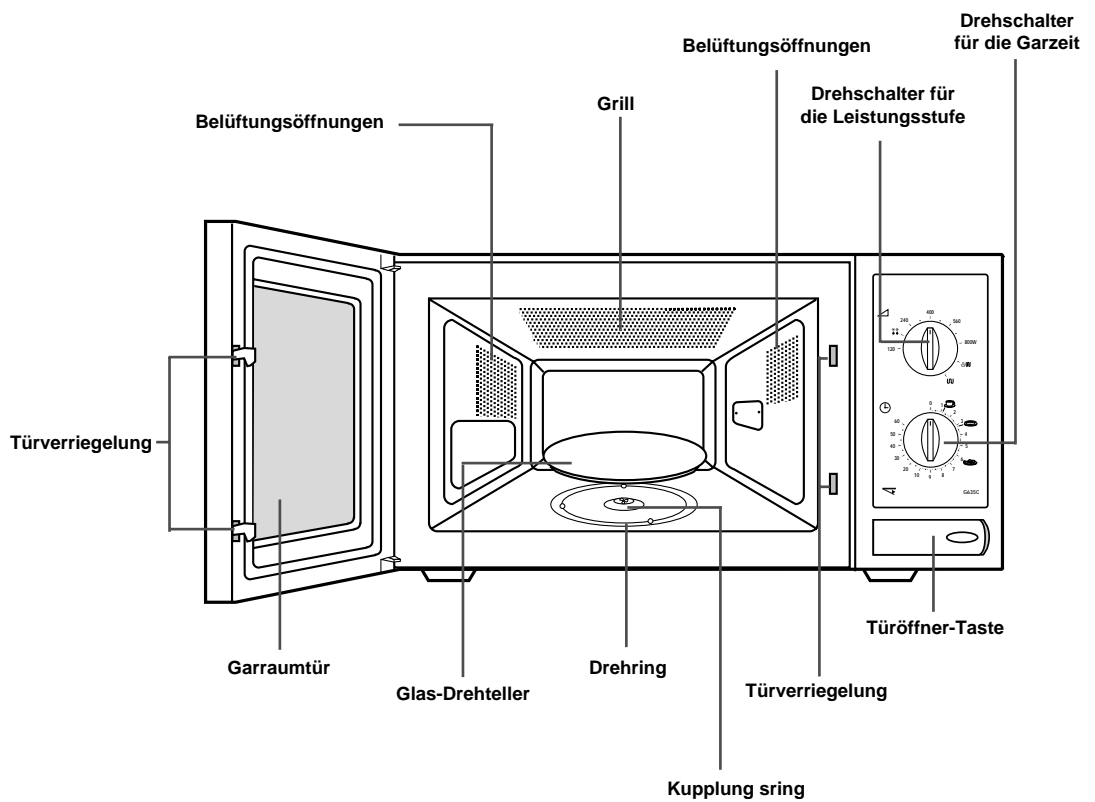
*Sie haben ein SAMSUNG
Mikrowellengerät erworben.
Die Bedienungsanleitung zum Gerät enthält
viele nützliche Informationen zu Ihrem Mikro-
wellengerät. Nehmen Sie sich die Zeit, die
Anleitung vollständig durchzulesen - auf diese
Weise können Sie die Funktionen Ihres
Gerätes von Anfang an sinnvoll
nutzen.*

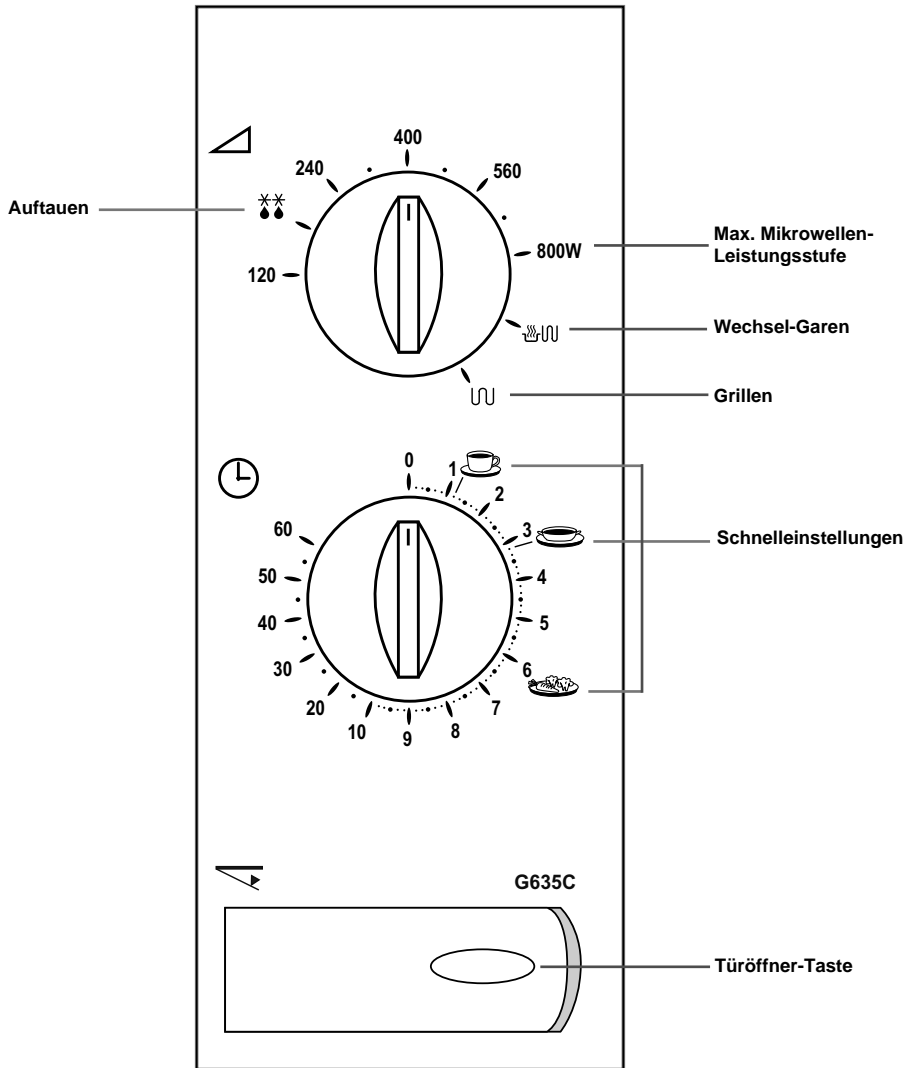
Inhaltsverzeichnis

◆	ABBILDUNGEN	
■	Gerätevorderseite mit Garraum (G635C)	2
■	Bedienfeld (G635C)	3
■	Gerätevorderseite mit Garraum (G633C)	4
■	Bedienfeld (G633C)	5
◆	HINWEISE ZUR BEDIENUNGSANLEITUNG	6
◆	ANSCHLIEßEN UND VORBEREITEN DES MIKROWELLENGERÄTES	
■	Wichtige Sicherheitshinweise	7
■	Mitgeliefertes Zubehör	9
■	Mikrowellengerät aufstellen und anschließen	10
■	Funktionsweise von Mikrowellengeräten	11
■	Gerätebetrieb überprüfen	11
■	Bei Problemen mit dem Gerät	12
◆	GAREN MIT DEM MIKROWELLENGERÄT	
■	Garen/Aufwärmen	13
■	Garvorgang unterbrechen bzw. beenden	14
■	Garzeit verlängern	14
■	Speisen auftauen	15
■	Mit Schnelleinstellungen erhitzen/garen	15
■	Leistungsstufen und Garzeit	16
◆	GAREN MIT DEM GRILL	
■	Grillen	17
◆	GEBRAUCHSHINWEISE	
■	Mikrowellengeeignetes Geschirr	18
■	Hinweise zum Mikrowellen-Garen	19
■	Gartabelle zum Aufwärmen von Speisen	20
■	Gartabelle zum Auftauen von Speisen	21
■	Gartabelle für Fleisch	22
■	Gartabelle für frisches Gemüse	23
■	Gartabelle für Tiefkühl Gemüse	24
■	Mikrowellengerät reinigen	25
■	Hinweise zu Aufbewahrung und Pflege	25
■	Technische Daten	26

Gerätevorderseite mit Garraum (G635C)

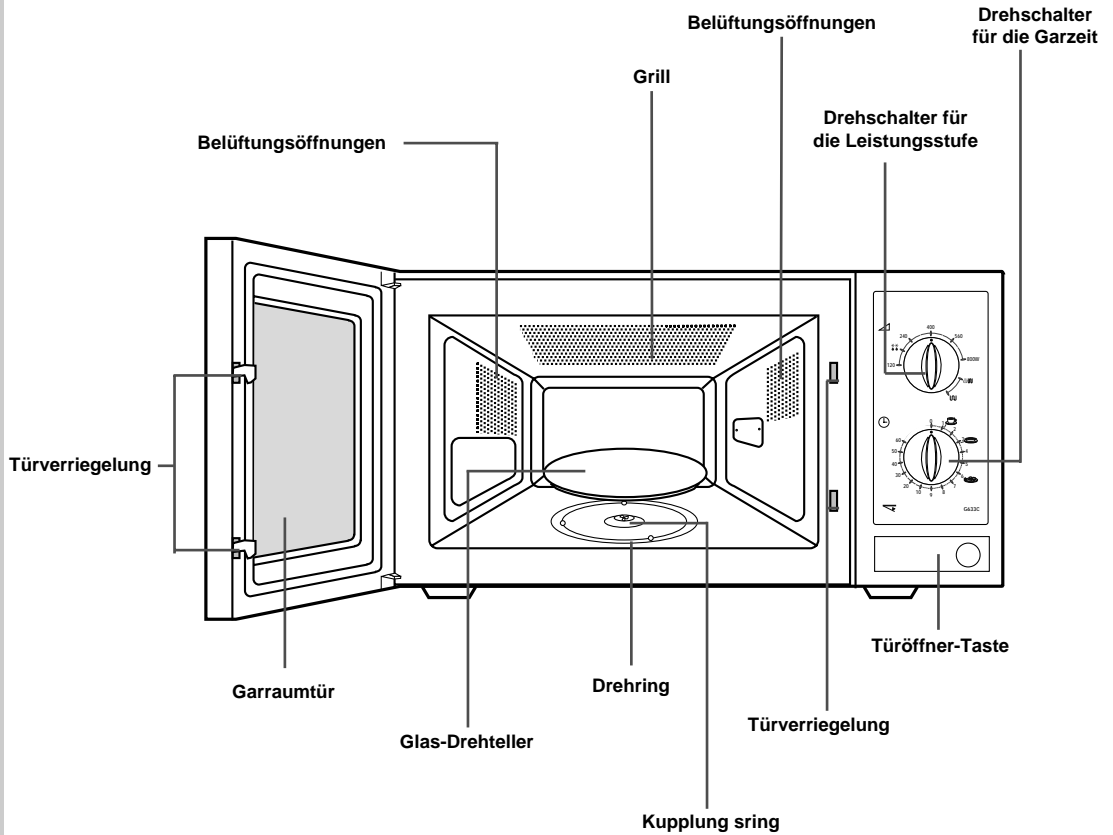
D

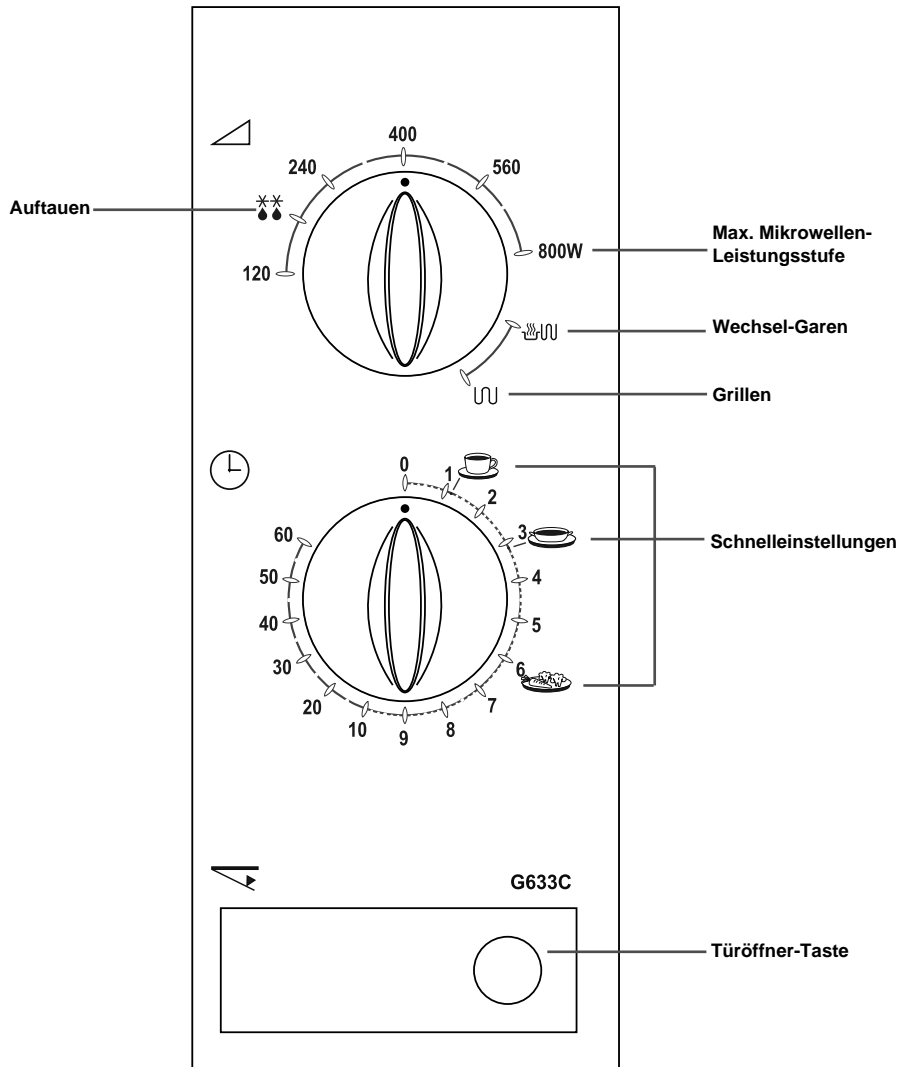




Gerätevorderseite mit Garraum (G633C)

D





Hinweise zur Bedienungsanleitung

D

Wir freuen uns, daß Sie sich für ein SAMSUNG Mikrowellengerät entschieden haben. Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält viele nützliche Informationen zu Ihrem Gerät:

- ◆ *Sicherheitshinweise*
- ◆ *für Mikrowellen geeignetes Zubehör und Geschirr*
- ◆ *praktische Tips*

Ganz am Schluß der Bedienungsanleitung finden Sie Abbildungen des Gerätes und des Bedienfelds. So können Sie leicht feststellen, welche Taste zur gewünschten Funktion gehört.

Der Text führt Sie Schritt für Schritt durch die Bedienung des Gerätes. Dabei werden folgende Symbole verwendet:



Wichtig



Hinweis

Beim Umgang mit Mikrowellen bitte beachten

Bitte beachten Sie unbedingt die nachstehend aufgeführten Sicherheitshinweise, um ein Austreten von Mikrowellen und dadurch mögliche Gesundheitsbeeinträchtigungen auszuschließen.

- (a) Versuchen Sie keinesfalls, das Mikrowellengerät bei geöffneter Garraumtür zu betreiben, Änderungen an der Türverriegelung vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung zu stecken. Andernfalls können Mikrowellen austreten.
- (b) Stecken Sie niemals Gegenstände zwischen Garraumtür und Frontblende. Achten Sie bitte darauf, daß keine Rückstände von Speisen oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen verbleiben. Auch dies kann zu Undichtigkeiten führen.
Halten Sie die Tür und die Türdichtflächen sauber. Hierzu nach Gebrauch des Gerätes zunächst mit einem feuchten Tuch vorwischen, dann mit einem sauberen, weichen Tuch trockenwischen.
- (c) Bei Beschädigung darf das Gerät erst wieder betrieben werden, nachdem es von einem entsprechend qualifizierten und vom Hersteller geschulten Techniker repariert wurde.
Achten Sie besonders darauf, daß die Garraumtür korrekt schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
 - (1) Tür, Türdichtung und Dichtflächen
 - (2) Türscharniere (gebrochen oder lose)
 - (3) Netzkabel
- (d) Instandsetzungsarbeiten dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten und vom Hersteller geschulten Fachleuten durchgeführt werden.

Wichtige Sicherheitshinweise

D

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Achten Sie darauf, die Sicherheitshinweise beim Betrieb des Gerätes einzuhalten, um möglichen Verletzungen und Schäden vorzubeugen.

1 Verwenden Sie im Mikrowellenherd kein Metallgeschirr wie z. B.:

- ◆ Behälter aus Metall
- ◆ Speiseservice mit Gold- oder Silberrand
- ◆ Fleischspieße, Gabeln etc.

Grund: Dies kann zu elektrischen Überschlügen und Funkenbildung führen und das Gerät beschädigen.

2 Folgende Lebensmittel nicht im Mikrowellengerät erhitzen:

- ◆ luftdicht abgeschlossene Flaschen, Gläser, Behälter bzw. Vakuumpackungen
Beispiel: Gläser mit Babynahrung
- ◆ luftdicht abgeschlossene Lebensmittel
Beispiel: Eier mit Schale, Tomaten, Kartoffeln

Grund: Durch Erhitzen steigt der Druck im Gargut an und kann zum Platzen der genannten Lebensmittel führen.

Tip: Bei Flaschen, Gläsern, Vakuumpackungen etc. entfernen Sie den Deckel bzw. öffnen die Verpackung; bei Lebensmitteln mit Haut oder Schale entfernen Sie die Schale (Eier!) bzw. stechen Haut oder Schale mehrfach ein (Tomaten, Kartoffeln etc.).

3 Lassen Sie beim Erhitzen von Babynahrung und von Flüssigkeiten besondere Vorsicht walten.

- ◆ Warten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellengerätes noch mindestens 20 Sekunden, bevor Sie die Speise herausnehmen, damit die Hitze gleichmäßig verteilt ist.
- ◆ Rühren Sie die zu erhitze Speise vor dem Erhitzen, eventuell zwischendurch und nochmals nach dem Erhitzen um.
- ◆ Stellen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel oder Glasstab in das Gefäß mit der Flüssigkeit, damit sie nicht überkocht und Sie sich nicht verbrühen.
- ◆ Falls Sie sich dennoch verbrühen, sollten Sie:
 - die betroffene Stelle mindestens 10 Minuten in kaltem Wasser abkühlen;
 - danach mit einem sauberen, trockenen Verband abdecken;
 - keine Cremes, Öle oder Lotionen auftragen.
- ◆ Füllen Sie Behälter niemals ganz bis zum Rand und verwenden Sie Behälter, die nach oben hin breiter werden, um Überkochen zu vermeiden. Flaschen mit engem Hals können durch den Druckanstieg beim Erhitzen platzen.
- ◆ Prüfen Sie vor dem Füttern stets die Temperatur von Babynahrung und Milch.
- ◆ Nehmen Sie stets den Gummisauger ab, bevor Sie Flüssigkeiten in Babyflaschen erhitzen. Andernfalls kann die Flasche durch den Druckanstieg platzen.

4 Halten Sie beim Öffnen der Garraumtür eine Armlänge Abstand.

Grund: Aus dem Garraum strömender Dampf und heiße Luft können zu Verbrennungen führen.

5 Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen aus dem Garraum entnehmen.

Grund: Auch Geschirr kann Mikrowellenenergie aufnehmen, zusätzlich wird es durch die darin befindlichen erhitzten Speisen erwärmt. Das Geschirr ist deshalb **heiß**.

6 Schalten Sie das Mikrowellengerät nicht bei leerem Garraum ein.

Grund: Die Innenwände des Garraums können beschädigt werden.

Tip: Lassen Sie stets einen Becher Wasser im Garraum stehen. Falls Sie das Gerät versehentlich einschalten, wird die Mikrowellenenergie dadurch absorbiert.

Wichtige Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

D

- 7** Decken Sie die Belüftungsöffnungen an der Geräterückseite nicht mit Papier- oder Stofftüchern ab.
- Grund: Papier- und Stofftücher können durch die aus dem Gerät ausströmende Heißluft in Brand geraten.
-
- 8** Fassen Sie den Grill und die Innenwände des Garraums nicht an.
- Grund: Selbst nach beendetem Garvorgang können die Innenwände bzw. der Grill noch so heiß sein, daß es zu Verbrennungen kommen kann. Bringen Sie keine entzündlichen Materialien mit dem Innenraum des Gerätes in Berührung. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen zunächst auskühlen.
-
- 9** Halten Sie den Garraum des Gerätes sauber.
- Grund: Lebensmittlrückstände und Fett- oder Ölspritzer auf den Geräte-Innenwänden können die Oberflächen beschädigen und die Geräteleistung mindern.
-
- 10** Achten Sie darauf, daß das Netzkabel nicht beschädigt wird.
- ◆ Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung und achten Sie darauf, daß Netzstecker und Netzkabel nicht in Wasser getaucht werden dürfen.
 - ◆ Betreiben Sie das Gerät keinesfalls mit beschädigtem Netzstecker oder Netzkabel.
-
- 11** Halten Sie kleine Kinder davon ab, mit dem Gerät zu spielen oder es zu verwenden, um mögliche Gefährdungen auszuschließen.
Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des eingeschalteten Mikrowellenherds.
Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände unmittelbar bei oder über dem Gerät auf.
-
- 12** Beachten Sie folgende Punkte, um die Gefahr eines Brandes im Garraum des Gerätes auszuschließen:
- ◆ Bewahren Sie kein entzündliches Material im Gerät auf.
 - ◆ Entfernen Sie Drahtverschlüsse und Clips von Papier- und Kunststoffbeuteln.
 - ◆ Versuchen Sie nicht, Zeitungen oder anderes Papier im Mikrowellengerät zu trocknen.
 - ◆ Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Garraumtür geschlossen und ziehen den Netzstecker bzw. unterbrechen die Stromversorgung.
-
- 13** Wenn das Gerät versehentlich mit leerem Garraum eingeschaltet wird, so daß die Mikrowellenenergie nicht absorbiert werden kann, schaltet eine Schutzvorrichtung das Gerät automatisch ab. Der Gerätebetrieb ist dann für etwa 30 Minuten blockiert, anschließend funktioniert das Mikrowellengerät wieder normal.
-
- 14** Sehen Sie hin und wieder nach dem Gargut im Mikrowellengerät, wenn Sie Speisen in Einwegbehältern oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder garen.



Beim Betrieb des Mikrowellengerätes können Klickgeräusche auftreten, besonders beim Auftauen von Speisen. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Gerätefehler hin.

Grund: Das Klicken entsteht, wenn das Mikrowellengerät auf eine andere Leistungsstufe umschaltet.

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS

Bitte sehen Sie von Zeit zu Zeit nach dem Mikrowellengerät, wenn Nahrungsmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erwärmt oder gekocht werden.

ACHTUNG

Kleinkindern darf **AUF KEINEN FALL** erlaubt werden, das Mikrowellengerät zu benutzen oder damit zu spielen. Lassen Sie Kleinkinder nicht ohne Aufsicht in der Nähe vom Mikrowellengerät, solange es in Betrieb ist. Bewahren Sie keine für Kinder interessante Gegenstände unmittelbar über dem Gerät auf.

Mitgeliefertes Zubehör

D

Je nach Modell werden verschiedene praktische Zubehöerteile mitgeliefert.

1 Kupplungsring: Verbindungsstück zwischen Motorwelle und Drehteller.

Position im Gerät: Der Kupplungsring befindet sich bei Auslieferung bereits auf der Motorwelle im Garraum.

2 Drehring: Dient als Untersatz für den Drehteller.

Position im Gerät: Legen Sie den Drehring in die Vertiefung im Garraum.

3 Glas-Drehteller: Auf diesen Teller wird die zu garende Speise plaziert. Nehmen Sie den Drehteller nur zum Reinigen aus dem Gerät.

Position im Gerät: Legen Sie den Drehteller so auf den Drehring auf, daß die Zapfen im Zentrum der Teller-Unterseite in die Aussparungen des Kupplungsrings greifen.

4 Metallrost: Legen Sie Speisen zum Grillen oder zum Wechsel-Garen (Grill/Mikrowellen) auf den Metallrost.

Position im Gerät: Stellen Sie den Metallrost auf den Glas-Drehteller.

➤ Obwohl es sich um ein Metallteil handelt, darf der Metallrost beim Wechsel-Garen Grill/Mikrowellen verwendet werden.

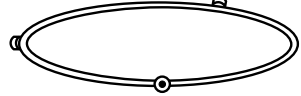


Benutzen Sie das Mikrowellengerät nur, wenn Kupplungsring, Drehring und Glas-Drehteller eingesetzt sind.

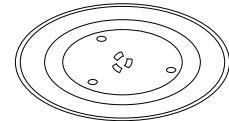
1



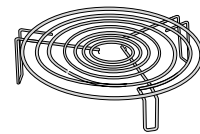
2



3

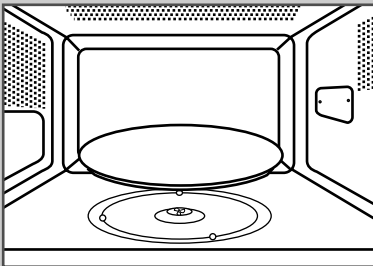
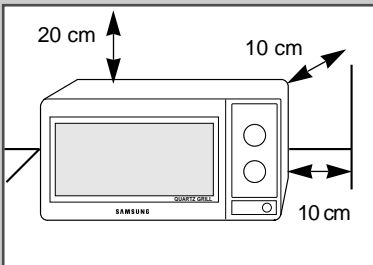


4



Mikrowellengerät aufstellen und anschließen

D



Stellen Sie Ihr Mikrowellengerät auf eine ebene, stabile Unterlage, die das Gewicht Ihres Gerätes problemlos trägt.

- 1 Achten Sie beim Aufstellen darauf, daß ein Abstand von 10 cm an Seiten- und Rückenteil bzw. von 20 cm über dem Gerät eingehalten wird. Dies dient der Belüftung des Gerätes.
- 2 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial auch aus dem Garraum. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Stellen Sie sicher, daß der Drehteller sich frei drehen kann.

- ☞ Blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen des Gerätes. Andernfalls kann sich das Gerät überhitzen, so daß es sich automatisch abschaltet. In diesem Fall kann das Gerät erst dann wieder eingeschaltet werden, wenn es abgekühlt ist.
- ☞ Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Standardsteckdose mit Schutzkontakt an. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch ein geeignetes Kabel ersetzt werden (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Lassen Sie das Kabel von Ihrem Fachhändler austauschen. Beachten Sie die technischen Daten für die Stromversorgung. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muß dies demselben Standard entsprechen wie das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel.
- ☞ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer besonders heißen oder feuchten Umgebung auf (z. B. in der Nähe eines Kochherds oder eines Heizkörpers). Beachten Sie die technischen Daten für die Stromversorgung. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muß dies demselben Standard entsprechen wie das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel. Wischen Sie die Innenwände und die Türdichtung des Mikrowellengerätes mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Funktionsweise von Mikrowellengeräten

D

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen. Mit der durch sie freigesetzten Energie werden Speisen gegart und erhitzt, ohne daß deren Form oder Farbe verändert wird.

Mit Ihrem Mikrowellengerät können Sie Speisen:

- ◆ auftauen
- ◆ erwärmen
- ◆ garen.

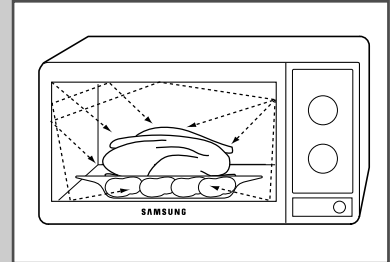
Garprinzip

- 1 Das Magnetron im Mikrowellengerät erzeugt Mikrowellen. Durch den sich drehenden Glassteller werden die Mikrowellen verteilt, so daß Speisen gleichmäßig gegart werden.
- 2 Die Mikrowellen dringen bis 2,5 cm tief in das Gargut ein. Von dort aus setzt sich der Garprozeß durch Hitzeverteilung im Gargut fort.
- 3 Die Garzeiten hängen vom verwendeten Gargeschirr und vor allem von den Eigenschaften des Garguts ab:
 - ◆ Menge und Dichte der Speise
 - ◆ Wassergehalt
 - ◆ Ausgangstemperatur (gekühlt oder nicht).



Da das Innere von Speisen durch Wärmeverteilung gart, ist der Garvorgang nach dem Ausschalten des Mikrowellengerätes noch nicht beendet. Halten Sie deshalb unbedingt die in Rezepten angegebene Ausgleichszeit ein. Während der Ausgleichszeit:

- ◆ setzt sich der Garvorgang im Inneren der Speise fort;
- ◆ wird die Wärme gleichmäßig im Gargut verteilt.



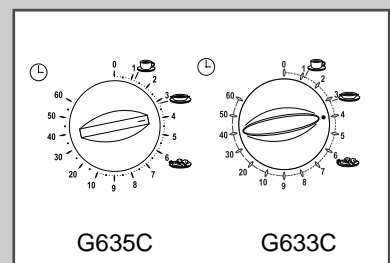
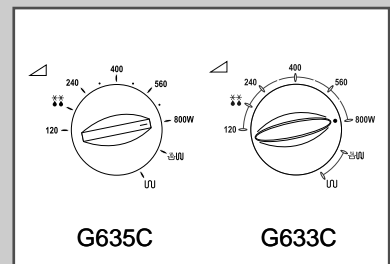
Gerätebetrieb überprüfen

Mit dem folgenden einfachen Verfahren können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Mikrowellengerät ordnungsgemäß funktioniert. Sollten Sie Zweifel am einwandfreien Betrieb des Gerätes haben, lesen Sie den Abschnitt „Bei Problemen mit dem Gerät“ auf Seite 9.



- ◆ Stellen Sie sicher, daß Ihr Gerät an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist.
- ◆ Der Glas-Drehteller muß richtig eingesetzt sein.
- ◆ Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe verwenden, wird eine längere Zeit benötigt, um das Wasser zum Kochen zu bringen.

- 1 Öffnen Sie die Garraumtür, indem Sie die Türöffner-Taste rechts unten im Bedienfeld drücken. Stellen Sie einen Becher Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Garraumtür.
- 2 Wählen Sie mit dem Drehschalter für die Leistungsstufe die maximale Leistung.
- 3 Stellen Sie mit dem Drehschalter für die Garzeit eine Zeit von 4 bis 5 Minuten ein. Nach dieser Zeit sollte das Wasser kochen.



Bei Problemen mit dem Gerät

D

Es dauert immer eine gewisse Zeit, bis man mit einem neuen Gerät vertraut ist. Wenn eines der nachstehend aufgeführten Probleme auftritt, sollten Sie zunächst die angegebenen Lösungsvorschläge ausprobieren, um einen unnötigen Kundendienstesatz zu vermeiden.

Problem	Erklärung/Lösungsvorschlag
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Kondensation im Mikrowellengerät ◆ Luftströme um Tür und Gehäuse ◆ Lichtreflexion an Tür und Gehäuse ◆ Dampfaustritt an Tür und Lüftungsöffnungen 	Das ist normal.
Das Mikrowellengerät schaltet nach Einstellung der Garzeit nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ist die Garraumtür richtig geschlossen?
Speisen werden nicht gegart.	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Haben Sie die Zeit richtig eingestellt? ◆ Ist die Garraumtür geschlossen? ◆ Wurde der Stromkreis überlastet, so daß eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Unterbrechungsschalter betätigt wurde?
Speisen werden zu stark oder zu wenig gegart.	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Haben Sie die richtige Garzeit für die Speise gewählt? ◆ Haben Sie eine geeignete Leistungsstufe gewählt?
Im Garraum kommt es zu Funkenüberschlag, knackende Geräusche sind zu hören.	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Haben Sie einen Behälter mit Metallverzierungen verwendet? ◆ Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum liegenlassen? ◆ Befindet sich ein Stück Aluminiumfolie zu dicht an der Innenwand?
Das Mikrowellengerät löst Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang aus.	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Wenn das Mikrowellengerät in Betrieb ist, können leichte Störungen beim Radio- und Fernsehempfang auftreten; das ist normal. <u>Lösung:</u> Stellen Sie das Mikrowellengerät in größerer Entfernung von Fernseh- und Radiogeräten bzw. Antennen auf.

Falls die genannten Vorschläge nicht zur Lösung des Problems führen, notieren Sie bitte folgendes:

- ◆ *Modell und Seriennummer des Gerätes (siehe Typenschild auf der Geräterückseite);*
- ◆ *Garantiedaten (Kaufdatum und Bezugsadresse);*
- ◆ *klare Beschreibung des Problems.*

Wenden Sie sich dann an Ihren Fachhändler oder an den SAMSUNG Kundendienst.

Garen/Aufwärmen

Mit dem nachfolgend beschriebenen Verfahren können Sie Speisen garen oder aufwärmen.



Überprüfen Sie stets die Einstellungen, bevor Sie sich vom Gerät entfernen.

1 Öffnen Sie die Garraumtür, indem Sie die Türöffner-Taste rechts unten im Bedienfeld drücken. Stellen Sie das Gargut in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie die Tür.

2 Wählen Sie mit dem Drehschalter für die Leistungsstufe die maximale Leistung.

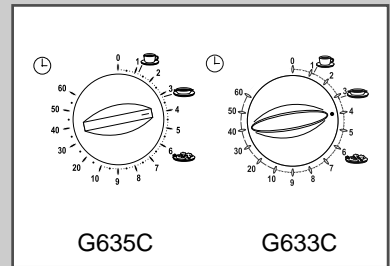
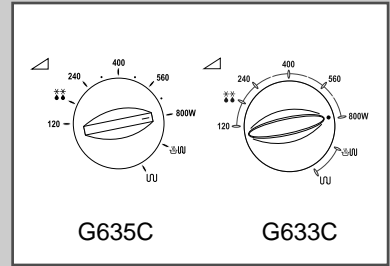
➤ Maximale Leistung: 800 W

3 Stellen Sie die Garzeit mit dem entsprechenden Drehschalter ein.

Ergebnis: Die Garraum-Beleuchtung schaltet sich ein, und der Glas-Drehteller dreht sich. Der Garvorgang beginnt.

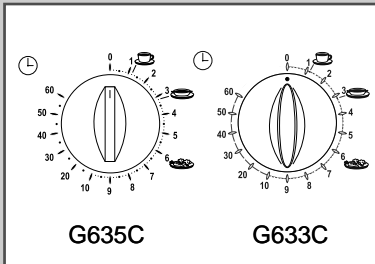


Auch während des Garvorgangs können Sie die Leistungsstufe ändern. Dazu stellen Sie den Drehschalter für die Leistungsstufe einfach auf die gewünschte Leistungsstufe.



Garvorgang unterbrechen bzw. beenden

D

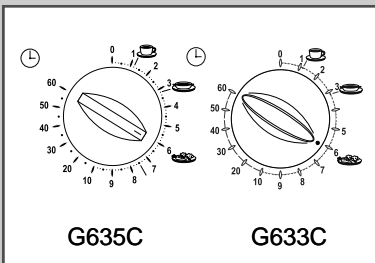


Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- ◆ *die Speise zu überprüfen,*
- ◆ *die Speise zu wenden oder umzurühren,*
- ◆ *den Garvorgang vorzeitig zu beenden.*

Wenn Sie den Garvorgang ...	dann ...
vorübergehend unterbrechen möchten,	öffnen Sie die Garraumtür. <u>Ergebnis:</u> Der Garvorgang wird gestoppt.
	Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie die Garraumtür.
beenden möchten,	stellen Sie den Drehschalter für die Garzeit auf „0“.

Garzeit verlängern



Wie auch bei herkömmlichen Kochverfahren entsprechen die in Rezepten empfohlenen Garzeiten eventuell nicht genau dem individuellen Geschmack, zudem sind die verwendeten Zutaten nicht immer hundertprozentig gleich in Beschaffenheit und Größe. Deshalb können Sie:

- ◆ *die Garraumtür jederzeit öffnen und das Gargut überprüfen;*
- ◆ *die verbleibende Garzeit verlängern.*

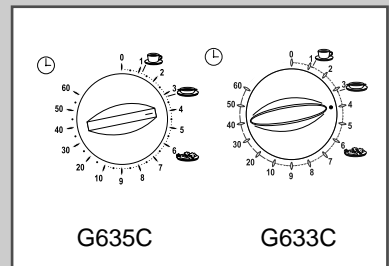
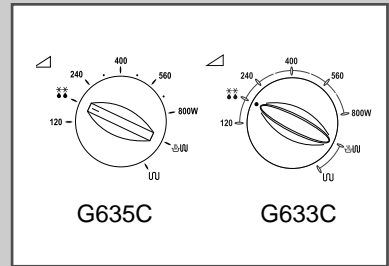
Wenn Sie die Garzeit verlängern möchten, stellen Sie am Drehschalter für die Garzeit einfach eine längere Zeit ein.

- Sie können die Garzeit verlängern, während Sie mit Mikrowellen, mit dem Grill oder im Wechsel-Betrieb Mikrowellen/Grill garen.

Speisen auftauen

- 1 Öffnen Sie die Garraumtür, indem Sie die Türöffner-Taste rechts unten im Bedienfeld drücken.
- 2 Stellen Sie die gefrorene Speise auf den Glas-Drehteller. Schließen Sie die Garraumtür.
- 3 Stellen Sie den Drehschalter für die Leistungsstufe auf das Auftau-Symbol (☄☄).
- 4 Stellen Sie am Drehschalter für die Garzeit die richtige Zeit ein.




Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt.

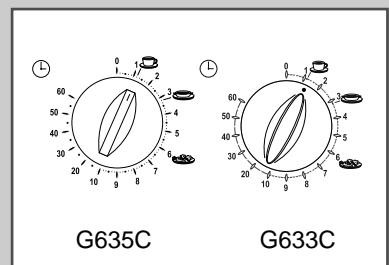
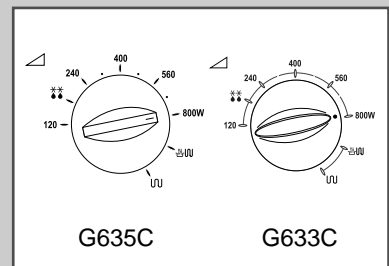


Mit Schnelleinstellungen erhitzen/garen

- 1 Öffnen Sie die Garraumtür, stellen Sie die Speise in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür wieder.
- 2 Wählen Sie mit dem Drehschalter für die Leistungsstufe die maximale Leistung.
- 3 Stellen Sie den Drehschalter für die Garzeit auf das Symbol der Speise (Getränke, Suppe/Soße, Frischgemüse).

Tabelle für Schnelleinstellungen

Symbol	Getränk/Speise	Portionsgröße	Ausgleichszeit
	Getränke (Erhitzen)	150 ml	1 - 2 Min.
	Suppe/ Soße (Erhitzen)	200~300 ml	2 Min.
	Frisch- gemüse (Garen)	200 ~ 300 g	2 Min.



Leistungsstufen und Garzeit

D

Mit der Leistungsstufe stellen Sie die vom Gerät abgegebene Mikrowellenenergie ein. Die Wahl der geeigneten Leistungsstufe richtet sich nach Art und Menge der zu garenden Speise. Es stehen mehrere Leistungsstufen zur Verfügung.

Stellen Sie die Leistungsstufe am Drehschalter für die Leistungsstufe ein.

Leistungsstufe	%	MW	Grill
Maximal	100 %	800 W	-
Hoch	70 %	560 W	-
Mittel	50 %	400 W	-
Schwach	30 %	240 W	-
Auftauen (☞☞)	20 %	160 W	-
Warmhalten	15 %	120 W	
Grill (☐)	-	-	1000 W
Wechsel-Garen (☐☐)	100 %	800 W	1000 W
Zeitanteil beim Wechsel-Garen über eine Dauer von 100 Sekunden		18 %	82 %

Die in Rezepten empfohlenen Garzeiten sind auf die dazu angegebene Leistungsstufe abgestimmt.

Wenn Sie eine ...

müssen Sie die Garzeit ...

höhere Leistungsstufe wählen,

verkürzen;

niedrigere Leistungsstufe wählen,

verlängern.



Wechsel-Garen:

Die Gesamt-Garzeit teilt sich wie folgt zwischen Mikrowellen-Garen und Grill auf:

Mikrowellen-Garen: 18 %

Grill: 82 %

Der Garvorgang verläuft in Zyklen, d.h. das Gerät schaltet immer wieder zwischen Mikrowellen-Betrieb und Grill um.

Beispiel: Bei einem Zyklus von 100 Sekunden läuft das Gerät die ersten 18 Sekunden im Mikrowellen-Betrieb, die verbleibenden 82 Sekunden im Grill-Betrieb.



Grillen

Mit dem Grill können Sie Speisen ohne Mikrowellen erhitzen und bräunen.

Zum Grillen legen Sie Speisen auf den mitgelieferten Metallrost.



Ziehen Sie stets Ofenhandschuhe über, bevor Sie Speisen aus dem Garraum entnehmen - Speisen und Gargeschirr werden sehr heiß.

- 1 Wenn Sie möchten, können Sie den Grill vorheizen. Stellen Sie den Leistungs-Drehschalter auf das Grill-Symbol (), um den Grill-Modus zu aktivieren. Dann stellen Sie am Zeit-Drehschalter die Vorheizzeit ein.
- 2 Legen Sie die Speise auf den Metallrost. Öffnen Sie die Garraumtür und stellen Sie den Metallrost auf den Glas-Drehteller. Schließen Sie die Garraumtür.
- 3 Falls dies noch nicht geschehen ist, stellen Sie den Leistungs-Drehschalter auf das Grill-Symbol ().

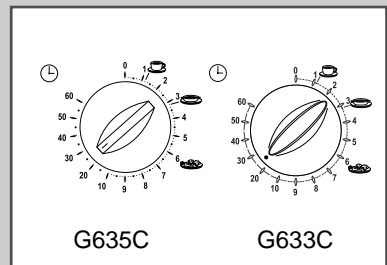
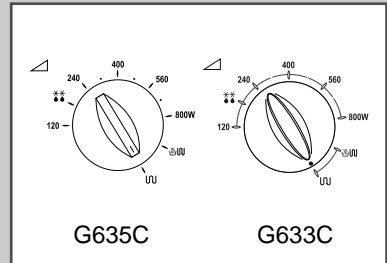
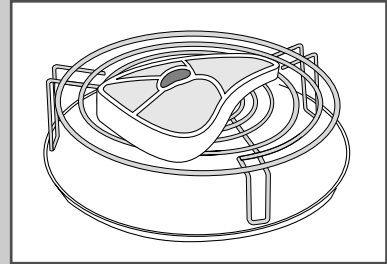
Ergebnis: Der Grill-Modus wird aktiviert.

- 4 Stellen Sie am Zeit-Drehschalter die Garzeit ein.

Ergebnis: Der Grill-Vorgang beginnt.



Während des Grillvorgangs schaltet sich der Grill stets nach einiger Zeit aus und später wieder ein. Dies ist normal und verhindert ein Überhitzen des Grills.



Mikrowellengeeignetes Geschirr

D

Wenn Sie Speisen mit Mikrowellen garen, müssen die Mikrowellen die Speisen durchdringen können, ohne vom verwendeten Gargeschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Wählen Sie daher sorgfältig aus, welches Gargeschirr Sie verwenden. Geschirr mit dem Vermerk „für Mikrowellen geeignet“ können Sie unbesorgt benutzen.

Die folgende Tabelle enthält Angaben zu verschiedenen Materialien und Geschirrarten und deren Verwendung im Mikrowellengerät.

Material/Geschirr	Mikrowellengeeignet	Hinweise
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kann in kleinen Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Folie zu dicht an der Gerätewand befindet oder wenn zuviel Folie verwendet wird, kann es zu Funkenüberschlag kommen.
Crust-Teller	✓	Nicht länger als acht Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferwaren und glasiertes Steingut eignen sich in der Regel für Mikrowellengeräte, wenn sie keine Metallverzierungen (Ränder etc.) aufweisen.
Einmalgeschirr aus Pappe und Kunststoff	✓	Manche Tiefkühlprodukte werden in solchen Behältern verkauft.
Verpackung von Schnellgerichten		
• Styroporschalen und -behälter	✓	Können zum Aufwärmen verwendet werden. Styropor kann bei Überhitzung schmelzen.
• Papiertüten und Zeitungspapier	✗	Können sich entzünden.
• Recyclingpapier, Verpackung mit Metallbestandteilen	✗	Können zu Funkenüberschlag führen.
Glaswaren		
• hitzefestes Glasgeschirr	✓	Kann verwendet werden, wenn keine Metallverzierungen vorhanden sind.
• feine Glaswaren	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen zerbrechen oder Sprünge bekommen.
• Einmachgläser	✓	Deckel abnehmen. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Behälter/Geschirr	✗	Können Funkenüberschlag oder einen Brand auslösen.
• Gefrierbeutelverschlüsse/ Metallclips	✗	
Papier		
• Teller, Tassen, Servietten und Küchenpapier	✓	Nur bei kurzen Garzeiten und zum Aufwärmen verwenden. Kann zum Aufsaugen überschüssiger Flüssigkeit dienen.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenüberschlag führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Behälter aus hitzebeständigem Thermokunststoff eignen sich sehr gut. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verziehen oder die Farbe ändern. Keine Melamin-kunststoffe verwenden.
• Klarsichtfolie	✓	Mikrowellengeeignete Folie kann verwendet werden, um Austrocknen zu verhindern. Folie so auflegen, daß sie die Speisen nicht berührt. Vorsicht beim Entfernen der Folie, heißer Dampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓ ✗	Nur hitzebeständige Gefrierbeutel verwenden. Sollte nicht luftdicht sein. Falls erforderlich, mit einer Gabel einstechen. Metallverschlüsse unbedingt entfernen.
Wachs- und Pergamentpapier	✓	Kann verwendet werden, um Austrocknen und Spritzen zu verhindern.

Hinweise zum Mikrowellen-Garen

D

Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise zum Garen von Speisen im Mikrowellengerät. Auf diese Weise stellen Sie sicher, daß die Speisen gleichmäßig garen.

Halten Sie stets die Ausgleichszeiten ein - der Garvorgang ist erst nach der Ausgleichszeit abgeschlossen.

- Beim Garen von Speisen mit ungleichmäßigen Formen legen Sie die schneller garenden dünnen Teile zur Mitte des Behälters.

Beispiel: Hähnchenschenkel, Lammkotelett, ganze Fische

- Decken Sie dünne Endstücke etc. mit Aluminiumfolie ab. Dies verhindert, daß diese Teile zu stark gegart werden. Achten Sie darauf, daß die Aluminiumfolie nicht zu dicht an den Garraumwänden liegt.

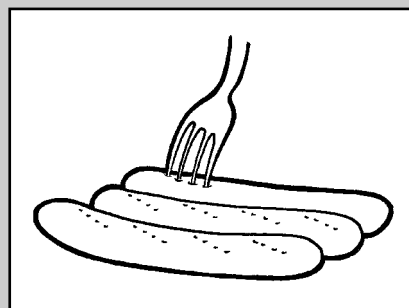
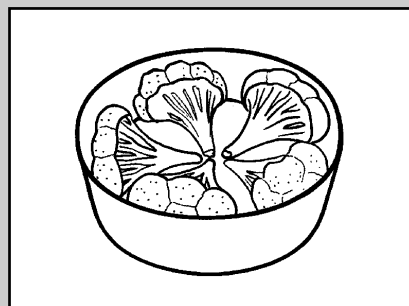
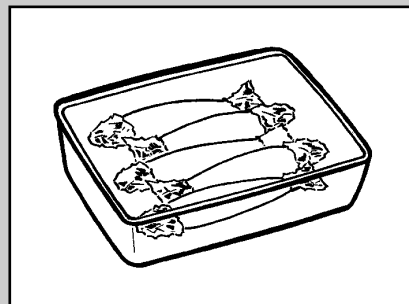
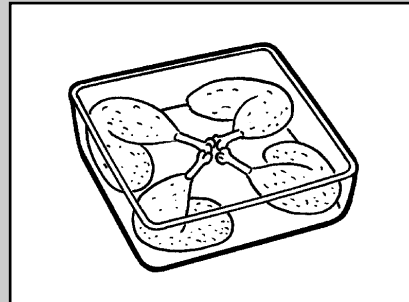
Beispiel: Kopf und Schwanz von ganzen Fischen, Flügel von ganzen Hähnchen

- Wenn Sie mehrere Stücke derselben Speise garen, achten Sie darauf, daß die Stücke etwa gleich groß sind. Legen Sie die Stücke ringförmig in ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

Beispiel: Kartoffeln, Blumenkohlröschen, Tomaten





- Lebensmittel mit Haut oder Schale: Stechen Sie die Haut mit einer Gabel mehrmals ein bzw. entfernen Sie die Schale. Sonst kann sich beim Erhitzen ein Druck aufbauen, durch den das Lebensmittel platzt.

Beispiel: Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Eigelbe;
Eier (Schale entfernen!)



Gartabelle zum Aufwärmen von Speisen

D






Speise	Aufwärmzeit (in Minuten)	Leistungsstufe	Hinweise	
Hauptgerichte 	Tellermenüs 1 Teller 2 Teller 4 Teller	2 - 3 3 - 41/2 6 - 8	Hoch (70 %)	<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch mit Soße bedecken. Fleisch und Gemüse an den Tellerrand schieben. • Nach der Hälfte der Aufwärmzeit umdrehen.
	Gegrartes Fleisch, Hähnchen, Kotelett, Frikadellen etc. 1 Portion 2 Portionen	11/2 - 3 21/2 - 41/2	Hoch (70 %)	<ul style="list-style-type: none"> • Mit mikrowelleneigneter Klarsichtfolie abdecken. • Zwischendurch einmal umdrehen.
	Eintöpfe, Suppen 1 Portion 2 Portionen 4-6 Portionen	2 - 4 4 - 6 6 - 10	Hoch (70 %)	<ul style="list-style-type: none"> • Mit mikrowelleneigneter Klarsichtfolie abdecken. • Nach 1 Minute umrühren.
	Aufläufe (z. B. Lasagne) 1 Portion 2 Portionen 4 Portionen	5 - 8 9 - 12 12 - 16	Auftauen (20 %) Auftauen (20 %) Mittel (50 %)	<ul style="list-style-type: none"> • Mit mikrowelleneigneter Klarsichtfolie abdecken.
Gemüse	1 Portion 2 Portionen 4 Portionen	1 - 11/2 11/2 - 3 31/2 - 6	Maximal (100 %)	<ul style="list-style-type: none"> • Mit mikrowelleneigneter Klarsichtfolie abdecken. • Zwischendurch gut umrühren.
Stärkehaltige Speisen 	Pasteten 1 Familienpastete (aus dem Kühlschrank) 1 einzelne Pastete 2 einzelne Pasteten	7 - 10 2 31/2 - 4	Hoch (70 %) Maximal (100 %) Maximal (100 %)	<ul style="list-style-type: none"> • Ggf. aus der Aluminiumschale entnehmen. • Auf Küchenpapier legen und mit diesem abdecken.
	Pizza 1 ganze Pizza 1 Stück Pizza	3 - 4 11/2 - 2	Hoch (70 %) Maximal (100 %)	---
	Reis 1 Portion (gegart) 4 Portionen (gegart) Reisgericht (z. B. Reis mit Curry)	2 - 3 8 - 10 3 - 5	Hoch (70 %)	<ul style="list-style-type: none"> • Etwas Brühe, Sahne oder Butter zugeben, um: <ul style="list-style-type: none"> - Feuchtigkeit zuzuführen - Kleben zu verhindern.
	Nudeln 1 Portion 4 Portionen	3 - 4 10 - 12	Hoch (70 %)	<ul style="list-style-type: none"> • Etwas Brühe, Sahne oder Butter zugeben, um: <ul style="list-style-type: none"> - Feuchtigkeit zuzuführen - Kleben zu verhindern.
Dosengerichte 	Fertiggerichte (Bohneneintopf, Spaghetti), Suppen und Milchreis 200 g 425 g	2 - 3 3 - 4	Maximal (100 %)	<ul style="list-style-type: none"> • Speise in ein geeignetes Gefäß geben. • Mit mikrowelleneigneter Klarsichtfolie abdecken. • Nach 1 Minute und nochmals nach 2 Minuten gut umrühren.
Süßspeisen 	Süße Aufläufe 1 Portion 4 Portionen	1 - 11/2 2 - 3	Maximal (100 %)	<ul style="list-style-type: none"> • Mit mikrowelleneigneter Klarsichtfolie abdecken. • Vor dem Servieren 2 bis 3 Minuten ruhen lassen.
	Plumpudding 1 Portion Ganz (450 g)	1/2 - 1 4 - 5	Maximal (100 %) Hoch (70 %)	<ul style="list-style-type: none"> • Vorsichtig in einem offenen Gefäß erhitzen - der Pudding kann aufgrund des hohen Alkohol- und Zuckeranteils bei Überhitzung schnell brennen.

Gartabelle zum Auftauen von Speisen

Speise		Auftauzeit (in Min. pro 450g)	Ausgleichszeit (in Minuten)	Hinweise
Fleisch 	Ganze Braten (Rind, Lamm, Schwein etc.)	8 - 11	20 - 30	<ul style="list-style-type: none"> Dünne Endstücke mit Aluminiumfolie abdecken. Zwischendurch zweimal umdrehen.
	Hackfleisch (Rind, Lamm)	7 - 9	10 - 15	<ul style="list-style-type: none"> Mehrmals zwischendurch zerteilen. Aufgetaute Partien sofort entnehmen und nachtauen lassen.
	Steaks, Koteletts, Schnitzel	6 - 9	10 - 15	<ul style="list-style-type: none"> Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden. Endstücke und Knochen ggf. mit Aluminium-folie abdecken.
	Würstchen, Speck	4 - 5	5	<ul style="list-style-type: none"> Würstchen/Speckscheiben zwischendurch voneinander trennen und zweimal neu anordnen.
	Gulasch (gegart)	15	Zwischendurch 5 Min., am Ende 5 Min.	<ul style="list-style-type: none"> Aufgetaute Stücke abteilen und zur Seite stellen.
	Fleischwürfel	7 - 8	10 - 15	
Geflügel 	Ganze Hähnchen, Enten, Puten etc.	8 - 10	20 - 30	<ul style="list-style-type: none"> Flügel, Brustknochen und Schenkelenden ggf. mit Aluminiumfolie abdecken. Zunächst Brustseite nach unten legen, nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
	Schenkel, Flügel Klein Groß	6 - 8 7 - 9	10 - 15 10 - 15	<ul style="list-style-type: none"> Dünnere Enden zur Gefäßmitte hin legen. Zwischendurch zweimal wenden und neu anordnen.
Fisch 	Ganze Fische (Forelle, Makrele)	4 - 5	5 - 10	<ul style="list-style-type: none"> Dünne Enden ggf. mit Aluminiumfolie abdecken. Flach ausbreiten - nicht übereinanderlegen. Zwischendurch einmal umdrehen.
	Filets (Scholle, Hering)	3 - 5	10 - 15	
	Steaks (Kabeljau, Lachs)	4 - 5	10 - 15	
	Garnelen, Muscheln	5 - 6 (pro 225 g)	5 - 10	<ul style="list-style-type: none"> Zwischendurch einmal umrühren.
	Fisch im Bratschlauch	3 - 5	5	<ul style="list-style-type: none"> Bratschlauch anstechen und in ein mikrowellenfestes Gefäß geben. Nach der Hälfte der Auftauzeit umdrehen.
Obst 	Weichobst, einzelne Früchte (Himbeeren, Kirschen, Erdbeeren)	6 - 8	5 - 10	<ul style="list-style-type: none"> Erforderliche Menge abwiegen. Während des Auftauvorgangs und während der Ausgleichszeit je einmal rühren oder neu anordnen.
	Hartes Obst, einzelne Früchte (Äpfel, Birnen, Rhabarber)	7 - 8	5 - 10	
	Pürierte Früchte, FruchtdeSSERT	7 - 10	10 - 15	<ul style="list-style-type: none"> Zwischendurch vorsichtig umrühren.
	Obstpasteten, Käsekuchen mit Obstbelag	3 - 4	10 - 15	<ul style="list-style-type: none"> Auf Servierplatte legen.
Backwaren 	Brot Groß, in Scheiben/ganz	5 - 7 / 6 - 8	10 - 15	<ul style="list-style-type: none"> Kunststoffverpackung entfernen. Auf Küchenpapier legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit umdrehen. Durch zu langes Auftauen trocknet das Brot aus.
	Klein, in Scheiben/ganz	3 - 5 / 4 - 6	10 - 15	
	1 Scheibe	10 - 20 <u>Sek.</u>	-	
	Brötchen und Croissants 1 2 4	10 - 20 <u>Sek.</u> 30 <u>Sek.</u> 1 - 1 1/2	1 - 2 1 - 2 1 - 2	
	Frischteig	1 (pro 225 g)	20	<ul style="list-style-type: none"> Verpackung entfernen. Auf Küchenpapier legen. Häufig umdrehen, damit nicht nur einzelne Stellen auftauen.
	Gefüllte Kuchen (18 - 20 cm)	4 - 5	5 - 10	<ul style="list-style-type: none"> Mit Küchenpapier auf die Servierplatte legen. Küchenpapier vor dem Servieren entfernen.
	Wurst im Schlafrock (4 Stück)	2 - 3	5	<ul style="list-style-type: none"> Zum Aufsaugen der Feuchtigkeit einzeln in Küchenpapier einwickeln. Ausgleichszeit unbedingt einhalten.
	Biskuitkuchen Ganz Einzelne Stücke	1 - 1 1/2 40 - 60 <u>Sek.</u>	5 - 10	<ul style="list-style-type: none"> Auf Küchenpapier legen.



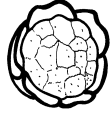


Gartabelle für Fleisch

D

Speise	Garzeit (in Min. pro 450 g)	Leistungsstufe	Hinweise	
Rindfleisch 	Kleine Braten (Filets) Englisch (blutig) Medium (halb durchgebraten) Durchgebraten	6 6 - 8 8 - 9	In den ersten 3 Min. Maximal (100 %), danach Mittel (50 %)	<ul style="list-style-type: none"> Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen. 15 - 25 Minuten nachgaren lassen (Ausgleichszeit).
	Große Braten (Rippe, Hüfte, Oberschale) Englisch (blutig) Medium (halb durchgebraten) Durchgebraten	10 - 12 13 14 - 15	In den ersten 5 Min. Maximal (100 %), danach Mittel (50 %)	<ul style="list-style-type: none"> Knochen und Randstücke mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen. 15 - 25 Minuten nachgaren lassen (Ausgleichszeit).
	Bruststück und Schmorbraten (durchgebraten)	20	In den ersten 5 Min. Maximal (100 %), danach Auftauen (30 %)	<ul style="list-style-type: none"> In abgedecktem Gefäß garen. 20 Minuten nachgaren lassen (Ausgleichszeit).
	Steak (225 g) Englisch (blutig) Durchgebraten	3 5	Hoch (70 %)	---
Lamm 	Zarte Stücke (Keule, Filet) Medium (halb durchgebraten) Durchgebraten	10 - 12 12 - 14	In den ersten 5 Min. Maximal (100 %), danach Mittel (50 %)	<ul style="list-style-type: none"> Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen. 15 - 25 Minuten nachgaren lassen (Ausgleichszeit).
	Zähere Stücke (Schulter, Brust o. Knochen) Durchgebraten	15		
	Koteletts Durchgebraten	8 - 10	Hoch (70 %)	<ul style="list-style-type: none"> Dünne Enden zur Gefäßmitte legen. 5 Minuten nachgaren lassen (Ausgleichszeit).
Schwein 	Haxe, Schulter Durchgebraten	10 - 12	In den ersten 5 Min. Maximal (100 %), danach Mittel (50 %)	<ul style="list-style-type: none"> Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen. 15 - 25 Minuten nachgaren lassen (Ausgleichszeit).
	Koteletts Durchgebraten	8 - 10	Hoch (70 %)	<ul style="list-style-type: none"> Dünne Enden zur Gefäßmitte legen. 5 Minuten nachgaren lassen (Ausgleichszeit).
Kalb 	Haxe, Schulter, Lende Durchgebraten	15	In den ersten 5 Min. Maximal (100 %), danach Mittel (50 %)	<ul style="list-style-type: none"> Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen. 15 - 20 Minuten nachgaren lassen (Ausgleichszeit).
Schinken 	Braten (durchgebraten)	10 - 12	Mittel (50 %)	<ul style="list-style-type: none"> Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen. 15 - 20 Minuten nachgaren lassen (Ausgleichszeit).
	Steaks (durchgebraten)	6 - 8	Hoch (70 %)	<ul style="list-style-type: none"> Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen. 5 Minuten nachgaren lassen.
	Frühstücksspeck 1 Scheibe 2 Scheiben 4 Scheiben	3/4 - 1 1/4 1 1/2 - 2 1/4 2 3/4 - 4	Maximal (100 %)	<ul style="list-style-type: none"> Mit Küchenpapier locker abdecken.





Gartabelle für frisches Gemüse



Speise		Menge	Garzeit (in Min. bei 100 % / Maximal)	Hinweise
Kartoffeln 	Pellkartoffeln, ganz	1 2 4	4 - 5 6 - 8 12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> • Gründlich waschen und rundherum mit einer Gabel einstechen. • Fast fertig gegarte Kartoffeln in Aluminiumfolie einwickeln und 5 Minuten nachgaren lassen. • In ein großes mikrowellengeeignetes Gefäß geben; Gefäß fest verschließen. • Nach der Hälfte der Garzeit gut umrühren. • Für Kartoffelpüree 1 - 2 Minuten länger garen.
	Kartoffeln, geschält und gewürfelt (3 cm)	3	6 - 7	
Bohnen, Erbsen etc. 	Grüne Bohnen	450 g	6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • 30 ml Wasser zufügen. • Nach der Mindestgarzeit probieren. • Sofort servieren.
	Stangenbohnen (geschnitten)	450 g	5 - 6	
	Dicke Bohnen	225 g	4 - 5	
	Erbsen	225 g	4 - 6	
	Zuckerschoten	375 g	6 - 7	
Weißkohl, Blumenkohl etc. 	Weißkohl (grob geschnitten)	Halber Kopf	5 - 7	<ul style="list-style-type: none"> • 60 ml Wasser zufügen.
	Rosenkohl	450 g 225 g	8 - 10 5 - 7	
	Blumenkohl (in Röschen zerteilt)	Ganzer Kopf	10	<ul style="list-style-type: none"> • 60 ml Wasser zufügen. • Blumenkohlröschen mit den Stielen zur Gefäßmitte anordnen.
	Broccoli	450 g 225 g	7 - 8 4 - 5	
	Spinat	450 g	5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Zarte Blätter in sehr wenig Wasser garen. • Gefäß abdecken.
	Blattgemüse	450 g	7 - 8	
Wurzelgemüse 	Karotten (dünne Scheiben)	450 g 225 g	10 6 - 7	<ul style="list-style-type: none"> • 60 ml Wasser zufügen.
	Rote Bete (ungeschält)	4 Stück	12 - 15	
	Steckrüben	450 g	10 - 12	<ul style="list-style-type: none"> • 60 ml Wasser zufügen. • Gefäß fest verschließen. • Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
Anderes Gemüse 	Pilze	225 g	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> • Mit geschmolzener Butter in geschlossenem Gefäß garen. • Nicht zu lange garen.
	Zwiebeln Ganz Geviertelt	2 große 4 - 5	4 - 6 2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> • In geschlossenem Gefäß ohne Wasser garen.
	Tomaten	2	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> • Kreuzweise einschneiden. • Butterflöckchen oder geriebenen Käse darübergeben. • Im offenen Gefäß garen.
	Zucchini	225 g	3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • In wenig Wasser nicht zu lange garen.
	Selleriestangen (halbiert)	4 Stangen	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> • 30 ml Wasser zufügen.
	Maiskolben	1 2 4	2 - 3 3 - 4 6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Einzeln in mikrowellengeeignete Klarsichtfolie einwickeln oder in ein flaches Gefäß legen. • Zwischendurch zweimal umdrehen.
	Spargel	450 g	5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • 60 ml Wasser zufügen.
	Artischocken	1	4 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • Einzeln in mikrowellengeeignete Klarsichtfolie einwickeln.
	Kürbis, gewürfelt (3 cm)	225 g	6 - 7	<ul style="list-style-type: none"> • In ein großes Gefäß geben und fest verschließen. • Nach der Hälfte der Garzeit gut umrühren. • Für Püree 1 bis 2 Minuten länger garen.

Gartabelle für Tiefkühl-Gemüse

D

Speise		Menge	Garzeit (in Min. bei 100 % / Maximal)	Hinweise
Bohnen, Erbsen etc. 	Grüne Bohnen	450 g	8 - 10	<ul style="list-style-type: none"> • 30 ml Wasser zufügen. • In ein flaches mikrowellengeeignetes Gefäß legen und abdecken.
	Dicke Bohnen	375 g	7 - 8	
	Erbsen	125 g	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> • 30 ml Wasser zufügen.
		225 g 450 g	4 - 5 8	
	Zuckerschoten	225 g	4 - 5	
Mischgemüse	125 g 225 g	3 - 4 4 - 6		
Weißkohl, Blumenkohl etc. 	Weißkohl	225 g	3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • 45 ml Wasser zufügen.
	Rosenkohl	225 g	4 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • 30 ml Wasser zufügen. • Nach der Mindestgarzeit probieren, damit das Gemüse nicht zerkoht.
	Blumenkohl	225 g	5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • 30 ml Wasser zufügen. • Nach der Hälfte der Garzeit neu anordnen. • 1 bis 2 Minuten nachgaren lassen und mit Salz abschmecken.
	Broccoli	225 g	5	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Wasser zufügen.
	Spinat	225 g	4 - 5	---
Wurzel- gemüse 	Karotten	225 g	4 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • 30 ml Wasser zufügen.
Anderes Gemüse 	Maiskolben	1	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> • Etwas Butter zufügen.
	Mais (Körner)	3 - 4	8 - 10	
		225 g	3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • 30 ml Wasser zufügen.

Mikrowellengerät reinigen

Reinigen Sie die folgenden Teile Ihres Mikrowellengerätes regelmäßig, damit sich keine Schmutz- und Fettpartikel festsetzen:

- ◆ *Innen- und Außenwände*
- ◆ *Garraumtür und Türdichtungen*
- ◆ *Drehteller und Drehring*



Achten Sie darauf, daß die Türdichtungen stets sauber sind und die Tür richtig schließt.

- 1 Reinigen Sie die Außenwände mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.
- 2 Entfernen Sie Flecken und Spritzer auf den Innenwänden und dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.
- 3 Um angetrocknete Speisereste zu lösen und Gerüche zu entfernen, stellen Sie eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft auf den Drehteller und erhitzen das Zitronenwasser 10 Minuten lang bei maximaler Leistung.
- 4 Reinigen Sie den spülmaschinenfesten Drehteller so oft wie nötig.

Hinweise

Achten Sie darauf, daß kein Wasser in die Belüftungsöffnungen gerät.

Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Produkte oder chemische Lösungsmittel.

Achten Sie beim Reinigen der Türdichtung besonders darauf, daß:

- ◆ sich kein Schmutz absetzt;
- ◆ die Tür richtig schließt und nicht durch Schmutz- oder Fremdkörper behindert wird.

Hinweise zu Aufbewahrung und Pflege

Beachten Sie folgende Hinweise, wenn Sie Ihr Mikrowellengerät längere Zeit aufbewahren oder zur Reparatur geben wollen.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät auf keinen Fall, wenn die Garraumtür oder die Türdichtungen beschädigt sind, z. B. bei:

- ◆ *defekten Scharnieren;*
- ◆ *beschädigten Dichtungen;*
- ◆ *verzogenem oder zerbeulten Gehäuse.*

Reparaturen dürfen nur von entsprechend qualifizierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.



Entfernen Sie nie das Gehäuse des Mikrowellengerätes. Falls ein Problem auftauchen sollte, das auf einen Gerätefehler hinweist:

- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker.
- ◆ Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler bzw. an die nächste Kundendienststelle.

Aufbewahrung

Wenn Sie Ihr Mikrowellengerät längere Zeit aufbewahren möchten, wählen Sie einen trockenen, staubfreien Aufbewahrungsort.

Grund: Staub und Feuchtigkeit können die Funktionsteile angreifen.

Technische Daten

D

Aufgrund der ständigen Weiterentwicklung unserer Geräte können technische Daten und die vorliegende Bedienungsanleitung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

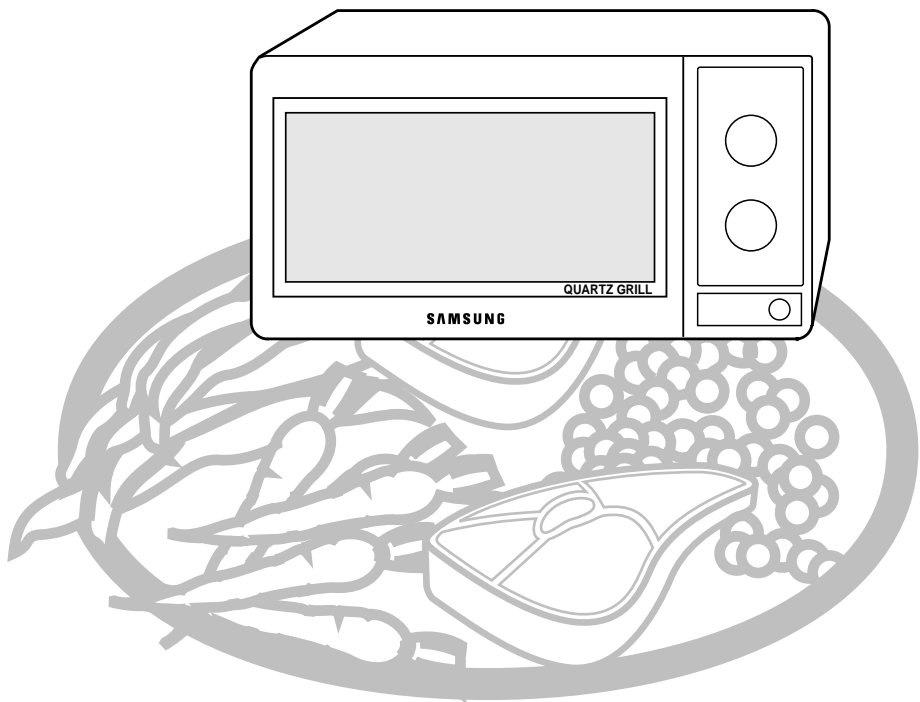
Netzanschluß	230 V ~ 50 Hz Wechselspannung
Leistungsaufnahme	
Mikrowellen-Betrieb	1200 W
Grill-Betrieb	1000 W
Wechsel-Betrieb (Grill/Mikrowellen)	1350 W
Mikrowellenleistung	800 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T)	
Gehäuse	489 x 275 x 365 mm (G635C) 489 x 275 x 364 mm (G633C)
Garraum	306 x 181 x 322 mm
Garraum-Volumen	17 Liter
Gewicht	ca. 16 kg (ohne Verpackung)



SAMSUNG

MICROWAVE OVEN G635C/G633C

Owner's Instructions and Cooking Guide





*You have just purchased a
SAMSUNG microwave oven.*

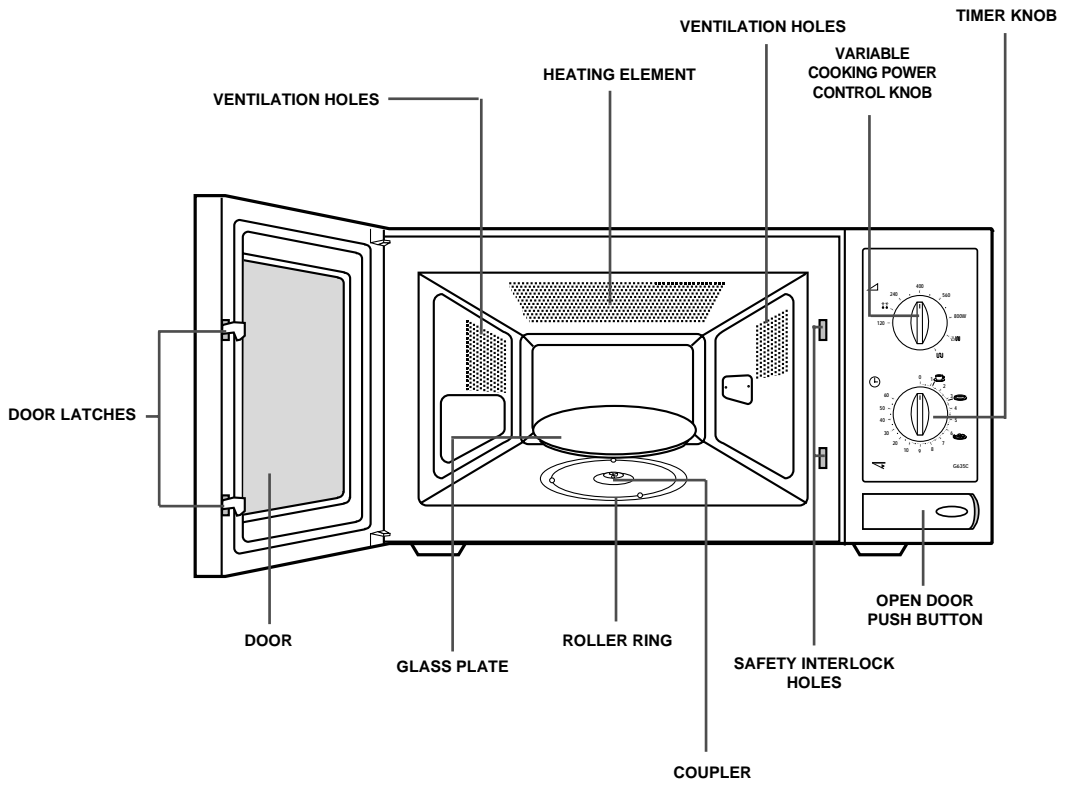
*Your Owner's Instructions contain much
valuable information on cooking with your
microwave oven. Take the time to read them
as they will help you take full advantage of
the microwave oven features.*

Contents

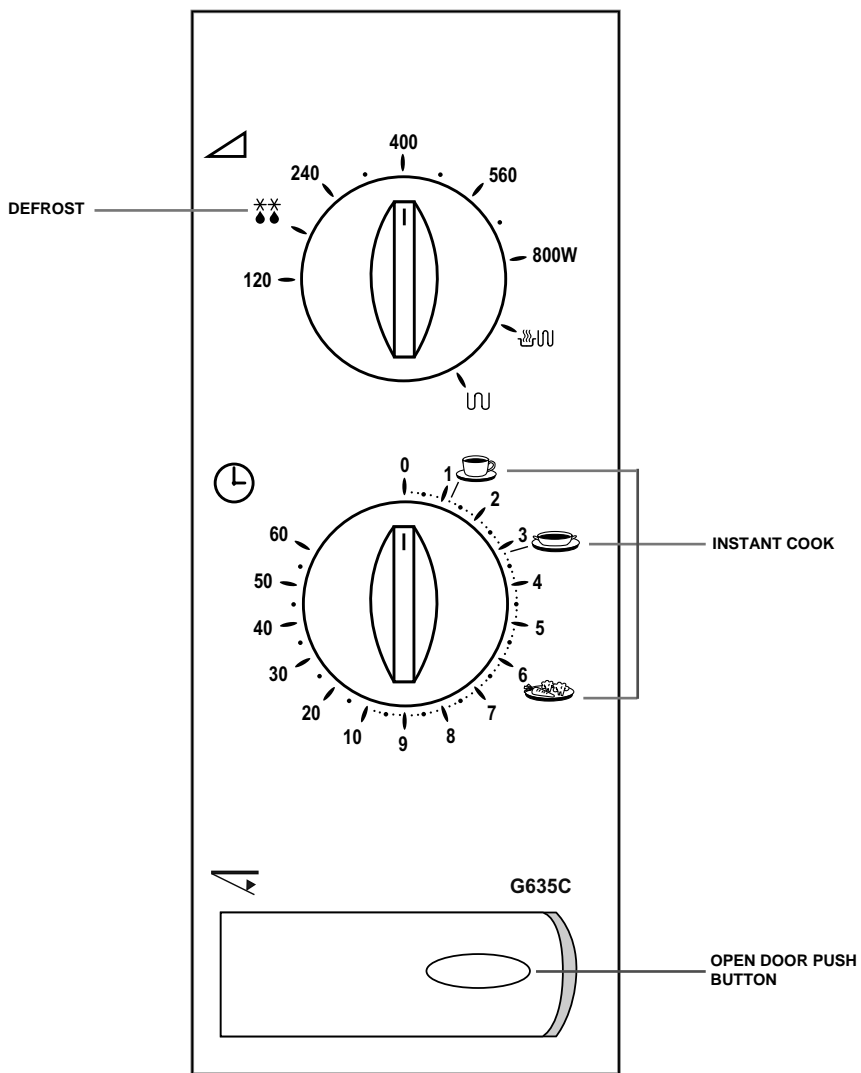
◆ OVEN (G635C)	2
◆ CONTROL PANEL (G635C)	3
◆ OVEN (G633C)	4
◆ CONTROL PANEL (G633C)	5
◆ USING THIS INSTRUCTIONS BOOKLET	6
◆ INSTALLING AND PREPARING YOUR MICROWAVE OVEN	
■ Safety Precautions	7
■ Accessories	9
■ Installing Your Microwave Oven	10
■ How a Microwave Oven Works	11
■ Checking that Your Oven is Operating Correctly	11
■ What to Do if You are in Doubt or Have a Problem	12
◆ COOKING WITH YOUR MICROWAVE OVEN	
■ Cooking/Reheating	13
■ Stopping the Cooking	14
■ Adjusting Extra Time	14
■ Manual Defrosting Food	15
■ Instant Reheat Guide	15
■ Power Level and Time Variations	16
◆ TRADITIONAL COOKING METHODS	
■ Grilling	17
◆ RECOMMENDATIONS FOR USE	
■ CookWare Guide	18
■ Cooking Guide	19
■ Cleaning Your Microwave Oven	25
■ Storing and Repairing Your Microwave Oven	25
■ Technical Specifications	26

OVEN (G635C)

GB

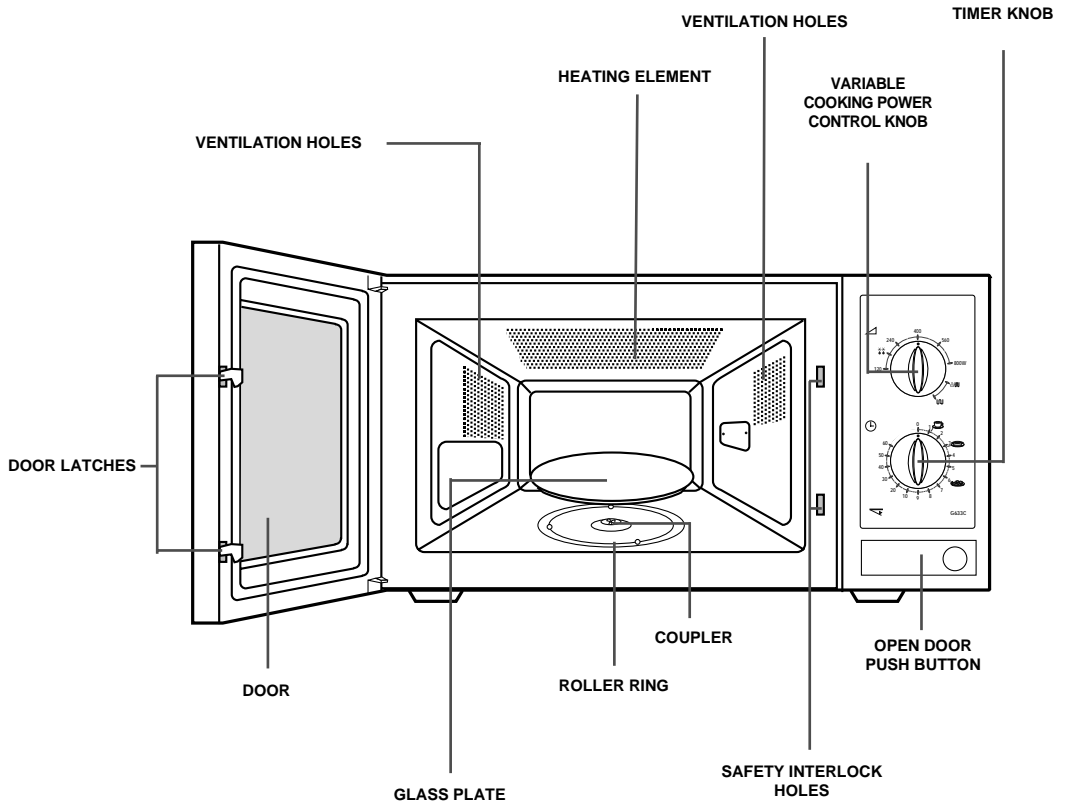


Control Panel (G635C)

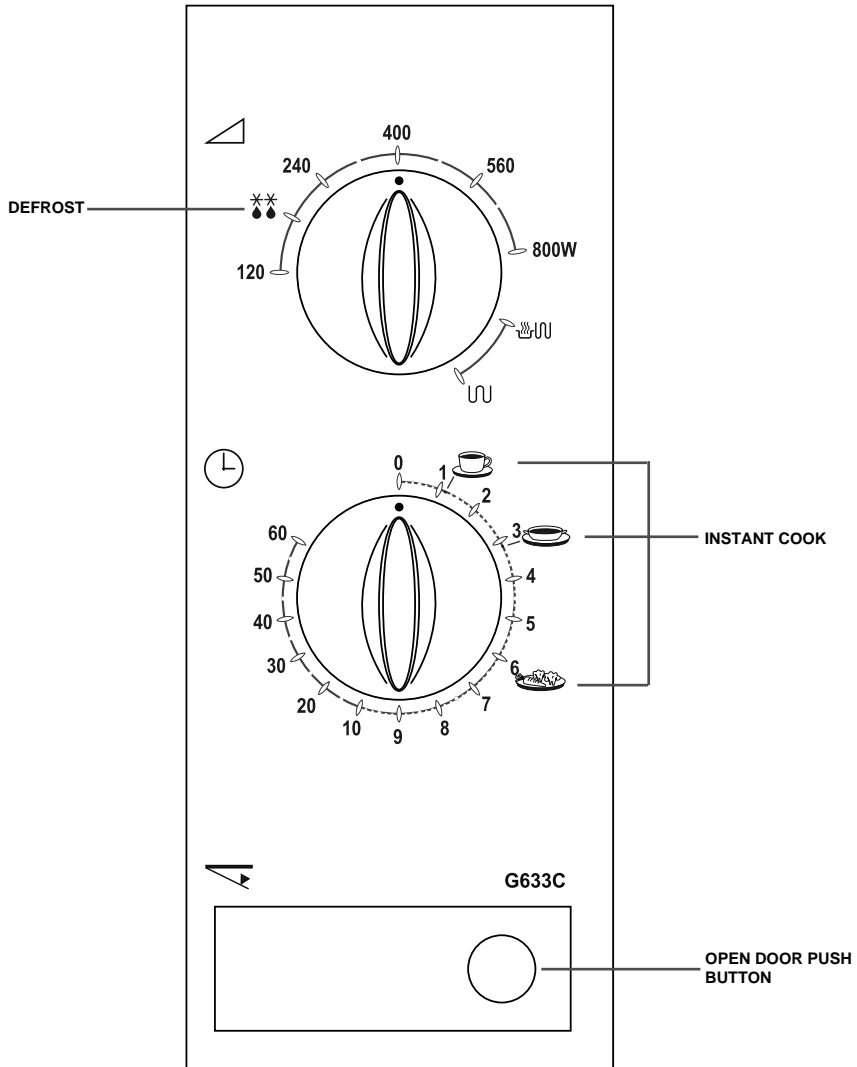


OVEN (G633C)

GB



Control Panel (G633C)



You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ◆ *Safety precautions*
- ◆ *Suitable accessories and cookware*
- ◆ *Useful cooking tips*

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, corresponding to your microwave model type.

The step-by-step procedures use two different symbols.



Important



Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- (a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- (b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

- (1) Door, door seals and sealing surfaces
 - (2) Door hinges (broken or loose)
 - (3) Power cable
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1 DO NOT use any metallic cookware in the microwave oven:

- ◆ Metallic containers
- ◆ Dinnerware with gold or silver trimmings
- ◆ Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2 DO NOT heat:

- ◆ Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
Example: Baby food jars
- ◆ Airtight food
Example: Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.

Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3 DO NOT operate the microwave oven when it is empty.

Reason: The oven walls may be damaged.

Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4 DO NOT cover the rear ventilation slots with cloths or paper.

Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5 ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven.

Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.

6 DO NOT touch heating elements or interior oven walls.

Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, although they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7 To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- ◆ Do not store flammable materials in the oven
- ◆ Remove wire twist ties from paper or plastic bags
- ◆ Do not use your microwave oven to dry newspapers
- ◆ If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

Safety Precautions (continued)

- 8** Take particular care when heating liquids and baby foods.
- ◆ ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to equalize.
 - ◆ Stir during heating if necessary and ALWAYS stir after heating.
 - ◆ To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should stir before, during, and after heating.
 - ◆ In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
 - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
 - Cover with a clean, dry dressing.
 - Do not apply any creams, oils or lotions.
 - ◆ NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
 - ◆ ALWAYS check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
 - ◆ NEVER heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
-
- 9** Be careful not to damage the power cable.
- ◆ Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
 - ◆ Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
-
- 10** Stand at arm's length from the oven when opening the door.
- Reason: The hot air or steam released may cause scalding.
-
- 11** Keep the inside of the oven clean.
- Reason: Food particles or splattered oils stuck to oven walls or floor can cause the damage of painting and reduce the efficiency of the oven.
-
- 12** "Clicking" sound might be noticed while operating, especially at defrosting mode.
- Reason: When the power output is changing electrically, you may hear that sound. This is normal.
-
- 13** When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. After standing over 30 min, you can operate the oven normally.
-

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

1 Coupler, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

Purpose: The coupler rotates the glass plate.

2 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the glass plate.

3 Glass plate, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.

Purpose: The glass plate serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

4 Metal rack, to be placed on the glass plate.

Purpose: The metal rack can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the glass plate and a second dish on the rack. The metal rack can be used in grill and combination cooking

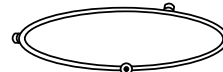


DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and the glass plate.

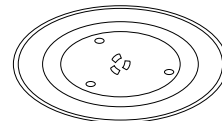
1



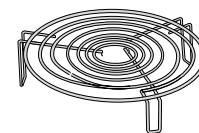
2



3

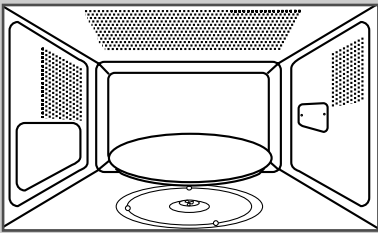
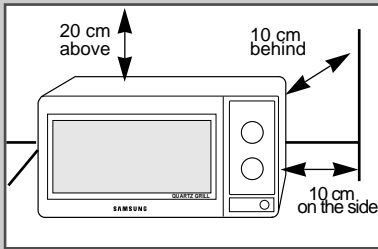


4



Installing Your Microwave Oven

GB



Place the oven on a flat, level surface strong enough to safely bear the weight of the oven.

- 1 When you install your oven, Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of above.
- 2 Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

- ✎ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- ✎ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).
- ✎ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

How a Microwave Oven Works

Microwaves are *high-frequency electromagnetic waves*; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ◆ Defrost
- ◆ Reheat
- ◆ Cook

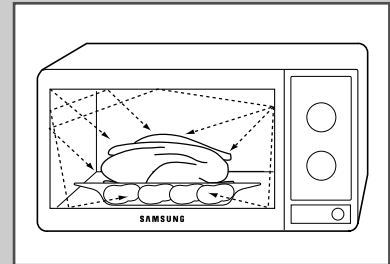
Cooking Principle

- 1 The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the glass plate. The food is thus cooked evenly.
- 2 The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
- 3 Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
 - ◆ Quantity and density
 - ◆ Water content
 - ◆ Initial temperature (refrigerated or not)



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- ◆ Even cooking of the food right to the centre
- ◆ The same temperature throughout the food



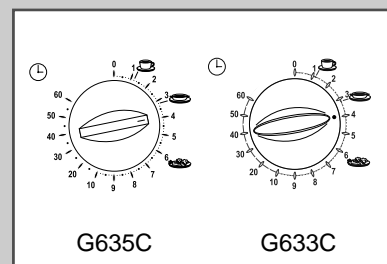
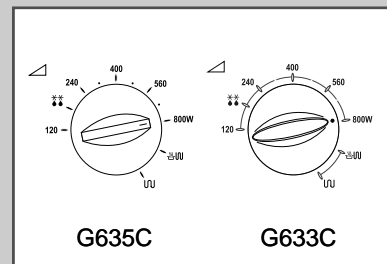
Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "What to Do if You are in Doubt or Have a Problem" on the next page.



- ◆ The oven must be plugged into an appropriate wall socket.
- ◆ The glass plate must be in position in the oven.
- ◆ If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

- 1 Open the oven door. Place a bowl of water on the glass plate. Close the door.
- 2 Set the power level to maximum by turning COOKING POWER CONTROL knob.
- 3 Set the time to 4 to 5 minutes by turning the TIMER knob.



What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

Problem	Checks/Explanation/Solution
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Condensation inside the oven ◆ Air flow around the door and outer casing ◆ Light reflection around the door and outer casing ◆ Steam escaping from around the door or vents 	This is normal.
The oven does not start when you turn the TIMER knob.	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Is the door completely?
The food is not cooked at all	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Have you set the timer correctly? ◆ Is the door closed? ◆ Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?
The food is either overcooked or undercooked	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Was the appropriate cooking length set for the type of food? ◆ Was an appropriate power level chosen?
Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Have you used a dish with metal trimmings? ◆ Have you left a fork or other metal utensil inside the oven? ◆ Is aluminium foil too close to the inside walls?
The oven causes interference with radios or televisions	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. <u>Solution:</u> Install the oven away from televisions, radios and aerials.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, take a note of:

- ◆ *The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven*
- ◆ *Your warranty details (date and place of purchase)*
- ◆ *A clear description of the problem*

Then contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.



ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

- 1 Open the oven door by pushing the large button in the button right-hand corner of the control panel. Place the food in the centre of the glass plate. Close the door.
- 2 Set the power level to maximum by turning COOKING POWER CONTROL knob.

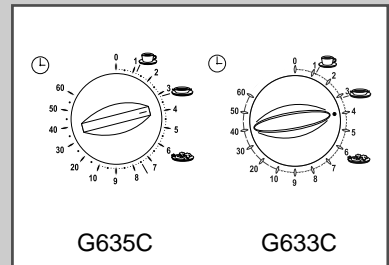
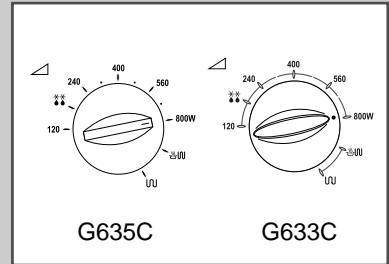
Model	G635C/G633C
MAXIMUM POWER	800W

- 3 Set the time by turning TIMER knob.

Result: The oven light comes on and the glass plate starts rotating. Cooking starts.

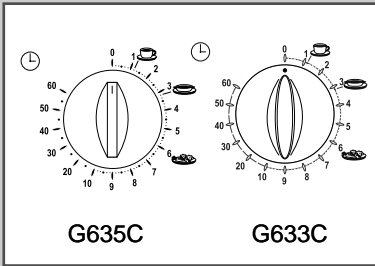


You can change the power level during cooking by turning the COOKING POWER CONTROL knob.



Stopping the Cooking

GB



You can stop cooking at any time so that you can:

- ◆ Check the food
- ◆ Turn the food over or stir it
- ◆ Leave it to stand

To stop the cooking...

Then...

Temporarily

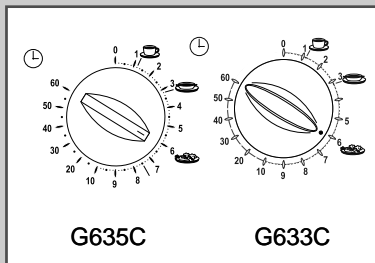
- ◆ Open the door
Result: Cooking stops.

To resume cooking, close the door.

Completely

Turn the TIMER knob to '0'.

Adjusting Extra Time



Like traditional cooking, you may find that, depending on the food's characteristics or your tastes, you have to adjust the cooking times slightly. You can:

- ◆ Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- ◆ Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, simply move the TIMER knob to any increased setting that you require.

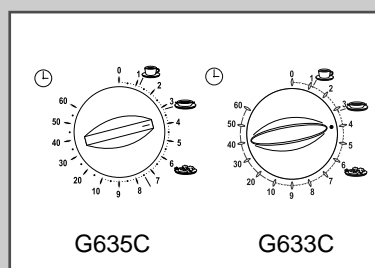
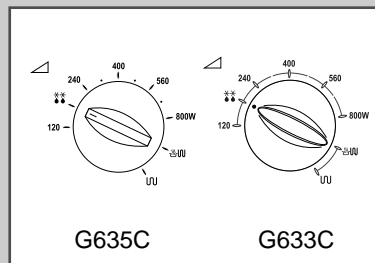


You can only adjust the time during cooking when the microwave grill or alternating function of microwave and grill are selected.

Manual Defrosting Food

- 1 Open the oven door by pushing the large button in the button right-hand corner of the control panel.
- 2 Place the frozen food in the oven and close the door.
- 3 Turn the COOKING POWER CONTROL knob to defrost symbol (☄☄).
- 4 Turn the TIMER knob to select the appropriate time.

Result: Defrosting begins.



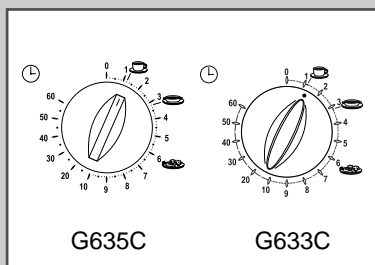
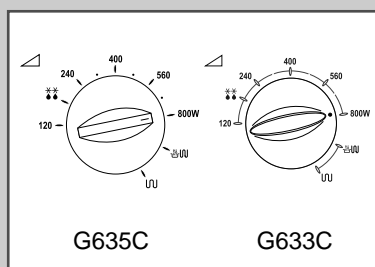
Instant Reheat Guide

- 1 Place the food in the oven and close the door.
- 2 Turn the COOKING POWER CONTROL knob to Max Power.
- 3 Turn the TIMER knob to select instant cook,(drinks, soup/sauce and fresh vegetable).



Refer to the table below about instant cook.

Symbol	Recipes	Serving size	Standing Time
	Drinks (Reheating)	150 ml	1 - 2 mins.
	Soup/ Sauce (Reheating)	200~300 ml	2 mins.
	Fresh Vegetables (Cooking)	200 ~ 300 g	2 mins.



Power Levels and Time Variations

Operation :

Set the COOKING POWER CONTROL knob to the appropriate power level by turning it.

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between several power levels.

POWER LEVEL	%	G635C/G633C	
		MWO	GRILL
HIGH	100%	800W	-
MEDIUM HIGH	70%	560W	-
MEDIUM	50%	400W	-
MEDIUM LOW	30%	240W	-
DEFROST (❄)	20%	160W	-
LOW	15%	120W	-
GRILL (🔥)	-	-	1000W
Alternating function of MW and GRILL Proportion of the time during the running function for 100 sec.	100%	800W 18%	1000W 82%

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.



If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.



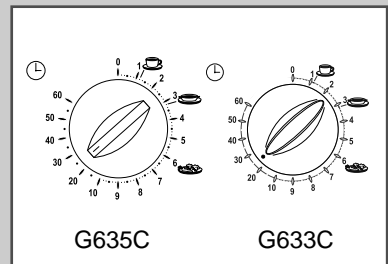
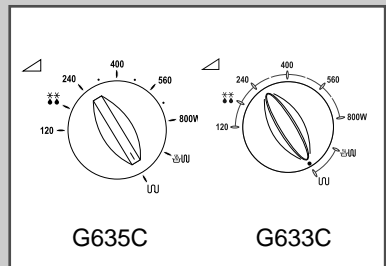
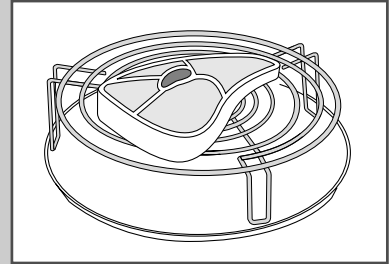
Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

- 1 Preheat the grill to the required temperature, by turning the COOKING POWER CONTROL knob to GRILL symbol (), and turning the TIMER knob to the appropriate time.
- 2 Open the door and place the food on the rack.
- 3 Turn the COOKING POWER CONTROL knob to GRILL symbol ().
- 4 Turn the TIMER knob to the appropriate time.

Result: Grilling starts:



Please don't mind if heater turns off and on while grilling. This system is originally designed to prevent overheating of the oven.



Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

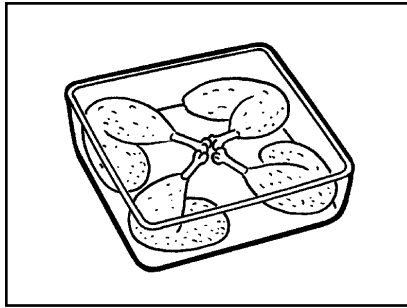
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups and containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	X	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ X	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

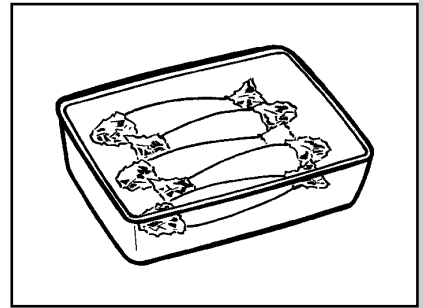
A Few Cooking Techniques

To ensure even cooking of the food in your microwave oven, lay the food out carefully using the following simple techniques. **DO NOT** forget to observe standing times.



When cooking food with irregular forms, place the thinnest parts, which will cook faster, towards the centre of the dish.

Examples: Chicken legs, lamb cutlets, whole fish.

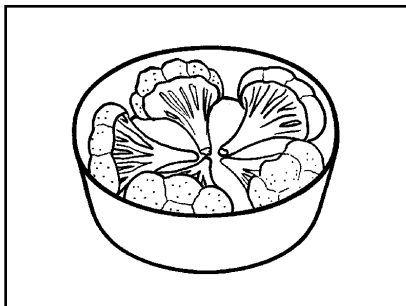


To prevent the thinnest parts of some food from becoming overcooked, cover the tips with small pieces of aluminium foil (keep away from the oven walls).

Examples: Heads and tails of whole fish, wings on a whole chicken.

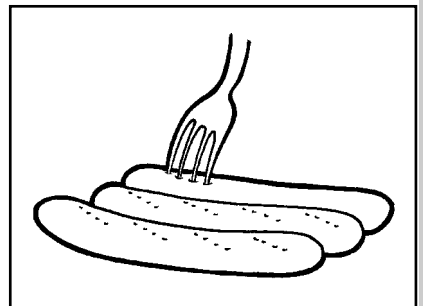
Imperial/Metric Conversion Chart

OUNCES/FLUID OUNCES	APPROXIMATE GRAMMES/MILLILITRES
1	25
2	50
3	75
4 (1/4 lb)	100
5 (1/4 pint)	150
6	175
7	200
8 (1/2 lb)	225
9	250
10 (1/2 pint)	275
11	300
12 (3/4 lb)	350
13	375
14	400
15 (3/4 pint)	425
16 (1 lb)	450
17	475
18	500
19	550
20 (1 pint)	575



If you are cooking several pieces of the same type of food, try to have them of even sizes and place them in a ring around the dish.





Examples: Potatoes, cauliflower pieces, tomatoes.



Food with skins must be pricked with a fork to allow the steam to escape and to prevent the skin from breaking.






Examples: Potatoes, tomatoes, sausages, egg yolks, whole fish.

Reheating

	Food	Cooking Time (Mins.)	Power Level	Comments
MAIN COURSES 	Individual plates of food 1 plate 2 plates 4 plates	2 - 3 3 - 4 1/2 6 - 8	MED-HIGH (70%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cover the meat with gravy, with the meat and vegetables towards the outside of the plate. • Turn half way through heating. • Stack on a plate stacker.
	Cooked meats, chicken, chops, burgers, etc. 1 serving 2 servings	1 1/2 - 3 2 1/2 - 4 1/2	MED-HIGH (70%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cover with cling film. • Re-arrange once during cooking.
	Stirrable casseroles 1 serving 2 servings 4-6 servings	2 - 4 4 - 6 6 - 10	MED-HIGH (70%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cover with cling film. • Stir well after 1 minute.
	Non-stirrable dishes (eg. LASAGNE) 1 serving 2 servings 4 servings	5 - 8 9 - 12 12 - 16	MED-LOW (30%) MED-LOW (30%) MEDIUM (50%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cover with cling film. • Rotate dish at 2-minute intervals.
VEGETABLES	1 serving 2 servings 4 servings	1 - 1 1/2 1 1/2 - 3 3 1/2 - 6	HIGH (100%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cover with cling film. • Stir well half way through cooking.
STARCHY FOODS 	Pies 1 family pie, chilled 1 individual pie 2 individual pies	7 - 10 2 3 1/2 - 4	MED-HIGH (70%) HIGH (100%) HIGH (100%)	<ul style="list-style-type: none"> • If necessary, remove from foil tray. • Stand on and cover with absorbent kitchen paper.
	mince pies 1 individual pie 4 individual pie	1/4 - 1/2 3/4 - 2 1/2	HIGH (100%) HIGH (100%)	
	Pizza 1 whole individual pizza 1 slice of pizza	3 - 4 1 1/2 - 2	MED-HIGH (70%) HIGH (100%)	---
	Rice 1 serving cooked 4 servings cooked Individual curry with rice	2 - 3 8 - 10 3 - 5	MED-HIGH (70%)	<ul style="list-style-type: none"> • Add a little stock, cream or butter to: <ul style="list-style-type: none"> - Add moisture - Prevent sticking
	Pasta 1 serving 4 servings	3 - 4 10 - 12	MED-HIGH (70%)	<ul style="list-style-type: none"> • Add a little stock, cream or butter to: <ul style="list-style-type: none"> - Add moisture - Prevent sticking
CANNED FOODS 	Convenience foods (baked beans, spaghetti), soups and rice pudding 7oz (200g) 15oz (425g)	2 - 3 3 - 4	HIGH (100%)	<ul style="list-style-type: none"> • Transfer to a suitable oven-proof dish. • Cover with cling film. • Stir well after 1 and 2 minutes.
PUDDINGS 	Sponge pudding 1 serving 4 servings	1 - 1 1/2 2 - 3	HIGH (100%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cover with cling film. • Leave to stand for 2 to 3 minutes before serving, particularly if topped with jam.
	Christmas pudding 1 serving Whole (1lb-450g)	1/2 - 1 4 - 5	HIGH (100%) MED-HIGH (70%)	<ul style="list-style-type: none"> • Reheat carefully in an uncovered dish, as the high alcohol and sugar content could cause the pudding to burn if overheated.






Defrosting








	Food	Cooking Time (Mins. per lb/450g)	Standing Time (Mins.)	Comments
MEAT 	Whole joints (beef, lamb, pork, etc.)	8 - 11	20 - 30	<ul style="list-style-type: none"> Shield any thin or narrow ends with foil. Turn twice during defrosting.
	Minced beef/lamb	7 - 9	10 - 15	<ul style="list-style-type: none"> Break apart frequently. Remove thawed pieces as soon as possible and leave to stand.
	Steak, chops, cutlets	6 - 9	10 - 15	<ul style="list-style-type: none"> Turn half way through defrosting. Shield ends and bones with foil, if necessary.
	Sausages, bacon	4 - 5	5	<ul style="list-style-type: none"> Separate and re-arrange twice during defrosting.
	Cooked casseroles	15	5 mins. half way, 5 mins. at end	<ul style="list-style-type: none"> Break up and set aside thawed pieces as they defrost.
	Cubed meat	7 - 8	10 - 15	
POULTRY 	Whole chicken, duck, turkey, etc.	8 - 10	20 - 30	<ul style="list-style-type: none"> Shield wings, breast bone, drumsticks with foil, as necessary. Defrost breast side down first and turn half way through defrosting.
	Drumsticks, wings, thighs Small Large	6 - 8 7 - 9	10 - 15 10 - 15	<ul style="list-style-type: none"> Arrange thinner ends towards the centre of the dish. Turn and re-arrange twice during defrosting.
FISH 	Whole fish (trout, mackerel)	4 - 5	5 - 10	<ul style="list-style-type: none"> Shield thin ends with foil, if necessary. Arrange in a single layer. Turn once during defrosting.
	Fillets (plaice, kippers)	3 - 5	10 - 15	
	Steaks (cod, salmon)	4 - 5	10 - 15	
	Prawns, scallops	5 - 6 (per 8oz/225g)	5 - 10	<ul style="list-style-type: none"> Stir half way through defrosting.
	Boil in bag fish	3 - 5	5	<ul style="list-style-type: none"> Pierce the bag and place in an oven-proof dish. Turn half way through defrosting.
FRUIT 	Loose, soft fruit (raspberries, cherries, strawberries)	6 - 8	5 - 10	<ul style="list-style-type: none"> Measure out required amount. Stir once or re-arrange during defrosting and standing time.
	Loose, hard fruit (apples, peaches, rhubarb)	7 - 8	5 - 10	
	Purees, fruit dessert	7 - 10	10 - 15	<ul style="list-style-type: none"> Stir carefully during defrosting.
	Fruit pie, trifles, cheesecakes with fruit toppings	3 - 4	10 - 15	<ul style="list-style-type: none"> Stand on serving plate.
FLOUR PRODUCTS 	Bread Large sliced/unsliced loaf	5 - 7 / 6 - 8	10 - 15	<ul style="list-style-type: none"> Remove from plastic wrapping. Stand on absorbent kitchen paper. Turn over halfway through defrosting. Over-defrosting will dehydrate the bread.
	Small sliced/unsliced loaf	3 - 5 / 4 - 6	10 - 15	
	1 slice	10 - 20 <u>secs.</u>	-	
	Bread rolls and croissants 1 2 4	15 - 15 <u>secs.</u> 30 <u>secs.</u> 1 - 1 1/2	1 - 2 1 - 2 1 - 2	
	Uncooked pastry (per 8oz-225g)	1	20	<ul style="list-style-type: none"> Remove from wrapping. Stand on absorbent kitchen paper. Turn frequently so that it does not get warm in places.
	Filled flans (7-8 in/18-20 cm)	4 - 5	5 - 10	<ul style="list-style-type: none"> Stand on kitchen paper on the serving plate. Remove paper before serving.
	Sausage rolls (4)	2 - 3	5	<ul style="list-style-type: none"> Wrap each roll in kitchen paper to absorb moisture. The standing time is essential.
	Sponge cakes Whole Individual	1 - 1 1/2 40 - 60 <u>secs.</u>	5 - 10	<ul style="list-style-type: none"> Stand on kitchen paper.

Cooking Meat







	Food	Cooking Time (Mins. per lb/450g)	Power Level	Comments
BEEF 	Small roasts (fillet) Rare Medium Well done	6 6 - 8 8 - 9	HIGH (100%) for first 3 min. then MEDIUM (50%)	<ul style="list-style-type: none"> • Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 25 minutes.
	Thick roasts (rib, rump, top side) Rare Medium Well done	10 - 12 13 14 - 15	HIGH (100%) for first 5 min. then MEDIUM (50%)	<ul style="list-style-type: none"> • Shield bone and outer edge with foil. • Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 25 minutes.
	Brisket and pot roasts (well done)	20	HIGH (100%) for first 5 min. then DEFROST (20%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cook covered. • Stand for 20 minutes.
	Steak (225g) Rare Well done	3 5	MED-HIGH (70%)	---
LAMB 	Tender cuts (leg, fillet, crown) Medium Well done	10 - 12 12 - 14	HIGH (100%) for first 5 min. then MEDIUM (50%)	<ul style="list-style-type: none"> • Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 25 minutes.
	Tougher cuts (shoulder, boned breast) Well done	15		
	Chops, cutlets Well done	8 - 10	MED-HIGH (70%)	<ul style="list-style-type: none"> • Arrange the thin ends towards the centre of the dish. • Stand for 5 minutes.
PORK 	Leg, shoulder Well done	10 - 12	HIGH (100%) for first 5 min. then MEDIUM (50%)	<ul style="list-style-type: none"> • Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 25 minutes.
	Chops Well done	8 - 10	MED-HIGH (70%)	<ul style="list-style-type: none"> • Arrange the thin ends towards the centre of the dish. • Stand for 5 minutes.
VEAL 	Leg, shoulder, loin, rack Well done	15	HIGH (100%) for first 5 min. then MEDIUM (50%)	<ul style="list-style-type: none"> • Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 20 minutes.
GAMMON 	Joints (well done)	10 - 12	MEDIUM (50%)	<ul style="list-style-type: none"> • Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 20 minutes.
	Steaks (well done)	6 - 8	MED-HIGH (70%)	<ul style="list-style-type: none"> • Turn over half way through cooking. • Stand for 5 minutes.
	Bacon 1 slice 2 slices 4 slices	3/4 - 11/4 11/2 - 21/4 23/4 - 4	HIGH (100%)	<ul style="list-style-type: none"> • Loosely cover with kitchen paper.

Cooking Fresh Vegetables

	Food	Quantity ¹	Cooking Time (Mins. at HIGH)	Comments
POTATOES 	Whole jacket potatoes	1 2 4	4 - 5 6 - 8 12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> Wash well and prick all over with a fork. When almost cooked, wrap in foil and leave to stand for 5 minutes.
	Pealed potatoes cut into 1 inch (3 cm) cubes	3	6 - 7	<ul style="list-style-type: none"> Place in a large oven-proof dish and cover tightly. Stir well half way through the cooking time. If mashing, add 1 - 2 minutes to the cooking time.
BEANS, PEAS, etc. 	French beans	1lb (450g)	6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> Add 2 fl. oz (30ml) of water. Taste after the minimum cooking time. Serve immediately.
	Sliced runner beans	1lb (450g)	5 - 6	
	Broad beans	8oz (225g)	4 - 5	
	Peas	8oz (225g)	4 - 6	
	Mange-tout	12oz (375g)	6 - 7	
CABBAGE, CAULIFLOWER, etc. 	Cabbage (roughly chopped)	1/2 medium	5 - 7	<ul style="list-style-type: none"> Add 4 fl. oz (60ml) of water.
	Brussel sprouts	1lb (450g) 8oz (225g)	8 - 10 5 - 7	
	Cauliflower, divided into flowerets	1 whole	10	<ul style="list-style-type: none"> Add 4 fl. oz (60ml) of water. Arrange the flowerets with the stalks towards the centre of the dish.
	Broccoli	1lb (450g) 8oz (225g)	7 - 8 4 - 5	
	Spinach	1lb (450g)	5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> Cook tender leaves only with very little water. Cover lightly.
	Spring greens	1lb (450g)	7 - 8	
ROOT VEGETABLES 	Carrots (thinly sliced)	1lb (450g) 8oz (225g)	10 6 - 7	<ul style="list-style-type: none"> Add 4 fl. oz (60ml) of water.
	Beetroot (unpeeled)	4 medium	12 - 15	
	Swede and turnip	1lb (450g)	10 - 12	<ul style="list-style-type: none"> Add 4 fl. oz (60ml) of water. Cover tightly. Stir half way through cooking.
	Parsnips (quartered)	1lb (450g)		
OTHER VEGETABLES 	Mushrooms	8oz (225g)	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> Cook in a covered dish with melted butter. Do not overcook.
	Onions Whole Quartered	2 large 4 - 5	4 - 6 2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> Blanch in a covered dish with no additional water.
	Tomatoes	2	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> Halve crosswise. Dot with butter or grated cheese. Cook in an uncovered dish.
	Courgettes	8oz (225g)	3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> Cook in a little water until just soft.
	Celery stalks (halved)	4 stalks	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> Add 2 fl. oz (30ml) of water.
	Corn on the cob	1 2 4	2 - 3 3 - 4 6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> Wrap individually in cling film or place in a shallow oven-proof dish. Turn twice during cooking.
	Asparagus	1lb (450g)	5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> Add 4 fl. oz (60ml) of water.
	Artichokes	1	4 - 5	<ul style="list-style-type: none"> Wrap individually in cling film.
	Pumpkin in 1 inch (3 cm) cubes	8oz (225g)	6 - 7	<ul style="list-style-type: none"> Place in a large oven-proof dish and cover tightly. Stir well half way through cooking. If mashing, add 1 - 2 minutes to the cooking time.

Cooking Frozen Vegetables

GB

	Food	Quantity	Cooking Time (Mins. at HIGH)	Comments
POTATOES	Potato slices (1/2 inch/1cm thick)	1 2	4 - 5 6 - 8	• Oven chips are unsuitable for microwave cooking.
	BEANS, PEAS, etc. 	French beans	1lb (450g)	8 - 10
Broad beans		12oz (375g)	7 - 8	
Peas		4oz (125g) 8oz (225g) 1lb (450g)	2 - 3 4 - 5 8	• Add 2 fl. oz (30ml) of water.
Mange-tout		8oz (225g)	4 - 5	
Mixed vegetables		4oz (125g) 8oz (225g)	3 - 4 4 - 6	
CABBAGE, CAULIFLOWER, etc. 	Cabbage	8oz (225g)	3 - 4	• Add 3 fl. oz (45ml) of water.
	Brussel sprouts	8oz (225g)	4 - 5	• Add 2 fl. oz (30ml) of water. • Taste after the minimum cooking time to avoid overcooking.
	Cauliflower	8oz (225g)	5 - 6	• Add 2 fl. oz (30ml) of water. • Rearrange half way through cooking. • Leave to stand for 1 - 2 minutes and salt to taste.
	Broccoli	8oz (225g)	5	• Do not add any water.
	Spinach	8oz (225g)	4 - 5	---
ROOT VEGETABLES 	Carrots	8oz (225g)	4 - 6	• Add 2 fl. oz (30ml) of water.
OTHER VEGETABLES 	Corn on the cob	1 3 - 4	2 - 3 8 - 10	• Add a knob of butter.
	Sweet corn	8oz (225g)	3 - 4	• Add 2 fl. oz (30ml) of water.

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ◆ *Inside and outside surfaces*
- ◆ *Door and door seals*
- ◆ *Glass plate and roller ring*



ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

- 1 Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
- 2 Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
- 3 To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the glass plate and heat for ten minutes at maximum power.
- 4 Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.



Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

Recommendations

DO NOT spill water in the vents.

NEVER use any abrasive products or chemical solvents.

Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- ◆ Accumulate
- ◆ Prevent the door from closing correctly

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ◆ *Broken hinge*
- ◆ *Deteriorated seals*
- ◆ *Distorted or bent oven casing*

Only a qualified microwave service technician should perform repairs.



NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- ◆ Unplug it from the wall socket
- ◆ Contact the nearest after-sales service centre

Storing the Oven

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

Technical Specifications

GB

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1200 W
Grill	1000 W
Combined mode	1350 W
Output power	800 W (IEC-705)
Operating frequency	2,450 MHz
Magnetron	OM75SH(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 364 mm (G633C) 489 x 275 x 365 mm (G635C)
Oven cavity	306 x 181 x 322 mm
Volume	0.6 cubic feet
Weight	
Net	16 kg approx.

