

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MG2GT5018G*



SAMSUNG

Inhalt

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Sicherheitshinweise | 3 | Verwenden des Mikrowellengeräts | 12 |
| Wichtige Sicherheitshinweise | 3 | So funktioniert ein Mikrowellengerät | 12 |
| Allgemeine Sicherheitshinweise | 6 | Überprüfen des Mikrowellengeräts auf richtige Funktion | 12 |
| Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts | 7 | Erhitzen/Aufwärmen | 13 |
| Eingeschränkte Garantie | 8 | Einstellen der Uhrzeit | 14 |
| Produktklassifizierung | 8 | Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten | 14 |
| Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott) | 8 | Einstellen der Garzeit | 15 |
| Aufstellen des Geräts | 9 | Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs | 15 |
| Zubehör | 9 | Einstellen des Energiesparmodus | 15 |
| Aufstellort | 9 | Verwenden der Auftauprogramme | 16 |
| Drehteller | 9 | Automatikprogramme | 18 |
| Wartung | 10 | Hinweise zum Dampfgaren | 24 |
| Reinigung | 10 | Grillen | 26 |
| Austausch (Reparatur) | 10 | Verwenden der Kindersicherung. | 28 |
| Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch | 10 | Ausschalten der Signaltöne | 28 |
| Funktionen des Mikrowellengeräts | 11 | Informationen zum Geschirr | 29 |
| Mikrowellengerät | 11 | Zubereitungshinweise | 30 |
| Bedienfeld | 11 | Problembehebung und Informationscodes | 38 |
| | | Problembehebung | 38 |
| | | Informationscodes | 42 |
| | | Technische Daten | 43 |

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

- in Frühstückspensionen und ähnlichen Umgebungen. Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

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

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

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

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

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

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

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

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

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

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

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden. Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

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



Sicherheitshinweise

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

Jegliche Modifikationen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Erhitzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern.

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

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

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

Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch in regelmäßigen Abständen eventuelle Fremdkörper vom Netzstecker und von den Kontakten.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.

Lüften Sie im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) unverzüglich den Raum, Berühren Sie nicht das Netzkabel.

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

Schalten Sie das Gerät im Betrieb niemals aus, indem Sie den Netzstecker herausziehen.

Führen Sie weder ihre Finger noch irgendwelche Fremdkörper in das Gerät ein. Wenn Fremdkörper in das Gerät gelangen, ziehen den Netzstecker heraus und wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

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

Stellen Sie das Gerät nicht auf zerbrechlichen Objekten oder Flächen auf.

Kontrollieren Sie, dass die Netzspannung, die Frequenz und die Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.

Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.

Hängen Sie das Netzkabel nicht über metallische Gegenstände. Verlegen Sie das Netzkabel stets zwischen Gegenständen oder hinter dem Gerät entlang.

Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose.

Wenden Sie sich bei Beschädigungen am Netzstecker oder dem Netzkabel an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.

Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf das Gerät.

Lagern Sie kein entflammables Material im Gerät. Gehen Sie beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken vorsichtig vor, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.

Kinder können versehentlich gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen. Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür deshalb darauf, dass sich keine Kinder in der Nähe aufhalten.

Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

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

Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden Erste-Hilfe-Anweisungen:

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

Geben Sie Bleche oder Roste niemals unmittelbar nach der Verwendung im Gerät in Wasser, da sie andernfalls beschädigt werden könnten.

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



Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Behältnisse und Zubehörteile. Verwenden Sie niemals Behälter aus Metall, Geschirr mit Gold- oder Silberrand, Schaschlikspieße usw. Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.

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

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

Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.

Kochen Sie Eier nie in der Schale und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf, da sie andernfalls explodieren könnten. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Behälter oder Nüsse, Tomaten usw.

Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Andernfalls besteht Brandgefahr. Das Gerät kann sich aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät immer Ofenhandschuhe.

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

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

Sicherheitshinweise

Eingeschränkte Garantie

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

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

Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise in diesem Benutzerhandbuch decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.

Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen.

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.

Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.

Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

Produktklassifizierung

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

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.

Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und -pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.

Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellereigenspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.

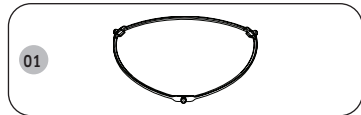
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

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

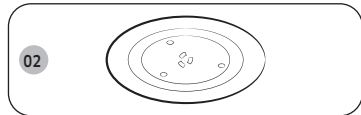
Aufstellen des Geräts

Zubehör

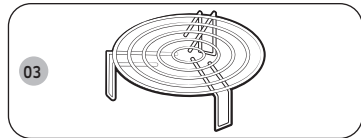
Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



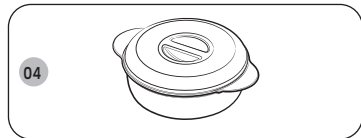
01 Drehring: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden. Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



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




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



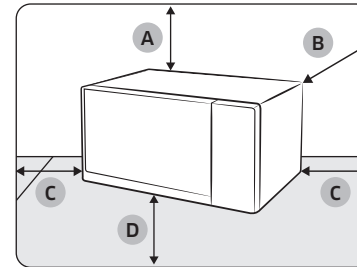
04 Dampfgerät siehe 24 bis 26. Der Kunststoffdampfgerät wird für die gesunde Dampfgerätfunktion verwendet.

⚠ VORSICHT

- Das Mikrowellengerät darf nicht ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.
- Verwenden Sie die Betriebsarten **Grill** oder **Combi (Kombi)** nicht zusammen mit dem **Dampfgerät**.

| Betriebsart | Mikrowelle | Grill | Kombi |
|---|------------|-------|-------|
|  (Dampfgerät) | 0 | X | X |

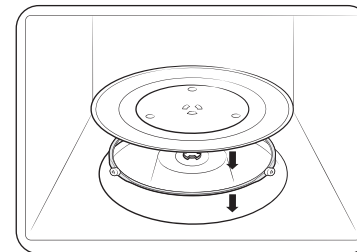
Aufstellort



- A. 20 cm Abstand nach oben
- B. 0 cm Abstand nach hinten
- C. 10 cm Abstand an den Seiten
- D. 85 cm über dem Boden

- Stellen Sie das Gerät auf einer glatten und ebenen Fläche in einer Höhe von ca. 85 cm über dem Boden auf. Die Fläche muss das Gewicht des Mikrowellengeräts tragen können.
- Wir empfehlen, das Gerät so aufzustellen, dass seine Rückseite bündig mit der Wand abschließt, dass zu Belüftungszwecken auf beiden Seiten mindestens 10 cm und oberhalb vom Gerät 20 cm Abstand eingehalten werden.
- Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers.
- Beachten Sie die für die Stromversorgung Ihres Mikrowellengeräts geltenden Nennwerte. Verwenden Sie, sofern erforderlich, ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

Drehteller



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



Wartung

Reinigung

Reinigen Sie das Mikrowellengerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Mikrowellengerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle). Wenn sich die Gerätetür nicht reibungslos öffnen und schließen lässt, überprüfen Sie, ob sich an den Türdichtungen Verschmutzungen abgelagert haben. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Mikrowellengeräts mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Mikrowellengerät

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

VORSICHT

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

Austausch (Reparatur)

WARNUNG

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

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

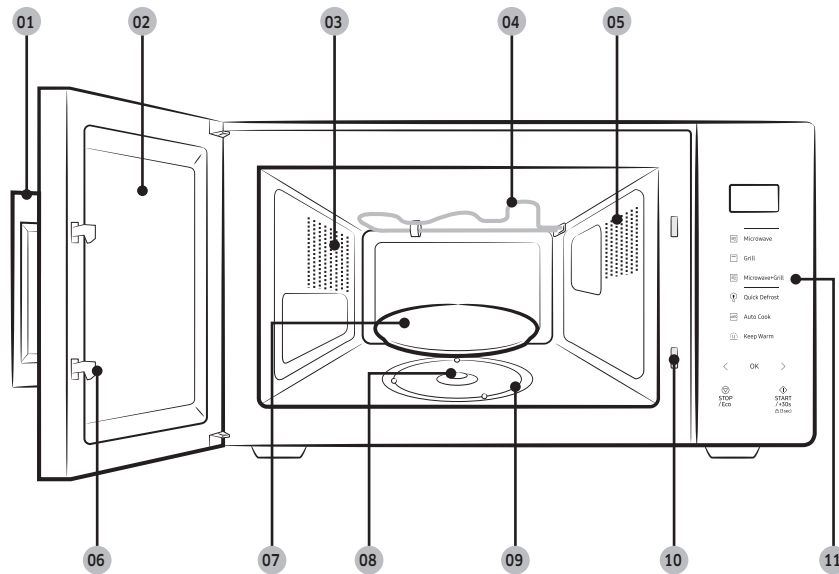
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

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



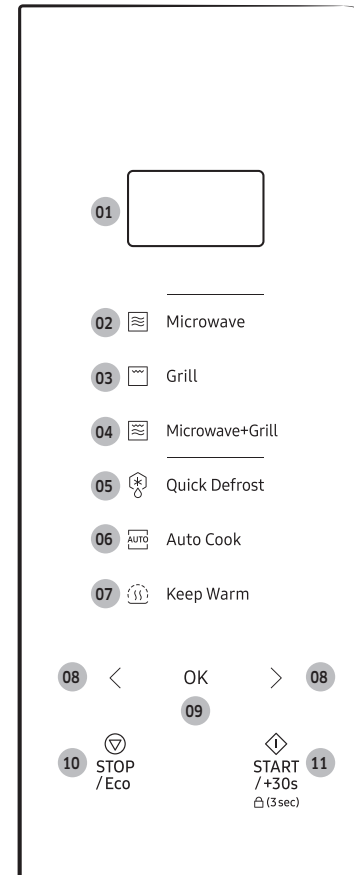
Funktionen des Mikrowellengeräts

Mikrowellengerät



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

Bedienfeld



- 01 Display
- 02 Microwave (Mikrowelle)
- 03 Grill
- 04 Microwave+Grill (Mikrowelle + Grill)
- 05 Quick Defrost (Auftauprogramme)
- 06 Auto Cook (Garprogramme)
- 07 Keep Warm (Warmhalten)
- 08 Weniger/Mehr (Gewicht/Portion/Zeit)
- 09 OK (Uhrzeit)
- 10 STOP/Eco (STOPP/Öko)
- 11 START/+30s (Kindersicherung)

Funktionen des Mikrowellengeräts

Verwenden des Mikrowellengeräts

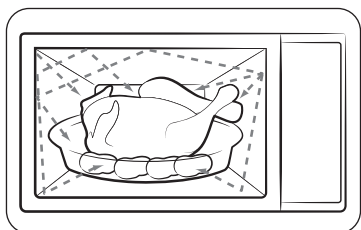
So funktioniert ein Mikrowellengerät

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

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip



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

HINWEIS

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

- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

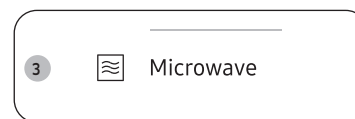
Überprüfen des Mikrowellengeräts auf richtige Funktion

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

Wenn Sie Probleme haben, lesen Sie den Abschnitt „**Problembeseitigung**“ auf den Seiten 38 bis 42.

HINWEIS

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



1. Ziehen Sie am Griff, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und schließen Sie dann die Tür.
3. Drücken Sie auf **Microwave (Mikrowelle)**.
4. Drücken Sie so oft auf **START/+30s**, bis eine Zeit von 4 oder 5 Minuten eingestellt ist.
5. Das Mikrowellengerät erhitzt das Wasser so lange, wie eingestellt ist. Kontrollieren Sie das Wasser und vergewissern Sie sich, dass es kocht.

Erhitzen/Aufwärmen

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

VORSICHT


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

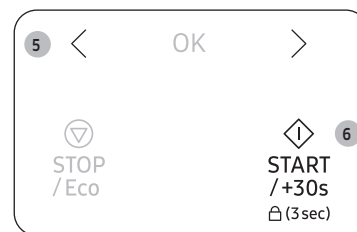
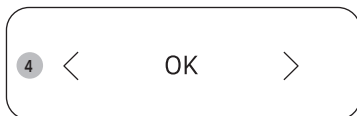


1. Ziehen Sie am Griff, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie dann die Gerätetür.

VORSICHT

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

3. Drücken Sie auf **Microwave (Mikrowelle)**.
 - Im Display des Bedienfeldes werden das entsprechende Symbol () und die maximale Leistung (800 W) angezeigt.
4. Drücken Sie auf < oder > (**Weniger/Mehr**), um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
 - Informationen zur richtigen Leistungsstufe erhalten Sie im Abschnitt „Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten“ auf Seite 14.



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

Verwenden des Mikrowellengeräts

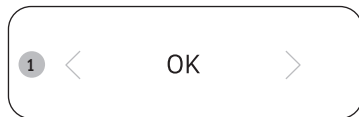
Einstellen der Uhrzeit

Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“. Stellen Sie nun die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 24- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

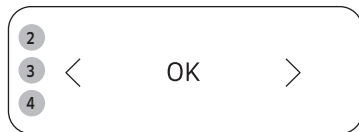
- Beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

HINWEIS

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



1. Drücken Sie auf **OK**.



2. Drücken Sie zuerst auf < oder > (**Weniger/Mehr**), um die Uhr auf 24- oder 12-Stunden-Anzeige einzustellen, und dann auf **OK**.
3. Drücken Sie auf < oder > (**Weniger/Mehr**), um die Stunden einzustellen, und drücken Sie dann auf **OK**.
4. Drücken Sie auf < oder > (**Weniger/Mehr**), um die Minuten einzustellen, und drücken Sie dann auf **OK**.

HINWEIS

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

Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

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

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

Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

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

Einstellen der Garzeit

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

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



Methode 1:

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

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

HINWEIS

Sie können nur die Garzeit erhöhen.



Methode 2:

Drücken Sie auf < oder > (**Weniger/Mehr**), um die gewünschte Garzeit einzustellen.

Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

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

So unterbrechen Sie den Garvorgang

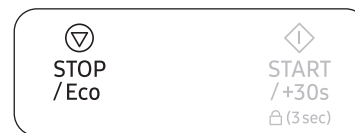
1. Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal auf die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)**.
 - Der Garvorgang wird unterbrochen.
2. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie auf **START/+30s**, um den Garvorgang fortzusetzen.

So beenden Sie den Garvorgang

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

Einstellen des Energiesparmodus

Das Mikrowellengerät verfügt über einen Energiesparmodus.



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

HINWEIS

Automatische Energiesparfunktion

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



Verwenden des Mikrowellengeräts

Verwenden der Auftauprogramme

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

HINWEIS

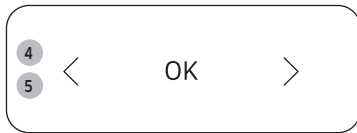
Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Lebensmittel auf einem Keramikteller in die Mitte des Drehtellers.

Schließen Sie die Gerätetür.



1. Ziehen Sie am Griff, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Drücken Sie auf **Quick Defrost (Auftauprogramme)**



4. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die Art des Lebensmittels zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
 - Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt „**Beschreibung der Auftauprogramme**“ auf Seite 17.
5. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die Portionsgröße einzustellen, und drücken Sie dann auf **OK**.



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



Beschreibung der Auftauprogramme

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

| Code | Gericht | Portionsgröße | Anleitung |
|------|----------|---------------|--|
| 1 | Fleisch | 200-1500 g | Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20-60 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2 | Geflügel | 200-1500 g | Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20-60 Minuten lang ruhen lassen. |
| 3 | Fisch | 200-1500 g | Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20-60 Minuten lang ruhen lassen. |
| 4 | Gemüse | 200-1500 g | Das gefrorene Gemüse gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Wenn der Signalton zu hören ist, das Tiefkühlgemüse umdrehen oder umrühren. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von gefrorenem Gemüse. Vor dem Verzehr 5-20 Minuten lang ruhen lassen. |

| Code | Gericht | Portionsgröße | Anleitung |
|------|---------|---------------|--|
| 5 | Brot | 200-1500 g | Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramiksteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. 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 von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10-30 Minuten lang ruhen lassen. |



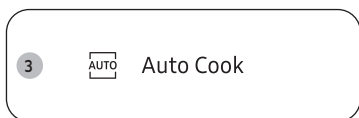
Verwenden des Mikrowellengeräts

Automatikprogramme

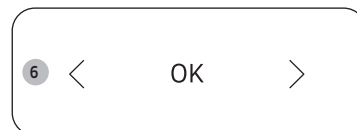
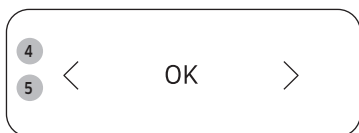
Für Garprogramme gibt es 32 vorprogrammierte Kocheinstellungen. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.



1. Ziehen Sie am Griff, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Drücken Sie auf **Auto Cook (Garprogramme)**
4. Drücken Sie auf **< oder > (Weniger/Mehr)**, um die gewünschte Kategorie zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
 - 1. Gesundes Garen
 - 2. Dessert
5. Drücken Sie auf **< oder > (Weniger/Mehr)**, um die Art des Lebensmittels zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
 - Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Beschreibung der Automatikprogramme“ auf den Seiten 19 bis 24.



6. Drücken Sie auf **< oder > (Weniger/Mehr)**, um das Gewicht der Lebensmittel zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
 - Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Beschreibung der Automatikprogramme“ auf den Seiten 19 bis 24.
 - Je nach ausgewähltem Menü steht Ihnen möglicherweise nur ein Gewicht zur Auswahl.
 - Für Desserts brauchen Sie kein Gewicht einzustellen.
7. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**, um das Garprogramm zu starten.
 - Das Mikrowellengerät gart Lebensmittel entsprechend den programmierten Einstellungen.
 - Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erzeugt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton und im Display des Bedienfeldes wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Danach hören Sie im Abstand von einer Minute 3 Mal das Ende-Signal.



In der folgenden Tabelle werden die 32 Automatikprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet. Die vorgegebenen Programme sind in zwei Kategorien eingeteilt: Gesundes Garen und Dessert.

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Beschreibung der Automatikprogramme

1. Gesundes Garen

| Code | Gericht | Portionsgröße | Anleitung |
|------|---------------------------------|----------------|---|
| 1-1 | Fertiggericht (gekühlt) | 350 g 450 g | Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-2 | Vegetarisches Gericht (gekühlt) | 350 g 450 g | Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Gerichte, die aus 2 Komponenten bestehen (z. B. Spaghetti mit Sauce oder Reis mit Gemüse). Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. |

| Code | Gericht | Portionsgröße | Anleitung |
|------|------------------|---------------|---|
| 1-3 | Brokkoli-Röschen | 250 g | Die Brokkoliröschen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30-45 ml Wasser hinzugeben. (2-3 EL) Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis oder Paprika. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-4 | Möhrenscheiben | 250 g | Die Möhren schälen und waschen und dann in gleich große Scheiben schneiden. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 30-45 ml Wasser hinzugeben. (2-3 EL) Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für in Scheiben geschnittene Möhren sowie Blumenkohlröschen oder gewürfelte Kohlrabi. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-5 | Grüne Bohnen | 250 g | Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30 ml (1 EL) Wasser für jeweils 250 g hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen. |

Verwenden des Mikrowellengeräts

Verwenden des Mikrowellengeräts

| Code | Gericht | Portionsgröße | Anleitung |
|------|--------------------------|---------------|---|
| 1-6 | Spinat | 150 g | Spinat putzen und waschen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-7 | Maiskolben | 250 g | Die Maiskolben putzen, waschen und in eine ovale Glasform geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-8 | Geschälte Kartoffeln | 250 g | Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-9 | Brauner Reis (Parboiled) | 125 g | In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (500 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 5-10 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-10 | Vollkorn-Makkaroni | 125 g | In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. 1 l kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 Minute lang ruhen lassen. |

| Code | Gericht | Portionsgröße | Anleitung |
|------|-------------------|----------------|---|
| 1-11 | Quinoa | 125 g | In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (500 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 1-3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-12 | Bulgur | 125 g | In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (500 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 2-5 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-13 | Gemüsegratin | 500 g | Gemüse, z. B. vorgekochte Kartoffelscheiben, Zucchini- und Tomatenscheiben, und die Sauce in eine ausreichend große ofenfeste Glasform geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die Form auf den Grillrost stellen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-14 | Gegrillte Tomaten | 400 g | Tomaten waschen, putzen, halbieren und in eine ofenfeste Form geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Auf den Grillrost stellen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-15 | Hähnchenbrust | 300 g (2 Stk.) | Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen. |

| Code | Gericht | Portionsgröße | Anleitung |
|------|---------------------|-------------------|---|
| 1-16 | Putenbrust | 300 g (2 Stk.) | Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-17 | Frisches Fischfilet | 300 g (2 Stk.) | Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-18 | Frisches Lachsfilet | 300 g (2 Stk.) | Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-19 | Frische Garnelen | 250 g | Die Garnelen abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-20 | Frische Forelle | 200 g | 1-2 frische ganze Fische in eine mikrowellenfeste Form geben. Etwas Salz, 1 EL Zitronensaft und Kräuter hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen. |

| Code | Gericht | Portionsgröße | Anleitung |
|------|-----------------------|---------------|---|
| 1-21 | Gegrillter Fisch | 300 g | Die Oberfläche des Fisches (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf und der Schwanzflosse jeweils abwechselnd auf den Grillrost legen. Beim Signalton wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 1-22 | Gegrillte Lachssteaks | 400 g | Die Fischsteaks gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen. Beim Signalton wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen. |

Verwenden des Mikrowellengeräts

2. Dessert

| Code | Gericht | Portionsgröße | Anleitung |
|------|---------------|--|--|
| 2-1 | Walnusskuchen | 1 Portion | Zutaten 120 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Schwarzen Zucker, 2 Eier, 50 g Walnuss (gehackt), 4 g Backpulver |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Butter und schwarzen Zucker in einer Schüssel verrühren. 2. Ei hinzugeben und gut verrühren. 3. Mehl und Backpulver hinzugeben und weiter rühren. 4. Walnuss hinzugeben und gut mischen. 5. Die Mischung in eine gefettete Glas- oder Kunststoffschüssel geben. 6. Die Schüssel in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [2-1] wählen. 7. Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen. | |
| 2-2 | Bananenbrot | 1 Portion (6 Stk.) | Zutaten 3 Bananen, 120 g Pfannkuchenmischung, 120 g Milch, 1 Ei, 2 EL Zuckersirup. |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Banane in Stücke schneiden 2. Pfannkuchenmischung, Milch, Ei und Zuckersirup in einer Schüssel mischen. 3. Banane hinzugeben und gut verrühren. 4. Die Mischung in 6 Pappbecher gießen. 5. Die Pappbecher in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [2-2] wählen. 6. Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen. | |

| Code | Gericht | Portionsgröße | Anleitung |
|------|----------|--|--|
| 2-3 | Biskuit | 1 Portion | Zutaten 170 g Mehl, 50 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 10 g Backpulver |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Butter und Zucker in einer Schüssel verrühren. 2. Ei hinzugeben und gut verrühren. 3. Mehl und Backpulver hinzugeben und weiter rühren. 4. Die Mischung in eine gefettete Glas- oder Kunststoffschüssel geben. 5. Die Schüssel in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [2-3] wählen. 6. Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen. | |
| 2-4 | Brownies | 1 Portion | Zutaten 90 g Mehl, ½ Tasse Butter (geschmolzen), 230 g Zucker, 2 Eier, 40 g Kakaopulver |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Butter, Zucker und geschlagene Eier in einer Schüssel verrühren. 2. Mehl und Kakaopulver hinzugeben und weiter rühren. 3. Die Mischung in eine gefettete Glas- oder Kunststoffschüssel geben. 4. Die Schüssel in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [2-4] wählen. 5. Nach dem Garvorgang 20-30 Minuten lang ruhen lassen. | |

| Code | Gericht | Portionsgröße | Anleitung |
|------|-------------------|---|--|
| 2-5 | Eierpudding | 1 Portion (3 Stk.) | Zutaten 250 g Milch, 40 g Zucker, 2 Eier |
| | | <ol style="list-style-type: none"> Die beiden Eier in eine Schüssel geben. Das Ei mit einem Schneebesen leicht aufschlagen. Lassen Sie die Spitze des Schneebesens stets am Boden der Schüssel, damit nicht zu viel Schaum entsteht. Milch und Zucker in einer anderen Schüssel mischen. Die Milch zum geschlagenen Ei geben und die Mischung verquirlen. Die Eimasse mit einem feinmaschigen Sieb durchsieben. Den Boden des Siebes mit einem Spatel abkratzen. Den Schaum auf der Oberfläche mit einem Löffel entfernen. Die Mischung in Puddingbecher gießen. Die Tassen in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [2-5] wählen. Nach dem Kochen in den Kühlschrank stellen und später servieren. | |
| 2-6 | Schokoladenkuchen | 1 Portion | Zutaten 30 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 40 g Schlagsahne, 25 g Mehl, 15 g Kakaopulver, 1,5 g Vanille, 50 g Schokoladenstückchen zartbitter |
| | | <ol style="list-style-type: none"> Butter, Ei und Sahne in einem Becher gut verrühren. Mehl und Zucker hinzugeben und weiter rühren. Kakao und Vanille zugeben und rühren, bis alles gemischt ist. Schokoladenstückchen unterheben. Den Becher in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [2-6] wählen. Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen. | |

| Code | Gericht | Portionsgröße | Anleitung |
|------|----------------------|--|--|
| 2-7 | Kuchen aus der Tasse | 1 Portion | Zutaten 30 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 50 g Mehl, 30 g Milch, 6 g Vanille, 3 g Mandelpulver, 1,5 g Backpulver |
| | | <ol style="list-style-type: none"> Butter und Ei in einem Becher gut verrühren. Mehl, Zucker und Backpulver hinzugeben und weiter rühren. Gemahlene Mandeln und Vanille zugeben und rühren, bis alles gemischt ist. Den Becher in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [2-7] wählen. Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen. | |
| 2-8 | Café Latte | 1 Portion | Zutaten 2 g Instant-Kaffeepulver, 50 g Wasser, 125 g Milch |
| | | <ol style="list-style-type: none"> Das Kaffeepulver und das Wasser in der Tasse verrühren. Milch in den anderen Becher gießen. Die Kaffeemischung in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [2-8] wählen. Nehmen Sie die Tasse heraus, wenn Sie den Signalton hören. Die Milch in das Mikrowellengerät stellen und auf START/+30s drücken. Nach dem Kochen alles gut mischen und servieren. | |

Verwenden des Mikrowellengeräts

| Code | Gericht | Portionsgröße | Anleitung |
|------|----------------------|---------------|--|
| 2-9 | Grüner Tee mit Milch | 1 Portion | Zutaten 6 g Grünteepulver, 15 g Zucker, 250 g Milch |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Alle Zutaten im Becher mischen. 2. Den Becher in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [2-9] wählen. 3. Nach dem Kochen gut mischen und servieren. |
| 2-10 | Tee mit Milch | 1 Portion | Zutaten 2 Beutel Schwarztee, 60 g Wasser, 125 g Milch |
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Teebeutel und das Wasser im Becher mischen. 2. Milch in den anderen Becher gießen. 3. Die Teemischung in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [2-10] wählen. 4. Nehmen Sie die Tasse heraus, wenn Sie den Signalton hören. 5. Die Milch in das Mikrowellengerät stellen und auf START/+30s drücken. 6. Nach dem Kochen alles gut mischen und servieren. |

Hinweise zum Dampfgaren

Der Dampfgarer nutzt das Garen mit Dampf für ein schnelles und gesundes Garen in Ihrem Samsung Mikrowellengerät.

Dieses Zubehör eignet sich ideal zum schnellen und schonenden Garen von Reis, Nudeln, Gemüse usw. in Rekordzeit.

Das Dampfgarset besteht aus 3 Teilen:



Dämpfschüssel



Dämpfeinsatz



Deckel

Alle Teile sind für Temperaturen zwischen -20 °C und 140 °C geeignet.

Für die Aufbewahrung im Gefrierschrank geeignet. Einzeln oder zusammen verwendbar.

Verwendungshinweise

- **Unterlassen Sie Folgendes:**
zum Garen von Speisen mit hohem Zucker- oder Fettgehalt, mit der Grill- oder Drehfunktion oder auf einem Kochfeld.
- Alle Teile vor dem ersten Gebrauch gründlich in Seifenlauge abwaschen.
- Weitere Informationen zu den Garzeiten finden Sie in der Anleitungstabelle auf der nächsten Seite.

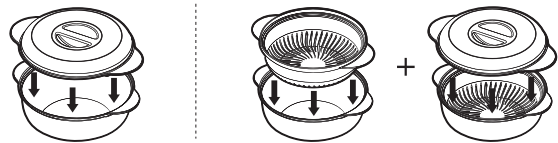
Wartung

- Ihr Dampfgarer ist spülmaschinenfest.
- Verwenden Sie für die Handwäsche heißes Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme.
- Einige Lebensmittel (wie z. B. Tomaten) können den Kunststoff verfärben. Das ist normal und kein Herstellungsfehler.

Auftauen

Legen Sie tiefgefrorene Lebensmittel ohne Deckel in die Dampfschüssel. Die Flüssigkeit verbleibt am Boden der Schüssel und hat keine Auswirkungen auf die Lebensmittel.

Handhabung des Dampfgarers



Dampfschüssel + Deckel Dampfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel

Vorsichtsmaßnahmen

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

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie die Betriebsarten **Grill** oder **Combi (Kombi)** nicht zusammen mit dem **Dampfgarer**.

| Betriebsart | Mikrowelle | Grill / Kombi |
|-------------|------------|---------------|
| Dampfgarer | 0 | X |

Auftauen

Legen Sie tiefgefrorene Lebensmittel ohne Deckel in die Dampfschüssel. Die Flüssigkeit verbleibt am Boden der Schüssel und hat keine Auswirkungen auf die Lebensmittel.

Garen

| Gericht | Portionsgröße | Leistungsstufen | Garzeit (in Min.) | Zubehör |
|-----------------------|---|-----------------|-------------------|---|
| Artischocken | 300 g (1-2 Stk.) | 800 W | 5-6 | Dampfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel |
| | Anleitung Die Artischocken waschen und putzen. Den Dämpfeinsatz in die Dampfschüssel einsetzen. Die Artischocken auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Frisches Gemüse | 300 g | 800 W | 4-5 | Dampfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel |
| | Anleitung Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Den Dämpfeinsatz in die Dampfschüssel einsetzen. Das Gemüse auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 2 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Tiefgefrorenes Gemüse | 300 g | 600 W | 7-8 | Dampfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel |
| | Anleitung Das tiefgefrorene Gemüse in die Dampfschüssel geben. Den Dämpfeinsatz in die Dampfschüssel einsetzen. 1 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garen gut umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |

Verwenden des Mikrowellengeräts

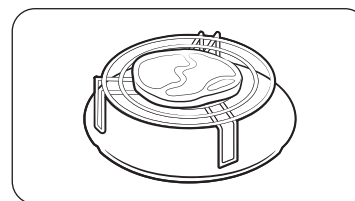
| Gericht | Portionsgröße | Leistungsstufen | Garzeit (in Min.) | Zubehör |
|---------------------|---|-----------------|-------------------|------------------------|
| Reis | 250 g | 800 W | 15-18 | Dämpfschüssel + Deckel |
| | Anleitung Den Reis in die Dämpfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten und braunen Reis 10 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Verzehr 5-10 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Backkartoffeln | 500 g | 800 W | 7-8 | Dämpfschüssel + Deckel |
| | Anleitung Die Kartoffeln wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel geben. 3 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Eintopf (Gekühlt) | 400 g | 600 W | 5-6 | Dämpfschüssel + Deckel |
| | Anleitung Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Suppe (Gekühlt) | 400 g | 800 W | 3-4 | Dämpfschüssel + Deckel |
| | Anleitung In die Dämpfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Tiefgefrorene Suppe | 400 g | 800 W | 8-10 | Dämpfschüssel + Deckel |
| | Anleitung Die tiefgefrorene Suppe in die Dämpfschüssel füllen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |

| Gericht | Portionsgröße | Leistungsstufen | Garzeit (in Min.) | Zubehör |
|--|---|-----------------|-------------------|------------------------|
| Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung | 150 g | 600 W | 1-2 | Dämpfschüssel + Deckel |
| | Anleitung Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in die Dämpfschüssel legen. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Obstkompott | 250 g | 600 W | 3-4 | Dämpfschüssel + 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 Dämpfschüssel geben. 1-2 EL Wasser und 1-2 EL Zucker hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |

Grillen

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

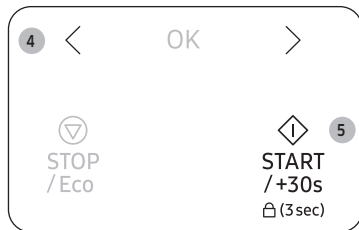
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie das Kochgeschirr in der Mikrowelle berühren. Es ist sehr heiß.
- Auf dem Grillrost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.



1. Ziehen Sie am Griff, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf den Grillrost, und schließen Sie dann die Gerätetür.



3. Auf **Grill** drücken.
 - Im Display des Bedienfeldes wird das entsprechende Symbol (☞) angezeigt.
 - Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.



4. Drücken Sie auf < oder > (**Weniger/Mehr**), um die gewünschte Grillzeit einzustellen.
 - Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
5. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**, um das Grillen zu starten.
 - Wenn das Grillen abgeschlossen ist, erzeugt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton und im Display des Bedienfeldes wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Danach hören Sie im Abstand von einer Minute 3 Mal das Ende-Signal.

Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus

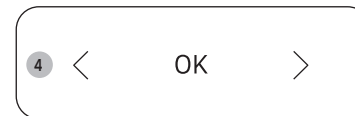
Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Lebensmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

⚠ VORSICHT

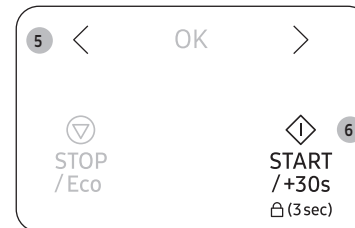
- Verwenden Sie stets mikrowellene geeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da damit die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie das Kochgeschirr im Gerät berühren. Es ist sehr heiß.
- Auf dem Grillrost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.



1. Ziehen Sie am Griff, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf den Grillrost, und schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Auf **Microwave+Grill (Mikrowelle + Grill)** drücken.
 - Im Display des Bedienfeldes wird die Standardleistungsstufe (600 W) angezeigt.
 - Im Display des Bedienfeldes wird das entsprechende Symbol (☞, ☞) angezeigt.



4. Drücken Sie auf < oder > (**Weniger/Mehr**), um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
 - Sie können eine der folgenden Leistungsstufen auswählen: 600 W, 450 W oder 300 W.
 - Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.



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



Verwenden des Mikrowellengeräts

Verwenden der Warmhaltefunktion

Die Funktion Warmhalten hält Speisen bis zum Servieren heiß. Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten, bis sie serviert werden können. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.



1. Auf **Keep Warm (Warmhalten)** drücken.



2. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um den gewünschten Wert einzustellen.

- 1. Heiß
- 2. Mittel



3. Auf **START/+30s** drücken.

- Um das Aufwärmen der Lebensmittel zu beenden, öffnen Sie die Tür oder drücken Sie auf die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)**.

⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel zu erwärmen. Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
- Nicht mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken.
- Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Verwenden der Kindersicherung.

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



- Zum Aktivieren der Kindersicherung müssen Sie die Taste **START/+30s** 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Das Bedienfeld wird verriegelt, und im Display des Bedienfeldes sehen Sie „L“ 
- Halten Sie die Taste **START/+30s** noch einmal 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu deaktivieren.

Ausschalten der Signaltöne

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



- Um den Signalton auszuschalten, drücken Sie gleichzeitig auf **<** und **>** (**Weniger/Mehr**).
- Um den Signalton wieder einzuschalten, drücken Sie noch einmal gleichzeitig auf **<** und **>** (**Weniger/Mehr**).



Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Speisen in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Lebensmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden.

In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

| Geschirr | Mikrowellengeeignet | Kommentare |
|---|---------------------|---|
| Aluminiumfolie | ✓X | Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden des Mikrowellengeräts befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen. |
| Backunterlage | ✓ | Nicht länger als 8 Minuten vorheizen. |
| Porzellan und Steingut | ✓ | Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen. |
| Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe | ✓ | Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert. |
| Fastfood-Verpackungen | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Styroporbecher und -behälter | ✓ | Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen. |
| <ul style="list-style-type: none"> Papiertüten oder Papier | X | Kann Feuer fangen. |
| <ul style="list-style-type: none"> Recyclingpapier oder Metallverzierungen | X | Kann zu Lichtbogenbildung führen. |
| Glasgeschirr | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Kombiniertes Koch- und Anrichteschirr | ✓ | Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist. |

| Geschirr | Mikrowellengeeignet | Kommentare |
|---|---------------------|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Feines Glasgeschirr | ✓ | Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen. |
| <ul style="list-style-type: none"> Einmachgläser | ✓ | Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet. |
| Metall | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Geschirr | X | Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen. |
| <ul style="list-style-type: none"> Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel | X | |
| Papier | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier | ✓ | Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit. |
| <ul style="list-style-type: none"> Recyclingpapier | X | Kann zu Lichtbogenbildung führen. |
| Kunststoff | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Behälter | ✓ | Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr. |
| <ul style="list-style-type: none"> Frischhaltefolie | ✓ | Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten. Sollte die Speisen nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht. |
| <ul style="list-style-type: none"> Gefrierbeutel | ✓X | Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gebenfalls mit einer Gabel einstechen. |
| Wachs- oder Butterbrotpapier | ✓ | Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten und Spritzer zu verhindern. |

✓ : Empfohlen

✓X : Mit Vorsicht

X : Nicht sicher

Zubereitungshinweise

Mikrowellen

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

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

Garen

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

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

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Lebensmittel:

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

Abdecken während des Garvorgangs

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

Ruhezeit

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

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.

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

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

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

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

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

| Gericht | Portionsgröße | Leistung | Zeit (in Min.) |
|---|------------------|----------|----------------|
| Brokkoli | 250 g | 800 W | 4-4½ |
| | 500 g | | 7-7½ |
| Anleitung | | | |
| Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Rosenkohl | 250 g | 800 W | 5½-6½ |
| | Anleitung | | |
| 60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Möhren | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | Anleitung | | |
| Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Blumenkohl | 250 g | 800 W | 5-5½ |
| | 500 g | | 8½-9 |
| Anleitung | | | |
| Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Zucchini | 250 g | 800 W | 3½-4 |
| | Anleitung | | |
| Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |

| Gericht | Portionsgröße | Leistung | Zeit (in Min.) |
|---|------------------|----------|----------------|
| Auberginen | 250 g | 800 W | 3½-4 |
| | Anleitung | | |
| Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Lauch | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | Anleitung | | |
| Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Pilze | 125 g | 800 W | 1½-2 |
| | 250 g | | 3-3½ |
| Anleitung | | | |
| Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Zwiebeln | 250 g | 800 W | 5½-6 |
| | Anleitung | | |
| Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Paprika | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | Anleitung | | |
| Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Kartoffeln | 250 g | 800 W | 4-5 |
| | 500 g | | 7½-8½ |
| Anleitung | | | |
| Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Kohlrabi | 250 g | 800 W | 5-5½ |
| | Anleitung | | |
| Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |

Zubereitungshinweise

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

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

Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

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

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

Aufwärmen

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

Portionierung und Abdeckung

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

Leistungsstufen und Umrühren

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

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Speisen ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vergewissern Sie sich immer, dass die Speisen vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturnausgleich stattfinden kann.

Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2-4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

Aufwärmen von Flüssigkeiten

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

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung:

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

Babymilch:

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

Hinweis

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

Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

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

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

Zubereitungshinweise

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

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

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

Manuelles Auftauen

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel.

Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

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

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab.

Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.

Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen.

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

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

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

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

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

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

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

Grill

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

Zum Grillen geeignetes Geschirr:

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

Zum Grillen geeignete Lebensmittel:

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

Wichtiger Hinweis:

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

Zubereitungshinweise

Mikrowelle + Grill

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

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus

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

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

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

Wichtiger Hinweis:

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

Die Lebensmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Anleitungen zum Grillen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

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

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

Anleitungen zum Grillen von frischen Lebensmitteln

Heizen Sie den Grill 3-4 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.

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

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

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

Zubereitungshinweise

Tipps und Tricks

Kristallisierten Honig auflösen

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

Gelatine auflösen

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

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

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

Marmelade kochen

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

Pudding/Eiercreme kochen

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

Mandelblättchen rösten

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

Problembhebung und Informationscodes

Problembhebung

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

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

| Problem | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|--|---|--|
| Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet. | Das Mikrowellengerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben. | Lassen Sie das Mikrowellengerät nach längeren Garvorgängen abkühlen. |
| | Der Kühlungsventilator läuft nicht. | Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist. |
| | Das Mikrowellengerät wurde ohne Speisen betrieben. | Lebensmittel in das Mikrowellengerät stellen. |
| | Die Belüftung des Mikrowellengeräts ist nicht ausreichend gewährleistet. | An der Vorder- und Rückseite des Mikrowellengeräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein. |
| | Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet. | Schließen Sie das Mikrowellengerät an eine eigene Steckdose an. |
| Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Betrieb des Mikrowellengeräts wird unterbrochen. | Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen. | Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten. |
| Die Außenflächen des Mikrowellengeräts werden im Betrieb übermäßig heiß. | Die Belüftung des Mikrowellengeräts ist nicht ausreichend gewährleistet. | An der Vorder- und Rückseite des Mikrowellengeräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein. |
| | Auf dem Mikrowellengerät befinden sich Gegenstände. | Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Mikrowellengeräts. |

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

Problembhebung und Informationscodes

| Problem | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|--|---|---|
| Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton. | Bei Verwendung der Garprogramme ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen auffordert wird. | Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste START/+30s , um den Vorgang fortzusetzen. |
| Das Mikrowellengerät steht nicht waagrecht. | Das Mikrowellengerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt. | Stellen Sie das Mikrowellengerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf. |
| Im Betrieb entstehen Funken. | Im Mikrowellengerät wurden Metallbehälter verwendet. | Verwenden Sie keine Metallbehälter. |
| Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Mikrowellengerät den Betrieb. | Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen. | Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut. |
| Das Mikrowellengerät verursacht Stromschläge. | Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet. | Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind. |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Es tritt Wasser aus. 2. Durch einen Riss in der Tür tritt Dampf aus. 3. Im Mikrowellengerät bleibt Wasser zurück. | In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Mikrowellengeräts. | Lassen Sie das Mikrowellengerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab. |

| Problem | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|--|--|
| Die Helligkeit im Garraum des Mikrowellengeräts schwankt. | Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung. | Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Mikrowellengeräts. |
| Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter. | Um das Mikrowellengerät abzukühlen, läuft der Lüfter auch nach Abschluss des Garvorgangs etwa 3 Minuten lang weiter. | Dies ist keine Fehlfunktion des Mikrowellengeräts. |

| Problem | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|--|--|---|
| Drehteller | | |
| Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten. | Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt. | Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut. |
| Der Drehteller schleppt beim Drehen. | Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums. | Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe. |
| Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche. | Am Boden des Mikrowellengeräts haben sich Essensreste angesammelt. | Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Mikrowellengeräts. |
| Grill | | |
| Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus. | Bei erstmaliger Verwendung des Mikrowellengeräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen. | Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2-3-maliger Verwendung des Mikrowellengeräts nicht mehr auftreten. |
| | An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt. | Lassen Sie das Mikrowellengerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen. |
| | Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill. | Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill. |
| | Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt. | Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen. |

| Problem | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|--|
| Mikrowellengerät | | |
| Das Mikrowellengerät erhitzt nicht. | Die Gerätetür ist offen. | Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut. |
| Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus. | Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen des Mikrowellengeräts Rauch entstehen. | Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2-3-maliger Verwendung des Mikrowellengeräts nicht mehr auftreten. |
| | An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt. | Lassen Sie das Mikrowellengerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen. |
| Vom Mikrowellengerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus. | Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrtteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind. | Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter. |
| Aus dem Mikrowellengerät tritt unangenehmer Geruch aus. | Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen. | Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in das Mikrowellengerät und starten Sie den Betrieb. |

Problembhebung und Informationscodes

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

Informationscodes

| Informationscode | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|------------------|---|---|
| C-d0 | Bedienelemente wurden länger als 10 Sekunden lang gedrückt. | Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Wenn das Problem erneut auftritt, schalten Sie das Mikrowellengerät 30 Sekunden lang aus und programmieren Sie die Einstellungen neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum. |

HINWEIS

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

Technische Daten

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

| Modell | MG2GT5018G* |
|-------------------------------|---|
| Eingangsspannung und Frequenz | 230 V~ bei 50 Hz |
| Leistungsaufnahme | |
| Maximale Leistung | 2300 W |
| Mikrowelle | 1250 W |
| Grill (Heizelement) | 1100 W |
| Ausgangsleistung | 100 W / 800 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705) |
| Betriebsfrequenz | 2450 MHz |
| Abmessungen (B x H x T) | |
| Gehäuse (mit Griff) | 489 x 275 x 381 mm |
| Garraum | 330 x 211 x 324 mm |
| Fassungsvermögen | 23 Liter |
| Gewicht | |
| Netto | ca. 12,7 kg |

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

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

FRAGEN ODER HINWEISE?

| LAND | RUFEN SIE UNS AN UNTER | ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER |
|----------------|--|--|
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |
| GERMANY | 06196 77 555 77 | www.samsung.com/de/support |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr/support |
| SPAIN | 91 175 00 15 | www.samsung.com/es/support |
| PORTUGAL | 210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h | www.samsung.com/pt/support |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com/be_fr/support |
| NETHERLANDS | 088 90 90 100 | www.samsung.com/nl/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French) |
| NORWAY | 21629099 | www.samsung.com/no/support |
| DENMARK | 707 019 70 | www.samsung.com/dk/support |
| FINLAND | 030-6227 515 | www.samsung.com/fi/support |
| SWEDEN | 0771-400 300 | www.samsung.com/se/support |
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| SWITZERLAND | 0800 726 786 | www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-7864) | www.samsung.com/hu/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |

| LAND | RUFEN SIE UNS AN UNTER | ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER |
|-----------------|---|---|
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/ba/support |
| North Macedonia | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| Kosovo | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BULGARIA | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | www.samsung.com/bg/support |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM | www.samsung.com/ro/support |
| ITALIA | 800-SAMSUNG (800.7267864) | www.samsung.com/it/support |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline, toll free | www.samsung.com/gr/support |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |



DE68-04594W-00