

# Mikrowellengerät

## Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigung oder Wartung des Geräts abdeckt.

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

**Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.**

MG23F301T\*\*  
MG23F302T\*\*

imagine the possibilities

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

[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)

**SAMSUNG**

## ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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

## ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN



**WARNUNG**

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



**VORSICHT**

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



Warnung; Brandgefahr



Warnung; Heiße Oberfläche



Warnung; Strom



Warnung; explosives Material



NICHT ausführen.



NICHT berühren.



NICHT demontieren.



Befolgen Sie die Anweisungen genau.



Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.



Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.



Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.



Hinweise



Wichtig

## WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

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

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

**Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Mikrowellengeräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.**

#### **! WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)**

- ☐ **WARNUNG:** Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.
- ☐ **WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.
- ☐ **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

-  Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

---

- ★ **WARNUNG:** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.

---

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

---

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

---

- ★ Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchtem Tuch usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.

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

---

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

---

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

---

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

---

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

---

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

- ☐ Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.
- ★ Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- ★ Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- ☐ Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- ☐ **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.
- ☐ Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

- ★ Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
- ★ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.
- ★ Wenn das Mikrowellengerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.
- ★ Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.
- ☐ Das Mikrowellengerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schanks aufgestellt werden.

#### **WARNUNG (Backofenfunktion) - Optional**

- ☐ **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombimodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.
- ★ Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

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

 Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

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

 **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

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

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

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

 Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

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

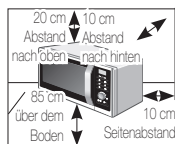
 Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

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

## AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

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

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



2. Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellengeräts.
3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (nur Modelle mit Drehteller)
4. Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

- ☐ Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

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

## REINIGEN DES GERÄTS

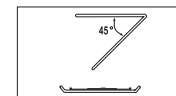
Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe  
(Nur Modell mit Drehteller)

- ☐ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.
- ☐ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

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

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



## LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellenofens sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden. Das Mikrowellengerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- Verformtes oder verbogenes Gehäuse

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

-  Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Mikrowellengerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose
  - Kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum
-  Wenn Sie das Mikrowellengerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem

trockenen, staubfreien Ort.

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

- ☑ Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.
- ☑ Aus Sicherheitsgründen darf die Glühbirne nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühbirne von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

|  <b>WARNUNG</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                 | Das Gerät darf nur von geschultem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.                                                                                                                                                                                                           | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|                 | Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.                                                                                                                                                                                          | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|                 | Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.                                                                                                                                                                                               | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|                 | Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte. | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|                 | Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.                                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|                 | Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                                    |   |   |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.                                                                                                  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propagas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.                                                                                           | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.                                                                                                                                                              | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.                                                                                                                        | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder Gewalt auf das Gerät aus.                                                                                                                                                   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.                                                                                                         | ✓ | ✓ |   |   |
| Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.                                                                                                    | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.                                                                                       | ✓ | ✓ |   | ✓ |
| Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.                                                                                       | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.                                                                                                               | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.                  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.                                                                                                                                                          | ✓ | ✓ |   |   |
| Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät, noch auf die Gerätetür.                                                                                                                                       | ✓ | ✓ | ✓ |   |

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

| <b>VORSICHT</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |   |   |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---|---|
|                 | Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird. | ✓ |  | ✓ | ✓ |
|                 | Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ✓ |  | ✓ | ✓ |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |   |   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|  | Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.                                                                                                                                                                                                      | ✓ |   | ✓ | ✓ |
|  | Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.                                                                                                                                                                                                                | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser, Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw. |   |   | ✓ | ✓ |
|  | Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Mikrowellengerät entweicht. Zudem kann sich das Mikrowellengerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.                                                                       | ✓ |   | ✓ |   |
|  | Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellengerät nehmen.                                                                                                                                                                                                               |   |   | ✓ |   |
|  | Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.                                                                                                                                                                                    |   |   | ✓ |   |
|  | Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellengeräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.                                                                                                                                                                                      |   |   | ✓ |   |
|  | Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen 30 Minuten lang automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.                                   | ✓ |   |   | ✓ |
|  | Halten Sie beim Aufstellen des Mikrowellengeräts die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“)                                                                                                                                                                                                        | ✓ |   | ✓ |   |



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



## SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

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

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

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

- (a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Bedienfelder, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.
- (b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Dieses Mikrowellengerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.



## KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

### (Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

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

## INHALT

|                                                                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kurzreferenz .....                                                                                          | 11 |
| Gerät .....                                                                                                 | 12 |
| Bedienfeld .....                                                                                            | 12 |
| Zubehör .....                                                                                               | 13 |
| Einstellen der Uhrzeit .....                                                                                | 14 |
| So funktioniert ein Mikrowellengerät .....                                                                  | 14 |
| Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise .....                                                          | 15 |
| Erhitzen/Aufwärmen .....                                                                                    | 15 |
| Leistungsstufen .....                                                                                       | 16 |
| Geruchsbeseitigung .....                                                                                    | 16 |
| Regulieren der Garzeit .....                                                                                | 16 |
| Unterbrechen des Garvorgangs .....                                                                          | 16 |
| Einstellen des Energiesparmodus .....                                                                       | 16 |
| Automatikprogramme für gesundes Garen .....                                                                 | 17 |
| Verwenden der Automatikprogramme für gesundes Garen: Gemüse und Getreide .....                              | 17 |
| Verwenden der Automatikprogramme für gesundes Garen: Geflügel und Fisch .....                               | 18 |
| Hinweise zum schnellen Dampfgaren<br>(Nur Modelle MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*) ..... | 19 |
| Verwenden der Backunterlage<br>(Nur Modelle MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*) .....       | 21 |
| Programme für manuelles Überbacken .....                                                                    | 21 |
| Verwenden der Auftauautomatik .....                                                                         | 22 |
| Verwenden der Auftauautomatik .....                                                                         | 23 |
| Automatikprogramme für Erhitzen und Aufwärmen .....                                                         | 23 |
| Verwenden der Automatikprogramme für Erhitzen und Aufwärmen .....                                           | 23 |
| Auswahl des Zubehörs .....                                                                                  | 24 |
| Grillen .....                                                                                               | 24 |
| Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus .....                                                              | 24 |
| Ausschalten des Signaltons .....                                                                            | 25 |
| Sicherheitssperre des Mikrowellengeräts .....                                                               | 25 |
| Informationen zum Geschirr .....                                                                            | 26 |
| Zubereitungshinweise .....                                                                                  | 27 |
| Verfahrensweise bei Problemen .....                                                                         | 35 |
| Technische Daten .....                                                                                      | 35 |

## KURZREFERENZ

### Erhitzen von Nahrungsmitteln.

1. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät. Stellen Sie die Leistungsstufe durch ggf. mehrmaliges Drücken der **Mikrowellentaste**  ein.



2. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** .

**Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der Garzeit erklingt 4 Mal ein Signalton.



### Schnelles Auftauen von Nahrungsmitteln.

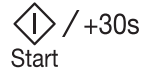
1. Stellen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel in das Mikrowellengerät. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für das **Auftauprogramm**  die aufzutauenden Nahrungsmittel aus.



2. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** das Gewicht der Nahrungsmittel ein.



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** .



### Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden.

Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Mikrowellengerät. Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste **+30s**.



**Grillen von Nahrungsmitteln.**

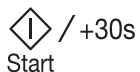
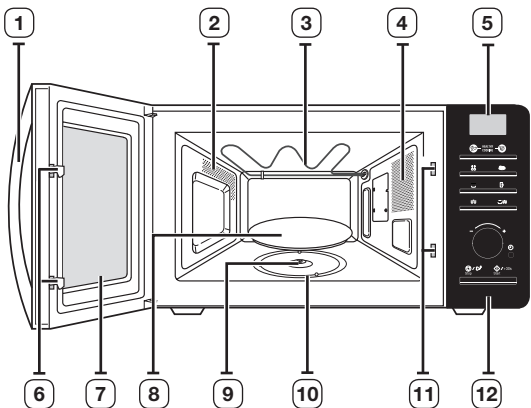
1. Drücken Sie die **Grilltaste** (⌋).



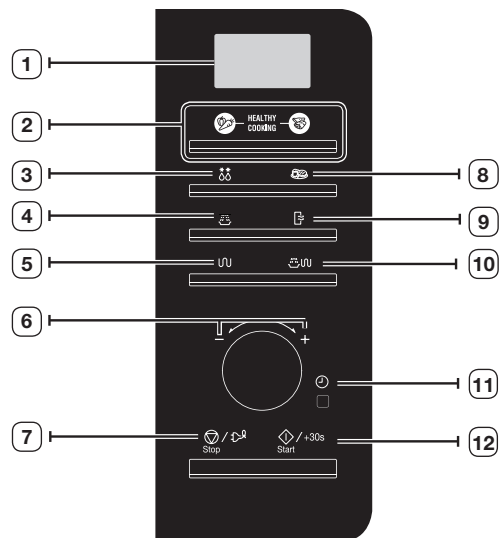
2. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (⏻).

**GERÄT**

- |                       |                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------|
| 1. TÜRGRIFF           | 7. GERÄTETÜR                              |
| 2. BELÜFTUNGSSCHLITZE | 8. DREHTELLER                             |
| 3. GRILL              | 9. DREHAUFSATZ                            |
| 4. BELEUCHTUNG        | 10. DREHRING                              |
| 5. DISPLAY            | 11. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG |
| 6. TÜRRIEGEL          | 12. BEDIENFELD                            |

**BEDIENFELD**

- |                                            |                       |
|--------------------------------------------|-----------------------|
| 1. DISPLAY                                 | 7. STOPP/ÖKO          |
| 2. GESUNDES GAREN                          | 8. AUTOMATIKPROGRAMM  |
| 3. AUFTAUPROGRAMM                          | 9. GERUCHSBESEITIGUNG |
| 4. MIKROWELLENTASTE                        | 10. MIKROWELLE+GRILL  |
| 5. GRILLTASTE                              | 11. UHREINSTELLUNG    |
| 6. DREHRAD (GEWICHT/PORTIONSGRÖßE/GARZEIT) | 12. START/+30S        |

## ZUBEHÖR

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

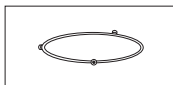
- 1. Drehaufsatz:** Ist bereits auf der Motorwelle am Boden des Geräts befestigt.

**Zweck:** Der Drehaufsatz überträgt die Drehbewegung auf den Drehteller.



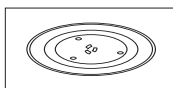
- 2. Drehring:** Muss in die Mitte des Mikrowellengeräts gelegt werden.

**Zweck:** Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



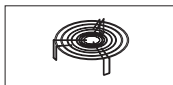
- 3. Drehteller:** Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.

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



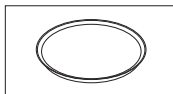
- 4. Grillrost:** Kann auf den Drehteller gestellt werden.

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



- 5. Backunterlage:** Siehe Seite 21 bis 22.  
(Nur Modelle MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*)

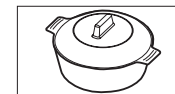
**Zweck:** Mit der Backunterlage können Nahrungsmittel in den kombinierten Mikrowellen- und Grillmodi schöner gebräunt werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.



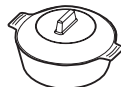
-  Das Mikrowellengerät darf **NICHT** ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

- 6. Dampfgarer:** Siehe Seite 19 bis 21.  
(Nur Modelle MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*)

**Zweck:** Der Dampfgarer aus Kunststoff wird zum Garen der Nahrungsmittel mit Dampf verwendet.



-  Das Mikrowellengerät darf **NICHT** ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.
-  Verwenden Sie den Dampfgarer **NICHT** im **Grillmodus** (⌚) und im **Kombinationsmodus** (⌚⌚).

| Betriebsmodus                                                                                      | MW (⌚) | GRILL (⌚) | KOMBI (⌚⌚) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|------------|
| <br>(Dampfgarer) | O      | X         | X          |

## EINSTELLEN DER UHRZEIT

Ihr Mikrowellengerät ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint automatisch „:0“, „88:88“ oder „12:00“ im Display. Bitte stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 24-Stunden- oder 12-Stunden-Zählung angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

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

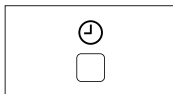
### Automatische Energiesparfunktion

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

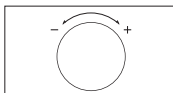
#### 1. Um die Uhrzeit anzuzeigen in...

24-Stunden-Notation  
12-Stunden-Notation

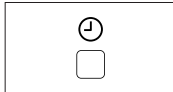
Drücken Sie ein- bzw. zweimal die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** (⌚).



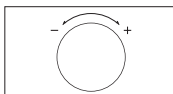
#### 2. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die Stunden ein.



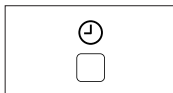
#### 3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** (⌚).



#### 4. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die Minuten ein.



#### 5. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** (⌚).



## SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

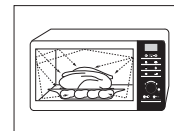
Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz und Farbe nicht ändern.

Mikrowellen können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen (manuell und automatisch)
- Erhitzen
- Aufwärmen

Kochprinzip.

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



 Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang 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 Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

## ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Drücken Sie die **Mikrowellentaste** (☰).

**Ergebnis:** Es werden 800 W (maximale Garleistung) angezeigt



2. Stellen Sie durch Drehen des Drehrads eine Zeit von 4 bis 5 Minuten ein, und drücken Sie die Taste **Start/+30s** (↻).

**Ergebnis:** Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

- 1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
- 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
- 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

☑ Das Gerät muss in eine dafür geeignete Wandsteckdose eingesteckt werden. Setzen Sie den Drehteller in das Gerät ein. Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.



## ERHITZEN/AUFWÄRMEN

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

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

Legen Sie zuerst die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie dann die Gerätetür.

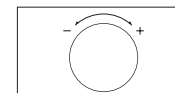
1. Drücken Sie die **Mikrowellentaste** (☰).

**Ergebnis:** Es werden 800 W (maximale Garleistung) angezeigt: Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch erneutes und ggf. mehrmaliges Drücken der **Mikrowellentaste** (☰) aus, bis die entsprechende Geräteleistung angezeigt wird. Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der entsprechenden Tabelle.



2. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die **gewünschte Garzeit ein**.

**Ergebnis:** Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.



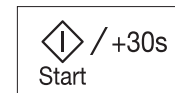
3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (↻).

**Ergebnis:** Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

- 1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
- 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
- 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

☑ **Schalten** Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

☑ Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (800 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste **+30s**. Das Gerät wird sofort gestartet.



## LEISTUNGSSTUFEN

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen wählen.

| Leistungsstufe             | Ausgangsleistung |        |
|----------------------------|------------------|--------|
|                            | MIKROWELLE       | GRILL  |
| HOCH                       | 800 W            | -      |
| MITTEL - HOCH              | 600 W            | -      |
| MITTEL                     | 450 W            | -      |
| MITTEL - NIEDRIG           | 300 W            | -      |
| AUFTAUEN (🔥)               | 180 W            | -      |
| NIEDRIG/WARMHALTEN         | 100 W            | -      |
| GRILL                      | -                | 1100 W |
| KOMBINATIONSMODUS I (🔥📶)   | 600 W            | 1100 W |
| KOMBINATIONSMODUS II (🔥📶)  | 450 W            | 1100 W |
| KOMBINATIONSMODUS III (🔥📶) | 300 W            | 1100 W |

- ✍ Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit dementsprechend verringert werden.
- ✍ Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit entsprechend verlängert werden.

## GERUCHSBESEITIGUNG

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

Drücken Sie anschließend die Taste für die **Geruchsbeseitigung** (🌀). Es erklingen vier Signaltöne.

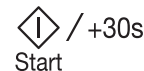


- ✍ Als Zeitraum für die Geruchsbeseitigung sind 5 Minuten voreingestellt. Dieser Zeitraum wird durch Drücken der Taste **+30s** jeweils um 30 Sekunden verlängert.
- ✍ Der maximale Zeitraum liegt bei 15 Minuten.

## REGULIEREN DER GARZEIT

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

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



## UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

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

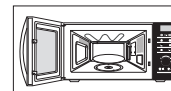
- Um den Garvorgang vorübergehend zu unterbrechen, öffnen Sie die Gerätetür.

- Öffnen Sie die Gerätetür.

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

- Drücken Sie die Taste **Stop (Stopp)** (🛑).

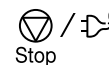
**Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste (🔼).



- Um den Garvorgang vollständig abubrechen, drücken Sie die Taste **Stop (Stopp)** (🛑).

**Ergebnis:** Der Garvorgang wird abgebrochen. Wenn Sie die Gäreinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste **Stop (Stopp)** (🛑).

- 🔍 Vor dem Beginn des Garvorgangs kann jede Einstellung aufgehoben werden, indem Sie einfach die Taste **Stop (Stopp)** (🛑) drücken.



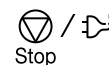
## EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus. Dadurch wird der Stromverbrauch gesenkt, wenn das Mikrowellengerät nicht verwendet wird. Wenn das Gerät nicht verwendet wird, wechselt es in den Standby-Modus und im Display wird die Uhrzeit angezeigt.

- Drücken Sie die Taste **Energiesparen** (🔌).

**Ergebnis:** Das Display wird ausgeschaltet.

- Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie entweder die Gerätetür oder drücken Sie die Taste **Energiesparen** (🔌). Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun verwenden.



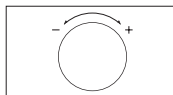
## AUTOMATIKPROGRAMME FÜR GESUNDES GAREN

Die Automatikprogramme für gesundes Garen können mit zwanzig vorprogrammierten Garzeiten verwendet werden. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Sie können die Portionsgröße durch Drehen des **Drehrads** einstellen. Stellen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

1. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **gesundes Garen** () oder () die Art der zuzubereitenden Lebensmittel aus.



2. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die Portionsgröße ein. (Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite).



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** ()

**Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

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

 Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.



## VERWENDEN DER AUTOMATIKPROGRAMME FÜR GESUNDES GAREN: GEMÜSE UND GETREIDE

Die folgende Tabelle enthält 12 Automatikprogramme für das gesunde Garen von Gemüse oder Getreide. Es sind die entsprechenden Mengen, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen angegeben. In den Programmen 1 bis 10 werden die Lebensmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet. Die Programme 11 und 12 werden im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus ausgeführt.

| Nummer | Lebensmittel                                                                                      | Portionsgröße (g) | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Brokkoli<br>     | 250<br>500        | 1-2                | Brokkoli waschen und putzen und in Röschen schneiden. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser und für 500 g 60-75 ml (4-5 Esslöffel) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mittel des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. |
| 2      | Möhren<br>       | 250               | 1-2                | Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mittel des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren.                              |
| 3      | Grüne Bohnen<br> | 250               | 1-2                | Die grünen Bohnen putzen und waschen. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (1 Esslöffel) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mittel des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren.                                                               |
| 4      | Spinat<br>       | 150               | 1-2                | Den Spinat putzen und waschen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren.                                                                                                                       |

| Nummer | Lebens-<br>mittel                                                                                                   | Portions-<br>größe (g) | Ruhezeit<br>(in Min.) | Empfehlungen                                                                                                                                                                                                               |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5      | Maiskolben<br>                     | 250<br>(1 Stk.)        | 1-2                   | Die Maiskolben putzen, waschen und in eine ovale Glasform geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen.                                                                             |
| 6      | Geschälte<br>Kartoffeln<br>        | 250<br>500             | 2-3                   | Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schlüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen.      |
| 7      | Brauner<br>Reis<br>(Parboiled)<br> | 125                    | 5-10                  | In eine große ofenfestе Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (¼ l) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen.                                   |
| 8      | Vollkorn-<br>Makkaroni<br>         | 125                    | 1                     | In eine große ofenfestе Glasform mit Deckel geben. ½ l kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. |
| 9      | Quinoa<br>                         | 125                    | 1-3                   | In eine große ofenfestе Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen.                                |
| 10     | Bulgur<br>                         | 125                    | 2-5                   | In eine große ofenfestе Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen.                                |

| Nummer | Lebens-<br>mittel                                                                                          | Portions-<br>größe (g) | Ruhezeit<br>(in Min.) | Empfehlungen                                                                                                                                                                                                    |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11     | Gemüse-<br>gratin<br>    | 500                    | 2-3                   | Das Gemüse, z. B. vorgekochte Kartoffelscheiben, Zucchini- und Tomatenscheiben, und die Sauce in eine ausreichend große ofenfestе Glasform geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die Form auf den Rost stellen. |
| 12     | Gegrillte<br>Tomaten<br> | 400                    | 1-2                   | Die Tomaten waschen, putzen, halbieren und in eine ofenfestе Form geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die Form auf den Rost stellen.                                                                          |

## VERWENDEN DER AUTOMATIKPROGRAMME FÜR GESUNDES GAREN: GEFLÜGEL UND FISCH

In der folgenden Tabelle werden die 8 Automatikprogramme für gesundes Garen von Geflügel und Fisch mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und entsprechenden Empfehlungen beschrieben. In den Programmen 1 bis 6 werden die Lebensmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet. Die Programme 7 und 8 werden im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus ausgeführt.

| Nummer | Lebens-<br>mittel                                                                                        | Portions-<br>größe (g) | Ruhezeit<br>(in Min.) | Empfehlungen                                                                                                                                                                 |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Hähnchen-<br>brust<br> | 300<br>(2 Stk.)        | 2                     | Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Folie anstechen. Stellen Sie diese Schlüssel auf den Drehteller. |
| 2      | Truthahn-<br>brust<br> | 300<br>(2 Stk.)        | 2                     | Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Folie anstechen. Stellen Sie diese Schlüssel auf den Drehteller. |

| Nummer | Lebensmittel                                                                                               | Portionsgröße (g) | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3      | Frisches Fischfilet<br>   | 300 (2 Stk.)      | 1-2                | Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 Esslöffel Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Folie anstechen. Stellen Sie diese Schüssel auf den Drehteller.                                           |
| 4      | Frisches Lachsfilet<br>   | 300 (2 Stk.)      | 1-2                | Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 Esslöffel Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Folie anstechen. Stellen Sie diese Schüssel auf den Drehteller.                                           |
| 5      | FrISChe Garnelen<br>      | 250               | 1-2                | Die Garnelen abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 Esslöffel Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Folie anstechen. Stellen Sie diese Schüssel auf den Drehteller.                                        |
| 6      | FrISChe Forelle<br>       | 200 (1 Fisch)     | 2                  | 2 frISChe FISChe im Ganzen in eine ofenfeste Form geben. Etwas Salz, 1 EL Zitronensatz, Salz und Kräuter hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Folie anstechen. Stellen Sie diese Schüssel auf den Drehteller.                 |
| 7      | Bratfisch<br>             | 200 (1 Fisch)     | 3                  | Die Oberfläche des FISChe (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die FISChe mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. |
| 8      | Gegrillte Lachssteaks<br> | 300 (2 Steaks)    | 2                  | Die Fischsteaks gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.                                                                                                                                                            |

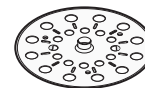
## HINWEISE ZUM SCHNELLEN DAMPFGAREN (NUR MODELLE MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*)

Der Dampfgarer bereitet Nahrungsmittel nach dem Prinzip des Dampfgarens zu und wurden für eine schnelle und gesunde Zubereitung in Ihrem Samsung-Mikrowellengerät entwickelt.

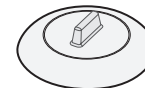
Dieses Zubehör eignet sich perfekt für die schnelle Zubereitung von Reis, Nudeln, Gemüse usw., während die Nährwerte erhalten bleiben. Das Dampfgarer-Set für die Mikrowelle besteht aus 3 Teilen:



Dämpfschüssel



Dampfplatte



Deckel

Alle Teile halten Temperaturen von -20 °C bis 140 °C stand.

Sie können zum Einfrieren von Nahrungsmitteln eingesetzt werden. Sie können einzeln oder zusammen verwendet werden.

### NUTZUNGSBEDINGUNGEN:

- ☒ Verwenden Sie den Dampfgarer nicht:
  - um Nahrungsmittel mit einem hohen Zucker- oder Fettgehalt zu garen.
  - in Kombination mit der Grill- oder Heißluftfunktion oder einer Herdplatte.
- ☒ Waschen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung gründlich mit Seifenwasser ab.
- ☒ Die entsprechenden Garzeiten finden Sie auf den Anweisungen in der Tabelle auf der nächsten Seite.

### PFLEGE:

- ☒ Sie können den Dampfgarer in einer Spülmaschine waschen.
- ☒ Wenn Sie ihn von Hand waschen, verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie ihn nicht mit Scheuerpads.
- ☒ Einige Nahrungsmittel (z. B. Tomaten) können den Kunststoff verfärben. Dies ist normal und kein Herstellungsfehler.

## AUFTAUEN:

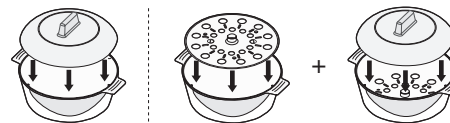
Legen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel ohne Deckel in die Dämpfeschüssel. Die Flüssigkeit verbleibt am Boden der Schüssel und hat keine Auswirkungen auf die Nahrungsmittel.

## ZUBEREITUNG:

| Lebensmittel                                                                                                                                                                                                                                                                             | Portionsgröße       | Leistungsstufen | Garzeit (Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Zubehör                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|----------------|--------------------|-----------------------------------------|
| <b>Artischocken</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      | 300 g<br>(1-2 Stk.) | 800 W           | 5-6            | 1-2                | Dämpfeschüssel mit Dämpfplatte + Deckel |
| Anleitung: Die Artischocken waschen und putzen. Die Dämpfplatte in die Dämpfeschüssel einsetzen. Die Artischocken auf die Platte legen. Einen Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Mit dem Deckel abdecken.                                                                                 |                     |                 |                |                    |                                         |
| <b>Frisches Gemüse</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   | 300 g               | 800 W           | 4-5            | 1-2                | Dämpfeschüssel mit Dämpfplatte + Deckel |
| Anleitung: Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Die Dämpfplatte in die Dämpfeschüssel einsetzen. Das Gemüse auf der Platte verteilen. 2 EL Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel abdecken. |                     |                 |                |                    |                                         |
| <b>Tiefgefrorenes Gemüse</b>                                                                                                                                                                                                                                                             | 300 g               | 600 W           | 7-8            | 2-3                | Dämpfeschüssel mit Dämpfplatte + Deckel |
| Anleitung: Das tiefgefrorene Gemüse in die Dämpfeschüssel geben. Die Dämpfplatte in die Dämpfeschüssel einsetzen. 1 EL Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel abdecken. Nach dem Garen ruhen lassen und gut umrühren.                                                                         |                     |                 |                |                    |                                         |
| <b>Reis</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              | 250 g               | 800 W           | 15-18          | 5-10               | Dämpfeschüssel + Deckel                 |
| Anleitung: Den Reis in den Dampfgarer geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel abdecken. Den weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten ruhen lassen (braunen Reis 10 Minuten).                                                                                             |                     |                 |                |                    |                                         |
| <b>Backkartoffeln</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    | 500 g               | 800 W           | 7-8            | 2-3                | Dämpfeschüssel + Deckel                 |
| Anleitung: Die Kartoffel wiegen, waschen und in die Dämpfeschüssel geben. 3 EL Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel abdecken.                                                                                                                                                               |                     |                 |                |                    |                                         |

| Lebensmittel                                                                                                                                                                                                                                                           | Portionsgröße | Leistungsstufen | Garzeit (Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Zubehör                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|----------------|--------------------|-------------------------|
| <b>Eintopf (gekühlt)</b>                                                                                                                                                                                                                                               | 400 g         | 600 W           | 5-6            | 1-2                | Dämpfeschüssel + Deckel |
| Anleitung: Den Eintopf in die Dämpfeschüssel geben. Mit dem Deckel abdecken. Nach dem Garen umrühren.                                                                                                                                                                  |               |                 |                |                    |                         |
| <b>Suppe (gekühlt)</b>                                                                                                                                                                                                                                                 | 400 g         | 800 W           | 3-4            | 1-2                | Dämpfeschüssel + Deckel |
| Anleitung: In die Dämpfeschüssel geben. Mit dem Deckel abdecken. Nach dem Garen umrühren.                                                                                                                                                                              |               |                 |                |                    |                         |
| <b>Tiefgefrorene Suppe</b>                                                                                                                                                                                                                                             | 400 g         | 800 W           | 8-10           | 2-3                | Dämpfeschüssel + Deckel |
| Anleitung: Die tiefgefrorene Suppe in die Dämpfeschüssel füllen. Mit dem Deckel abdecken. Nach dem Garen umrühren.                                                                                                                                                     |               |                 |                |                    |                         |
| <b>Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung</b>                                                                                                                                                                                                                  | 150 g         | 600 W           | 1-2            | 2-3                | Dämpfeschüssel + Deckel |
| Anleitung: Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in die Dämpfeschüssel legen. Mit dem Deckel abdecken.                                                                                               |               |                 |                |                    |                         |
| <b>Obstkompott</b>                                                                                                                                                                                                                                                     | 250 g         | 800 W           | 3-4            | 2-3                | Dämpfeschüssel + Deckel |
| Anleitung: Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. In die Dämpfeschüssel geben. 1-2 EL Wasser und 1-2 EL Zucker hinzugeben. Mit dem Deckel abdecken. |               |                 |                |                    |                         |

## Umgang mit dem Dampfgarer



Dämpfeschüssel + Deckel    Dämpfeschüssel mit Dämpfplatte + Deckel

## SICHERHEITSHINWEISE:

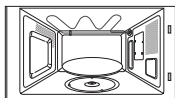
- ☞ Gehen Sie beim Öffnen des Deckels besonders vorsichtig vor, da der entweichende Dampf sehr heiß sein kann.
- ☞ Fassen Sie den Dampfgarer nach dem Garen mit Ofenhandschuhen an.

## VERWENDEN DER BACKUNTERLAGE (NUR MODELLE MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*)

Auf der Backunterlage werden Ihre Nahrungsmittel durch den Grill nicht nur von oben gebräunt. Durch die hohe Temperatur der Backunterlage wird auch die Unterseite der Nahrungsmittel knusprig und gebräunt. Eine Liste der Nahrungsmittel, die Sie mit Hilfe der Backunterlage zubereiten können, finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.

Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.

1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller, und heizen Sie das Gerät auf höchster Stufe im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus [600 W + Grill (🔥🔥)] vor. Richten Sie sich außerdem nach den Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.



- ☞ Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.

2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.

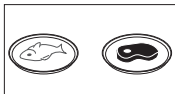
- ☞ Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage eine Teflonbeschichtung besitzt und nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge wie Messer, um auf der Backunterlage zu schneiden.

- ☞ Verwenden Sie Plastikutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche der Backunterlage zu vermeiden, oder nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Schneiden von der Backunterlage.

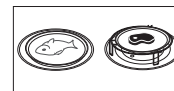
3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage.

- ☞ Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist (z. B. Plastikschüsseln).

- ☞ Stellen Sie die Backunterlage niemals ohne den Drehteller in das Gerät.



4. Stellen Sie die Backunterlage im Mikrowellengerät auf den Rost (oder den Drehteller).



5. Wählen Sie die entsprechende Garzeit und Leistung aus. (Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)

### ☞ So reinigen Sie die Backunterlage

Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.

- ☞ Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

- ☞ **Hinweis:** Die Backunterlage ist nicht spülmaschinenfest.

## PROGRAMME FÜR MANUELLES ÜBERBACKEN

Die Backunterlage sollte direkt auf dem Drehteller vorgeheizt werden. Heizen Sie die Backunterlage im Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill (🔥🔥) bei 600 W 3-5 Minuten vor. Beachten Sie die Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.

| Lebensmittel      | Portionsgröße                                                                                                                                                                   | Leistung            | Vorheizzeit (Min.) | Garzeit (Min.) |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|----------------|
| Schinken          | 4 Scheiben (80 g)                                                                                                                                                               | 600 W + Grill<br>🔥🔥 | 3                  | 3½-4           |
|                   | < Empfehlungen >                                                                                                                                                                |                     |                    |                |
|                   | Die Backunterlage vorheizen. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.                                                    |                     |                    |                |
| Gegrillte Tomaten | 200 g (2 Stk.)                                                                                                                                                                  | 450 W + Grill<br>🔥🔥 | 3                  | 4½-5           |
|                   | < Empfehlungen >                                                                                                                                                                |                     |                    |                |
|                   | Die Backunterlage vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. |                     |                    |                |

| Lebensmittel                   | Portionsgröße                                                                                                                                                                                            | Leistung                                                                                           | Vorheizzeit (Min.) | Garzeit (Min.) |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|
| Tiefgefrorene Burger           | 2 Stk. (125 g)                                                                                                                                                                                           | 600 W + Grill<br> | 3                  | 7-7½           |
|                                | < Empfehlungen >                                                                                                                                                                                         |                                                                                                    |                    |                |
|                                | Die Backunterlage vorheizen. Die Tiefgefrorenen Burger kreisförmig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 4-5 Minuten wenden.                                     |                                                                                                    |                    |                |
| Baguettes (tiefgefroren)       | 200-250 g (2 Stk.)                                                                                                                                                                                       | 450 W + Grill<br> | 4                  | 8-9            |
|                                | < Empfehlungen >                                                                                                                                                                                         |                                                                                                    |                    |                |
|                                | Die Backunterlage vorheizen. Ein Baguette in die Mitte bzw. zwei Baguettes nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.                                            |                                                                                                    |                    |                |
| Tiefkühlpizza                  | 300-350 g                                                                                                                                                                                                | 600 W + Grill<br> | 4                  | 9-10           |
|                                | < Empfehlungen >                                                                                                                                                                                         |                                                                                                    |                    |                |
|                                | Die Backunterlage vorheizen. Die tiefgefrorene Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.                                                                                |                                                                                                    |                    |                |
| Ofenkartoffeln                 | 250 g<br>500 g                                                                                                                                                                                           | 600 W + Grill<br> | 3                  | 5-6<br>8-9     |
|                                | < Empfehlungen >                                                                                                                                                                                         |                                                                                                    |                    |                |
|                                | Die Backunterlage vorheizen. Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten auf die Backunterlage legen. Kreisförmig verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.                      |                                                                                                    |                    |                |
| Fischstäbchen (tiefgefroren)   | 150 g (5 Stk.)<br>300 g (10 Stk.)                                                                                                                                                                        | 600 W + Grill<br> | 4                  | 7-8<br>9-10    |
|                                | < Empfehlungen >                                                                                                                                                                                         |                                                                                                    |                    |                |
|                                | Die Backunterlage vorheizen. Die Backunterlage mit 1 El Öl bestreichen. Die Fischstäbchen kreisförmig auf der Backunterlage verteilen. Nach 4 Min. (5 Stück) bzw. 6 Min. (10 Stück) wenden.              |                                                                                                    |                    |                |
| Chicken Nuggets (tiefgefroren) | 125 g<br>250 g                                                                                                                                                                                           | 600 W + Grill<br> | 4                  | 5-5½<br>7½-8   |
|                                | < Empfehlungen >                                                                                                                                                                                         |                                                                                                    |                    |                |
|                                | Die Backunterlage vorheizen. Backunterlage mit 1 El Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets auf die Unterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 3 Min. (125 g) bzw. 5 Min. (250 g) wenden. |                                                                                                    |                    |                |

| Lebensmittel    | Portionsgröße                                                                                                        | Leistung                                                                                             | Vorheizzeit (Min.) | Garzeit (Min.) |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|
| Pizza (gekühlt) | 300-350 g                                                                                                            | 450 W + Grill<br> | 4                  | 6½-7½          |
|                 | < Empfehlungen >                                                                                                     |                                                                                                      |                    |                |
|                 | Die Backunterlage vorheizen. Die gekühlte Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. |                                                                                                      |                    |                |

## VERWENDEN DER AUFTAUAUTOMATIK

Mit der automatischen Auftaufunktion können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und Brot/Kuchen auftauen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt.

Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

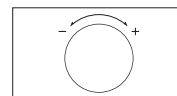
 Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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

1. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für das **Auftauprogramm** () die aufzutauenden Lebensmittel aus. (Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite).



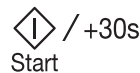
2. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** das Gewicht der Lebensmittel ein.



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** ()

### Ergebnis:

- Der Auftauvorgang wird gestartet.
- Während des Auftauvorgangs werden Sie nach der Hälfte der Zeit durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
- Drücken Sie erneut die Taste () , um den Auftauvorgang abzuschließen.



 Nahrungsmittel können auch mit manuellen Einstellungen aufgetaut werden. Wählen Sie hierzu die Mikrowellenfunktion für Erhitzen/Aufwärmen mit einer Leistungsstufe von 180 W aus. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Erhitzen/Aufwärmen“ auf Seite 15.

## VERWENDEN DER AUFTAUAUTOMATIK

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme der Auftauautomatik mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Brot/Kuchen auf einen Keramikteller.

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

-  Wenn Sie die Nahrungsmittel manuell auftauen möchten, stellen Sie die Funktion für manuelles Auftauen mit einer Leistungsstufe von 180 W ein. Weitere Informationen zum manuellen Auftauen und den Auftauzeiten finden Sie auf Seite 31 bis 32.

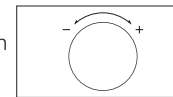
## AUTOMATIKPROGRAMME FÜR ERHITZEN UND AUFWÄRMEN

Die Automatikprogramme für Erhitzen und Aufwärmen können mit zwei vorprogrammierten Garzeiten verwendet werden. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen des Drehrads können Sie die Anzahl der Portionen angeben. Stellen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

1. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für das **Automatikprogramm** () die Art der zu erhitzenden Lebensmittel aus.



2. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads die Portionsgröße ein**. (Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)



3. Drücken Sie die Taste () **Start**.

**Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden zubereitet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

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



-  Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

## VERWENDEN DER AUTOMATIKPROGRAMME FÜR ERHITZEN UND AUFWÄRMEN

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Automatikprogramme für Erhitzen und Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Diese Programme werden ausschließlich im Mikrowellenmodus ausgeführt.

| Nummer/<br>Lebensmittel                                                                                              | Portions-<br>größe (g) | Ruhezeit<br>(in Min.) | Empfehlungen                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Gekühlte<br>Fertiggerichte<br> | 300-350<br>400-450     | 2-3                   | Auf einen Keramikteller geben und mit einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). |

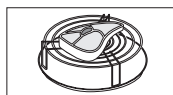
| Nummer/<br>Lebensmittel                                                                                                      | Portions-<br>größe (g) | Ruhezeit<br>(in Min.) | Empfehlungen                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. Gekühlte<br>vegetarische<br>Gerichte<br> | 300-350<br>400-450     | 2-3                   | Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Gerichten, die aus 2 Komponenten bestehen (z. B. Spaghetti mit Sauce oder Reis mit Gemüse). |

## AUSWAHL DES ZUBEHÖRS

Verwenden Sie mikrowellengeeignetes Geschirr. Verwenden Sie keine Behälter oder Geschirr aus Kunststoff, Papierbecher, Tücher usw.

Wenn Sie den kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

-  Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 26.



## GRILLEN

Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen. Zu diesem Zweck ist im Lieferumfang des Mikrowellengeräts ein Grillrost enthalten.

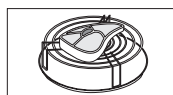
1. Heizen Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur vor. Drücken Sie dazu die **Grilltaste** (U), und stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die Vorheizzeit ein.



2. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇).



3. Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie die Lebensmittel auf den Rost. Schließen Sie die Gerätetür.

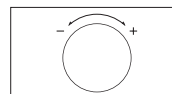


4. Drücken Sie die **Grilltaste** (U).

**Ergebnis:** Im Display erscheint:



5. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Grillzeit ein. Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.



6. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇).

**Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden gegrillt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

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



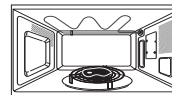
-  Während des Grillvorgangs schaltet sich das Heizelement abwechselnd ein und aus. Dieses System wurde entwickelt, um eine Überhitzung des Mikrowellengeräts zu vermeiden.
-  Verwenden Sie zum Berühren des Geschirrs im Gerät stets Ofenhandschuhe, da das Geschirr sehr heiß ist.

## KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND GRILLMODUS

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

-  Verwenden Sie **STETS** mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
-  Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Mikrowellengerät **STETS** Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.

1. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost und diesen auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



2. Drücken Sie die Taste für den

**Kombinationsmodus** (Mikrowelle + Grill).

**Ergebnis:** Es wird Folgendes angezeigt:

Mikrowelle + Grill

600 W (Ausgangsleistung)



- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, indem Sie wiederholt die Taste für den **Kombinationsmodus** drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.

- Die Grilltemperatur kann nicht reguliert werden.

3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte **Garzeit** ein. Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.

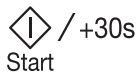


4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.

**Ergebnis:** Der Garvorgang wird im Kombinationsmodus gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:

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

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



## AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

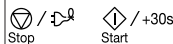
1. Halten Sie die Tasten (Stop) und (Start) zwei Sekunden lang gedrückt.

**Ergebnis:**

- Im Display wird Folgendes angezeigt:

OFF

- Wenn Sie eine Taste drücken, erklingt kein Signalton.



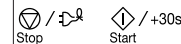
2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, halten Sie erneut die Tasten (Stop) und (Start) gleichzeitig zwei Sekunden lang gedrückt.

**Ergebnis:**

- Im Display wird Folgendes angezeigt:

On

- Während des Geräts erklingen wieder Signaltöne.



## SICHERHEITSSPERRE DES MIKROWELLENGERÄTS

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

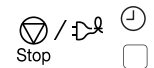
Die Sperre kann jederzeit aktiviert werden.

1. Halten Sie die Tasten (Stop) und (Start) zwei Sekunden lang gedrückt.

**Ergebnis:**

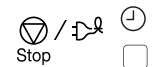
- Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
- Im Display wird „L“ angezeigt.

L



2. Um das Gerät wieder freizugeben, halten Sie erneut die Tasten (Stop) und (Start) gleichzeitig zwei Sekunden lang gedrückt.

**Ergebnis:** Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.



## INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

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

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

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

✓ : Empfohlen

✓ x : Mit Vorsicht

x : Nicht sicher

## ZUBEREITUNGSHINWEISE

### MIKROWELLEN

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

### ZUBEREITUNG

#### Mikrowellengeeignetes Geschirr:

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

#### Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:

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

#### Abdecken während des Garvorgangs

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

#### Ruhezeit

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

## Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und einmal nach dem Garen um. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

| Lebensmittel                     | Portionsgröße | Leistung | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung                              |
|----------------------------------|---------------|----------|-------------------|--------------------|----------------------------------------|
| Spinat                           | 150 g         | 600 W    | 4½-5½             | 2-3                | 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |
| Brokkoli                         | 300 g         | 600 W    | 9-10              | 2-3                | 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |
| Erbsen                           | 300 g         | 600 W    | 7½-8½             | 2-3                | 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |
| Grüne Bohnen                     | 300 g         | 600 W    | 8-9               | 2-3                | 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |
| Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais) | 300 g         | 600 W    | 7½-8½             | 2-3                | 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |
| Mischgemüse (chinesisch)         | 300 g         | 600 W    | 8-9               | 2-3                | 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |

## Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

**Reis:** In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Ende der Garzeit umrühren und Salz oder Kräuter und Butter dazugeben.

Hinweis: Es kann sein, dass der Reis nicht das ganze Wasser aufgesaugt hat, obwohl die Garzeit beendet ist.

**Nudeln:** Geben Sie die Nudeln in eine große ofenfeste Glasschüssel. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann die Nudeln gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Die Nudeln abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

| Lebensmittel                          | Portionsgröße | Leistung | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung                        |
|---------------------------------------|---------------|----------|-------------------|--------------------|----------------------------------|
| Weißer Reis (Parboiled)               | 250 g         | 800 W    | 16-17             | 5                  | 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| Brauner Reis (Parboiled)              | 250 g         | 800 W    | 21-22             | 5                  | 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| Gemischter Reis (Reis + Wildreis)     | 250 g         | 800 W    | 17-18             | 5                  | 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| Gemischtes Getreide (Reis + Getreide) | 250 g         | 800 W    | 18-19             | 5                  | 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| Nudeln                                | 250 g         | 800 W    | 11-12             | 5                  | 1 l heißes Wasser hinzugeben.    |

## Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Das Gemüse für die in der Tabelle angegebenen Mindestzeit abgedeckt garen. 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:** Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

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

| Lebensmittel | Portionsgröße  | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung                                                                                                                                                                            |
|--------------|----------------|-------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brokkoli     | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>7-7½      | 3                  | Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen.                                                                                                                         |
| Rosenkohl    | 250 g          | 5½-6½             | 3                  | 60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben.                                                                                                                                                 |
| Möhren       | 250 g          | 4½-5              | 3                  | Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.                                                                                                                                       |
| Blumenkohl   | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9      | 3                  | Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen.                                                                                                |
| Zucchini     | 250 g          | 3½-4              | 3                  | Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen.                                                                      |
| Auberginen   | 250 g          | 3½-4              | 3                  | Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.                                                                                                     |
| Lauch        | 250 g          | 4½-5              | 3                  | Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.                                                                                                                                               |
| Pilze        | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3-3½      | 3                  | Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. |
| Zwiebeln     | 250 g          | 5½-6              | 3                  | Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.                                                                                               |

| Lebensmittel | Portionsgröße  | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung                                                                                 |
|--------------|----------------|-------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paprika      | 250 g          | 4½-5              | 3                  | Die Paprika in kleine Stücke schneiden.                                                   |
| Kartoffeln   | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½      | 3                  | Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. |
| Kohlrabi     | 250 g          | 5-5½              | 3                  | Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.                                                      |

## AUFWÄRMEN

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

### Portionierung und Abdeckung

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

### Leistungsstufen und Umrühren

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

## Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

## AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhaltenden 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 Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

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

| Lebensmittel                      | Portionsgröße     | Leistung | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------|-------------------|----------|-------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Getränke (Kaffee, Tee und Wasser) | 150 ml (1 Tasse)  | 800 W    | 1-1½              | 1-2                | Die Flüssigkeit in eine Tasse füllen und zum Erhitzen nicht abdecken. Tasse oder Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. |
|                                   | 250 ml (1 Becher) |          | 1½-2              |                    |                                                                                                                                                                                                        |
| Suppe (gekühlt)                   | 250 g             | 800 W    | 3-3½              | 2-3                | In einen tiefen Keramikeller füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.                                                             |

| Lebensmittel                        | Portionsgröße | Leistung | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|---------------|----------|-------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Eintopf (gekühlt)                   | 350 g         | 600 W    | 5½-6½             | 2-3                | Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.                                      |
| Nudeln mit Sauce (gekühlt)          | 350 g         | 600 W    | 4½-5½             | 3                  | Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.                                                           |
| Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt) | 350 g         | 600 W    | 5-6               | 3                  | Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. |
| Tellergericht (gekühlt)             | 350 g         | 600 W    | 5½-6½             | 3                  | Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.                                                                                  |

## AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

**BABYNAHRUNG:** In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Rühren Sie noch einmal um und kontrollieren Sie die Temperatur. Empfohlene Serviertemperatur: zwischen 30 und 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 der Ruhezeit und danach noch einmal 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 für Babynahrung 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 Nahrungsmitteln.

### Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

| Lebensmittel                   | Portionsgröße | Leistung | Uhrzeit | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------|---------------|----------|---------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Babynahrung (Gemüse + Fleisch) | 190 g         | 600 W    | 30 Sek. | 2-3                | Den Brei in einen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. |

| Lebensmittel                             | Portions-<br>größe | Leistung | Uhrzeit                             | Ruhezeit<br>(in Min.) | Anleitung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------|--------------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Babybrei<br>(Getreide +<br>Milch + Obst) | 190 g              | 600 W    | 20 Sek.                             | 2-3                   | Den Brei in einen<br>Keramikteller geben.<br>Abgedeckt erhitzen. Nach<br>dem Erhitzen umrühren.<br>Nach dem Garvorgang 2<br>bis 3 Minuten lang ruhen<br>lassen. Vor dem Füttern<br>gut umrühren und die<br>Temperatur sorgfältig<br>kontrollieren.                                                                                    |
| Babymilch                                | 100 ml<br>200 ml   | 300 W    | 30-40 Sek.<br>50 Sek. bis<br>1 Min. | 2-3                   | Gut umrühren oder<br>schütteln und in eine<br>sterilisierte Glasflasche<br>füllen. Die Flasche in die<br>Mitte des Drehtellers<br>stellen. Ohne Abdeckung<br>erhitzen. Die Flasche gut<br>schütteln und mindestens<br>3 Minuten lang ruhen<br>lassen. Vor dem Füttern<br>schütteln und die<br>Temperatur sorgfältig<br>kontrollieren. |

## MANUELLES AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen. Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinneren baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen. Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauforgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie

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

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

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

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

Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftaufleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

| Lebensmittel       | Portions-<br>größe | Garzeit<br>(in Min.) | Ruhezeit<br>(in Min.) | Anleitung                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------|--------------------|----------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fleisch</b>     |                    |                      |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Hackfleisch        | 250 g<br>500 g     | 6½-7½<br>10-12       | 5-25                  | Das Fleisch auf einen flachen<br>Keramikteller legen. Die schmaleren<br>Seiten mit Aluminiumfolie schützen.<br>Nach der Hälfte der Auftauzeit<br>wenden!                                                                                                                                                 |
| Schweinesteaks     | 250 g              | 7½-8½                |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Geflügel</b>    |                    |                      |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Hähnchenteile      | 500 g<br>(2 Stk.)  | 14½-15½              | 15-40                 | Die Hähnchenteile zunächst mit<br>der Hautseite nach unten, das<br>ganze Hähnchen zunächst mit der<br>Brust nach unten auf einen flachen<br>Keramikteller legen. Die dünneren<br>Teile, wie die Enden der Keulen und<br>Flügel mit Aluminiumfolie schützen.<br>Nach der Hälfte der Auftauzeit<br>wenden! |
| Ganzes<br>Hähnchen | 900 g              | 28-30                |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Lebensmittel                      | Portions-<br>größe | Garzeit<br>(in Min.) | Ruhezeit<br>(in Min.) | Anleitung                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------|--------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fisch</b>                      |                    |                      |                       |                                                                                                                                                                                                             |
| Fischfilets                       | 250 g<br>(2 Stk.)  | 6-7                  | 5-15                  | Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellern legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! |
|                                   | 400 g<br>(4 Stk.)  | 12-13                |                       |                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Obst</b>                       |                    |                      |                       |                                                                                                                                                                                                             |
| Beeren                            | 250 g              | 6-7                  | 5-10                  | Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.                                                                                                                            |
| <b>Brot</b>                       |                    |                      |                       |                                                                                                                                                                                                             |
| Brötchen<br>(jeweils ca.<br>50 g) | 2 Stk.<br>4 Stk.   | ½-1<br>2-2½          | 5-20                  | Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!                                                               |
| Toast/Sandwich                    | 250 g              | 4½-5                 |                       |                                                                                                                                                                                                             |
| Roggen- und<br>Weizenbrot         | 500 g              | 8-10                 |                       |                                                                                                                                                                                                             |

## GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Wenn Sie den Grill 3 bis 4 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

### Zum Grillen geeignetes Geschirr:

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

### Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:

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

## Wichtiger Hinweis:

Achten Sie bei der Verwendung des Grills immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

## MIKROWELLE + GRILL

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

### Geschirr für das Garen mit Mikrowelle + Grill

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

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

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

## Wichtiger Hinweis:

Achten Sie bei der Verwendung des kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Die Nahrungsmittel müssen auf den hohen Rost gelegt werden, sofern nicht anders angegeben. Anderenfalls können Sie direkt auf den Drehteller gelegt werden. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle. Die Nahrungsmittel müssen umgedreht werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

## Richtlinien zum Grillen von gefrorenen Nahrungsmitteln

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

| Frische Nahrungsmittel                             | Portionsgröße      | Leistung      | 1. Seite - Dauer (Min.)       | 2. Seite - Dauer (Min.) | Anleitung                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------|--------------------|---------------|-------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brötchen (je ca. 50 g)                             | 2 Stk.<br>4 Stk.   | MW + Grill    | 300 W + Grill<br>1-1½<br>2-2½ | Nur Grill<br>1-2<br>1-2 | Brötchen kreisförmig auf den Rost legen. Die zweite Seite der Brötchen auf die gewünschte Bräune grillen. Nach der Zubereitung 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.                     |
| Belegte Baguettes (Tomaten, Käse, Schinken, Pilze) | 250-300 g (2 Stk.) | 450 W + Grill | 8-9                           | -                       | Zwei gefrorene Baguettes nebeneinander auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.                                                                        |
| Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)                    | 400 g              | 450 W + Grill | 13-14                         | -                       | Das gefrorene Gratin in eine kleine, runde, ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.                           |
| Pasta (Canelloni, Makkaroni, Lasagne)              | 400 g              | MW + Grill    | 600 W + Grill<br>14-15        | Nur Grill<br>2-3        | Die gefrorene Pasta in eine kleine, flache, rechteckige, ofenfeste Glasform geben. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| Chicken Nuggets                                    | 250 g              | 450 W + Grill | 5-5½                          | 3-3½                    | Die Chicken Nuggets auf den Rost legen. Nach Ablauf des ersten Intervalls umdrehen.                                                                                                   |
| Backofen-Pommes                                    | 250 g              | 450 W + Grill | 9-11                          | 4-5                     | Die Pommes Frites auf Backpapier diagonal auf den Rost legen.                                                                                                                         |

## Richtlinien zum Grillen von frischen Nahrungsmitteln

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 Nahrungsmittel.

| Frische Nahrungsmittel                        | Portionsgröße                    | Leistung      | 1. Seite - Dauer (Min.)       | 2. Seite - Dauer (Min.) | Anleitung                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------|----------------------------------|---------------|-------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Toastscheiben                                 | 4 Stk. (je 25 g)                 | Nur Grill     | 6-8                           | 4-5½                    | Die Scheiben nebeneinander auf den Rost legen.                                                                                                                                                                                   |
| Brötchen (vorgebacken)                        | 2-4 Stk.                         | Nur Grill     | 2-3                           | 2-3                     | Die Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig direkt auf den Drehteller legen.                                                                                                                                  |
| Gegrillte Tomaten                             | 200 g (2 Stk.)<br>400 g (4 Stk.) | MW + Grill    | 300 W + Grill<br>4½-5½<br>7-8 | Nur Grill<br>2-3        | 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 Stk. (300 g)                   | 450 W + Grill | 3½-4                          | -                       | Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den Rost legen. Zwei Toasts nebeneinander direkt auf den Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.                                        |
| Ofenkartoffeln                                | 250 g<br>500 g                   | 600 W + Grill | 4½-5½<br>8-9                  | -                       | Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite zum Grill kreisförmig auf den Rost legen.                                                                                                                                         |
| Hähnchenteile                                 | 450-500 g (2 Stk.)               | 300 W + Grill | 10-12                         | 12-13                   | Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit den Knochen zur Mitte kreisförmig anordnen. Legen Sie ein Hähnchenteil außerhalb der Mitte auf den Rost. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |

| Frische Nahrungsmittel                    | Portionsgröße                                    | Leistung      | 1. Seite - Dauer (Min.) | 2. Seite - Dauer (Min.) | Anleitung                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lammkotelett/<br>Rindersteaks<br>(medium) | 400 g<br>(4 Stk.)                                | Nur Grill     | 12-15                   | 9-12                    | Die Lammkoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.                                                                        |
| Schweinesteaks                            | 250 g<br>(2 Stk.)                                | MW + Grill    | 300 W + Grill<br>7-8    | Nur Grill<br>6-7        | Die Schweinekoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.                                                                    |
| Bratäpfel                                 | 1 Apfel<br>(ca. 200 g)<br>2 Äpfel<br>(ca. 400 g) | 300 W + Grill | 4-4½<br>6-7             | -                       | 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                                           | 600 W + Grill | 15-18                   | 15-18                   | 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. |

## KOCHTIPPS

### BUTTER ZERLASSEN

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Die Butter bei 800 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist (30 bis 40 Sekunden).

### SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

### KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

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

### GELATINE AUFLÖSEN

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

### TORTEN-/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Den Instant-Tortenguss (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 bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

### MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Das Obst abgedeckt bei 800 W 10 bis 12 Minuten lang erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

### PUDDING KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei 800 W 6½ bis 7½ Minuten lang erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

### MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen. Die Mandeln bei 600 W 3½ bis 4½ Minuten lang rösten und dabei mehrmals wenden. Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Mikrowellengerät ruhen lassen. Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

## VERFAHRENSWEISE BEI PROBLEMEN

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

### Dies ist normal.

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

### Bei Betätigen der Taste (↵) wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

### Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und/oder die Taste (↵) gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

### Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

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

### Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

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

### Die Glühbirne funktioniert nicht.

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

### Das Mikrowellengerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.
- Wenn vom Mikroprozessor des Mikrowellengeräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

### Rauch und schlechte Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Nach 10 Minuten im Betrieb sollten der Rauch und

die schlechten Gerüche verschwinden.

Wenn Sie die Gerüche schneller entfernen möchten, legen Sie ein Stück Zitrone oder einen Behälter mit Zitronensaft in den Garraum und lassen Sie das Gerät laufen.



Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an ein SAMSUNG-Kundendienstzentrum vor Ort.

Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

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

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

## TECHNISCHE DATEN

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

| Modell                               | MG23F301T**, MG23F302T** |
|--------------------------------------|--------------------------|
| <b>Eingangsspannung und Frequenz</b> | 230 V~, 50 Hz            |
| <b>Leistungsaufnahme</b>             |                          |
| Mikrowellengerät                     | 1200 W                   |
| Grill                                | 1100 W                   |
| Kombinationsmodus                    | 2300 W                   |
| <b>Ausgangsleistung</b>              | 100 W / 800 W (IEC-705)  |
| <b>Betriebsfrequenz</b>              | 2450 MHz                 |
| <b>Magnetron</b>                     | OM75P (31)               |
| <b>Kühlungsverfahren</b>             | Kühlungsventilatormotor  |
| <b>Abmessungen (B x H x T)</b>       |                          |
| Gehäuse                              | 489 x 275 x 392 mm       |
| Garraum                              | 330 x 211 x 324 mm       |
| <b>Fassungsvermögen</b>              | 23 Liter                 |
| <b>Gewicht</b>                       |                          |
| Netto                                | Ca. 13 kg                |



Bei Fragen oder Hinweisen

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

Code-Nr.: DE68-04178D-01