

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MG23J5133A*

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



SAMSUNG



Inhalt

Hinweise zu diesem Benutzerhandbuch	4
In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:	4
Sicherheitshinweise	5
Wichtige Sicherheitshinweise	5
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	13
Installation	14
Zubehörteile	14
Aufstellort	15
Drehteller	16
Pflege	17
Reinigung	17
Austausch (Reparatur)	18
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	18
Kurzanleitung	19
Funktionen des Geräts	21
Gerät	21
Bedienfeld	22



Verwenden des Geräts	23
So funktioniert ein Mikrowellengerät	23
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise	24
Einstellen der Uhrzeit	25
Erhitzen/Aufwärmen	26
Leistungsstufen	27
Regulieren der Garzeit	27
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs	28
Einstellen des Energiesparmodus	29
Automatikprogramme für gesundes Garen	30
Automatikprogramme für Erhitzen und Aufwärmen	34
Auftauprogramme	36
Warmhalten	38
Verwenden der Geruchsbeseitigung	39
Grillen	40
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	41
Einstellen der Ruhezeit	42
Ausschalten der Signaltöne	42
Sicherheitsperre des Mikrowellengeräts	43
Informationen zum Geschirr	44
Zubereitungshinweise	46
Tipps und Tricks	60
Problembeseitigung	61
Informationscodes	67
Technische Daten	68



Hinweise zu diesem Benutzerhandbuch

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

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

WARNUNG

Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.

VORSICHT

Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können**.

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.



Sicherheitshinweise

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.

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.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und nicht für die Verwendung:

- in Küchen oder Kantinen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in Gasthäusern;
- in Hotels, Raststätten, Herbergen und anderen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen und ähnlichen Umgebungen.

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben.



Sicherheitshinweise

WARNUNG: Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.

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

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

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

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

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.

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



Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht 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 zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

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

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert 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 Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

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



Sicherheitshinweise

Nur Backofenfunktion - Optional

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

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

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

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

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

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

Die Gerätetür und die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.



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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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.

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

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

Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch 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 nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

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

Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund wie z. B. einem Waschbecken oder Glasgegenständen auf.

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



Sicherheitshinweise

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 Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.

Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.

Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. 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 keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf die Oberfläche des Geräts.

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.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

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:

- 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.

Geben Sie heiße Zubehöerteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.

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



VORSICHT

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Spieße, Gabeln und KEIN Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand usw.

Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffütten.

Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.

Stellen Sie bei kleineren Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.

Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.

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 und Behälter oder Nüsse mit Schale, Tomaten usw.

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.

Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.

Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.

Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Sicherheitshinweise

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 Tuch 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)** Türdichtungen und Dichtungsflächen
- D.** Die Reparatur des Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil 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 aufstellen, warten und einsetzen.
 - Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an 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 Gefahren.

Produktklassifizierung

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

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

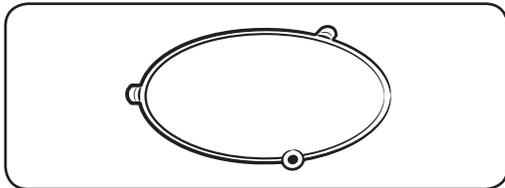
Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

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

Installation

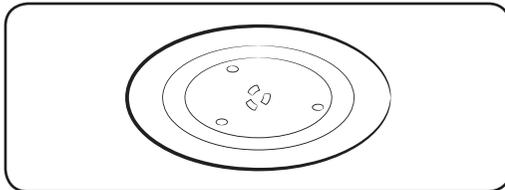
Zubehörteile

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



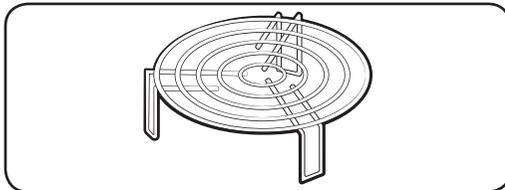
1. Drehring: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.

Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



2. Drehteller: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.

Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



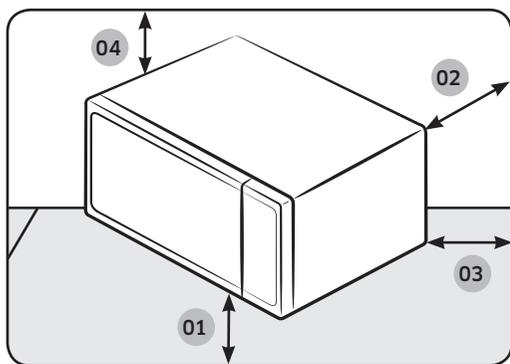
3. Grillrost: Muss auf den Drehteller gestellt werden.

Zweck: Der Rost kann im Grill- und Kombinationsmodus verwendet werden.

☛ WICHTIG

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

Aufstellort

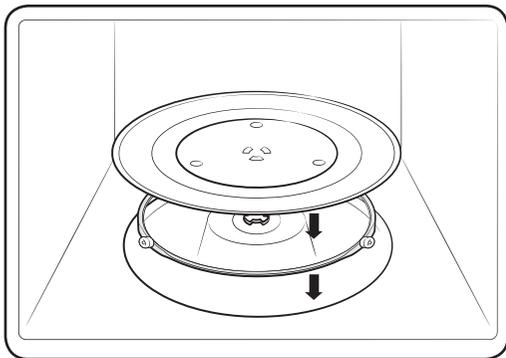


- 01** 85 cm über dem Boden
- 02** 10 cm Abstand nach hinten
- 03** 10 cm Abstand an den Seiten
- 04** 20 cm Abstand nach oben

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

Installation

Drehteller



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

Pflege

Reinigung

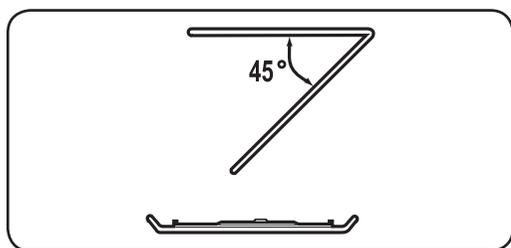
Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle).

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

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

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

So reinigen Sie den Garraum von Modellen mit klappbarem Heizelement



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

Pflege

VORSICHT

- Halten Sie die Gerätetür und ihre Dichtungen stets sauber, um das reibungslose Öffnen und Schließen der Gerätetür zu gewährleisten. Andernfalls verringert sich möglicherweise die Lebensdauer des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Geräts eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Chemikalien.
- Warten Sie nach jeder Verwendung des Geräts, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie den Garraum anschließend mit einem milden Reinigungsmittel.

Austausch (Reparatur)

WARNUNG:

Dieses Gerät verfügt über keine vom Benutzer abnehmbaren Teile. Versuchen Sie niemals, Teile des Geräts selbst auszutauschen oder zu reparieren.

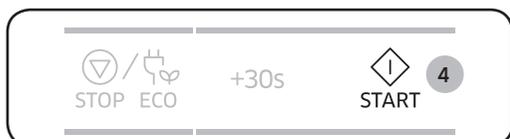
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe. Tauschen Sie sie nicht selbst aus.
- Ziehen Sie bei Problemen mit dem Gehäuse des Geräts zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich dann an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

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

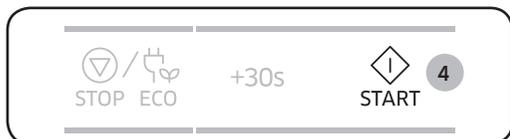
Kurzanleitung

Erhitzen von Nahrungsmitteln



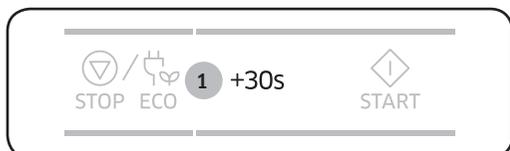
1. Geben Sie die Nahrungsmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste **Microwave** (Mikrowelle), um den Garvorgang zu starten.
2. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der **Auf/Ab**-Tasten die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann die Taste **Select** (Auswahl), um die Einstellung zu bestätigen.
3. Wählen Sie die Garzeit durch Drücken der **Auf/Ab**-Tasten.
4. Drücken Sie die Taste **START**.
Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der Garzeit erklingt 4 Mal ein Signalton.

Schnelles Auftauen von Nahrungsmitteln



1. Geben Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste **Power Defrost** (Auftauprogramme).
2. Wählen Sie die Garzeit durch Drücken der **Auf/Ab**-Tasten. Drücken Sie dann die Taste **Select** (Auswahl), um die Auswahl zu bestätigen.
3. Stellen Sie das Gewicht der Lebensmittel durch Drücken der **Auf/Ab**-Tasten ein.
4. Drücken Sie die Taste **START**.

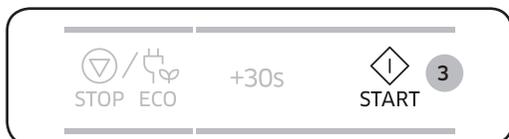
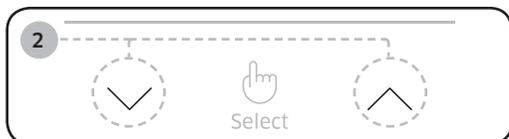
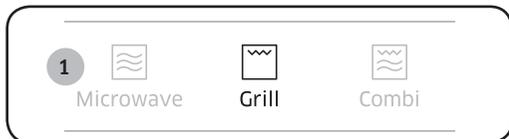
Verlängern der Garzeit um weitere 30 Sekunden



- Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Gerät. Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit ein Mal die Taste **+30s**. Drücken Sie die Taste **START**.

Kurzanleitung

Grillen von Nahrungsmitteln



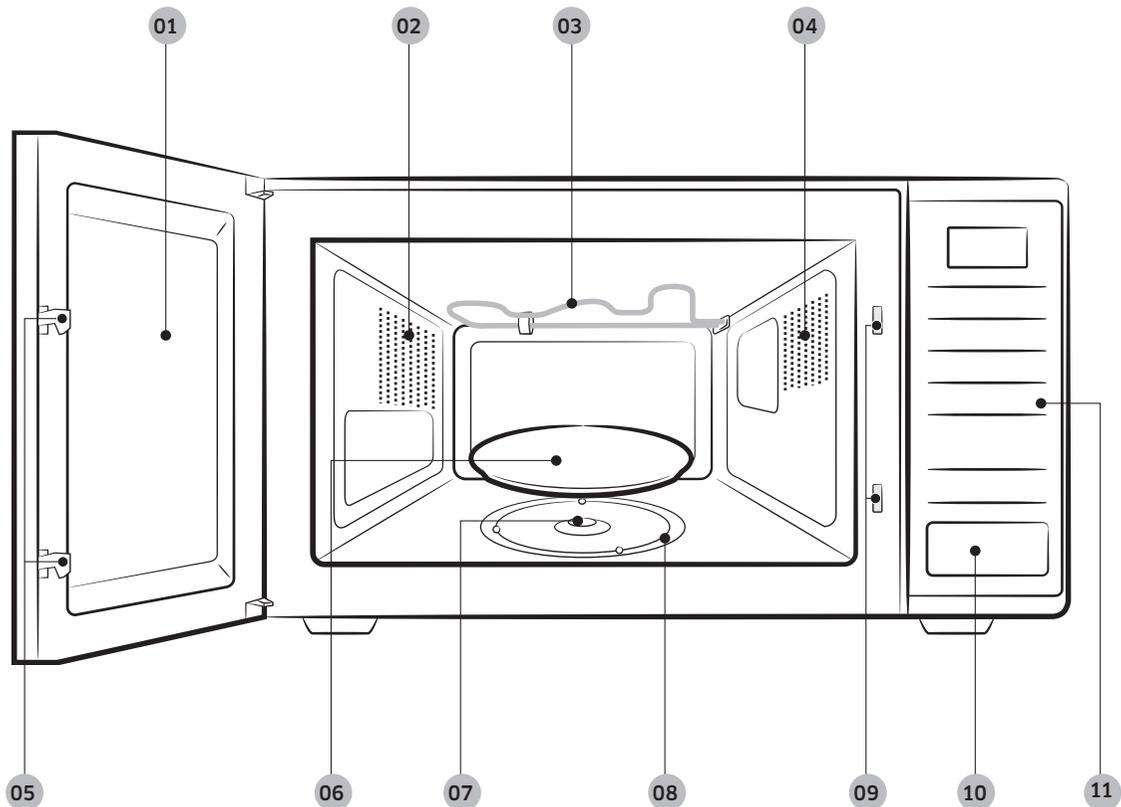
1. Drücken Sie die Taste **Grill** (Grill).

2. Wählen Sie die Garzeit durch Drücken der **Auf/Ab**-Tasten.

3. Drücken Sie die Taste **START**.

Funktionen des Geräts

Gerät



01 Gerätetür

04 Beleuchtung

07 Drehaufsatz

10 Türöffner

02 Belüftungsschlitze

05 Türriegel

08 Drehring

11 Bedienfeld

03 Heizelement

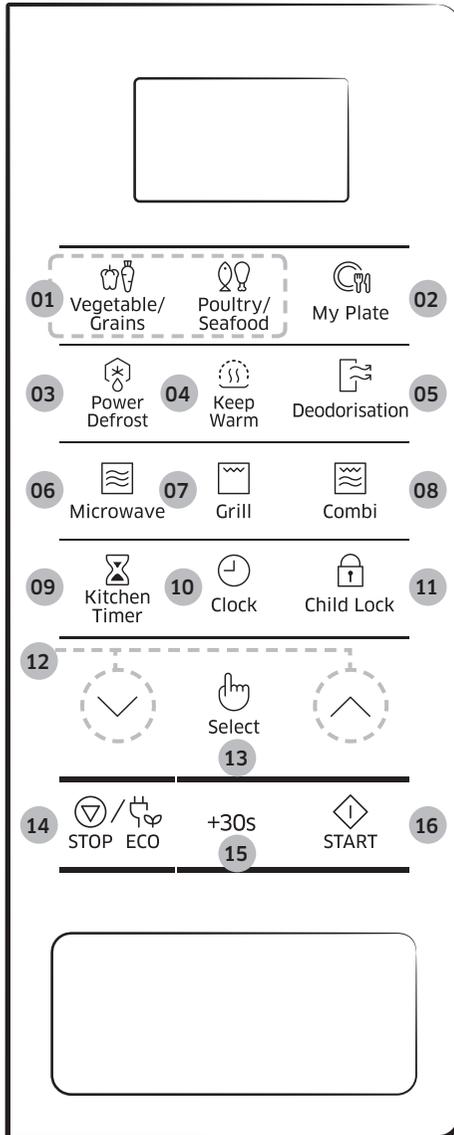
06 Drehteller

09 Öffnungen für
Sicherheitsverriegelung

Funktionen des Geräts

Funktionen des Geräts

Bedienfeld



Funktionen des Geräts

- 01 Gesundes Garen
- 02 Automatikprogramme
- 03 Auftauprogramme
- 04 Sensortaste für Warmhalten
- 05 Geruchsbeseitigung
- 06 Mikrowellenmodus
- 07 Grillmodus
- 08 Kombinationsmodus
- 09 Küchentimer
- 10 Uhrzeit
- 11 Kindersicherung
- 12 Auf/Ab-Tasten
(Garzeit, Gewicht und Portionsgröße)
- 13 Auswahl
- 14 Stopp/Energiesparen
- 15 +30s
- 16 Starttaste

Verwenden des Geräts

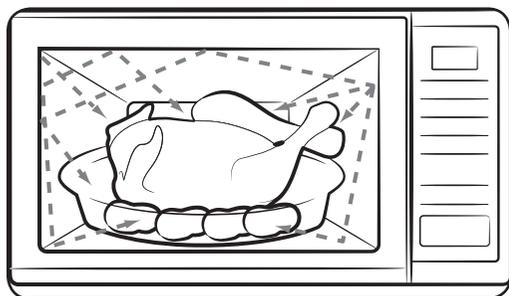
So funktioniert ein Mikrowellengerät

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

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen (manuell und automatisch)
- Erhitzen
- Aufwärmen

Garprinzip



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

WICHTIG

Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Garvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

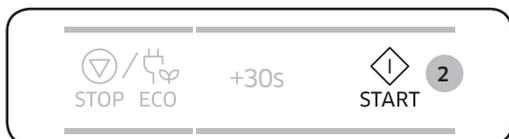
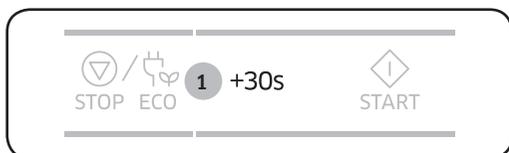
- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

Verwenden des Geräts

Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

Öffnen Sie die Ofentür, und stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie dann die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **+30s**, und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **+30s** eine Dauer von 4-5 Minuten ein.

2. Drücken Sie die Taste **START**.

Ergebnis: Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.

HINWEIS

Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Einstellen der Uhrzeit

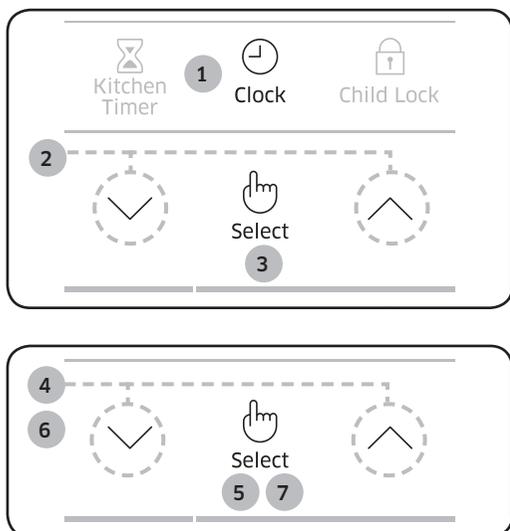
Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.

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

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

HINWEIS

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



1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**.
2. Stellen Sie mit den **Auf/Ab**-Tasten die Art der Zeitanzeige ein. (12- oder 24-Stunden-Notation)
3. Drücken Sie die Taste **Select** (Auswahl), um die Einstellung zu bestätigen.
4. Stellen Sie mit den **Auf/Ab**-Tasten die Stunde ein.
5. Drücken Sie die Taste **Select** (Auswahl).
6. Stellen Sie mit den **Auf/Ab**-Tasten die Minute ein.
7. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr die Taste **Select** (Auswahl).

Ergebnis: Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.

Verwenden des Geräts

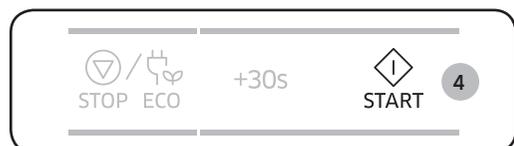
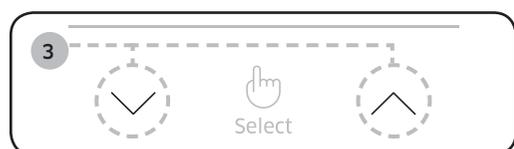
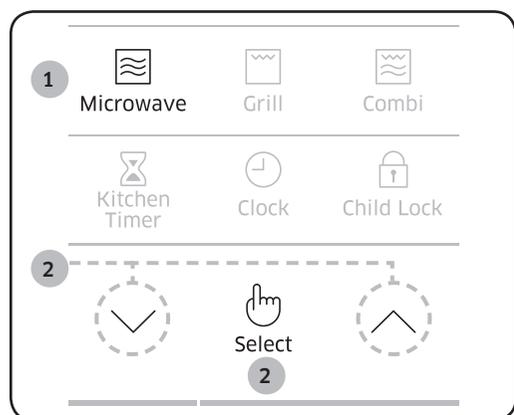
Erhitzen/Aufwärmen

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

☞ WICHTIG

Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Öffnen Sie die Gerätekür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätekür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.



1. Drücken Sie die Taste **Microwave** (Mikrowelle).
Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
☞ (Mikrowellenmodus)
2. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der **Auf/Ab**-Tasten die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann die Taste **Select** (Auswahl), um die Einstellung zu bestätigen.
 - Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.
3. Wählen Sie die Garzeit durch Drücken der **Auf/Ab**-Tasten.
Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
4. Drücken Sie die Taste **START**.
Ergebnis: Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:
 - Sie hören einen Signalton, und im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Leistungsstufen

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen wählen.

Leistungsstufe	Ausgangsleistung
HOCH	800 W
MITTELHOCH	600 W
MITTEL	450 W
MITTEL REDUZIERT	300 W
AUFTAUEN	180 W
NIEDRIG	100 W

HINWEIS

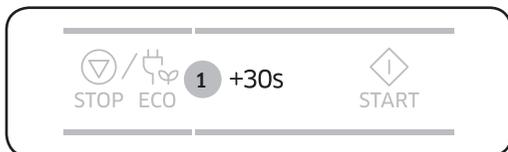
Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit entsprechend verringert werden.

HINWEIS

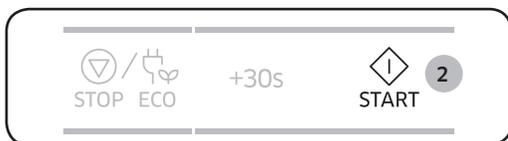
Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit entsprechend verlängert werden.

Regulieren der Garzeit

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



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

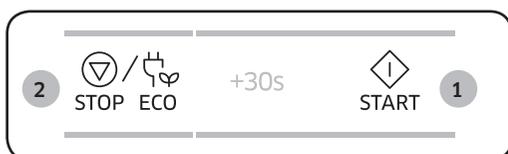
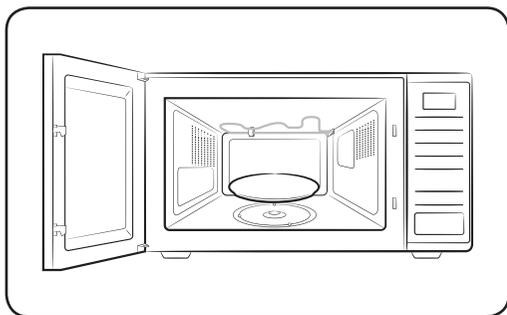


2. Drücken Sie die Taste **START**.

Verwenden des Geräts

Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

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



1. Öffnen Sie die Gerätetür, um den Garvorgang vorübergehend zu unterbrechen.

Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste **START**, um den Garvorgang fortzusetzen.

2. Um den Garvorgang vollständig abzubrechen, drücken Sie die Taste **STOP/ECO** (STOPP/ÖKO).

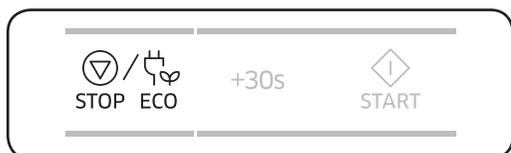
Ergebnis: Der Garvorgang wird abgebrochen. Vor dem Beginn des Garvorgangs können Sie Einstellung aufheben, indem Sie einfach die Taste **STOP/ECO** (STOPP/ÖKO) drücken.

☞ WICHTIG

Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste **STOP/ECO** (STOPP/ÖKO).

Einstellen des Energiesparmodus

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.



- Drücken Sie die Taste **STOP/ECO** (STOPP/ÖKO).
Ergebnis: Das Display wird ausgeschaltet.
- Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie entweder die Gerätetür oder drücken Sie die Taste **STOP/ECO** (STOPP/ÖKO). Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun verwenden.

HINWEIS

Automatische Energiesparfunktion

Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten beendet, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt. Die Gerätelampe wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

Verwenden des Geräts

Automatikprogramme für gesundes Garen

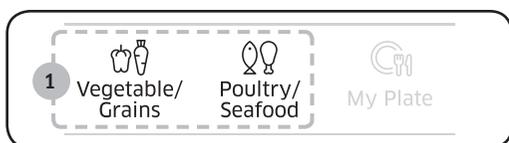
Mit Hilfe der 20 Programme für **gesundes Garen** können Sie Speisen unter Verwendung vorprogrammierter Garzeiten zubereiten.

Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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



1. Drücken Sie die Taste **Healthy Cooking** (Gesundes Garen).
2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf/Ab** die Art der Lebensmittel aus.
Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.
3. Drücken Sie die Taste **START**.

Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Hinweise und Empfehlungen zum gesunden Garen

1. Gemüse/Getreide

Nummer/Lebensmittel		Portionsgröße (g)	Anleitung
1	Broccoli	250	Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (2 EL) Wasser und für 500 g 60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2	Möhrenscheiben	250	Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3	Grüne Bohnen	250	Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
4	Spinat	150	Spinat putzen und waschen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
5	Maiskolben	250	Maiskolben putzen, waschen und in eine ovale Glasform geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
6	Geschälte Kartoffeln	250	Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Verwenden des Geräts

Nummer/Lebensmittel		Portionsgröße (g)	Anleitung
7	Brauner Reis	125	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.
8	Vollkorn-Makkaroni	125	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. 500 ml kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen.
9	Quinoa	125	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
10	Bulgur	125	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.
11	Gemüsegratin	500	Gemüse, z. B. vorgekochte Kartoffelscheiben, Zucchini- und Tomatenscheiben, und die Sauce in eine ausreichend große ofenfeste Glasform geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
12	Gegrillte Tomaten	400	Tomaten waschen, putzen, halbieren und in eine ofenfeste Form geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

2. Geflügel/Meeresfrüchte

Nummer/Lebensmittel		Portionsgröße (g)	Anleitung
1	Hähnchenbrust	300	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

Nummer/Lebensmittel		Portionsgröße (g)	Anleitung
2	Putenbrust	300	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3	Frisches Fischfilet	300	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
4	Frisches Lachsfilet	300	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
5	Frische Garnelen	250	Die Garnelen abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
6	Frische Forelle	200	Zwei frische Fische im Ganzen in eine ofenfeste Form geben. Etwas Salz, 1 EL Zitronensaft und Kräuter hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
7	Bratfisch	200	Die Oberfläche des Fisches (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.
8	Gegrillte Lachssteaks	300	Die Fischsteaks gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

Verwenden des Geräts

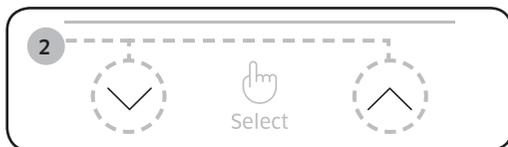
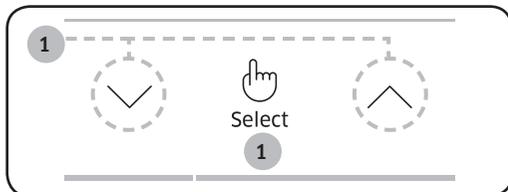
Automatikprogramme für Erhitzen und Aufwärmen

Es gibt zwei **Automatikprogramme** mit vorprogrammierten Garzeiten.

Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

Durch Drücken der **Auf/Ab**-Tasten können Sie die Anzahl der Portionen angeben.

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



1. Drücken Sie die Taste **Automatikprogramme**. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf/Ab** die Art der Lebensmittel aus. Drücken Sie die Taste **Select** (Auswahl).

- 1) Fertiggericht (gekühlt)
 - 2) Vegetarisches Gericht (gekühlt)

2. Wählen Sie durch Drücken der **Auf/Ab**-Tasten die Portionsgröße aus. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)

3. Drücken Sie die Taste **START**.

Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

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

HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

Automatikprogramme

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Automatikprogramme zum Erhitzen und Aufwärmen zusammen mit den entsprechenden Mengenangaben und Anweisungen beschrieben. Diese Programme werden ausschließlich im Mikrowellenmodus ausgeführt.

Nummer/Lebensmittel		Portionsgröße (g)	Anleitung
1	Gekühlte Fertiggerichte	300-350 400-450	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2	Gekühlte vegetarische Gerichte	300-350 400-450	Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Gerichte, die aus 2 Komponenten bestehen (z. B. Spaghetti mit Sauce oder Reis mit Gemüse). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Verwenden des Geräts

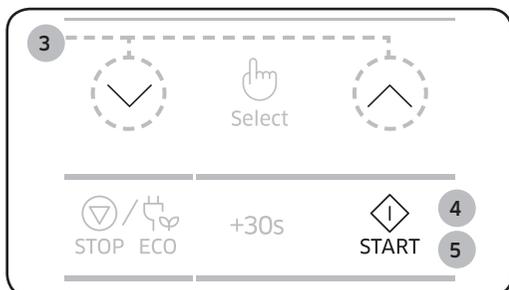
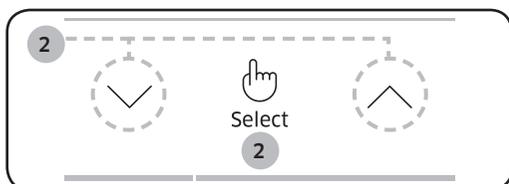
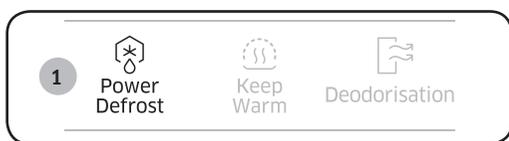
Auftauprogramme

Mit den **Auftauprogrammen** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Kuchen auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

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



1. Drücken Sie die Taste **Power Defrost** (Auftauprogramme).
2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf/Ab** die Art der Lebensmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste **Select** (Auswahl).
3. Wählen Sie durch Drücken der **Auf/Ab**-Tasten die Portionsgröße aus.
4. Drücken Sie die Taste **START**.

Ergebnis:

- Der Auftauvorgang wird gestartet.
- Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.

5. Drücken Sie erneut die Taste **START**, um den Auftauvorgang fortzusetzen.

Ergebnis: Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Hinweise und Empfehlungen für die Auftauprogramme

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Auftauprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und Brot/Kuchen auf einen Keramikteller.

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Anleitung
1 Fleisch	200-1500	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich für Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Steaks, Koteletts und Hackfleisch. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200-1500	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich für ganze Hähnchen und Hähnchenteile. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200-1500	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich für ganze Fische und Fischfilets. Vor dem Verzehr 20 bis 50 Minuten lang ruhen lassen.
4 Brot/Kuchen	125-625	<p>Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklängen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklängen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes.</p> <p>Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur geeignet. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.</p>

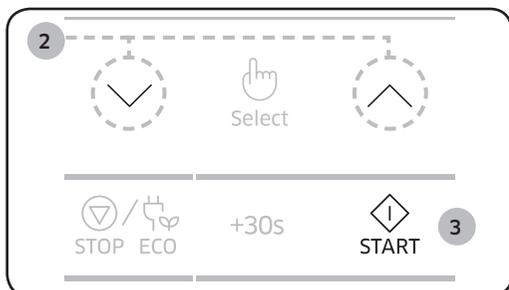
Verwenden des Geräts

Warmhalten

Die **Warmhaltefunktion** hält Speisen bis zum Servieren heiß.

Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten, bis sie serviert werden können.

Durch Drücken auf die **Auf/Ab**-Tasten können Sie eine hohe oder eine moderate Temperatur einstellen.



1. Drücken Sie die Taste **Keep Warm** (Warmhalten).
2. Wählen Sie das Gewicht der Lebensmittel durch Drücken der Tasten **Auf/Ab**.
 1. Heiß
 2. Warm
3. Drücken Sie die Taste **START**.

Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Empfohlene Temperatureinstellung bei Erwärmen von Speisen

1. Heiß	Lasagne, Suppe, Gratin, Auflauf, Pizza, Steak (durchgebraten), Speck, Fischgerichte, Trockenkuchen
2. Warm	Kuchen, Brot, Eierspeisen, Steak (blutig oder medium)

WICHTIG

Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel wieder aufzuwärmen. Diese Programme sind ausschließlich zum Warmhalten von Lebensmitteln geeignet, die bereits gekocht wurden.

WICHTIG

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

WICHTIG

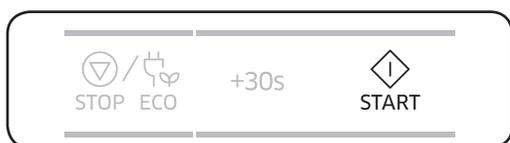
Nicht mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken.

WICHTIG

Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

Verwenden der Geruchsbeseitigung

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Zubereiten von intensiv riechenden Gerichten oder nach starker Rauchentwicklung im Innern des Geräts. Reinigen Sie zunächst den Garraum.



Drücken Sie nach dem Reinigen zuerst die Taste **START** und anschließend die Taste **Deodorization** (Geruchsbeseitigung). Wenn der Vorgang beendet ist, hören Sie vier Signaltöne.

HINWEIS

Als Dauer für die Geruchsbeseitigung sind 5 Minuten voreingestellt. Dieser Zeitraum wird durch Drücken der Taste **START** jeweils um 30 Sekunden verlängert.

HINWEIS

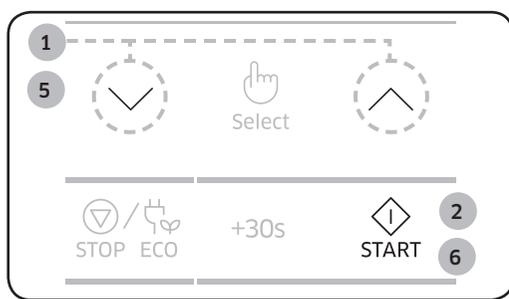
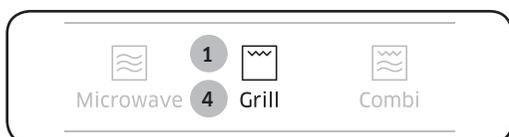
Die maximale Dauer der Geruchsbeseitigung beträgt 15 Minuten.

Verwenden des Geräts

Grillen

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

Zu diesem Zweck ist im Lieferumfang des Mikrowellengeräts ein Grillrost enthalten.



1. Heizen Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur vor. Drücken Sie dazu die Taste **Grill** und wählen Sie die Vorheizzeit durch Drücken der **Auf/Ab**-Tasten aus.
2. Drücken Sie die Taste **START**.
3. Öffnen Sie nach dem Vorheizen die Gerätetür, und legen Sie die Lebensmittel auf den Rost. Schließen Sie die Gerätetür.
4. Drücken Sie die Taste **Grill** (Grill).
5. Wählen Sie die Grillzeit durch Drücken der **Auf/Ab**-Tasten. Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
6. Drücken Sie die Taste **START**.

Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

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

HINWEIS

Während des Grillvorgangs schaltet sich das Heizelement ein und aus.

Dieses System wurde entwickelt, um eine Überhitzung des Geräts zu verhindern.

WICHTIG

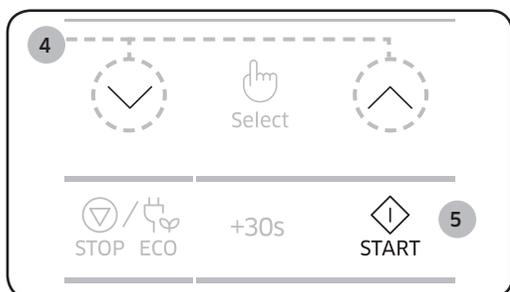
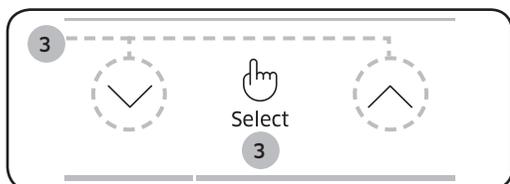
Verwenden Sie zum Berühren des Geschirrs im Gerät stets Ofenhandschuhe, da das Geschirr sehr heiß ist.

Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus

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

👉 WICHTIG

Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.



👉 WICHTIG

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.

1. Öffnen Sie die Gerätetür.
Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost und diesen auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.
2. Drücken Sie die Taste **Combi** (Kombinationsmodus).
3. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der **Auf/Ab**-Tasten die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann die Taste **Select** (Auswahl), um die Einstellung zu bestätigen.
4. Wählen Sie die Garzeit durch Drücken der **Auf/Ab**-Tasten. Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
5. Drücken Sie die Taste **START**.

Ergebnis: Die Lebensmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

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

📄 HINWEIS

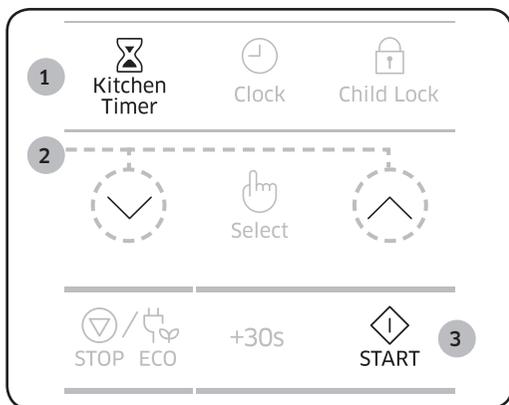
Die maximale Mikrowellenleistung beim kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus beträgt 600 W.

Verwenden des Geräts

Einstellen der Ruhezeit

Mit dem Küchentimer kann automatisch eine Ruhezeit eingestellt werden (ohne Mikrowellenfunktion).

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



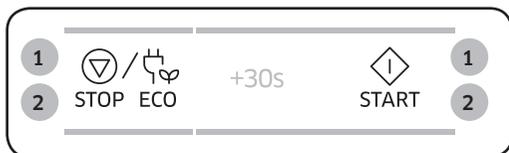
1. Drücken Sie die Taste **Kitchen Timer** (Küchentimer).
2. Wählen Sie die Ruhezeit durch Drücken der **Auf/Ab**-Tasten.
3. Drücken Sie die Taste **START**.

Ergebnis: Die Ruhezeit beginnt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

- Es erklingt viermal ein Signalton.
- Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Ausschalten der Signaltöne

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

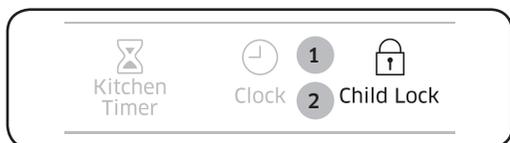


1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO** (STOPP/ÖKO) und **START/+30s**.
Ergebnis: Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.
2. Um die Signaltöne wieder zu aktivieren, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO** (STOPP/ÖKO) und **START/+30s**.
Ergebnis: Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

Sicherheitssperre des Mikrowellengeräts

Das Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.

Die Sperre kann jederzeit aktiviert werden.



1. Halten Sie die Taste **Child Lock** (Kindersicherung) 3 Sekunden lang gedrückt.

Ergebnis:

- Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
- Im Display wird „L“ angezeigt.

L

2. Um das Gerät wieder freizugeben, drücken Sie gleichzeitig noch einmal auf die Taste **Child Lock** (Kindersicherung).

Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Lebensmitteln in einem Mikrowellengerät 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 es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr		Mikrowellen-geeignet	Beschreibung
Aluminiumfolie		✓X	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage		✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut		✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe		✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen	Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
	Papiertüten oder Papier	X	Kann Feuer fangen.
	Recyclingpapier oder Metallverzierungen	X	Kann zu Lichtbogenbildung führen.

Geschirr		Mikrowellen-geeignet	Beschreibung
Glasgeschirr	Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	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	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
	Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier	Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
	Recyclingpapier	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff	Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
	Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Nahrungsmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
	Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier		✓	Kann verwendet werden, um Nahrungsmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓: Empfohlen

✓✗: Mit Vorsicht

✗: Nicht sicher

Informationen zum Geschirr

Zubereitungshinweise

Mikrowellen

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.

Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Lebensmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

Garen

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten.

Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:

Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden.

So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs

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

Ruhezeit

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

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben.

Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.

Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

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

Zubereitungshinweise

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

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

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250	900	4½-5
	500		7-8
Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.			
Rosenkohl	250	900	6-6½
	Anleitung 60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Möhren	250	900	5-5½
	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Blumenkohl	250	900	5-5½
	500		7½-8½
Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.			
Zucchini	250	900	4-4½
	Anleitung Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Auberginen	250	900	3½-4
	Anleitung Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Lauch	250	900	4-4½
	Anleitung Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Pilze	125	900	1½-2
	250		2½-3
Anleitung Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.			
Zwiebeln	250	900	5-5½
	Anleitung Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Paprika	250	900	4½-5
	Anleitung Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Kartoffeln	250	900	4-5
	500		7-8
Anleitung Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.			
Kohlrabi	250	900	5½-6
	Anleitung Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

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

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

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250	900	15-16
	375		17½-18½
Anleitung			
500 ml kaltes Wasser hinzugeben. (250 g)			
750 ml kaltes Wasser hinzugeben. (375 g)			
Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Brauner Reis (Parboiled)	250	900	20-21
	375		22-23
Anleitung			
500 ml kaltes Wasser hinzugeben. (250 g)			
750 ml kaltes Wasser hinzugeben. (375 g)			
Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	900	16-17
	Anleitung		
500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.			
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	900	17-18
	Anleitung		
500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.			
Nudeln	250	900	10-11
	Anleitung		
500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.			

Aufwärmen

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen.

Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).

Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene

Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Lebensmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).

Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

Aufwärmen von Flüssigkeiten

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

Zubereitungshinweise

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung:

In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Vor dem Servieren 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30-40 °C.

Babymilch:

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

Hinweis:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Lebensmitteln.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse)	900	1-1½
	300 ml (2 Tassen)		2-2½
	450 ml (3 Tassen)		3-3½
	600 ml (4 Tassen)		3½-4
	Anleitung		
In Tassen füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander und 3 Tassen kreisförmig auf den Drehteller stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Nach 1-2 Minuten Ruhezeit servieren.			
Suppe (gekühlt)	250 g	900	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Anleitung		
In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.			

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Eintopf (gekühlt)	350 g	600	4½-5½
	Anleitung Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600	3½-4½
	Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600	4-5
	Anleitung Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600	4½-5
	450 g		5½-6½
	550 g		6½-7½
Anleitung Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.			
Servierfertiges Käsefondue (gekühlt)	400 g	600	6-7
	Anleitung Das servierfertige Käsefondue in eine ausreichend große, hitzebeständige Schüssel mit Deckel geben. Gelegentlich während des Aufwärmens sowie nach dem Aufwärmen umrühren. Vor dem Servieren gut umrühren. Nach 1-2 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (Sek.)
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	30
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600	20
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Babymilch	100 ml	300	30-40
	200 ml		60-70
Anleitung Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.			

Auftauen

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

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

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.

Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

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

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

	Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Fleisch	Hackfleisch	250	180	6-7
		500		9-12
	Schweinesteaks	250	180	5-7
	Anleitung Das Fleisch auf den Drehteller legen. Die schmalere(n) Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15-30 Minuten Ruhezeit servieren.			

Zubereitungshinweise

	Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Geflügel	Hähnchenteile	500 (2 Stk.)	180	14-15
	Ganzes Hähnchen	1200	180	32-34
	Anleitung Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15-60 Minuten Ruhezeit servieren.			
Fisch	Fischfilets	200	180	6-7
	Ganzer Fisch	400	180	11-13
	Anleitung Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 10-25 Minuten Ruhezeit servieren.			
Obst	Beeren	300	180	6-7
	Anleitung Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Nach 5-10 Minuten Ruhezeit servieren.			
Brot	Brötchen	2 Stk.	180	1-1½
	(je ca. 50 g)	4 Stk.		2½-3
	Toast/Sandwich	250	180	4-4½
	Roggen- und Weizenbrot	500	180	7-9
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 5-20 Minuten Ruhezeit servieren.			

Grill

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 3 bis 5 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:

Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:

Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Wichtiger Hinweis:

Beachten Sie bei der Zubereitung im reinen Grillbetrieb, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

Mikrowelle + Grill

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus:

Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Nahrungsmittel:

Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Informationen erhalten Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis:

Beachten Sie bei der Zubereitung im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle. Die Nahrungsmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Zubereitungshinweise

Richtlinien zum Grillen von frischen und tiefgefrorenen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

WICHTIG

Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Gericht	Portionsgröße	Betriebsart	Garzeit (1. Seite) (min)	Garzeit (2. Seite) (min)
Toastscheiben	4 Stück (à 25 g)	Nur Grill	3-4	2-3
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.			
Gegrillte Tomaten	400 g (2 Stk.)	300 W + Grill	5-6	-
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tomaten-Käse-Toast	300 g (4 Stk.)	300 W + Grill	4-5	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den hohen Rost legen.			
Tiefgefrorene Lasagne	400 g	300 W + Grill	18½-19½	-
	Anleitung Das Gratin in eine kleine ofenfeste Form geben. Die Form auf den Drehteller stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Gericht	Portionsgröße	Betriebsart	Garzeit (1. Seite) (min)	Garzeit (2. Seite) (min)
Bratäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Anleitung Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Brathähnchen	1200 g	450 W + Grill	21-22	21-22
	Anleitung Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. In eine ofenfeste Form geben und diese auf den Drehteller stellen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Bratfisch	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Anleitung Die Oberfläche des Fisches mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Zubereitungshinweise

Tipps und Tricks

Butter zerlassen

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 900 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Kristallisierten Honig auflösen

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.

Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W so lange erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

Gelatine auflösen

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.

Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben.

Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren.

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.

Das Obst abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 900 W erhitzen.

Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

Pudding kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 900 W erhitzen.

Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

Mandelblättchen rösten

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen.

Die Mandeln 3½ bis 4½ Minuten bei 600 W rösten und dabei mehrmals wenden.

Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Gerät ruhen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Problembehebung

Problembehebung

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

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

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben.	Lebensmittel in das nicht vorgeheizte Gerät legen.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Speisen werden nicht ausreichend oder zu langsam erhitzt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowelleneigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht erwärmt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowelleneigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowelleneigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste Abbrechen .
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Automatikprogramme erklingt ein Signalton, um den Benutzer während des Auftauvorgangs zum Wenden der Speisen aufzufordern.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste Start , um den Betrieb fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagrecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Im Gerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 3 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Durch Drücken der Taste „+30s“ wird der Betrieb gestartet.	Dies geschieht, wenn das Gerät zuvor nicht in Betrieb war.	Das Gerät wurde so konstruiert, dass es durch Drücken der Taste +30s gestartet wird, wenn es zuvor nicht in Betrieb war.
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Gerät		
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrtteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Aus dem Garraum tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in den Garraum und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Kochgeschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Setzen Sie die Einstellungen zurück oder verwenden Sie flacheres Kochgeschirr.

HINWEIS

Wenn Sie das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

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 nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

Informationscodes

Prüfcode	Ursache	Abhilfemaßnahme
C-10	Der Garsensor muss überprüft werden.	Drücken Sie die Taste „Stop/Cancel (Stopp/Abbrechen)“ und starten Sie erneut den Betrieb.
C-20	Der Temperatursensor muss überprüft werden.	Wenn das Problem erneut auftritt, schalten Sie das Gerät 30 Sekunden lang aus und programmieren Sie die Einstellungen neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
C-21	Der Temperatursensor hat festgestellt, dass im Garraum eine höhere Temperatur herrscht als eingestellt wurde.	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Gerät abkühlen. Programmieren Sie die Einstellungen dann neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
C-d0	Bedienelemente wurden länger als 10 Sekunden lang gedrückt.	Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Wenn das Problem erneut auftritt, schalten Sie das Gerät 30 Sekunden lang aus und programmieren Sie die Einstellungen neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

HINWEIS

Wenn Sie das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Technische Daten

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

Modell		MG23J5133A*
Eingangsspannung und Frequenz		230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	Mikrowelle	1200 W
	Grill	1100 W
	Maximale Leistung	2300 W
Ausgangsleistung		100 W / 800 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Abmessungen (B x H x T)	Gehäuse	489 x 275 x 354 mm
	Garraum	330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen		23 Liter
Gewicht	Netto	Ca. 13,5 kg

Notizen

Notizen

Notizen



FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
ÖSTERREICH	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIEN	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Flämisch) www.samsung.com/be_fr/support (Französisch)
DÄNEMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINNLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANKREICH	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
DEUTSCHLAND	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIEN	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
ZYPERN	8009 4000 gebührenfrei, nur Festnetz	www.samsung.com/gr/support
GRIECHENLAND	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) nur Festnetz (+30) 210 6897691 Festnetz und Mobil	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NIEDERLANDE	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWEGEN	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPANIEN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SCHWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SCHWEIZ	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (Deutsch) www.samsung.com/ch_fr/support (Französisch)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRLAND	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04328D-00