



MC28H5135**

Mikrowellengerät

Bedienungsanleitung mit
Zubereitungshinweisen

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

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

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

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

www.samsung.com/register

SAMSUNG

inhalt

Sicherheitsinformationen	2
Kurzreferenz	11
Funktionen des Geräts	12
Gerät	12
Bedienfeld	12
Zubehör	13
Verwenden des Geräts	13
So funktioniert ein Mikrowellengerät	13
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise	14
Einstellen der Uhrzeit	14
Erhitzen/Aufwärmen	14
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten	15
Regulieren der Garzeit	15
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs	15
Einstellen des Energiesparmodus	16
Frittierprogramme	16
Sensorgarprogramme	18
Automatikprogramme für gesundes Garen	20
Verwenden des Modus zum Zubereiten von Teig/Joghurt	22
Auftauprogramme	23
Schnellprogramme	24
Verwenden der Backunterlage	25
Heißluft	25
Grillen	26
Auswahl des Zubehörs	26
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	26
Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus	27
Ausschalten der Signaltöne	27
Verwenden der Kindersicherung	28
Ein-/Ausschalten des Drehtellers	28
Informationen zum Geschirr	28
Zubereitungshinweise	29
Fehlerbehebung und Fehlercodes	38
Fehlerbehebung	38
Fehlercodes	39
Technische Daten	39

sicherheitsinformationen

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN



WARNUNG

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



VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.



Warnung; Brandgefahr



Warnung; Heiße Oberfläche



Warnung; Strom



Warnung; Explosives Material



NICHT ausführen.



NICHT berühren.



NICHT demontieren.



Befolgen Sie die Anweisungen genau.



Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.



Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.



Hinweis



Wichtig

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE
AUFMERKSAM DURCH, UND
BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE
SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.
 Stellen Sie sicher, dass diese
 Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.
Stellen Sie vor der Inbetriebnahme
des Geräts sicher, dass die folgenden
Anweisungen beachtet werden.

⚠ WARNUNG
(nur Mikrowellenfunktion)

- ☐ **WARNUNG:** Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.
- ☐ **WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.
- ☐ Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

- ☐ **WARNUNG:** Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Gerät ohne Gefahr bedienen können.
- ☐ **WARNUNG:** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- ☐ Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.
- ☐ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in 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, Entzündung und Brandgefahr führen.
	Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.
	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
	WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.
	Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände sollten entfernt werden.

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

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

WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)-Optional

	WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombimodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.
---	--

	Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
	WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
	Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
	WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
	WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.
	Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.
	Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
	Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

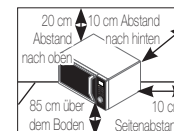
☒	Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
☐	Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
☐	Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

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

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

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

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



2. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts.
 3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (Nur Modelle mit Drehteller)
 4. Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.
- ☐ Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen

Sicherheit nur in eine ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

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

REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

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

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

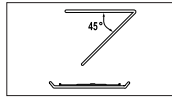
- ☐ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

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

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
 2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
 3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
 4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.
- ☐ Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit:
 - sich keine Schmutzpartikel ansammeln
 - und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

- ☑ **Reinigen** Sie den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

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



LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

- ☑ Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
- kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

- ☑ Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.

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

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

! WARNUNG					
	Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
	Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
	Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓

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

	Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
	Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		
	Lagern Sie kein entflammendes Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✓		✓	✓
	Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✓	✓	✓	✓
	Geben Sie heiße Zubehöerteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.				✓
	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten kommen.	✓			✓

! VORSICHT					
	Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffütten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓
	Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✓		✓	✓
	Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓
	Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.	✓		✓	
	Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.			✓	
	Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓	
	Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓	

	Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓			✓
	Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).	✓		✓	
	Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.	✓	✓	✓	

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

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

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

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

- Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.

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



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

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

kurzreferenz

Erhitzen von Nahrungsmitteln

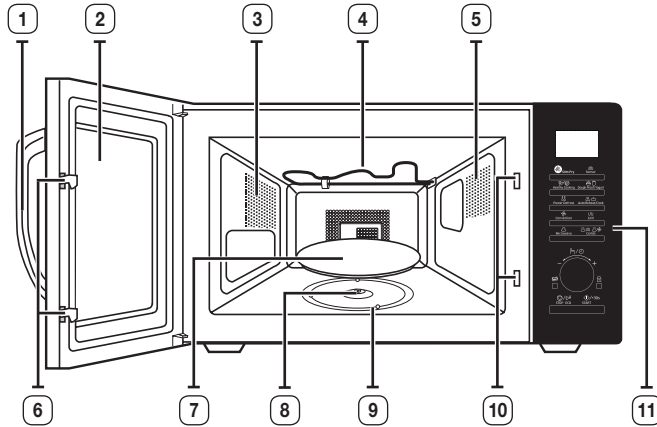
	1. Geben Sie die Nahrungsmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste START/+30s. Ergebnis: Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.
--	--

Verlängern der Garzeit um weitere 30 Sekunden

	Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit ein Mal die Taste START/+30s.
	Durch Drehen am Funktionswähler können Sie die Zeit nach Belieben einstellen.

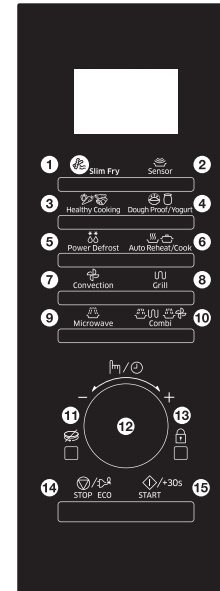
funktionen des geräts

GERÄT



- | | |
|------------------------|---|
| 1. GRIFF DER GERÄTETÜR | 7. DREHTELLER |
| 2. GERÄTETÜR | 8. DREHAUFSATZ |
| 3. BELÜFTUNGSSCHLITZE | 9. DREHRING |
| 4. HEIZELEMENT | 10. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG |
| 5. BELEUCHTUNG | 11. BEDIENFELD |
| 6. TÜRRIEGEL | |

BEDIENFELD

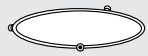
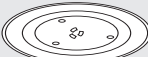
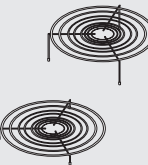


- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. FRITTIERPROGRAMME | 9. MIKROWELLE |
| 2. SENSORGARPROGRAMME | 10. KOMBINATIONSMODUS |
| 3. GESUNDES GAREN | 11. DREHTELLER EIN/AUS |
| 4. ZUBEREITEN VON TEIG/JOGHURT | 12. FUNKTIONSWÄHLER |
| 5. AUFTAUPROGRAMME | 13. KINDERSICHERUNG |
| 6. SCHNELLPROGRAMME | 14. STOPP/ÖKO |
| 7. HEISSLUFT | 15. START/+30s |
| 8. GRILL | |

Deutsch - 12

ZUBEHÖR

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

	1. Drehring: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden. Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.
	2. Drehteller: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt. Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.
	3. Hoher und niedriger Rost: Müssen auf den Drehteller gestellt werden. Zweck: Mit Hilfe der Roste können Nahrungsmittel gleichzeitig in zwei Gefäßen zubereitet werden. Ein kleines Gefäß kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost. Die Roste können mit der Grillfunktion, der Heißluftfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.
	4. Backunterlage: Siehe Seite 25. Zweck: Mit der Backunterlage können Nahrungsmittel in den kombinierten Mikrowellen- und Grillmodi schöner gebräunt werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.

verwenden des geräts

SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

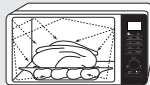
Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen.

Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz 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 Nahrungsmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
	2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
	3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmiteleigenschaften: • Menge und Dichte • Wassergehalt • Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

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

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Fehlerbehebung“ auf den Seiten 38-39 nach.

- ☒ Das Gerät muss in eine dafür geeignete Steckdose eingesteckt werden. Setzen Sie den Drehteller in das Gerät ein. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 %-900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

	Drücken Sie die Taste Start/+30s, und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste Start/+30s eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein. Ergebnis: Das Wasser wird im Gerät 4 bzw. 5 Minuten erhitzt. Das Wasser sollte dann kochen.
---	---

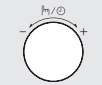
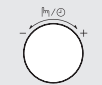
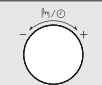
EINSTELLEN DER UHRZEIT

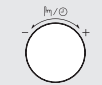
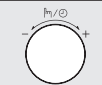
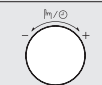
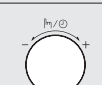
Ihr Mikrowellengerät ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.

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

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

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

	1. Drücken Sie den Funktionswähler.
	2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Art der Zeitanzeige aus (12 oder 24 Stunden)
	3. Drücken Sie den Funktionswähler, um die Einstellung zu bestätigen.

	4. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Stunde ein.
	5. Drücken Sie den Funktionswähler, um die Einstellung zu bestätigen.
	6. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Minuten ein.
	7. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr den Funktionswähler. Ergebnis: Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.

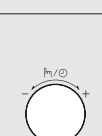
ERHITZEN/AUFWÄRMEN

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

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

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

Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

	1. Drücken Sie die Taste Microwave (Mikrowelle). Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:  (Mikrowellenmodus)
	2. Funktionswähler drehen, bis die entsprechende Leistungsstufe angezeigt wird. Drücken Sie dann den Funktionswähler, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen. • Wenn Sie die Leistung nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.

	3. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Garzeit ein. Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
	4. Drücken Sie die Taste START/+30s. Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet, und wenn er abgeschlossen ist: • ist ein Signalton zu hören, und in der Anzeige blinkt viermal das Wort „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

LEISTUNGSTUFEN 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 Nahrungsmittel berechnet werden.

Sie können zwischen sechs Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HOCH	100 %	900 W
MITTELHOCH	67 %	600 W
MITTEL	50 %	450 W
MITTEL REDUZIERT	33 %	300 W
AUFTAUEN	20 %	180 W
NIEDRIG	11 %	100 W

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

Bei Auswahl einer	muss die Garzeit
höheren Leistungsstufe	verkürzt werden.
niedrigeren Leistungsstufe	verlängert werden.

REGULIEREN DER GARZEIT

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

- Sie können den Garzustand der Nahrungsmittel jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- Sie können zudem die Garzeit verlängern.

	Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste Start/+30s. • Beispiel: Drücken Sie sechs Mal die Taste Start/+30s, um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern.
	Sie müssen einfach nur den Funktionswähler drehen, um die Garzeit anzupassen. • Um die Kochzeit zu verlängern, drehen Sie ihn nach rechts, um sie zu verringern, drehen Sie ihn nach links.

BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können die Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

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

Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	Vorübergehend: Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste STOP/ECO (STOPP/ÖKO). Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Zum Fortsetzen des Garvorgangs schließen Sie wieder die Gerätetür, und drücken erneut die Taste START/+30s.
Vollständig	Vollständig: Drücken Sie einmal die Taste STOP/ECO (STOPP/ÖKO). Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste STOP/ECO (STOPP/ÖKO).

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.

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

Automatische Energiesparfunktion

Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.

Die Innenbeleuchtung wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

FRITTIERPROGRAMME

Sie können zwischen 12 automatischen **Frittierprogrammen** mit vorprogrammierten Garzeiten wählen.

Sie brauchen dabei weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

Durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Slim Fry (Frittierprogramme)** wählen Sie die gewünschte Programmnummer aus.

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

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

 Slim Fry	1. Drücken Sie die Taste Slim Fry (Frittierprogramme).
	2. Wählen Sie die Kategorie der Lebensmittel, indem Sie den Funktionswähler zuerst auf die gewünschte Position drehen und ihn dann Funktionswähler. 1) Kartoffeln/Gemüse 2) Meeresfrüchte 3) Huhn

	3. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den Funktionswähler, um die Auswahl zu bestätigen.
	4. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Portionsgröße ein.
 START	5. Drücken Sie die Taste START/+30s.

In der folgenden Tabelle werden die 12 **Frittierprogramme** beschrieben.

Es sind die entsprechenden Mengen und Zubereitungsempfehlungen angegeben.

Im Vergleich zu einer Fritteuse benötigen Sie eine kleinere Menge an Öl und erhalten dennoch die gleichen, wohlschmeckenden Ergebnisse. Die Programme werden mit einer Kombination aus Heißluft, Oberhitze und Mikrowellenenergie ausgeführt.

1. Kartoffeln/Gemüse

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Tiefgefrorene Backofen- Pommes	300-350 g 450-500 g	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach Erklängen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Tiefgefrorene Kartoffelkroketten	200-250 g 300-350 g	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 1-2 Minuten ruhen lassen.
1-3 Selbstgemachte Pommes Frites	300-350 g 450-500 g	Harte bis mittelharte Kartoffeln verwenden und diese waschen. Die Kartoffeln schälen und in Streifen mit einer Dicke von 10 x 10 mm schneiden. In kaltem Wasser ca. 30 Minuten lang einweichen. Mit einem Tuch abtrocknen, wiegen und mit 5 g Olivenöl bestreichen. Die selbstgemachten Pommes Frites gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach Erklängen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-4 Kartoffelecken	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Normal große Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-5 Gefrorene Zwiebelringe	100-150 g 200-250 g	Panierte Zwiebelringe oder tiefgefrorenen panierte Tintenfischringe gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-6 Zucchini-scheiben	100-150 g 200-250 g	Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Mit 5 g Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen und diese auf den hohen Rost stellen. Nach Erklängen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

2. Meeresfrüchte

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Tiefgefrorene Garnelen	200-250 g 300-350 g	Die tiefgefrorenen panierten Garnelen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 1-2 Minuten ruhen lassen.
2-2 Fischkoteletts	200-250 g 300-350 g	Die panierten Fischkoteletts gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 1-2 Minuten ruhen lassen.
2-3 Tintenfischringe	100-150 g 200-250 g	Die panierten Tintenfischringe gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 1-2 Minuten ruhen lassen.

3. Huhn

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
3-1 Tiefgefrorene Chicken Nuggets	200-250 g 300-350 g	Die tiefgefrorenen Chicken Nuggets gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach Erklängen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-2 Hähnchenschenkel	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Hähnchenschenkel wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Der Betrieb wird unterbrochen. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
3-3 Hähnchenflügel	200-250 g 300-350 g	Hähnchenschenkel wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Der Betrieb wird unterbrochen. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

SENSORGARPROGRAMME

Es gibt 8 **Sensorgarprogramme** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** den Modus zum Erhitzen mit Sensor aus.

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

 Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

 Sensor	1. Drücken Sie die Sensor (Sensorgarprogramme) -Taste.
	2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den Funktionswähler , um die Art des Lebensmittels auszuwählen.
	3. Drücken Sie die Taste START/+30s . Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit: 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute). 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

 Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

 Wenn die Temperatur im Innern des Geräts über 60 °C liegt, wird der Kühlungsventilator für 3 Minuten eingeschaltet. Sie können die **Sensor (Sensorgarprogramme)** erst wieder verwenden, nachdem das Gerät auf die für den sicheren Sensorbetrieb erforderliche Temperatur abgekühlt ist.

In der folgenden Tabelle wird die Verwendung der 8 **Sensorgarprogramme** beschrieben. Es sind die entsprechenden Gewichtsangaben, die Ruhezeiten nach dem Garen und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zu Beginn des Programms wird im Display die Anlaufzeit des Sensors angezeigt. Nach Ablauf dieser Zeit werden automatisch die Garzeit und die Leistungsstufe berechnet, und die verbleibende Garzeit wird angezeigt. Der Garvorgang wird für mehr Benutzerfreundlichkeit über das Sensorsystem gesteuert.

 Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Getränke	150-250 g	Die Getränke (Raumtemperatur) in Keramikbecher oder -tassen geben. Ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Anschließend im Gerät stehen lassen. Die Getränke vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten). Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2 Brokkoli-Röschen	200-500 g	Frisches Gemüse wie Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30-45 ml Wasser (2-3 EL) hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis oder Paprika. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3 Möhrenscheiben	200-500 g	Frisches Gemüse wie Möhren waschen, schälen und in gleich große Scheiben schneiden. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 30-45 ml Wasser (2-3 EL) hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für in Scheiben geschnittene Möhren sowie gewürfelte Kohlrabi. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
4 Blumenkohlröschen	200-500 g	Frisches Gemüse wie Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen schneiden. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30-45 ml Wasser (2-3 EL) hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis oder Paprika. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
5 Pellkartoffeln	200-800 g	Die Kartoffeln (je 200 g) waschen und schälen. Mit Olivenöl bestreichen und die Schale mit einem Messer einstechen. Kreisförmig auf den Drehteller legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
6 Zubereitung von Nudeln	100-300 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die vierfache Menge kochendes Wasser zugeben, mit etwas Salz abschmecken und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
7 Mini-Ravioli	200-400 g	Die Miniravioli in einen tiefen Keramikeller geben. Den Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
8 Hähnchenteile	200-500 g	Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Haut nach unten auf den niedrigen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste „Start“, um die Zubereitung fortzusetzen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Anweisungen zu den Sensorgarprogrammen

Mit Hilfe der Sensorgarprogramme können Sie die Nahrungsmittel automatisch zubereiten. Der Sensor misst die Mengen an Dämpfen, die von den Nahrungsmitteln während des Garvorgangs aufsteigen.

- Beim Garen von Nahrungsmitteln entstehen eine Vielzahl von Dämpfen. Der Sensor ermittelt anhand der aufsteigenden Dämpfe die richtige Garzeit und die geeignete Leistungsstufe, sodass Sie diese nicht mehr selbst einstellen müssen.
- Wenn Sie die Sensorgarprogramme verwenden und einen Behälter mit dem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken, misst der Sensor die entstandenen Dämpfe erst, nachdem der Behälter vollständig mit Dampf gefüllt ist.
- Kurz vor Abschluss des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Dieser Moment eignet sich hervorragend, die Nahrungsmittel für ein gleichmäßiges Garergebnis ggf. zu wenden oder umzurühren.
- Bevor Sie ein Sensorgarprogramm verwenden, können Sie noch Kräuter, Gewürze oder Fond hinzufügen. Beachten Sie dabei jedoch, dass Salz und Zucker braune Flecken auf den Nahrungsmitteln hinterlassen und deshalb erst nach dem Garen hinzugefügt werden sollten.

Geschirr und Deckel für die Sensorgarprogramme

- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieser Bedienungsanleitung, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie sie mit den dazugehörigen Deckeln oder mit Frischhaltefolie ab. Wenn Sie Frischhaltefolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter nicht mit einem eigenen Deckel ausgestattet ist, verwenden Sie stattdessen Frischhaltefolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens zur Hälfte mit Nahrungsmitteln.
- Nahrungsmittel, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzeit im Display heruntergezählt wird.

Wichtig

- Ziehen Sie nicht mehr das Netzkabel aus der Steckdose, nachdem Sie das Gerät aufgestellt und das Kabel eingesteckt haben. Der Dampfsensor benötigt einige Zeit, um sich zu stabilisieren und ein befriedigendes Garergebnis zu erzielen.
- Es wird davon abgeraten, die Sensorgarprogramme im Dauerbetrieb zu verwenden, d. h. einen Garvorgang direkt nach dem anderen zu starten.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort mit ausreichender Belüftung auf, um eine angemessene Kühlung und Luftzirkulation sowie die genaue Funktionsweise des Sensors zu gewährleisten.
- Verwenden Sie die Sensorgarprogramme nicht bei besonders hoher oder niedriger Raumtemperatur, da das Garergebnis sonst unbefriedigend ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine flüchtigen Reinigungsmittel. Die durch diese Reinigungsmittel erzeugten Dämpfe können die Funktionsweise des Sensors beeinträchtigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Geräten auf, die eine hohe Luftfeuchtigkeit oder viele Dämpfe erzeugen, da dies die ordnungsgemäße Leistung des Sensors beeinträchtigen kann.
- Halten Sie den Garraum stets sauber. Wischen Sie Spritzer mit einem feuchten Tuch auf. Dieses Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt bestimmt.

AUTOMATIKPROGRAMME FÜR GESUNDES GAREN

Mit Hilfe der 15 Programme für **Gesundes Garen** können Sie Nahrungsmittel unter Verwendung vorprogrammierter Garzeiten zubereiten.

Sie brauchen dabei weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

Durch Drehen am **Funktionswähler** können Sie die Portionsgröße angeben.

 Verwenden Sie nur mikrowellenegeeignetes Geschirr.

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

 Healthy Cooking	1. Drücken Sie die Taste Healthy Cooking (Gesundes Garen) .
	2. Wählen Sie die Kategorie der Lebensmittel, indem Sie den Funktionswähler zuerst auf die gewünschte Position drehen und dann durch Drücken Ihre Auswahl bestätigen. 1) Getreide/Pasta 2) Gemüse 3) Geflügel/Fisch
	3. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den Funktionswähler , um die Art des Lebensmittels auszuwählen.
	4. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Portionsgröße ein.
	5. Drücken Sie die Taste START/+30s . Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle werden die Mengen und Anweisungen für die 15 Programme von **Gesundes Garen** gezeigt. Die Anweisungen sind in drei Kategorien gegliedert, in Getreide/Pasta (1), Gemüse (2) und Geflügel/Fisch (3).

 Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

1. Getreide/Pasta

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Brauner Reis	150-200 g 200-250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-3 Makkaroni	100-150 g 200-250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Vier Mal kochendes Wasser zugeben, mit etwas Salz abschmecken und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

2. Gemüse

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Grüne Bohnen	200-250 g 300-350 g	Grüne Bohnen putzen und waschen. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 200-250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser und für 300-450 g 45 ml (3 Esslöffel) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Spinat	100-150 g 200-250 g	Spinat putzen und waschen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-3 Geschälte Kartoffeln	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 15-30 ml Wasser (1-2 EL) hinzugeben. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.
2-4 Kartoffelgratin	400-450 g 800-850 g	Das Kartoffelgratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-5 Gegrillte Auberginen	100-150 g 200-250 g	Die Auberginen waschen und in Scheiben schneiden. Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Nach Erklängen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-6 Gegrillte Tomaten	400-450 g 600-650 g	Die Tomaten waschen und säubern. Tomaten halbieren und in eine ofenfeste Form geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die Form auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

3. Geflügel/Fisch

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
3-1 Hähnchenbrust	300-350 g 400-450 g	Die Hühnerbrüste abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Den Teller auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-2 Truthahnbrust	300-350 g 400-450 g	Die Putenbrust abspülen und in eine tiefe ofenfeste Form geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Den Teller auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-3 Gegrillte Hähnchenbrust	300-350 g 400-450 g	Die Hähnchenbrust abspülen, marinieren und auf den hohen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-4 Tiefgefrorene Fischfilets	200-300 g 400-500 g	Die Fischfilets gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-5 Gegrillte Lachssteaks	200-250 g 300-350 g	Die Fischsteaks gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-6 Bratfisch	200-300 g 400-500 g	Die Oberfläche des Fisches (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.

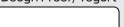
VERWENDEN DES MODUS ZUM ZUBEREITEN VON TEIG/JOGHURT

Es gibt 5 Programme für **Teig/Joghurt** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen dabei weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

Können Sie die Einstellung auf Teig/Joghurt vornehmen, indem Sie den

Funktionswähler drehen und anschließend auf die Taste **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)** drücken.

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

 Dough Proof/Yogurt 	1. Drücken Sie die Taste Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt) .
	2. Wählen Sie den zwischen Teig und Joghurt und drücken Sie auf den Funktionswähler . 1) Teig 2) Joghurt
	3. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Art der Nahrungsmittel aus. Wählen Sie die Nummer, die Sie zum Kochen verwenden möchten, durch Drehen des Funktionswählers . Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den Funktionswähler , um die Art des Lebensmittels auszuwählen.
 START 	4. Drücken Sie die Taste START/+30s .

 Der Drehteller ist beim Herstellen von Joghurt außer Funktion.

In der folgenden Tabelle wird beschrieben, wie Sie mit Hilfe der Automatikprogramme Hefeteig aufgehen lassen oder Joghurt zubereiten können.

1. Teig gehen lassen

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Pizzateig	300-500 g	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
1-2 Kuchenteig	500-800 g	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
1-3 Brotteig	600-900 g	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.

2. Selbstgemachter Joghurt

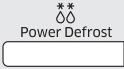
Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Kleine Tassen	500 g	150 g Naturjoghurt in 5 Keramiktassen oder kleine Einmachgläser geben (je 30 g). In jede Tasse 100 ml Milch hinzugeben. Haltbare Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett). Jeweils mit Frischhaltefolie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller verteilen. Nach dem Abschluss 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, Joghurtfermentpulver zu verwenden.
2-2 Große Schüssel	500 g	150 g Naturjoghurt mit 500 ml haltbarer Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Gleichmäßig in eine große Glasschüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf den Drehteller stellen. Nach dem Abschluss 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, Joghurtfermentpulver zu verwenden.

AUFTAUPROGRAMME

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

 Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

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

	1. Drücken Sie die Taste Power Defrost (Auftauprogramme) .
	2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den Funktionswähler , um die Art des Lebensmittels auszuwählen.
	3. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Portionsgröße ein.
	4. Drücken Sie die Taste START/+30s . Ergebnis: • Der Auftauvorgang wird gestartet. • Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
	5. Drücken Sie die Taste Start/+30s , um den Auftauvorgang fortzusetzen. Ergebnis: Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen **Auftauprogramme** mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Keramikteller bzw. Brot, Kuchen und Obst auf Küchenpapier.

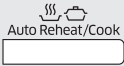
Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Fleisch	200-1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 90 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200-1500 g	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 90 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200-1500 g	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 80 Minuten lang ruhen lassen.
4 Brot/Kuchen	125-1000 g	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklängen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklängen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
5 Obst	100-600 g	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.

SCHNELLPROGRAMME

Es gibt 5 **Schnellprogramme** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen dabei weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am **Funktionswähler** können Sie die Portionsgröße angeben.

 Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

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

	1. Drücken Sie die Taste Auto Reheat/Cook (Schnellprogramme) .
	2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Programmnummer ein. (Schnellprogramme)
	3. Bestätigen Sie durch Drücken des Funktionswählers die gewählte Programmkategorie (automatisches Aufwärmen oder Automatikprogramme).
	4. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den Funktionswähler , um die Art des Lebensmittels auszuwählen.
	5. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Portionsgröße ein.
	6. Drücken Sie die Taste START/+30s . Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle werden die Mengen und Anweisungen für die Schnellprogramme gezeigt.

 Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

1. Automatisches Aufwärmen

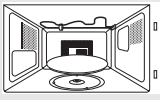
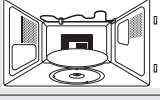
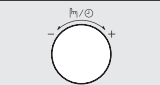
Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Fertiggericht (gekühlt)	300-350 g 400-450 g	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Tiefkühlpizza	300-350 g 400-450 g	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.
1-3 Tiefgefrorene Lasagne	400-450 g 600-650 g	Die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Das Gefäß auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 bis 4 Minuten lang ruhen lassen.

2. Automatikprogramme

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Brathähnchen	1100-1150 g 1200-1250 g	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach unten in die Mitte des niedrigen Rosts legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste „Start“, um die Zubereitung fortzusetzen. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Muffins	250-300 g	Den Teig anschließend in 6-8 Muffin-Förmchen (à 45 g) aus Papier oder Silikon geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Programm starten (Ofen wird vorgewärmt). Den Rost nach Erklängen des Signaltons einsetzen.

VERWENDEN DER BACKUNTERLAGE

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

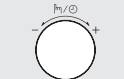
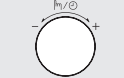
	1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller, und heizen Sie das Gerät auf höchster Stufe im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus [600 W + Grill] vor. Richten Sie sich außerdem nach den Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.
	2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.
	3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage.
	4. Stellen Sie die Backunterlage im Mikrowellengerät auf den Rost (oder den Drehteller).
	5. Wählen Sie die entsprechende Garzeit und Leistung aus. (Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)

-  Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.
-  Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage eine Teflonbeschichtung besitzt und nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge wie Messer, um auf der Backunterlage zu schneiden.
-  Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist (z. B. Plastikschüsseln).
-  Stellen Sie die Backunterlage niemals ohne den Drehteller in das Gerät.
-  Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.
-  Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.
-  Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage nicht spülmaschinengeeignet ist.

HEISSLUFT

Im Heißluftmodus können Sie die Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen zubereiten. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können die Temperatur in acht vorgegebenen Stufen in einem Bereich zwischen 40 °C und 200 °C einstellen. Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

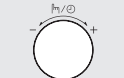
- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem niedrigen Rost können Sie die Nahrungsmittel noch besser garen und bräunen. Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet. Öffnen Sie die Gerätetür, und stellen Sie das Gefäß auf den niedrigen Rost. Stellen Sie diesen auf den Drehteller.

	1. Drücken Sie die Taste Convection (Heißluft) . Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:  (Heißluftmodus) 180 °C (Temperatur)
	2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 40-200 °C, Schritte von 10 °C) • Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.
	3. Drücken Sie den Funktionswähler .
	4. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Garzeit ein. (Wenn Sie den Ofen vorheizen möchten, wählen Sie „: 0“)
	5. Drücken Sie die Taste START/+30s . Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet: • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

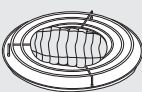
GRILLEN

Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.

	1. Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie die Lebensmittel auf den Rost.
	2. Drücken Sie die Taste Grill . Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:  (Grillmodus) • Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.
	3. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Grillzeit ein. • Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
	4. Drücken Sie die Taste START/+30s . Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

AUSWAHL DES ZUBEHÖRS

	Sie benötigen Kochgeschirr zum Garen im Heißluftmodus. Sie sollten jedoch nur das Kochgeschirr verwenden, das Sie auch bei Ihrem normalen Backofen benutzen. Mikrowellengeeignete Behälter sind für das Garen mit Heißluft ungeeignet. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, Geschirr, Pappbecher, Tücher usw.
---	---

Wenn Sie einen der Kombinationsmodi („Mikrowelle + Grill“ oder „Mikrowelle + Heißluft“) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

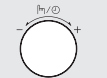
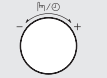
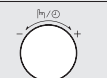
- ☐ Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 28-29.

KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND GRILLMODUS

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

- ☐ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
- ☐ Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Durch Verwenden des hohen Rosts wird das Grillergebnis verbessert.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost, der sich für diese Art von Lebensmitteln am besten eignet. Den Rost auf den Drehteller stellen. Schließen Sie die Gerätetür.

	1. Drücken Sie die Taste Combi (Kombinationsmodus) . Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt: Cb-1 (Mikrowelle + Grill)
	2. Stellen Sie die Anzeige auf Cb-1 ein, und drücken Sie anschließend den Funktionswähler . Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:  (kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus) 600 W (Ausgangsleistung)
	3. Stellen Sie die entsprechende Leistungsstufe ein, indem Sie den Funktionswähler solange drehen, bis die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300 W) angezeigt wird. Drücken Sie dann den Funktionswähler , um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen. • Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden. • Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.
	4. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Garzeit ein. • Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
	5. Drücken Sie die Taste START/+30s . Ergebnis: • Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND HEISSLUFTMODUS

In diesem Kombinationsmodus werden sowohl Mikrowellenenergie als auch Heißluft eingesetzt, um die Nahrungsmittel zuzubereiten. Zudem ist kein Vorheizen erforderlich, da die Mikrowellenenergie unverzüglich verfügbar ist. In diesem Kombinationsmodus können Sie eine Vielzahl von Nahrungsmitteln zubereiten, insbesondere:

- Fleisch und Geflügel
- Pasteten und Kuchen
- Eier- und Käsegerichte

- ☑ Verwenden Sie STETS mikrowellene geeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
- ☑ Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Auf dem niedrigen Rost können Sie die Nahrungsmittel noch besser garen und bräunen.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel entweder direkt auf den Drehteller oder zunächst auf den niedrigen Rost, der dann auf den Drehteller gestellt wird. Schließen Sie die Gerätetür. Das Heizelement muss sich in horizontaler Position befinden.

 Combi 	1. Drücken Sie die Taste Combi (Kombinationsmodus). Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt: Cb-1 (Mikrowelle + Grill)
	2. Stellen Sie die Anzeige auf „Cb-2“ ein, indem Sie den Funktionswähler zuerst auf die gewünschte Position drehen und ihn dann zur Bestätigung drücken.
	3. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die entsprechende Leistungsstufe ein, bis die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300, 180, 100 W) angezeigt wird. Drücken Sie dann den Funktionswähler, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen. • Wenn Sie die Leistung nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war. (Voreinstellung: 180 °C)

	4. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 200-40 °C). Drücken Sie dann den Funktionswähler, um die ausgewählte Temperatur zu übernehmen. • Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war. Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:  (kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus) 600 W (Ausgangsleistung) 180 °C (Temperatur)
	5. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Garzeit ein. • Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
	6. Drücken Sie die Taste START/+30s. Ergebnis: • Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. • Das Gerät wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt. Anschließend werden die Nahrungsmittel bis zum Ende der eingestellten Zeit mit der Mikrowellenfunktion zubereitet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

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

VERWENDEN DER KINDERSICHERUNG

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

	1. Halten Sie die Taste Kindersicherung 3 Sekunden lang gedrückt. Ergebnis: - Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden). - Im Display wird „L“ angezeigt.
	2. Um das Gerät wieder zu entsperren, halten Sie die Taste Kindersicherung erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

EIN-/AUSSCHALTEN DES DREHTELLERS

Mit der Taste **Drehteller ein/aus** können Sie die Drehung des Drehtellers bei der Zubereitung großer Gerichte, die den gesamten Innenraum einnehmen, unterbrechen.

Die Ergebnisse sind weniger zufriedenstellend, weil die Nahrungsmittel nicht so gleichmäßig erhitzt werden. Wir empfehlen, das Gericht während der Zubereitung nach der Hälfte der Zeit von Hand zu drehen.

WARNUNG Verwenden Sie den Drehteller niemals ohne Lebensmittel. **Grund:** Dies kann zu einem Brand oder zu Beschädigungen des Geräts führen.

	1. Drücken Sie die Taste Drehteller ein/aus noch einmal. Ergebnis: Der Drehteller bewegt sich nicht.
	2. Um die Drehung des Drehtellers wieder zu starten, drücken Sie erneut die Taste Drehteller ein/aus. Ergebnis: Der Drehteller bewegt sich.

Die Taste **Drehteller ein/aus** ist nur beim Kochen verfügbar.

Informationen zum Geschirr

Um Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereiten zu können, müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellene geeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellene geeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtengeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

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

✓ : Empfohlen

✓ x : Mit Vorsicht

x : Nicht sicher

zubereitungshinweise

MIKROWELLEN

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

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

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

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

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:

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

Abdecken während des Garvorgangs

Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt.

Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

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

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

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

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Spinat	150 g	600 W	5-6
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brokkoli	300 g	600 W	8-9
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Erbsen	300 g	600 W	7-8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Grüne Bohnen	300 g	600 W	7½-8½
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7-8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	7½-8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Für jeweils 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.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Rosenkohl	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
	250 g	900 W	6-6½
Möhren	Anleitung 60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
	250 g	900 W	4½-5
Blumenkohl	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
	250 g	900 W	5-5½
Zucchini	500 g		7½-8½
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Auberginen	250 g	900 W	4-4½
	Anleitung Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest kochen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Auberginen	250 g	900 W	3½-4
	Anleitung Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

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

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

- Reis:** In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Ende der Garzeit umrühren und Salz oder Kräuter und Butter dazugeben.
Hinweis: Es kann sein, dass der Reis nicht das ganze Wasser aufgesaugt hat, obwohl die Garzeit beendet ist.
- Nudeln:** In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
	Anleitung Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brauner Reis (Parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
	Anleitung Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	900 W	16-17
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	900 W	17-18
	Anleitung 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Nudeln	250 g	900 W	10-11
	Anleitung 1000 ml heißes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		

AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird.

Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf.

Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist.

Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).

Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um.

Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät.

Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen.

Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel.

Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

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

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung.

Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

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

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG:

In einen tiefen Keramikeller 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 Nahrungsmitteln.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

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

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

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

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikeller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikeller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 Sek. 1 Min. bis 1 Min. 10 Sek.
	Anleitung Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		

AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel.

Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut.

Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden.

Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

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

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

Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel nicht warm anfühlen.

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

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

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

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

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

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Fleisch			
Hackfleisch	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Schweinesteaks	250 g	180 W	7-8
Anleitung Das Fleisch auf den Drehteller legen. Die schmalen Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15-30 Minuten Ruhezeit servieren.			

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

GRILL

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

Zum Grillen geeignetes Geschirr:

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

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:

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

Wichtiger Hinweis:

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

MIKROWELLE + GRILL

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

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus

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

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

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

Wichtiger Hinweis:

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

Richtlinien zum Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.

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

Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je 25 g)	Nur Grill	3-4	2-3
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.			
Gegrillte Tomaten	400 g (2 Stk.)	300 W + Grill	5-6	-
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfesten Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tomaten-Käse-Toast	4 Stk. (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	4 Stk. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den hohen Rost legen.			
Kartoffel- oder Gemüsegratin (gekühlt)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Anleitung Das Gratin in eine kleine ofenfesten Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

(Fortsetzung)

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Backäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Anleitung Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Brathähnchen	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Anleitung Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Bratfisch	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Anleitung Die Oberfläche des Fisches mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

HEISSLUFT

Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die traditionelle und bekannte Methode des Garens mit heißer Luft in einem herkömmlichen Backofen.

Das Heizelement und der Ventilator befinden sich an der hinteren Wand des Garraums, so dass die heiße Luft zirkulieren kann. Dieser Modus wird vom oberen Heizelement unterstützt.

Geschirr für das Garen mit Heißluft:

Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

Für das Garen mit Heißluft geeignete Nahrungsmittel:

Plätzchen, Brötchen und Kuchen können in diesem Modus zubereitet werden, ebenso Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

MIKROWELLE + HEISSLUFT

Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Garzeit, und die Nahrungsmittel erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche.

Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Nahrungsmittel mit heißer Luft gegart werden, die ein an der Rückseite des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus

Das Geschirr muss für Mikrowellen durchlässig sein. Darüber hinaus sollte es ofenfest sein (z. B. Glas, Steingut oder Porzellan ohne Metallränder). Es kann ähnliches Geschirr verwendet werden wie unter „MIKROWELLE + GRILL“ beschrieben.

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

Fleisch und Geflügel, Gratins sowie von Gerichten in Kasserollen, Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

Richtlinien für das Garen von frischen und tiefgefrorenen Nahrungsmitteln mit Heißluft

Heizen Sie den Herd mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für Heißluft vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung mit Heißluft. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
PIZZA Tiefkühlpizza (gebacken)	300 g	1. Schritt: 300 W + 200 °C 2. Schritt: Grill	11-12	2-3
Anleitung Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.				
NUDELN Tiefgefrorene Lasagne	400 g	1. Schritt: 450 W + 200 °C 2. Schritt: Heißluft 200 °C	15-16	5-6
Anleitung Die Nudeln in eine geeignete ofenfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorene Pasta auf dem niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.				
FLEISCH Rind/Lamm (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Anleitung Das Lamm- oder Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.				
Brathähnchen	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Anleitung Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.			

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
BROT Frische Brötchen	6 Stk. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Anleitung Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.				
Knoblauchbrot (gekühlt, vorgebacken)	200 g (1 Stk.)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Anleitung Das gekühlte Baguette auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
KUCHEN Marmorkuchen (Frischteig)	500 g	Nur 180 °C	38-43	-
Anleitung Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge: 25 cm) geben. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5-10 Minuten lang ruhen lassen.				
Kleine Kuchen (Frischteig)	10 x 28 g	Nur 160 °C	26-28	-
	Anleitung Den Frischteig gleichmäßig in Papierförmchen geben und diese auf der Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Plätzchen (Frischteig)	200-250 g	Nur 200 °C	15-20	-
	Anleitung Die gekühlten Croissants auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen.			
Tiefgefrorener Kuchen	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Anleitung Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Auftauen und Aufwärmen 15 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.			

TIPPS UND TRICKS

BUTTER ZERLASSEN

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

SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

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

GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen. Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben. Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen. Nach dem Schmelzen 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 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Das Obst abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 900 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN

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

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikeller verteilen. Die Mandeln 3½ bis 4½ Minuten bei 600 W rösten und dabei mehrmals wenden. Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Gerät ruhen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

fehlerbehebung und fehlercodes

FEHLERBEHEBUNG

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

Normale Erscheinungen.

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

Bei Betätigen der Taste **START/+30s** wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die Taste **START/+30s** gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

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

Die Glühlampe funktioniert nicht.

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

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

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

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

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

Rauch und unangenehme Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Nach 10 Minuten im Betrieb sollten der Rauch und die unangenehmen Gerüche verschwinden. Wenn Sie die Gerüche schneller entfernen möchten, legen Sie ein Stück Zitrone oder einen Behälter mit Zitronensaft in den Garraum und lassen Sie das Gerät laufen.

 Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum. Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

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

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

FEHLERCODES**Die Meldung „SE“ bedeutet Folgendes:**

- Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie das Mikrowellengerät aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Die Meldung „E-12“ bedeutet Folgendes:

- Die Meldung „E-12“ weist auf einen Kurzschluss des Dampfsensors hin. Dieser Fehler kann auftreten, wenn sich im Garraum zu viel Feuchtigkeit angesammelt hat, weil Sie das Mikrowellengerät mehrmals kurz hintereinander verwendet haben. In diesem Fall besteht die Möglichkeit, dass kein wirkliches Problem mit dem Dampfsensor vorliegt. Schalten Sie dann das Mikrowellengerät aus, und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen erneut vor. Wenn der Fehler erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Die Meldung „E-24“ bedeutet Folgendes:

- Ehe die Mikrowelle überhitzen kann, wird die Meldung „E-24“ auf dem Display angezeigt. Wenn die Meldung „E-24“ angezeigt wird, drücken Sie die Taste „Stop/Eco (Stopp/Öko)“, um den Initialisierungsmodus aufzurufen. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, versuchen Sie ihn wieder in Betrieb zu nehmen. Wenn die Meldung „E-24“ wieder erscheint, wenden Sie sich an Ihr örtliches Samsung-Kundendienstcenter.

 Wenn eine Fehlermeldung angezeigt wird, die in obiger Liste nicht aufgeführt ist, oder 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	MC28H5135**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V - bei 50 Hz
Leistungsaufnahme	
Maximale Leistung	2900 W
Mikrowelle	1400 W
Grill (Heizelement)	1500 W
Heißluft (Heizelement)	Max. 2100 W
Ausgangsleistung	100 W / 900 W in 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x T x H)	
Gehäuse	517 x 475,6 x 310 mm
Garraum	358 x 327 x 235,5 mm
Fassungsvermögen	28 Liter
Gewicht	
Netto	Ca. 17,8 kg



Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

DE68-04245E-00