Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MG23A7013C*



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Sicherheitshinweise 3
Allgemeine Sicherheitshinweise 6
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts 7
Eingeschränkte Garantie 8
Produktklassifizierung 8
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott) 8

Aufstellen des Geräts 9

Zubehör 9
Zur Installation enthalten 9
Installationsanleitungen des Mikrowellengeräts 10
Aufstellen des Mikrowellengeräts 10
Abmessungen 11
Installation des Mikrowellengeräts 11

Wartung 13

Reinigung 13
Austausch (Reparatur) 13
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch 13

Funktionen des Mikrowellengeräts 14

Mikrowellengerät 14
Bedienfeld 14

Verwenden des Mikrowellengeräts 15

So funktioniert ein Mikrowellengerät 15
Überprüfen des Mikrowellengeräts auf die richtige Funktionsweise 15
Erhitzen/Aufwärmen 16
Einstellen der Uhrzeit 17
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten 17
Einstellen der Garzeit 18
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs 18
Einstellen des Energiesparmodus 18
Verwenden der Schnellauftauung 19
Verwenden von automatischem Garen 21
Grillen 29
Mikrowellen und Grill kombinieren 30
Verwenden des Krustentellers 30
Warmhalten benutzen 33
Verwenden der Kindersicherung 33
Piepser ausschalten 33

Informationen zum Geschirr 34

Zubereitungshinweise 35

Garen 35
Aufwärmen 37
Aufwärmen von Flüssigkeiten 38
Aufwärmen von Babynahrung 38
Hinweis: 38
Manuelles Auftauen 39
Grill 40
Mikrowelle + Grill 41
Tipps und Tricks 43

Problembehebung und Informationscodes 43

Problembehebung 43
Informationscodes 47

Technische Daten 47

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

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

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

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

Das Gerät darf nur eingebaut verwendet werden. Das Gerät darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.

Verwenden Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Behälter aus Metall, um Lebensmittel und Getränke zu erhitzen.

Achten Sie beim Entnehmen von Behältern aus dem Gerät darauf, dass der Drehteller nicht verschoben wird.

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

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

Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Dieses Gerät sollte nach der Installation von der Stromversorgung getrennt werden dürfen. Die Trennung kann erreicht werden, indem der Stecker zugänglich ist oder indem ein Schalter in die feste Verkabelung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut wird.

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

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

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

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

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

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

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

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

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

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

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

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

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

Sicherheitshinweise

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

Jegliche Modifikationen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
Erhitzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern.
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.
Stellen Sie das Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.
Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.
Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch in regelmäßigen Abständen eventuelle Fremdkörper vom Netzstecker und von den Kontakten.
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.
Lüften Sie im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) unverzüglich den Raum, Berühren Sie nicht das Netzkabel.
Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.
Schalten Sie das Gerät im Betrieb niemals aus, indem Sie den Netzstecker herausziehen.
Führen Sie weder ihre Finger noch irgendwelche Fremdkörper in das Gerät ein. Wenn Fremdkörper in das Gerät gelangen, ziehen den Netzstecker heraus und wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.
Stellen Sie das Gerät nicht auf zerbrechlichen Objekten oder Flächen auf.
Kontrollieren Sie, dass die Netzspannung, die Frequenz und die Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.
Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.
Hängen Sie das Netzkabel nicht über metallische Gegenstände. Verlegen Sie das Netzkabel stets zwischen Gegenständen oder hinter dem Gerät entlang.
Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenden Sie sich bei Beschädigungen am Netzstecker oder dem Netzkabel an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.
Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.
Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf das Gerät.
Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Gehen Sie beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken vorsichtig vor, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.
Kinder können versehentlich gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen. Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür deshalb darauf, dass sich keine Kinder in der Nähe aufhalten.

Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Entnehmen Sie das Behältnis daher stets mit äußerster Vorsicht. Lassen Sie Getränke nach dem Erhitzen immer mindestens 20 Sekunden lang ruhen, ehe Sie sie servieren. Rühren Sie bei Bedarf während des Erhitzens um. Rühren Sie immer nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden Erste-Hilfe-Anweisungen:

1. Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
2. Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
3. Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.

Geben Sie Bleche oder Roste niemals unmittelbar nach der Verwendung im Gerät in Wasser, da sie andernfalls beschädigt werden könnten.
Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen des heißen Fetts oder Öls kommen.

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Behältnisse und Zubehörteile. Verwenden Sie niemals Behälter aus Metall, Geschirr mit Gold- oder Silberrand, Schaschlikspieße usw.
Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.
Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.
Stellen Sie bei kleinen Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.
Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.
Kochen Sie Eier nie in der Schale und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf, da sie andernfalls explodieren könnten. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Behälter oder Nüsse, Tomaten usw.
Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Andernfalls besteht Brandgefahr.
Das Gerät kann sich aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.
Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät immer Ofenhandschuhe.
Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.
Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.
Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Gerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“.)
Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

- Verwenden Sie das Gerät niemals mit geöffneter Gerätetür. Nehmen Sie keine eigenmächtigen Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vor. Führen Sie keine Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung ein.
- Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Halten Sie die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber, indem Sie sie nach jeder Verwendung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es beschädigt ist. Das Gerät darf erst wieder verwendet werden, nachdem es von einer qualifizierten Fachkraft repariert wurde.
  Wichtig: Die Gerätetür muss stets ordnungsgemäß schließen. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür nicht verbogen ist uns die Türscharniere, Türverriegelungen und Dichtungsflächen nicht beschädigt oder locker sind.
- Jegliche Änderungen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von einer qualifizierter Fachkraft durchgeführt werden.

Sicherheitshinweise

Eingeschränkte Garantie

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

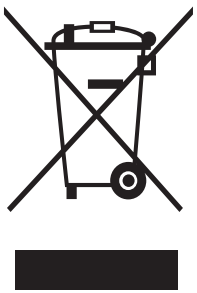
- Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidungen oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.
- Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.

Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise in diesem Benutzerhandbuch decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen.
Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

Produktklassifizierung

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.
Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



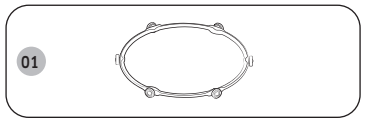
(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)
Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.
Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.
Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und -pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.
Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellerspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung fur die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

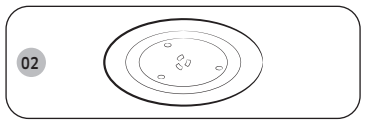
Aufstellen des Geräts

Zubehör

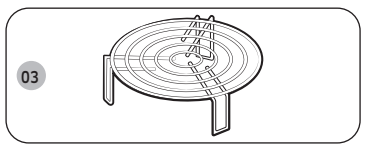
Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



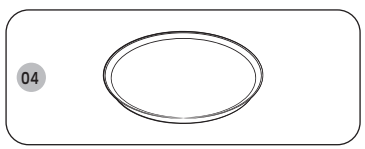
01 **Drehring**: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.
Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



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



03 **Grillrost**: Muss auf den Drehteller gestellt werden.
Der Rost kann im Grill- und Kombinationsmodus verwendet werden.

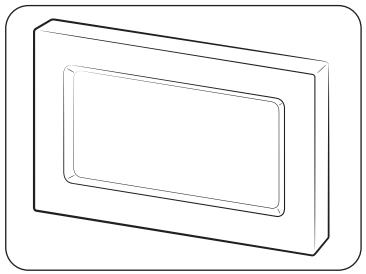


04 **Knuspriger Platte**, siehe Seiten 30 bis 32.
Der Krustenteller wird genutzt, um Lebensmittel im Mikrowellen- oder Grill-Kombinationsmodus besser zu bräunen. So bleiben Gebäck- und Pizzateig knusprig.

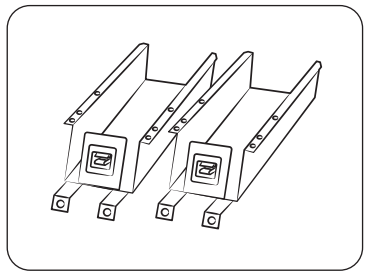
⚠ VORSICHT

Das Mikrowellengerät darf nicht ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

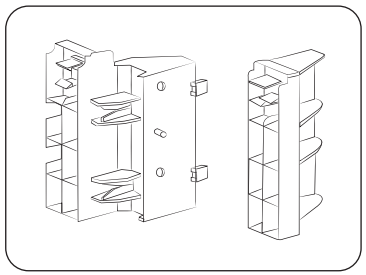
Zur Installation enthalten



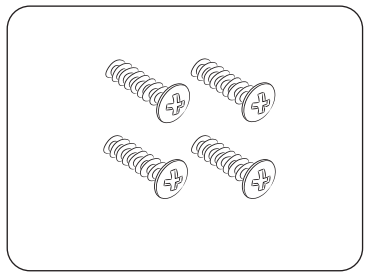
Trimmen



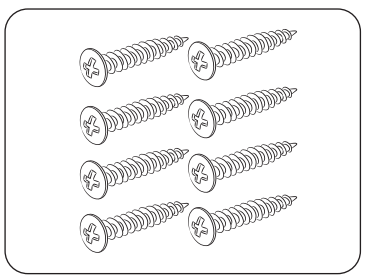
Basishalterung (2)



Verkleidungshalterung (2)



Schraube (Typ A) (4)



Schraube (Typ B) (8)

Aufstellen des Geräts

Installationsanleitungen des Mikrowellengeräts

Dieses Gerät entspricht den EU-Vorschriften.
Entsorgung von Verpackung und Gerät.
Die Verpackung des Geräts ist recycelbar.
Folgendes kann verwendet werden:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Entsorgen Sie diese Materialien auf verantwortungsvolle Weise und nach den gesetzlichen Bestimmungen.
Die Behörden können Ihnen Informationen darüber geben, wie Sie weggeworfene Haushaltsgeräte verantwortungsbewusst entsorgen können.

Sicherheit

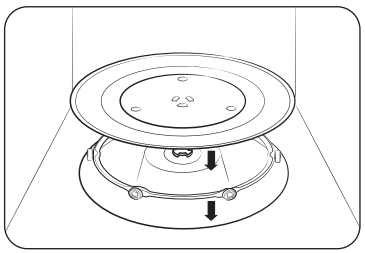
Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker angeschlossen werden.
DasMikrowellengerät wurde für den Hausgebrauch entwickelt.
Sie sollten es ausschließlich zum Kochen von Speisen verwenden.
Das Gerät ist während und nach dem Gebrauch heiß.
Denken Sie daran, dass kleine Kinder in die Nähe des Geräts kommen.
Installation in der Nähe eines herkömmlichen Ofens.

- Falls ein Mikrowellengerät neben einem herkömmlichen Ofen installiert werden soll, dann sollte ausreichend Platz zwischen beiden gelassen werden, um eine Überhitzung zu vermeiden, da die Verkleidung mit übermäßig hohen Temperaturen umwickelt werden kann. Natürlich ist auch es wichtig, die Installationsanweisungen des herkömmlichen Ofenherstellers strikt einzuhalten.
- Ein eingebautes Mikrowellengerät darf nicht über einem herkömmlichen Ofen installiert werden, da sonst das Kühlsystem des Mikrowellengeräts durch die vom herkömmlichen Ofen erzeugte heiße Luft beeinträchtigt werden kann.

Elektrischer Anschluß

Das Hausnetz, an welches das Gerät angeschlossen ist, muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
Sobald Sie eine feste Verbindung herstellen möchten, stellen Sie unbedingt sicher, dass ein Multipolarschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm in der Versorgungsleitung installiert ist.

Aufstellen des Mikrowellengeräts

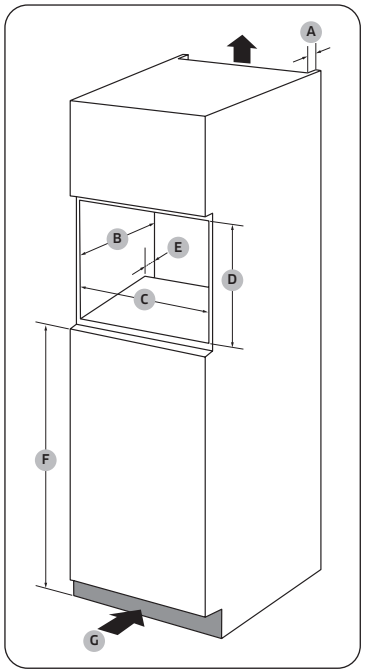


1. Entnehmen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Inneren des Mikrowellengeräts. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.
2. Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

⚠ VORSICHT

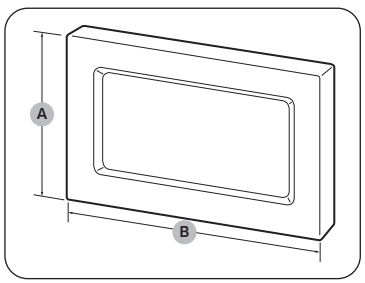
- Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, dann muss es unbedingt durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, welche vom Hersteller oder seinem Servicemitarbeiter erhältlich ist.
  Stecken Sie den Stecker zu Ihrer persönlichen Sicherheit in eine 3-polige, geerdete Steckdose mit 230 Volt, 50 Hz und Wechselstrom. Falls das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, dann muss es unbedingt durch ein spezielles Kabel ersetzt werden.
- Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z.B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Stromversorgungsspezifikationen des Geräts müssen eingehalten werden, und jedes verwendete Verlängerungskabel muss dem gleichen Standard entsprechen wie das mit dem Gerät gelieferte Stromkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

Abmessungen



Gehäuse

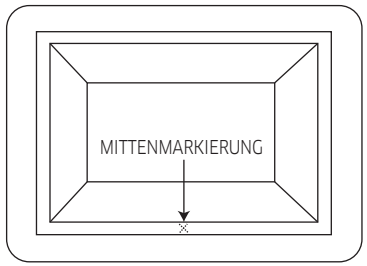
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



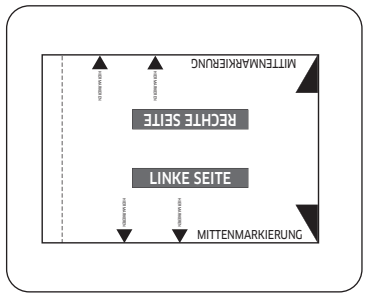
Trimmen

A	381 mm
B	596 mm

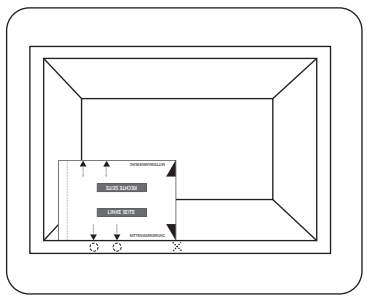
Installation des Mikrowellengeräts



1. Messen Sie die Länge des Schranks und markieren Sie die Mitte.



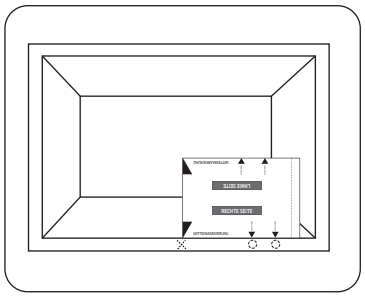
2. Schneiden Sie das Vorlagenblatt auf Seite 49 heraus.



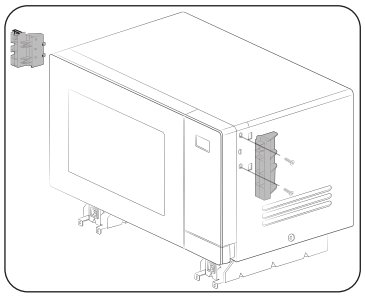
3. Richten Sie die ‚MITTENMARKIERUNG' auf der rechten Seite des Vorlagenblatts mit der Mittenmarkierung am Schrank aus.
- Beachten Sie, dass der Text ‚LINKE SEITE' richtig herum sein muss.

4. Markieren Sie die Positionen für die Schraubenlöcher am Schrank.

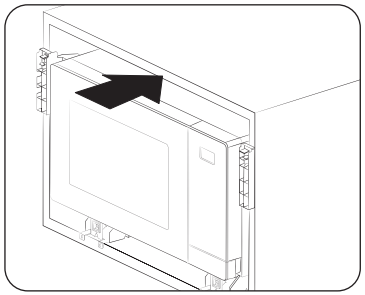
Aufstellen des Geräts



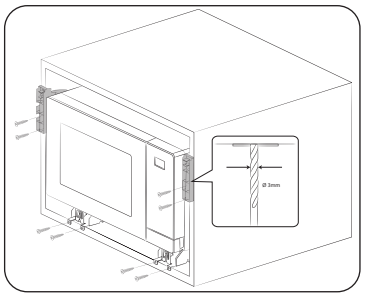
5. Drehen Sie das Vorlagenblatt um 180 Grad.
6. Richten Sie die ‚MITTENMARKIERUNG', die sich nun auf der linken Seite des Vorlagenblatts befindet, mit der Mittenmarkierung am Schrank aus.
7. Markieren Sie die Positionen für die Schraubenlöcher am Schrank.



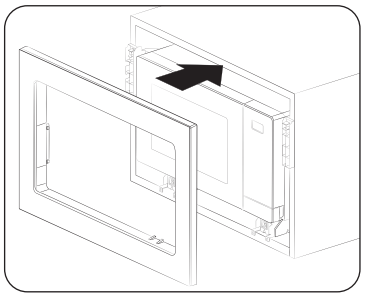
8. Nutzen Sie die mitgelieferten Schrauben (Typ A), um die beiden Verkleidungshalterungen links und rechts von der Mikrowelle zu befestigen.
   - Achten Sie auf die Markierungen (L: links, R: rechts) an den Halterungen, um sie auf der richtigen Seite zu montieren.



9. Schieben Sie das Mikrowellengerät in den Schrank. Richten Sie dann die Basishalterung mit den Markierungen aus den Schritten 4 und 7 aus.



10. Bohren Sie mit einem 3-mm-Bohrer Löcher in den Schrank, um die Basishalterungen zu befestigen. Befestigen Sie diese dann mit den mitgelieferten Schrauben (Typ B).



11. Bringen Sie die Verkleidung an und schließen Sie alle Kabel an. Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

Wartung

Reinigung

Reinigen Sie das Mikrowellengerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Mikrowellengerät 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 Mikrowellengerätsmit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Mikrowellengerät

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

⚠ 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 Mikrowellengeräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Mikrowellengeräts eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Chemikalien.
- Warten Sie nach jeder Verwendung des Mikrowellengeräts, bis das Mikrowellengerät abgekühlt ist, und reinigen Sie den Garraum anschließend mit einem milden Reinigungsmittel.

Austausch (Reparatur)

⚠ WARNUNG

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

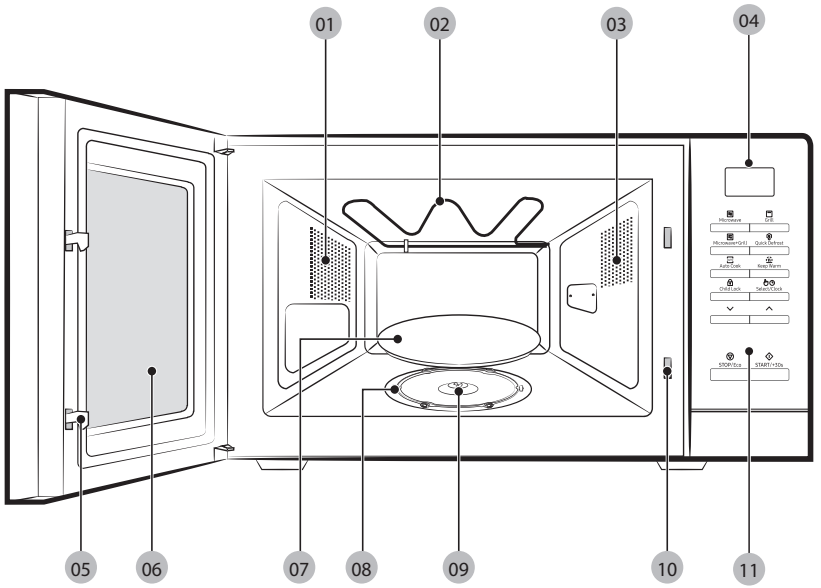
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in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

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

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

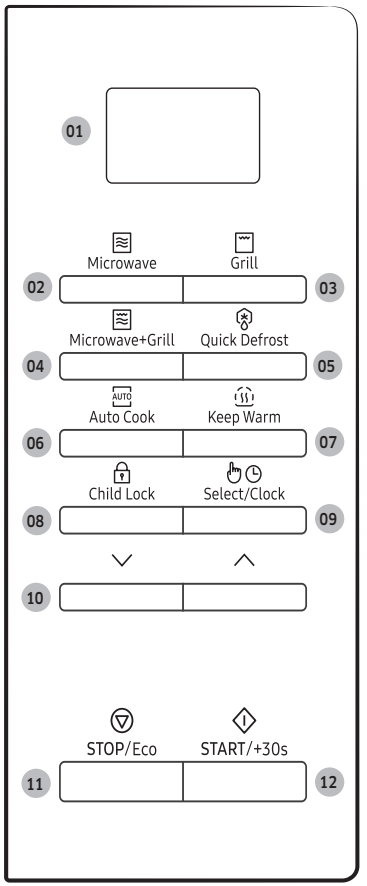
Funktionen des Mikrowellengeräts

Mikrowellengerät



01 Belüftungsschlitze
02 Heizelement
03 Beleuchtung
04 Anzeige
05 Türriegel
06 Gerätetür
07 Drehteller
08 Drehring
09 Drehaufsatz
10 Öffnungen für Sicherheitsverriegelung
11 Bedienfeld

Bedienfeld



01 Anzeige
02 Microwave (Mikrowelle)
03 Grill
04 Microwave+Grill (Mikrowelle + Grill)
05 Quick Defrost (Auftauprogramme)
06 Auto Cook (Garprogramme)
07 Keep Warm (Warmhalten)
08 Child Lock (Kindersicherung)
09 Select/Clock (Auswahl/Uhr)
10 Auf/Ab
11 STOP/Eco (STOPP/Öko)
12 START/+30s

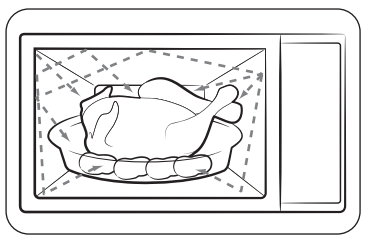
Verwenden des Mikrowellengeräts

So funktioniert ein Mikrowellengerät

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

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip



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

HINWEIS

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

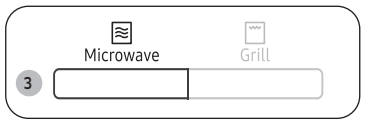
- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

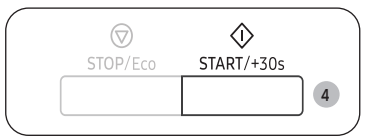
Überprüfen des Mikrowellengeräts auf die richtige Funktionsweise

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Mikrowellengerät ordnungsgemäß funktioniert. Wenn Sie Zweifel haben, lesen Sie den Abschnitt mit dem Titel „**Problembehebung**“ auf den Seiten **43-47**.

HINWEIS

Der Netzstecker des Mikrowellengeräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss in das Mikrowellengerät gestellt werden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % – 800 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.





1. Drücken Sie die Taste zum Öffnen der Mikrowellengeräte- Tür.
2. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und schließen Sie dann die Tür.
3. Drücken Sie die **Microwave (Mikrowelle)** Taste.
4. Drücken Sie so oft auf die Taste **START/+30s**, bis eine Zeit von 4 oder 5 Minuten eingestellt ist.
5. Das Mikrowellengerät erhitzt das Wasser so lange, wie eingestellt ist. Kontrollieren Sie das Wasser und vergewissern Sie sich, dass es kocht.

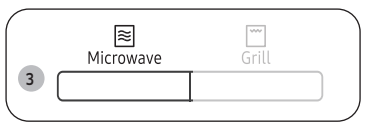
Verwenden des Mikrowellengeräts

Erhitzen/Aufwärmen

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

⚠ VORSICHT

Ehe Sie das Mikrowellengerät unbeaufsichtigt lassen, überprüfen Sie stets die aktuellen Gareinstellungen.

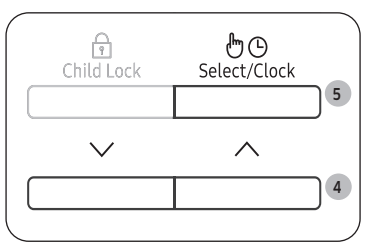


1. Drücken Sie die Taste zum Öffnen der Mikrowellengeräte- Tür.
2. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie dann die Gerätetür.

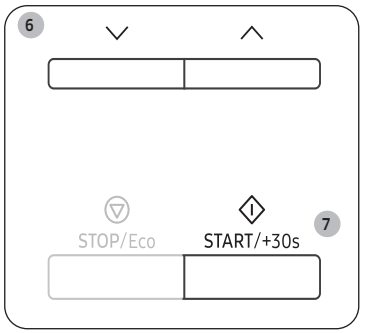
⚠ VORSICHT

Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist.

3. Drücken Sie die **Microwave (Mikrowelle)** Taste.
   - Im Display des Bedienfeldes werden das entsprechende Symbol ( ) und die maximale Leistung (800 W) angezeigt.



4. Drücken Sie die Taste **Herunter** oder **Herauf**, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.
   - Informationen zur richtigen Leistungsstufe erhalten Sie im Abschnitt „**Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten**“ auf Seite **17**.
5. Drücken Sie anschließend die Taste **Select/ Clock (Auswahl/Uhr).**



6. Drücken Sie die Taste **Herunter** oder **Herauf**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
   - Im Display des Bedienfeldes wird die Garzeit angezeigt.
7. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**, um den Garvorgang zu starten.
   - Die Garraumbeleuchtung wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
   - Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erzeugt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton und im Display des Bedienfeldes wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Danach hören Sie im Abstand von einer Minute 3 Mal das Ende-Signal.

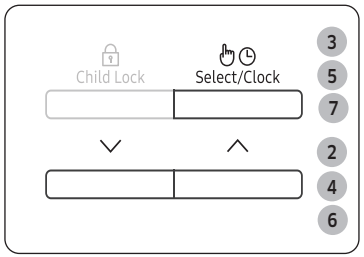
Einstellen der Uhrzeit

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- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

- Beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

HINWEIS

Wenn die Sommerzeit beginnt oder endet, müssen Sie die Uhrzeit manuell ändern.



1. Um die Zeit in der :
   - 24-Stunden-Notierung.
   - 12-Stunden-Notierung.
2. Drücken Sie die **Abwärts**- oder **Aufwärts**-Taste, um die Zeitnotierung einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste **Select/Clock (Auswahl/ Uhr)**.
4. Drücken Sie die Taste **Herunter** oder **Herauf** um die gewünschte Stunde einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste **Select/Clock (Auswahl/ Uhr)**.
6. Drücken Sie die Taste **Herunter** oder **Herauf** um die gewünschte Minute einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste **Select/Clock (Auswahl/ Uhr)**.

HINWEIS

Wenn die Mikrowelle nicht in Betrieb ist, wird im Display des Bedienfeldes wird die Zeit angezeigt.

Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

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

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HOCH	100 %	800 W
MITTELHOCH	75 %	600 W
MITTEL	56 %	450 W
MITTEL REDUZIERT	38 %	300 W
AUFTAUEN	23 %	180 W
LOW	13 %	100 W

Die in den Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Garzeiten entsprechen der angegebenen spezifischen Leistungsstufe.

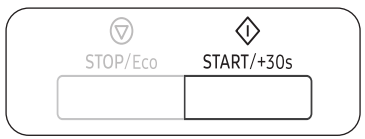
- Die Garzeit nimmt ab, wenn Sie eine höhere Leistungsstufe wählen.
- Die Garzeit nimmt zu, wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe wählen.

Verwenden des Mikrowellengeräts

Einstellen der Garzeit

Sie können die Garzeit erhöhen oder verringern, während das Mikrowellengerät läuft.

- Sie können den Garfortschritt jederzeit einfach durch Öffnen der Gerätetür kontrollieren und die Garzeit gegebenenfalls erhöhen oder verringern.



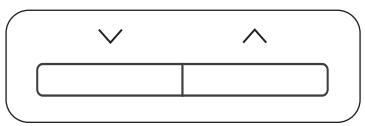
Methode 1:

Drücken Sie auf **START/+30s**, um die Garzeit um 30 Sekunden zu erhöhen.

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

HINWEIS

Sie können nur die Garzeit erhöhen.



Methode 2:

Drücken Sie die Taste **Herunter** oder **Herauf** um die gewünschte Garzeit genau einzustellen.

Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

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

So unterbrechen Sie den Garvorgang

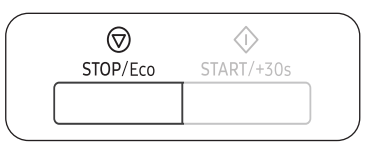
1. Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal auf die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)**.
   - Der Garvorgang wird unterbrochen.
2. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie auf **START/+30s**, um den Garvorgang fortzusetzen.

So beenden Sie den Garvorgang

1. Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal auf die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)**.
   - Der Garvorgang wird unterbrochen.
2. Drücken Sie erneut auf die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)**.

Einstellen des Energiesparmodus

Das Mikrowellengerät verfügt über einen Energiesparmodus.



- Drücken Sie die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)**. Das Display des Bedienfeldes wird ausgeschaltet.
- Um den Energiesparmodus zu beenden, öffnen Sie die Gerätetür oder drücken Sie auf **STOP/Eco (STOPP/Öko)**. Im Display des Bedienfeldes wird die aktuelle Zeit angezeigt.

HINWEIS

Automatische Energiesparfunktion

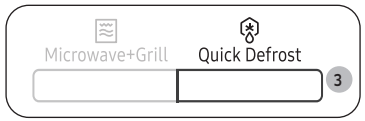
Das Produkt kehrt in den Standby-Status zurück, wenn beim Einstellen oder während einer Unterbrechung des Betriebs 25 Minuten lang keine Eingabe erfolgt. Wenn Sie die Tür offen lassen, schaltet sich die Innenleuchte nach 5 Minuten automatisch aus.

Verwenden der Schnellauftauung

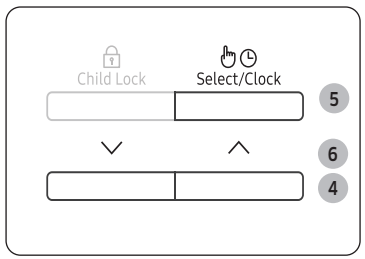
Mit den Schnellauftauungs-Funktionen können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, gefrorenes Gemüse und Brot auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

HINWEIS

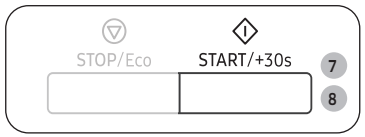
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.



1. Drücken Sie die Taste zum Öffnen der Mikrowellengeräte- Tür.
2. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Drücken Sie die Taste **Quick Defrost (Auftauprogramme)**.



4. Drücken Sie die Taste **Herunter** oder **Herauf**, um die gewünschte Speise auszuwählen.
   - Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt „**Beschreibung der Auftauprogramme**“ auf Seite **20**.
5. Drücken Sie anschließend die Taste **Select/ Clock (Auswahl/Uhr)**.
6. Drücken Sie die Taste **Herunter** oder **Herauf** um die gewünschte Portionsgröße. einzustellen.



7. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**, um das Auftauen zu starten.
   - Öffnen Sie die Gerätetür und wenden Sie die Speisen, wenn das Mikrowellengerät einen Signalton erzeugt.
8. Schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie dann auf **START/+30s**, um das Auftauen fortzusetzen.
   - Wenn das Auftauen abgeschlossen ist, erzeugt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton und im Display des Bedienfeldes wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Danach hören Sie im Abstand von einer Minute 3 Mal das Ende-Signal.

Verwenden des Mikrowellengeräts

Beschreibung der Auftauprogramme

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Auftauprogramme mit den Portionsgrößen, Ruhezeiten und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, gefrorenes Gemüse und Brot auf einen flachen Glas- oder Keramikteller.

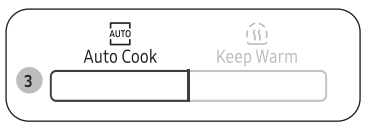
Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1	Fleisch	200-1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20-60 Minuten lang ruhen lassen.
2	Geflügel	200-1500 g	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20-60 Minuten lang ruhen lassen.
3	Fisch	200-1500 g	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20-60 Minuten lang ruhen lassen.
4	Gefrorenes Gemüse	200-1500 g	Gefrorenes Gemüse gleichmäßig in eine flache Glasschale geben. Drehen Sie das gefrorene Gemüse um oder rühren Sie es bei Erklingen des Signaltons um. Dieses Programm ist für alle Arten von Tiefkühlgemüse geeignet. Vor dem Verzehr 5-20 Minuten lang ruhen lassen.
5	Brot	200-1500 g	Legen Sie das Brot horizontal auf ein Stück Küchenpapier und drehen Sie es bei Erklingen des Signaltons um. Legen Sie den Kuchen auf eine Keramikplatte und drehen Sie ihn nach Möglichkeit bei Erklingen des Signaltons um. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Brot, in Scheiben oder ganz, sowie für Brötchen und Baguettes. Brötchen im Kreis anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Hefekuchen, Keksen, Käsekuchen und Blätterteig. Es ist nicht für Kurz-/Krustengebäck, Obst- und Sahnekuchen sowie für Kuchen mit Schokoladenüberzug geeignet. Vor dem Verzehr 10-30 Minuten lang ruhen lassen.

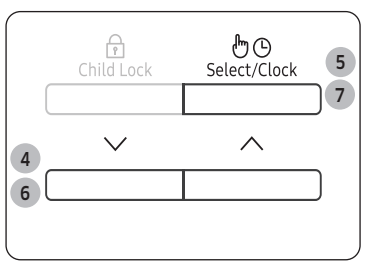
Verwenden von automatischem Garen

Automatisches Garen verfügt über 45 vorprogrammierte Gareinstellungen. Sie müssen weder die Garzeiten noch die Leistungsstufe einstellen.

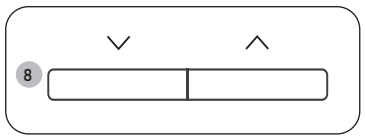
⚠ VORSICHT

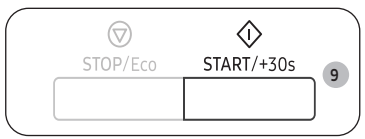
Verwenden Sie immer ein mikrowellengeeignetes und ofenfestes Kochgeschirr.





1. Drücken Sie die Taste zum Öffnen der Mikrowellengeräte- Tür.
2. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Drücken Sie die Taste **Auto Cook (Garprogramme)**.
4. Drücken Sie die Taste **Herunter** oder **Herauf** um die gewünschte Kategorie auszuwählen.
   - 1. Grill-Braten
   - 2. Gesundes Garen
   - 3. Hauptdessert
   - 4. Brot auftauen
5. Drücken Sie anschließend die Taste **Select/ Clock (Auswahl/Uhr)**.
6. Drücken Sie die Taste **Herunter** oder **Herauf** um das Gewicht der Speise auszuwählen.
   - Weitere Informationen erhalten Sie im „**Automatisches Garen Programmbeschreibung**“ Abschnitt auf Seiten **22** bis **29**.
   - Abhängig vom ausgewählten Menü steht möglicherweise nur eine Gewichtsoption zur Auswahl.
   - Für Hauptdessert müssen Sie kein Gewicht auswählen.
7. Drücken Sie anschließend die Taste **Select/ Clock (Auswahl/Uhr)**.





8. Drücken Sie die Taste **Herunter** oder **Herauf**, um die gewünschte Speise auszuwählen.
9. Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt „**Automatisches Garen Programmbeschreibung**“ auf Seite **22** bis **29**. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**, um das automatische Garen zu starten.
   - Das Mikrowellengerät gart das Essen gemäß der ausgewählten vorprogrammierten Einstellung.
   - Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erzeugt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton und im Display des Bedienfeldes wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Danach hören Sie im Abstand von einer Minute 3 Mal das Ende-Signal.

Verwenden des Mikrowellengeräts

Die folgende Tabelle enthält Mengen und entsprechende Anweisungen zu 45 vorprogrammierten Garoptionen. Die Vorprogramme sind in 4 verschiedene Kategorien unterteilt.

⚠ **VORSICHT**

Verwenden Sie beim Herausnehmen von Speisen Ofenhandschuhe.

Automatisches Garen Programmbeschreibung

1. Grill-Braten

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1-1	Gefrorene Pommes Frites	400 g	Legen Sie gefrorene Pommes Frites mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
1-2	Gefrorenes Schweinekotelett	500 g	Legen Sie gefrorenes Schweinekotelett mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Bei Erklingen des Signaltons drehen Sie das Essen und drücken dann die Taste **START/+30s** um fortzusetzen. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
1-3	Gefrorene Hühnernuggets	350 g	Legen Sie gefrorene Hühnernuggets mit dem Gestell auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
1-4	Gefrorene Kartoffelkroketten	350 g	Legen Sie gefrorene Kartoffelkroketten mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
1-5	Gefrorene Mais-Dogs	500 g	Legen Sie gefrorene Mais-Dogs mit dem Gestell auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
1-6	Gefrorene Fischkoteletts	300 g	Legen Sie gefrorenes Fischkoteletts mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Bei Erklingen des Signaltons drehen Sie das Essen und drücken dann die Taste **START/+30s** um fortzusetzen. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1-7	Gefrorene Buffalo Wings	500 g	Legen Sie die gefrorenen Buffalo Wings mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
1-8	Gefrorene Käsekoteletts	400 g	Legen Sie die gefrorenen Käsekoteletts mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
1-9	Gefrorene Käse-Sticks	300 g	Legen Sie die gefrorenen Käse-Sticks mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
1-10	Gefrorene Frühlingsrollen	300 g	Die gefrorenen Frühlingsrollen auf der Oberfläche leicht einölen. Legen Sie die gefrorenen Frühlingsrollen mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Bei Erklingen des Signaltons drehen Sie das Essen und drücken dann die Taste **START/+30s** um fortzusetzen. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
1-11	Gefrorene panierte Garnelen	300 g	Die gefrorenen panierten Garnelen auf der Oberfläche leicht einölen. Legen Sie die gefrorenen panierten Garnelen mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Bei Erklingen des Signaltons drehen Sie das Essen und drücken dann die Taste **START/+30s** um fortzusetzen. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
1-12	Gefrorene Zwiebelringe	300 g	Legen Sie die gefrorenen Zwiebelringe mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
1-13	Gefrorene Bratkartoffeln	350 g	Legen Sie die gefrorenen Bratkartoffeln mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1-14	Geflügelschlegel	500 g	Die gefrorenen Geflügelschlegel auf der Oberfläche leicht einölen. Fügen Sie Gewürze nach Ihren Wünschen hinzu. Legen Sie die gefrorenen Geflügelschlegel mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
1-15	Hühnerflügel	500 g	Die Hühnerflügel auf der Oberfläche leicht einölen. Fügen Sie Gewürze nach Ihren Wünschen hinzu. Legen Sie die Hühnerflügel mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.

2. Gesundes Garen

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-1	Fertiggericht (gekühlt)	350 g 450 g	Das Gericht auf eine Keramikplatte legen und mit einer Mikrowellenfolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Mahlzeiten, die aus 3 Komponenten bestehen (z.B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und einer Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
2-2	Vegetarisches Gericht (gekühlt)	350 g 450 g	Das Gericht auf eine Keramikplatte legen und mit einer Mikrowellenfolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Mahlzeiten, die aus 2 Komponenten bestehen (z.B. Spaghetti mit Sauce oder Reis mit Gemüse). Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
2-3	Brokkoliröschen	250 g	Brokkoliröschen abspülen und reinigen. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. 30-45 ml Wasser hinzugeben. (2-3 EL.) Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich sowohl für Brokkoli als auch für geschnittene Zucchini, Auberginen, Kürbisse oder Pfeffer. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-4	Geschnittene Karotten	250 g	In runde Scheiben geschnittene Karotten gleichmäßig abspülen und reinigen. Legen Sie diese in eine Glasschüssel mit Deckel. 30-45 ml Wasser hinzugeben. (2-3 EL.) Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich sowohl für geschnittene Karotten als auch für Blumenkohlröschen oder Rosenkohl. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
2-5	Grüne Bohnen	250 g	Grüne Bohnen abspülen und reinigen. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Fügen Sie 30 ml (1 EL) Wasser hinzu, wenn Sie 250 g kochen. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
2-6	Spinat	150 g	Spinat abspülen und reinigen. Legen Sie diese in eine Glasschüssel mit Deckel. Kein Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
2-7	Maiskolben	250 g	Maiskolben abspülen und reinigen und in eine ovale Glasschale geben. Mit Mikrowellen-Frischhaltefolie und Lochfolie abdecken. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
2-8	Geschälte Kartoffeln	250 g	Kartoffeln waschen, schälen und in eine ähnliche Größe schneiden. Legen Sie diese in eine Glasschüssel mit Deckel. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
2-9	Brauner Reis (parboiled)	125 g	Verwenden Sie eine große Glasschale mit Deckel. Fügen Sie die doppelte Menge kaltes Wasser (250 ml) hinzu. Abgedeckt garen. Vor dem Stehen rühren und Salz und Kräuter hinzufügen. Vor dem Verzehr 5-10 Minuten lang ruhen lassen.
2-10	Vollkornmakkaroni	125 g	Verwenden Sie eine große Glasschale mit Deckel. 1 l heißes kochendes Wasser, eine Prise Salz hinzufügen und gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Vor dem Stehen rühren und danach gründlich abtropfen lassen. Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen.
2-11	Andenhirse	125 g	Verwenden Sie eine große Glasschale mit Deckel. Fügen Sie die doppelte Menge kaltes Wasser (250 ml) hinzu. Abgedeckt garen. Vor dem Stehen rühren und Salz und Kräuter hinzufügen. Vor dem Verzehr 1-3 Minuten lang ruhen lassen.
2-12	Bulgur	125 g	Verwenden Sie eine große Glasschale mit Deckel. Fügen Sie die doppelte Menge kaltes Wasser (250 ml) hinzu. Abgedeckt garen. Vor dem Stehen rühren und Salz und Kräuter hinzufügen. Vor dem Verzehr 2-5 Minuten lang ruhen lassen.
2-13	Gemüsegratin	500 g	Legen Sie das Gemüse wie vorgekochte Kartoffelscheiben, Zucchinischeiben, Tomaten und Sauce in eine Glaspyrexschale geeigneter Größe. Fügen Sie geriebenen Käse hinzu. Stellen Sie die Schüssel auf den Grillrost. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.

Verwenden des Mikrowellengeräts

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-14	Gegrillte Tomaten	400 g	Tomaten abspülen und reinigen, halbieren und in eine Auflaufform geben. Fügen Sie geriebenen Käse hinzu. Die Form auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
2-15	Hühnerbrust	300 g (2 Stk.)	Stücke abspülen und auf eine Keramikplatte legen. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-16	Putenbrüste	300 g (2 Stk.)	Stücke abspülen und auf eine Keramikplatte legen. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-17	Frische Fischfilets	300 g (2 Stk.)	Fisch abspülen und auf eine Keramikplatte legen, 1 EL hinzufügen. Zitronensaft. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
2-18	Frische Lachsfilets	300 g (2 Stk.)	Fisch abspülen und auf eine Keramikplatte legen, 1 EL hinzufügen. Zitronensaft. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
2-19	Frische Garnelen	250 g	Garnelen abspülen und auf eine Keramikplatte legen, 1 EL hinzufügen. Zitronensaft. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
2-20	Frische Forelle	200 g (1 Fisch)	Geben Sie frischen ganzen Fisch in eine mikrowellengeeignete Schüssel. Fügen Sie eine Prise Salz hinzu, 1 EL. Zitronensaft und Kräuter. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-21	Gegrillten Fisch	300 g (1-2 Fische)	Die Haut von ganzen Fischen (Forellen oder Giltkopf) mit Öl bestreichen und Kräuter und Gewürze hinzufügen. Legen Sie den Fisch nebeneinander und legen Sie ihn von Kopf bis Schwanz auf den Grillrost. Wenden, sobald der Signalton ertönt. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-22	Gegrillte Lachssteaks	400 g (2 Steaks)	Legen Sie die Fischsteaks gleichmäßig auf den Grillrost. Wenden, sobald der Signalton ertönt. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

3. Hauptdessert

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-1	Walnuss-Stampfkuchen	1 Portion	**Zutaten** 120 g Mehl, 150 g Butter,100 g schwarzer Zucker, 2 Eier, 50 g Walnuss (gehackt), 4 g Backpulver
		1. Ein Stück Butter und schwarzen Zucker in einer Schüssel gut vermischen. **2.** Eier hinzufügen und gut mischen. **3.** Mehl, Backpulver hinzufügen und weiterrühren. **4.** Walnuss hinzufügen und gut mischen. **5.** Gießen Sie eine Mischung in eine gefettete Glas- oder Plastikschüssel. **6.** Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Automatisches Garen [3-1]. **7.** Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.	
3-2	Bananenbrot	1 Portion (6 Stk.)	**Zutaten** 3 Bananen, 120 g Pfannkuchen-Mischung, 120 g Milch, 1 Ei, 2 EL. Malzsirup
		1. Die Banane zerhacken. **2.** Eine Pfannkuchen-Mischung, Milch, Ei, Malzsirup in einer Schüssel gut vermischen. **3.** Banane hinzufügen und gut mischen. **4.** Gießen Sie eine Mischung in 6 Pappbecher. **5.** Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Automatisches Garen [3-2]. **6.** Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.	

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-3	Biskuitkuchen	1 Portion	**Zutaten** 170 g Mehl, 50 g Butter, 150 g schwarzer Zucker, 3 Eier, 10 g Backpulver
		1. Ein Stück Butter und Zucker in einer Schüssel gut vermischen. **2.** Eier hinzufügen und gut mischen. **3.** Mehl, Backpulver hinzufügen und weiterrühren. **4.** Gießen Sie eine Mischung in eine gefettete Glas- oder Plastikschüssel. **5.** Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Automatisches Garen [3-3]. **6.** Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.	
3-4	Brownie	1 Portion	**Zutaten** 90 g Mehl, ½ Tasse Butter (geschmolzen), 230 g Zucker, 2 Eier, 40 g Kakaopulver
		1. Eine Butter, geschlagene Eier, Zucker in einer Schüssel gut vermischen. **2.** Mehl, Kakaopulver hinzufügen und weiterrühren. **3.** Gießen Sie eine Mischung in eine gefettete Glas- oder Plastikschüssel. **4.** Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Automatisches Garen [3-4]. **5.** Nach dem Garen 20-30 Minuten stehen lassen.	

Verwenden des Mikrowellengeräts

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-5	Eierpudding	1 Portion (3 Stk.)	**Zutaten** 250 g Milch, 40 g Zucker, 2 Eier
			1. Knacken Sie die beiden Eier in eine Schüssel. Das Ei mit einem Schneebesen leicht schlagen. Lassen Sie die Spitze des Schneebesens nicht den Boden der Schüssel verlassen, um zu vermeiden, dass zu viel Schaum entsteht. **2.** Kombinieren Sie Milch, Zucker in einer anderen Schüssel. **3.** Fügen Sie die Milch dem geschlagenen Ei hinzu, während Sie die Mischung verquirlen. **4.** Sieben Sie die Eimischung mit einem feinmaschigen Sieb. Kratzen Sie den Boden des Siebs mit einer Spachtel ab. Entfernen Sie jeglichen Schaum auf der Oberfläche mit einem Löffel. **5.** Gießen Sie die Mischung in Puddingbecher. **6.** Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Automatisches Garen [3-5]. **7.** Nach dem Kochen kühlen und servieren.
3-6	Schokoladenbecher-Kuchen	1 Portion	**Zutaten** 30 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 40 g Sahne, 25 g Mehl, 15 g Kakaopulver, 1,5 g Vanille, 50 g halbsüße Schokoladenstückchen
			1. Butter, Ei und Sahne in einem Becher gut vermischen. **2.** Mehl und Zucker hinzufügen und weiterrühren. **3.** Fügen Sie den Kakao, Vanille hinzu und rühren Sie, bis es gerade gut vermischt ist. **4.** Schokoladenstückchen einrühren. **5.** Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Automatisches Garen [3-6]. **6.** Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-7	Becherkuchen	1 Portion	**Zutaten** 30 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 50 g Sahne, 30 g Mehl, 6 g Vanille, 3 g Mandelpulver, 1,5 g Backpulver
			1. Butter, Ei in einem Becher gut vermischen. **2.** Mehl, Zucker, Backpulver hinzufügen und weiterrühren. **3.** Fügen Sie das Mandelpulver, Vanille hinzu und rühren Sie, bis es gerade gut vermischt ist. **4.** Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Automatisches Garen [3-7]. **5.** Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.

4. Brot auftauen

Diese Funktion ist das Auftauen und Wiedererhitzen von gefrorenem Brot. Gefrorenes Brot ist außen knusprig wie frisches Brot. Dieses Programm eignet sich für Baguettes, Croissants, Bagels und so weiter.

⚠ **VORSICHT**

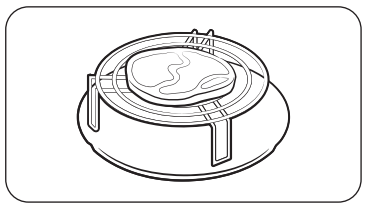
- Dieses Programm eignet sich für gebackenes Tiefkühlbrot. Es ist nicht für gefrorenen Teig geeignet.
- Knusprige Platte muss vorgewärmt werden. Bitte folgen Sie den Anweisungen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
4	Brot auftauen	100-600 g	Die knusprige Platte direkt auf den Drehteller stellen. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste **START/+30s**. Auf dem Display wird „**HEAT**“ zum Vorheizen der knusprigen Platte angezeigt. Wenn der Piepton ertönt, wird vorgewärmt. Legen Sie gefrorenes Brot auf den Krustenteller und stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Drücken Sie erneut die Taste **START/+30s**. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.

Grillen

Mit dem Grill können Sie Lebensmittel schnell und ohne Mikrowellen erhitzen und bräunen.

- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, sobald Sie das Kochgeschirr im Mikrowellengerät berühren, da es sehr heiß wird.
- Wenn Sie den Grillrost verwenden, dann können Sie bessere Koch- und Grillergebnisse erzielen.



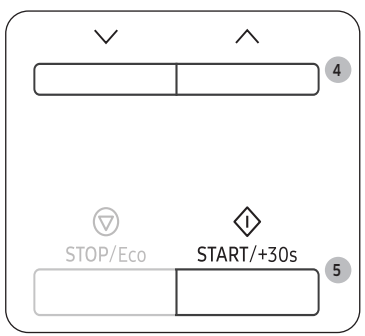
1. Drücken Sie die Taste zum Öffnen der Mikrowellengeräte- Tür.

2. Legen Sie das Essen auf den Grillrost und schließen Sie die Tür.



3. Drücken Sie die Taste **Grill**.

- Das Bedienfeld zeigt das entsprechende Symbol an ( ).
- Sie können die Temperatur des Grills nicht einstellen.



4. Drücken Sie die Taste **Herunter** oder **Herauf**, um die gewünschte Grillzeit einzustellen.

- Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.

5. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**, um das Grillen zu starten.

- Sobald das Grillen abgeschlossen ist, piept das Mikrowellengerät viermal und auf dem Bedienfeld wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Danach hören Sie im Abstand von einer Minute 3 Mal das Ende-Signal.

Verwenden des Mikrowellengeräts

Mikrowellen und Grill kombinieren

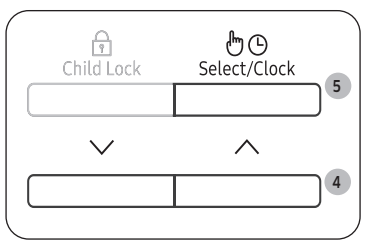
Sie können auch das Kochen mit der Mikrowelle mit dem Grill kombinieren, um schnell zu kochen und gleichzeitig zu bräunen.

⚠ VORSICHT

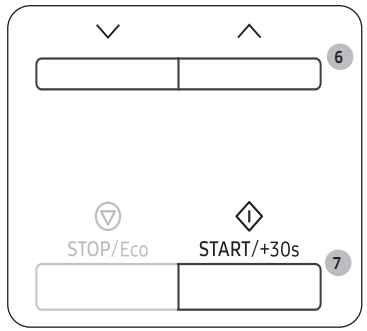
- Verwenden Sie immer ein mikrowellengeeignetes und ofenfestes Kochgeschirr. Glas- oder Keramikschalen sind ideal, da die Mikrowellen gleichmäßig in die Lebensmittel eindringen können.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, sobald Sie das Kochgeschirr im Mikrowellengerät berühren, da es sehr heiß wird.
- Wenn Sie den Grillrost verwenden, dann können Sie bessere Koch- und Grillergebnisse erzielen.



1. Drücken Sie die Taste zum Öffnen der Mikrowellengeräte- Tür.
2. Legen Sie das Essen auf den Grillrost und schließen Sie die Tür.
3. Drücken Sie die Taste **Microwave+Grill (Mikrowelle + Grill)**.
   - Im Display des Bedienfeldes werden das entsprechende Symbol (,) und die entsprechende Leistung (600 W) angezeigt.



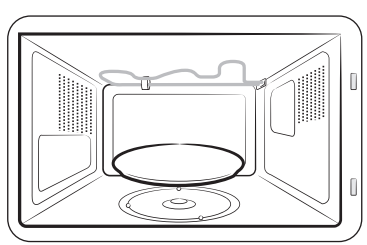
4. Drücken Sie die Taste **Herunter** oder **Herauf**, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.
   - Sie können die Leistungsstufe zwischen 600 W, 450 W oder 300 W auswählen.
   - Sie können die Temperatur des Grills nicht einstellen.
5. Drücken Sie anschließend die Taste **Select/ Clock (Auswahl/Uhr)**.

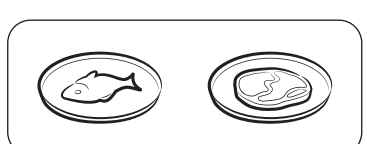


6. Drücken Sie die Taste **Herunter** oder **Herauf**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
   - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
7. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**, um den Garvorgang zu starten.
   - Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erzeugt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton und im Display des Bedienfeldes wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Danach hören Sie im Abstand von einer Minute 3 Mal das Ende-Signal.

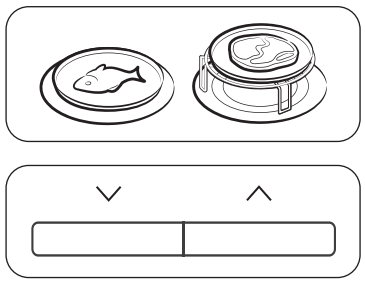
Verwenden des Krustentellers

Mit diesem Krustenteller können Sie nicht nur die Oberseite des Grills bräunen, sondern auch die Unterseite der Speisen wird aufgrund der hohen Temperatur des Krustentellers knusprig und braun. Einige Gegenstände, die Sie auf dem Krustenteller vorbereiten können, finden Sie in der Tabelle (siehe nächste Seite). Der Krustenteller kann auch für Speck, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.





1. Legen Sie den Krustenteller direkt auf den Plattenteller und heizen Sie sie mit der höchsten Mikrowellen-Grill-Kombination [600 W + Grill] vor, indem Sie die Zeiten und Anweisungen in der Tabelle befolgen.
2. Bürsten Sie den Teller mit Öl, wenn Sie Speisen wie Speck und Eier kochen, um die Speisen schön zu bräunen.
3. Legen Sie das Essen auf den Krustenteller.



4. Legen Sie den Krustenteller auf das Metallgestell (oder den Drehteller) im Mikrowellengerät.

5. Wählen Sie die entsprechende Garzeit und Leistung.
(Siehe Tabelle auf der Seite)

⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um den Krustenteller herauszunehmen, da dieser sehr heiß wird.
- Legen Sie keine Gegenstände auf den Krustenteller, die nicht hitzebeständig sind.
- Stellen Sie den Krustenteller niemals ohne Drehteller in den Ofen.
- Bitte beachten Sie, dass der Krustenteller nicht spülmaschinenfest ist.

HINWEIS

- Bitte beachten Sie, dass der Krustenteller eine Teflon-Schicht aufweist, die nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände wie ein Messer, um auf den Krustenteller zu schneiden.
- Reinigen Sie den Krustenteller mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie ihn mit sauberem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine Bürste oder einen harten Schwamm, da sonst die oberste Schicht beschädigt wird.

Wir empfehlen, den Krustenteller direkt auf dem Drehteller vorzuwärmen.
Krustenteller mit 600 W + Grillfunktion 3-4 Minuten vorheizen.
Befolgen Sie die Zeiten und Anweisungen in der Tabelle.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (min.)
Speck	4 Scheiben (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Anleitung Krustenteller 3 Minuten vorheizen. Legen Sie die Scheiben nebeneinander auf den Krustenteller. Krustenteller auf Rost legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.)	450 W + Grill	2½-3
	Anleitung Krustenteller 3 Minuten vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. In einem Kreis auf dem Krustenteller anordnen. Krustenteller auf Rost legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Burger (gefroren)	2 Stück (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Anleitung Krustenteller 3 Minuten vorheizen. Den gefrorenen Burger auf den Krustenteller legen. Krustenteller auf Rost legen. Nach 3-4 min wenden. 3 Minuten stehen lassen.		
Baguettes (gefroren)	200-250 g (2 Stk.)	450 W + Grill	6-7
	Anleitung Krustenteller 3 Minuten vorheizen. Legen Sie Baguettes mit Belag (z. B. Tomatenkäse) nebeneinander auf den Teller. Krustenteller auf Rost legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Verwenden des Mikrowellengeräts

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (min.)
Pizza (gefroren)	300-350 g	450 W + Grill	11-12
	Anleitung Krustenteller 3 Minuten vorheizen. Legen Sie die gefrorene Pizza auf den Krustenteller. Den Krustenteller direkt auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.		
Mini Pizza-Snack (gefroren)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Anleitung Krustenteller 3 Minuten vorheizen. Verteilen Sie die Pizzasnacks gleichmäßig auf dem Krustenteller. Den Teller auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Pizza (gekühlt)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Anleitung Krustenteller 5 Minuten vorheizen. Legen Sie die gekühlte Pizza auf den Krustenteller. Den Krustenteller direkt auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Fischstäbchen (gefroren)	150 g (5 Stk.) 300 g (10 Stk.)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Anleitung Krustenteller 4 Minuten vorheizen. Pinselplatte mit 1 EL. Öl. Legen Sie die Fischstäbchen in einem Kreis auf den Teller. Nach 3 min (5 Stk.) oder nach 5 min umdrehen. (10 Stk.). Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

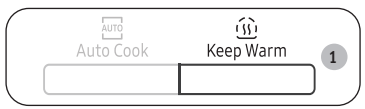
Gericht	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (min.)
Hühnernuggets (gefroren)	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Anleitung Krustenteller 4 Minuten vorheizen. Pinselplatte mit 1 EL. Öl. Legen Sie Hühnernuggets auf den Teller. Krustenteller auf Rost legen. Nach 2 min (125 g) oder 4 min wenden. (250 g). Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Ofenkartoffeln	200 g 500 g	600 W + Grill	4-5 7-8
	Anleitung Krustenteller 3 Minuten vorheizen. Die Kartoffeln halbieren. Legen Sie sie mit der Schnittseite nach unten auf den Krustenteller. Im Kreis anordnen. Den Teller auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Warmhalten benutzen

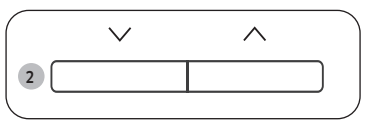
Die Funktion Warmhalten hält das Essen heiß, bis es serviert wird. Verwenden Sie diese Funktion, um Lebensmittel bis zum Servieren warm zu halten.

HINWEIS

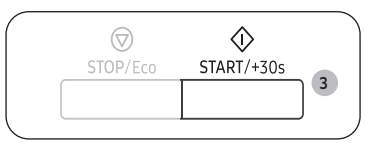
- Die Funktion **Warmhalten** wurde mit 60 Minuten angegeben.



1. Drücken Sie die Taste **Keep Warm (Warmhalten)**.



2. Drücken Sie die Taste **Herunter** oder **Herauf**, um die gewünschte Einstellung auszuwählen.
- 1. Heiß
- 2. Mild



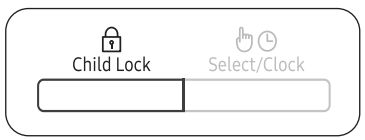
3. Drücken Sie die Taste **START/+30s.**
- Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)**, um das Erwärmen der Speisen zu beenden.

VORSICHT

- Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen kalter Speisen. Diese Programme dienen dazu, gerade gekochtes Essen warm zu halten.
- Nicht mit Deckeln oder Plastikfolie abdecken.
- Verwenden Sie beim Herausnehmen von Speisen Ofenhandschuhe.
- Nach dem Start Warmhaltefunktion kann die eingestellte Zeit nicht geändert werden.

Verwenden der Kindersicherung

Ihr Mikrowellenherd ist mit einem speziellen Kindersicherungsprogramm ausgestattet, mit dem das Mikrowellengerät „verriegelt“ werden kann, damit Kinder oder Personen, die mit ihm nicht vertraut sind, ihn nicht versehentlich bedienen können.



- Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken Sie die Taste **Child Lock (Kindersicherung)** und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.
  - Das Bedienfeld ist gesperrt und das Bedienfeld wird angezeigt „**L**“.



- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie wieder die Taste **Child Lock (Kindersicherung)** und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.

Piepser ausschalten

Sie können den Piepser jederzeit ausschalten.



- Um den Piepser auszuschalten, drücken Sie die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)** und die Taste **Herunter** zur gleichen Zeit.
  - Das Bedienfeld zeigt „**Aus**“.
- Um den Piepser wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)** und die Taste **Herunter** wieder zur gleichen Zeit.
  - Das Bedienfeld zeigt „**Ein**“.

Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Speisen in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Lebensmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.
Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden.
In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
Alunimiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden des Mikrowellengeräts 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	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
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 Speisen feucht zu halten. Sollte die Speisen 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 Speisen feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfohlen ✓✗ : Mit Vorsicht ✗ : Nicht sicher

Zubereitungshinweise

Mikrowellen

Mikrowellen durchdringen die Lebensmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.
Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Lebensmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Lebensmittel führt.

Garen

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Lebensmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Speisen nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Lebensmittel:

Zahlreiche Lebensmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Lebensmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs

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

Ruhezeit

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

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.
Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Spinat	150 g	600 W	4½-5½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Brokkoli	300 g	600 W	9-10
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Erbsen	300 g	600 W	7½-8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Grüne Bohnen	300 g	600 W	8-9
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7½-8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	8-9
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		

Zubereitungshinweise

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

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

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Rosenkohl	250 g	800 W	5½-6½
	Anleitung 60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Möhren	250 g	800 W	4½-5
	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Blumenkohl	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Zucchini	250 g	800 W	3½-4
	Anleitung Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Auberginen	250 g	800 W	3½-4
	Anleitung Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Lauch	250 g	800 W	4½-5
	Anleitung Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Pilze	125 g 250 g	800 W	1½-2 3-3½
	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. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Zwiebeln	250 g	800 W	5½-6
	Anleitung Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Anleitung Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Kartoffeln	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Anleitung Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Kohlrabi	250 g	800 W	5-5½
	Anleitung Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

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

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Brauner Reis (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	800 W	17-18
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	800 W	18-19
	Anleitung 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln	250 g	800 W	11-12
	Anleitung 1 l heißes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		

Aufwärmen

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

Portionierung und Abdeckung

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

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Speisen können bei 800 W aufgewärmt werden, während bei anderen die Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.
Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Gerichte dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Speisen während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Speisen während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Speisen.
Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Speisen ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Speisen vollkommen aufgewärmt sind.
Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2-4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.

Zubereitungshinweise

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 Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung:

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

Babymilch:

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

Hinweis:

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

Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	800 W	1-1½ 1½-2
	Anleitung In eine Tasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. Tasse / Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.		
Suppe (gekühlt)	250 g	800 W	3-3½
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½
	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. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½
	Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5-6
	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. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½
	Anleitung Das aus 2-3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Babymilch	100 ml	300 W	30-40 Sek.
	200 ml		50 Sek. bis 1 Min.
	Anleitung Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Deckel erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		

Manuelles Auftauen

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel.
Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.
Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.
Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab.
Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.
Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Lebensmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.
Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.
Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

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

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Fleisch			
Hackfleisch	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Schweinesteaks	250 g	180 W	7½-8½
	Anleitung Das Fleisch auf einen flachen Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5-25 Minuten lang ruhen lassen.		

Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Geflügel			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	180 W	14½-15½
Ganzes Hähnchen	900 g	180 W	28-30
	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! Vor dem Verzehr 15-40 Minuten lang ruhen lassen.		
Fisch			
Fischfilets	250 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	180 W	6-7 12-13
	Anleitung Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5-15 Minuten lang ruhen lassen.		
Obst			
Beeren	250 g	180 W	6-7
	Anleitung Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Vor dem Verzehr 5-10 Minuten lang ruhen lassen.		
Brot			
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
Roggen- und Weizenbrot	500 g	180 W	8-10
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5-20 Minuten lang ruhen lassen.		

Grill

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

Zum Grillen geeignetes Geschirr:

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

Zum Grillen geeignete Lebensmittel:

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

Wichtiger Hinweis:

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

Mikrowelle + Grill

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

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus

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

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

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

Wichtiger Hinweis:

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

Anleitungen zum Grillen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

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

Tiefgefrorene Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Nur Grill 1-2 1-2
	Anleitung Brötchen kreisförmig auf den Rost legen. Die zweite Seite der Brötchen auf die gewünschte Bräune grillen. Vor dem Verzehr 2-5 Minuten lang ruhen lassen.			
Belegte Baguettes (Tomaten, Käse, Schinken, Pilze)	250-300 g (2 Stk.)	450 W + Grill	8-9	-
	Anleitung Zwei gefrorene Baguettes nebeneinander auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Anleitung Das gefrorene Gratin in eine kleine, runde, ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Pasta (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18-19	Nur Grill 1-2
	Anleitung Die gefrorene Pasta in eine kleine, flache, rechteckige, ofenfeste Glasform geben. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Anleitung Die Chicken Nuggets auf den Rost legen. Nach Ablauf des ersten Intervalls umdrehen.			
Backofen-Pommes	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Anleitung Die Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen und diese auf den Rost stellen.			

Zubereitungshinweise

Anleitungen zum Grillen von frischen Lebensmitteln

Heizen Sie den Grill 3-4 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Lebensmittel.

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je ca. 25 g)	Nur Grill	6-8	4-5½
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den Rost legen.			
Brötchen (vorgebacken)	2-4 Stücke	Nur Grill	2-3	2-3
	Anleitung Die Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig direkt auf den Drehteller legen.			
Gegrillte Tomaten	 200 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	MW + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Nur Grill 2-3
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.			
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	2 Stück (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den Rost legen. Zwei Toasts nebeneinander direkt auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den Rost legen.			

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Hähnchenteile	450-500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit den Knochen zur Mitte kreisförmig anordnen. Ein Hähnchenteil außerhalb der Mitte auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Lammkotelett/ Rindersteaks (medium)	400 g (4 Stk.)	Nur Grill	12-15	9-12
	Anleitung Die Lammkoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Schweinesteaks	 250 g (2 Stk.)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Nur Grill 6-7
	Anleitung Die Schweinekoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Backäpfel	1 Apfel (ca. 200 g) 2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	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 Drehteller stellen.			
Brathähnchen	 1200 g	MW + Grill	450 W + Grill 22-24	300 W + Grill 23-25
	Anleitung Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben direkt auf einen ofenfesten Teller legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			

Tipps und Tricks

Kristallisierten Honig auflösen

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

Gelatine auflösen

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben.
1 Minute lang bei 300 W erhitzen.
Anschließend umrühren.

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 800 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½-4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Bei 800 W 10-12 Minuten abgedeckt erhitzen.
Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

Pudding/Eiercreme kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei 800 W 6½-7½ Minuten abgedeckt erhitzen.
Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren.

Mandelblättchen rösten

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

Problembehebung und Informationscodes

Problembehebung

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Der Energiesparmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie den Energiesparmodus.
Das Mikrowellengerät startet 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 des Mikrowellengeräts wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste **START/+30s**, um den Vorgang zu starten.

Problembehebung und Informationscodes

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Mikrowellengerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Mikrowellengerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Mikrowellengerät wurde ohne Speisen betrieben.	Lebensmittel in das Mikrowellengerät stellen.
	Die Belüftung des Mikrowellengeräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Mikrowellengeräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Mikrowellengerät an eine eigene Steckdose an.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Betrieb des Mikrowellengeräts 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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Außenflächen des Mikrowellengeräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Mikrowellengeräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Mikrowellengeräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Mikrowellengerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Mikrowellengeräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum des Mikrowellengeräts haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Mikrowellengerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
Die Speisen werden nicht ordnungsgemäß erhitzt oder aufgewärmt.	Das Mikrowellengerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1-2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Die verwendete Menge ist zu groß.	Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)**.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellengeräts und überprüfen Sie es erneut.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Garprogramme ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen aufgefordert wird.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste **START/+30s**, um den Vorgang fortzusetzen.
Das Mikrowellengerät steht nicht waagerecht.	Das Mikrowellengerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Mikrowellengerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Im Mikrowellengerät wurden Metallbehälter verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Mikrowellengerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Mikrowellengerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
1. Es tritt Wasser aus. **2.** Durch einen Riss in der Tür tritt Dampf aus. **3.** Im Mikrowellengerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Mikrowellengeräts.	Lassen Sie das Mikrowellengerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Helligkeit im Garraum des Mikrowellengeräts 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 Mikrowellengeräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Um das Mikrowellengerät abzukühlen, läuft der Lüfter auch nach Abschluss des Garvorgangs etwa 3 Minuten lang weiter.	Dies ist keine Fehlfunktion des Mikrowellengeräts.
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 schleppt beim Drehen.	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 Mikrowellengeräts haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Mikrowellengeräts.

Problembehebung und Informationscodes

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Mikrowellengeräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2-3-maliger Verwendung des Mikrowellengeräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Mikrowellengerät 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.
Mikrowellengerät		
Das Mikrowellengerät erhitzt nicht.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Mikrowellengeräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2-3-maliger Verwendung des Mikrowellengeräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Mikrowellengerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Mikrowellengerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Aus dem Mikrowellengerät 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 das Mikrowellengerät und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse des Mikrowellengeräts sind unzureichend.	Die Tür des Mikrowellengeräts wird im Betrieb häufig geöffnet.	Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen des Mikrowellengeräts programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen des Mikrowellengerät und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden.

Informationscodes

Informationscodes	Ursache	Abhilfemaßnahme
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 Mikrowellengerät 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 das Problem mit der vorgeschlagenen Lösung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Technische Daten

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

Modell	MG23A7013C*
Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme Maximale Leistung Microwave (Mikrowelle) Grill (Heizelement)	 2400 W 1300 W 1100 W
Ausgangsleistung	100 W / 800 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	 ca. 14,5 kg

* Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <G>.

Notizen

MITTENMARKIERUNG

HIER MARKIEREN

HIER MARKIEREN

RECHTE SEITE

Montagevorlage

LINKE SEITE

HIER MARKIEREN

HIER MARKIEREN

MITTENMARKIERUNG

Notizen

Notizen

SAMSUNG

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

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04668A-01