

MC32F606TCT

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

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN



WARNUNG

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



VORSICHT

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



Warnung; Brandgefahr



Warnung; Heiße Oberfläche



Warnung; Strom



Warnung; explosives Material



NICHT ausführen.



NICHT berühren.



NICHT demontieren.



Befolgen Sie die Anweisungen genau.



Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.



Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.



Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.



Hinweise



Wichtig

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

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

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

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

WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

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

 Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

WARNUNG (Backofenfunktion) - Optional

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

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

 Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

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

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

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

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

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

 Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

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

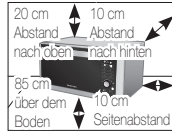
 Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

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

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

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

1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.
2. Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellengeräts.
3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (nur Modelle mit Drehteller)
4. Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.



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

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

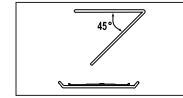
REINIGEN DES GERÄTS

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

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

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

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



LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

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

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

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

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

trockenen, staubfreien Ort.

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

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

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

 Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
 Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch 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 örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
 Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
 Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.	✓	✓		
 Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
 Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
 Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
 Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	
 Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
 Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
 Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät, noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	

	Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		
	Lagern Sie kein entflammbares Material im Mikrowellengerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✓		✓	✓
	Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓	✓
	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 Temperatúrausgleich 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.	✓	✓	✓	✓
 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 Plastiktüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓

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



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



SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

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

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

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

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

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



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen.

Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

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

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

INHALT

Kurzreferenz	11
GERÄT	12
Bedienfeld	12
Zubehör	13
Einstellen der Uhrzeit	13
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise	14
So funktioniert ein Mikrowellengerät	14
Erhitzen/Aufwärmen	14
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten	15
Regulieren der Garzeit	15
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs	15
Einstellen des Energiesparmodus	16
Auftauen mit Sensor	16
Verwenden der sensorgesteuerten Auftauprogramme	16
Garen mit Sensor	17
Verwenden der sensorgesteuerten Garprogramme	17
Automatisches Frittieren	20
Verwenden der Automatikprogramme für Frittiertes	21
Automatisches Fermentieren	22
Verwenden der Programme zum automatischen Fermentieren	22
Erhitzen in mehreren Schritten	23
Schnelles Vorheizen	23
Garen mit Heißluft	24
Auswahl des Zubehörs	24
Grillen	25
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	25
Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus	26
Ausschalten des Signaltons	26
Sicherheitssperre des Mikrowellengeräts	27
Informationen zum Geschirr	27
Zubereitungshinweise	28
Verfahrensweise bei Problemen	38
Technische Daten	39

KURZREFERENZ

Erhitzen von Nahrungsmitteln.

1. Geben Sie die Nahrungsmittel in das Gerät.
Drücken Sie die Taste für **Mikrowelle** ()



2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für **Mikrowelle** () die gewünschte Leistungsstufe aus.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein.



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

Ergebnis:

Die Nahrungsmittel werden zubereitet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



Verlängern der Garzeit um weitere 30 Sekunden.

Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Gerät. Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste **Start/+30s** ()



Auftauen von Nahrungsmitteln.

1. Geben Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste zum **Auftauen mit Sensor** ()



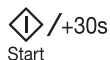
2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste zum **Auftauen mit Sensor** () die gewünschte Nahrungsmittelkategorie aus.



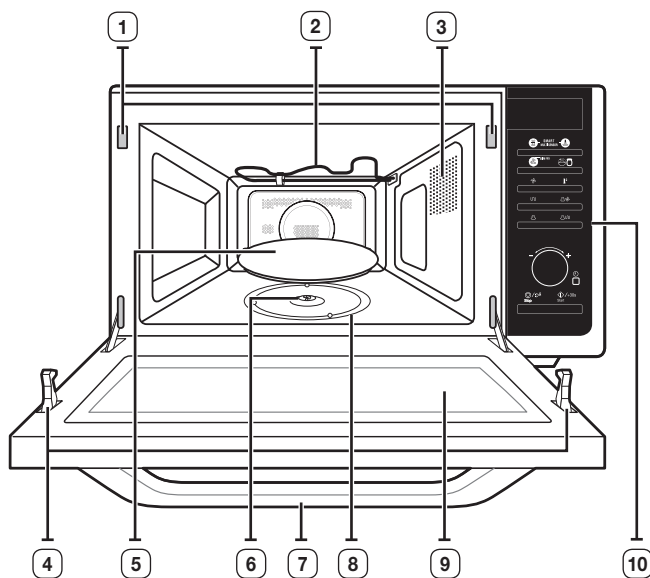
4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (Start/+30s).

Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden aufgetaut.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

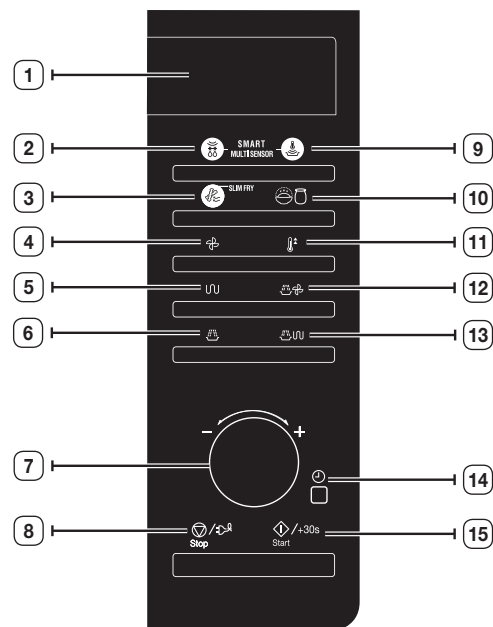


GERÄT



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

BEDIENFELD



- | | |
|--|--|
| 1. DISPLAY | 9. GAREN MIT SENSOR |
| 2. AUFTAUEN MIT SENSOR | 10. AUTOMATISCHES
FERMENTIEREN |
| 3. AUTOMATISCHES FRITTIEREN | 11. SCHNELLES VORHEIZEN |
| 4. HEISSLUFT | 12. KOMBIMODUS
MIKROWELLE+HEISSLUFT |
| 5. GRILL | 13. KOMBIMODUS
MIKROWELLE+GRILL |
| 6. MIKROWELLE | 14. EINSTELLEN DER UHRZEIT |
| 7. DREHRAD
(GEWICHT/
PORTIONSGRÖSSE/GARZEIT) | 15. START/+30s |
| 8. STOPP/ÖKO | |

ZUBEHÖR

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

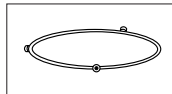
- 1. Drehaufsatz:** Muss ordnungsgemäß auf die Antriebswelle im Boden des Geräts gesteckt werden.

Zweck: Der Drehaufsatz überträgt die Drehbewegung auf den Drehteller.



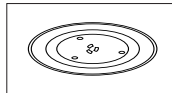
- 2. Drehring:** Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.

Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



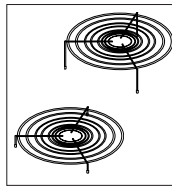
- 3. Drehteller:** Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.

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



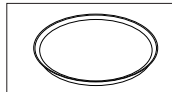
- 4. Hoher und niedriger Rost:** Müssen auf den Drehteller gestellt werden.

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.**



- 5. Backunterlage:** Muss auf den Drehteller gestellt werden.

Zweck: Mit der Backunterlage können Lebensmittel im Kombinationsmodus „Mikrowelle+Grill“ auch an der Unterseite braun gebraten werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.



EINSTELLEN DER UHRZEIT

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

Automatische Energiesparfunktion

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

1. Um die Uhrzeit anzuzeigen in...

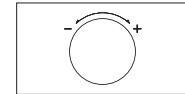
24-Stunden-Notation

12-Stunden-Notation

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



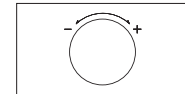
2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Stunde ein.



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



4. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Minuten ein.



5. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zur Bestätigung die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** (⌚).



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

ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Wenn Sie hierzu Fragen haben, schlagen Sie im Abschnitt „Vorgehensweise bei Problemen“ auf Seite 38 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 Gerätetür 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 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Anschließend kocht das Wasser.

 /+30s
Start

SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

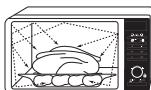
Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändern.

Mikrowellen 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 Mikrowellengerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

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 für **Mikrowelle** ()

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
 (Mikrowellenmodus)



2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für **Mikrowelle** () die gewünschte Leistungsstufe aus. Weitere Einzelheiten zu den Leistungsstufen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein.

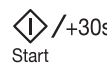
Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.



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. Wenn er abgeschlossen ist:

- Erklängt ein Signalton, und im Display blinkt viermal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



- ☞ Wenn Sie die aktuell eingestellte Leistungsstufe überprüfen möchten, drücken Sie einmal die Taste für **Mikrowelle** () . Wenn Sie die Leistungsstufe während des Garvorgangs ändern möchten, wählen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste für **Mikrowelle** () die gewünschte Leistungsstufe aus.

Schnellstart:

- ☞ Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (900 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste **Start/+30s** () . Das Gerät wird sofort gestartet.

LEISTUNGSSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der 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 erhöhen, indem Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **Start/+30s** () drücken.

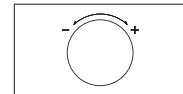
- Sie können den Garzustand der Nahrungsmittel jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- Sie können zudem die Garzeit verlängern.

Wenn Sie die Garzeit verlängern möchten, drücken Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **Start/+30s** () .



- Beispiel: Drücken Sie sechs Mal die Taste **Start/+30s** () , um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern.

Sie können die Garzeit durch Drehen am Drehrad verkürzen/verlängern.



- Drehen Sie das Drehrad nach rechts, um die Garzeit zu verlängern
- Drehen Sie das Drehrad nach links, um die Garzeit zu verkürzen

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.

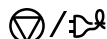
Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	Vorübergehend: Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste Stopp. Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Zum Fortsetzen des Garvorgangs schließen Sie wieder die Gerätetür, und drücken die Taste Start/+30s () .
Vollständig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

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus. Dadurch wird der Stromverbrauch gesenkt, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

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

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



AUFTAUEN MIT SENSOR

Mit Hilfe der Funktion „Auftauen mit Sensor“ (🍖) können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot 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.

- Drücken Sie die Taste zum **Auftauen mit Sensor** (🍖).



- Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste zum **Auftauen mit Sensor** (🍖) die Art der aufzutauenden Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.



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

Ergebnis:

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



- Drücken Sie zum Beenden des Auftauvorgangs die Taste **Stop/Eco (Stopp/Öko)** (🛑/🌱).



Ergebnis: Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

- Nahrungsmittel können auch mit manuellen Einstellungen aufgetaut werden. Wählen Sie dazu die Mikrowellenfunktion mit einer Leistungsstufe von 180 W. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Auftauen“ auf Seite 33-34.

VERWENDEN DER SENSORGESTEUERTEN AUFTAUPROGRAMME

In der folgenden Tabelle werden 5 Automatikprogramme zum Auftauen mit Sensor beschrieben. Es sind die entsprechenden Gewichtsangaben, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen aufgeführt. Während des gesamten Vorgang wird im Display die vom Sensor ermittelte Dauer angezeigt. Der Garvorgang wird für mehr Benutzerfreundlichkeit über das Sensorsystem gesteuert.

Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Ruhezeit (in Min.)	Empfehlungen
1	Fleisch 	200-1500	20-90	Das Fleisch in die Mitte des Drehtellers legen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.
2	Geflügel 	200-1500	20-90	Das Geflügel in die Mitte des Drehtellers legen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.
3	Fisch 	200-1500	20-80	Den Fisch in die Mitte des Drehtellers legen. Den Fisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Ruhezeit (in Min.)	Empfehlungen
4	Brot 	125-1000	10-60	Das Brot auf einem Stück Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes.
5	Obst 	100-600	5-20	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten.

GAREN MIT SENSOR

Mit Hilfe der Funktion **Garen mit Sensor** () können Sie Nahrungsmittel unter Verwendung vorprogrammierter Garzeiten zubereiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Sie können die Portionsgröße durch Drehen des **Drehrads** einstellen.

 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.

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

1. Drücken Sie die Taste zum **Garen mit Sensor** () .

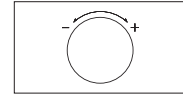


2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste zum **Garen mit Sensor** () die Art der zu garenden Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.



- Drücken Sie die Taste zum Garen mit Sensor () einmal: 1. Automatisches Aufwärmen
- Drücken Sie die Taste zum Garen mit Sensor () zweimal: 2. Automatikprogramme

3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** das Gewicht der Lebensmittel ein.



4. 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 Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



VERWENDEN DER SENSORGESTEUERTEN GARPROGRAMME

In der folgenden Tabelle werden die 25 sensorgesteuerten Garprogramme unterteilt in 2 Kategorien beschrieben. Es sind die entsprechenden Gewichtsangaben, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen aufgeführt. Während des gesamten Vorgang wird im Display die vom Sensor ermittelte Dauer angezeigt. Der Garvorgang wird für mehr Benutzerfreundlichkeit über das Sensorsystem gesteuert.

1. Automatisches Aufwärmen

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit
1-1	Fertiggericht (gekühlt) 	300-500 g	2-3 Min.
< Empfehlungen >			
Auf einen Keramikteller geben und mit einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie oder einem Kunststoffdeckel abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).			

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit
1-2	Wasser 	200-500 g	1-2 Min.
	< Empfehlungen > Das Wasser in einen Becher oder eine Tasse aus Keramik geben. Ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Anschließend im Gerät stehen lassen. Vor und nach der Ruhezeit umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten).		
1-3	Milch 	200-500 g	1-2 Min.
	< Empfehlungen > Die Milch in einen Becher oder eine Tasse aus Keramik geben. Ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Anschließend im Gerät stehen lassen. Vor und nach der Ruhezeit umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten).		
1-4	Bagel 	1-2 Stk.	-
	< Empfehlungen > Waagrecht in zwei Hälften schneiden. Die Bagels auf den niedrigen Rost legen.		
1-5	Suppe (gekühlt) 	200-500 g	2-3 Min.
	< Empfehlungen > In einen tiefen Keramikteller oder eine Schale geben und während des Aufwärmens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.		
1-6	Mini-Ravioli (gekühlt) 	200-400 g	3 Min.
	< Empfehlungen > Die gekühlten Mini-Fertigravioli in einen mikrowellengeeigneten Kunststoffbehälter geben, und diesen in die Mitte des Drehtellers stellen. Falls vorhanden, die Folie des Fertiggerichts durchstechen, oder den Kunststoffbehälter mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Dieses Programm ist sowohl für Ravioli als auch für Nudeln mit Soße geeignet.		

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit
1-7	Tiefkühlpizza 	300-550 g	-
	< Empfehlungen > Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.		
1-8	Tiefgefrorenes Hähnchen 	200-400 g	2 Min.
	< Empfehlungen > Die tiefgefrorenen Hähnchenflügel oder die kleinen Hähnchenschenkel (vorgekocht und gewürzt) mit der Hautseite nach unten auf die Backunterlage legen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen.		
1-9	Tiefgefrorene Käsestangen 	100-300 g	1-2 Min.
	< Empfehlungen > Die tiefgefrorenen Käsestangen auf die Backunterlage legen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen.		
1-10	Tiefgefrorene Pizza-Snacks 	100-300 g	-
	< Empfehlungen > Die tiefgefrorenen Pizza-Snacks auf den niedrigen Rost legen.		
1-11	Tiefgefrorene Lasagne 	400-800 g	3-4 Min.
	< Empfehlungen > Die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Das Gefäß auf den niedrigen Rost stellen.		
1-12	Tiefgefrorener Backfisch 	400-800 g	3-4 Min.
	< Empfehlungen > Den tiefgefrorenen Backfisch in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Das Gefäß auf den niedrigen Rost stellen.		

2. Automatikprogramme

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit
2-1	Popcorn 	80-100 g	-
< Empfehlungen >			
Popcorn verwenden, das zum Zubereiten in Mikrowellengeräten geeignet ist. Anhand der Anleitung des Herstellers vorgehen und die Tüte in die Mitte des Drehtellers legen. Die heiße Tüte vorsichtig aus dem Gerät nehmen.			
2-2	Backkartoffeln 	400-800 g	5 Min.
< Empfehlungen >			
Kartoffeln von je 200 g verwenden. Die Schale einstechen und in die Mitte des Drehtellers legen.			
2-3	Schinken 	60-100 g	1-2 Min.
< Empfehlungen >			
Den Schinken auf den niedrigen Rost legen.			
2-4	Fischfilets 	200-800 g	2 Min.
< Empfehlungen >			
Die Fischfilets in die Mitte des niedrigen Rostes legen.			
2-5	Hähnchenteile 	200-800 g	2-3 Min.
< Empfehlungen >			
Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Haut nach unten auf den niedrigen Rost legen.			
2-6	Tiefgefrorene grüne Bohnen 	200-600 g	2 Min.
< Empfehlungen >			
Die tiefgefrorenen grünen Bohnen in einen mikrowellengeeigneten Kunststoffbehälter geben, und diesen in die Mitte des Drehtellers stellen.			

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit
2-7	Möhrenscheiben 	100-400 g	1-2 Min.
< Empfehlungen >			
Die Möhren schälen und in gleich große Scheiben schneiden. In eine Glasschüssel geben. 2-3 EL Wasser hinzufügen und mit einem Kunststoff- oder Glasdeckel abdecken.			
2-8	Brokkoli-Röschen 	200-500 g	1-2 Min.
< Empfehlungen >			
Den Brokkoli waschen und in gleich große Röschen schneiden. In eine Glasschüssel geben. 2-3 EL Wasser hinzufügen und mit einem Kunststoff- oder Glasdeckel abdecken.			
2-9	Blumenkohl 	200-600 g	1-2 Min.
< Empfehlungen >			
Den Blumenkohl waschen und in gleich große Röschen schneiden. In eine Glasschüssel geben. 2-3 EL Wasser hinzufügen und mit einem Kunststoff- oder Glasdeckel abdecken.			
2-10	Croissants 	150-300 g	-
< Empfehlungen >			
Den Croissants-Teig auf die Backunterlage geben und diese auf den niedrigen Rost stellen.			
2-11	Kekse 	90-150 g	-
< Empfehlungen >			
Den Keksteig auf die Backunterlage geben und diese auf den niedrigen Rost stellen.			
2-12	Frische Brötchen 	200-400 g	-
< Empfehlungen >			
Den Brötchenteig auf die Backunterlage geben und diese auf den niedrigen Rost stellen.			

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit
2-13	Muffins 	200-400 g	-
< Empfehlungen >			
Den Teig in Papier- oder Silikonformchen für Muffins geben. Auf die Backunterlage stellen und diese auf den niedrigen Rost stellen.			

Hinweise zum Garen mit Sensor

Bei Verwendung der Funktion Garen mit Sensor werden die Nahrungsmittel automatisch zubereitet, indem ein Sensor während des Garvorgangs die Oberflächentemperatur misst.

- Die Funktion Garen mit Sensor bestimmt den erforderlichen Garmodus anhand der Temperatur, die an der Oberfläche der Nahrungsmittel bzw. des verwendeten Geschirrs gemessen wird.
- 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.
- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieses Handbuchs, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.

Wichtig

- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Geschirrs in den Tabellen dieses Handbuchs, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Es wird empfohlen, die Funktion für das automatische Garen mit Sensor nicht im Dauerbetrieb zu verwenden, d. h. eine Zubereitung direkt nach der 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 das Programm nicht bei besonders hoher oder niedriger Raumtemperatur, da das Garergebnis sonst unbefriedigend ist.

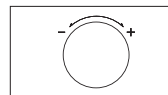
- Halten Sie den Garraum stets sauber. Wischen Sie Spritzer mit einem feuchten Tuch auf. Dieses Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Für gute Garergebnisse sollten die Nahrungsmittel bzw. die verwendeten Behälter mittig auf dem Glaseinsatz platziert werden.
- Um schlechte Ergebnisse zu vermeiden, decken Sie die Nahrungsmittel weder mit Frischhaltefolie oder einem Deckel ab, es sei denn, dies wird in den Tabellen in diesem Handbuch empfohlen.

AUTOMATISCHES FRITTIEREN

Sie können zwischen zehn automatischen Frittierprogrammen mit vorprogrammierten Garzeiten wählen. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für automatisches Frittieren wählen Sie die Art der zu frittierenden Nahrungsmittel 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.

- Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für **Automatisches Frittieren** () die zu frittierenden Lebensmittel aus. (Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
- Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** das Gewicht der Lebensmittel ein.



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



VERWENDEN DER AUTOMATIKPROGRAMME FÜR FRITTIERTES

In der folgenden Tabelle werden die 10 Programme zum automatischen Frittieren beschrieben. Es sind die entsprechenden Mengen, Ruhezeiten 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.

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Ruhezeit	Empfehlungen
1	Tiefgefrorene Backofen-Pommes 	300-350 450-500	-	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage 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.)
2	Tiefgefrorene Garnelen (paniert) 	200-250 300-350	-	Die tiefgefrorenen und panierten Garnelen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen.
3	Tiefgefrorene Chicken Nuggets 	200-250 350-400	-	Die tiefgefrorenen Chicken Nuggets gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.)
4	Tiefgefrorene Kartoffelkroketten 	200-250 300-350	-	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen.
5	Tiefgefrorene Mini-Frühlingsrollen 	200-250 350-400	-	Die tiefgefrorenen Mini-Frühlingsrollen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen.

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Ruhezeit	Empfehlungen
6	Selbstgemachte Pommes Frites 	300-350 450-500	1-2	Das Gerät mit Hilfe der Funktion für schnelles Vorheizen auf 200 °C vorheizen. 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. Drücken Sie zum Fortsetzen die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.)
7	Kartoffelecken 	200-250 300-350 400-450	1-2	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.
8	Hähnchenschenkel 	200-250 300-350 400-450	1-2	Das Gerät 3 - 4 Minuten lang mit der Grillfunktion vorheizen. 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.
9	Zucchini-scheiben 	100-150 200-250	-	Das Gerät 3 - 4 Minuten lang mit der Grillfunktion vorheizen. 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.)

Nummer	Lebensmittel	Portions- größe (g)	Ruhezeit	Empfehlungen
10	Apfelhälften 	300-350 400-450	-	Die Äpfel (je 150 g) waschen und das Kerngehäuse entfernen. Waagrecht in zwei Hälften schneiden. Die Hälften mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen und nach Wunsch füllen (z. B. Rosinen oder geriebene Mandeln). Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach der Zubereitung mit Vanille-Eiscreme servieren.

AUTOMATISCHES FERMENTIEREN

Sie können zwischen fünf Programmen zum automatischen Fermentieren mit vorprogrammierten Garzeiten wählen. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für automatisches Fermentieren wählen Sie die Art der zu fermentierenden Nahrungsmittel aus. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

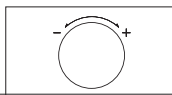
1. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für

Automatisches Fermentieren  die Art der zu fermentierenden Nahrungsmittel aus.

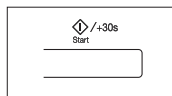
(Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)



2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die entsprechende Programmnummer aus.



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



VERWENDEN DER PROGRAMME ZUM AUTOMATISCHEN FERMENTIEREN

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

Nummer	Lebensmittel	Portions- größe (g)	Ruhezeit	Empfehlungen
Teig gehen lassen	1-1 Pizzateig 	300-500 g	-	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Frischhaltefolie abdecken.
	1-2 Kuchenteig 	500-800 g	-	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Frischhaltefolie abdecken.
	1-3 Brotteig 	600-900 g	-	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Frischhaltefolie abdecken.
Selbstgemachter Joghurt	2-1 Kleine Behälter 	500 g	6 Stunden im Kühlschrank	150 g Joghurt in 5 Keramikbecher oder kleine Einmachgläser geben (je 30 g). In jeden Becher 100 ml Milch hinzugeben. Haltbare Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett). Jeweils mit Frischhaltefolie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller verteilen.
	2-2 Große Schüssel 	500 g	6 Stunden im Kühlschrank	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.

ERHITZEN IN MEHREREN SCHRITTEN

Das Mikrowellengerät kann so programmiert werden, dass die Nahrungsmittel in bis zu drei Stufen zubereitet werden (die Modi „Heißluft“, „Mikrowelle+Heißluft“ und „Schnelles Vorheizen“ können bei der mehrstufigen Zubereitung nicht verwendet werden).

Beispiel: Sie möchten Tiefgefrorenes auftauen und anschließend erhitzen, ohne dabei das Mikrowellengerät nach jedem Schritt neu einschalten zu müssen. Sie können ein Hähnchen mit einem Gewicht von 1,8 kg in drei Stufen auftauen und garen:

- Auftauen
- Garen im Mikrowellenmodus für 30 Minuten
- 15 Minuten Grillen

 Der erste Schritt bildet stets das Auftauen. Der Kombi- und Grillmodus können jeweils nur einmal während der übrigen Schritte verwendet werden. Der Mikrowellenmodus kann dagegen zweimal verwendet werden (jedoch mit zwei unterschiedlichen Leistungsstufen).

1. Drücken Sie die Taste zum **Auftauen mit Sensor** ()



2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste zum **Auftauen mit Sensor** () die Art der Nahrungsmittel aus.



3. Drücken Sie die Taste für **Mikrowelle** ()



4. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für **Mikrowelle** () die geeignete **Leistungsstufe** ein (450 W im vorliegenden Beispiel).



6. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein. (30 Minuten im vorliegenden Beispiel).



7. Drücken Sie die Taste für den **Grill** ()



8. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein. (15 Minuten im vorliegenden Beispiel).



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

Ergebnis:

- Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



SCHNELLES VORHEIZEN

Beim Kochen mit Heißluft sollten Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur vorheizen, bevor Sie die Nahrungsmittel hineinstellen. Wenn das Gerät die entsprechende Temperatur erreicht hat, wird sie etwa 10 Minuten lang gehalten. Danach schaltet sich das Gerät selbsttätig ab. Vergewissern Sie sich, dass sich das Heizelement in der richtigen Position für die gewünschte Zubereitungsart befindet.

1. Drücken Sie die Taste für **Schnelles Vorheizen** ()

Ergebnis:

- Im Display wird Folgendes angezeigt:
200 °C (Temperatur)



2. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für **Schnelles Vorheizen** () die gewünschte Temperatur ein.
(Temperatur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



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

Ergebnis:

- Das Gerät wird auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt.
- Nacheinander werden der ausgewählte Garmodus (8 Sekunden) und die eingestellte Temperatur (2 Sekunden) angezeigt.
Beispiel: Schnelles Vorheizen bei 200 °C





(8 Sekunden angezeigt)



(2 Sekunden angezeigt)

- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingen 6 Signaltöne, und die Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.
- Nach Ablauf der 10 Minuten erklingen 4 Signaltöne, und der Heizvorgang wird abgebrochen.

-  Wenn die Temperatur im Garraum den eingestellten Wert erreicht hat, erklingen 6 Signaltöne, und die eingestellte Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.
-  Wenn Sie die aktuelle Temperatur überprüfen möchten, drücken Sie die Taste für **Schnelles Vorheizen** (🔥).

GAREN MIT HEISLUFT

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

-  Wenn Sie das Gerät schnell vorheizen möchten, schlagen Sie auf Seite 23-24 nach.
- 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.

Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement sich in horizontaler Position befindet und der Drehteller ordnungsgemäß aufliegt. Öffnen Sie die Gerätetür, und stellen Sie das Gefäß auf den niedrigen Rost. Stellen Sie diesen auf den Drehteller.

1. Drücken Sie die Taste für **Heißluft** (🔥).

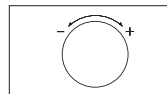
Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
 🔥 (Heißluftmodus)
 200 °C (Temperatur)



2. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für **Heißluft** (🔥) die gewünschte Temperatur ein.
 (Temperatur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein.



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

Ergebnis:

- Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
- Nacheinander werden die ausgewählte Garzeit (8 Sekunden) und die eingestellte Temperatur (2 Sekunden) angezeigt.
 Beispiel: Garzeit von 30 Minuten bei 200 °C



(8 Sekunden angezeigt)



(2 Sekunden angezeigt)

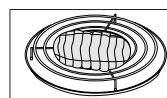
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

-  Wenn Sie die aktuelle Temperatur überprüfen möchten, drücken Sie die Taste für **Schnelles Vorheizen** (🔥).

-  Seien Sie vorsichtig, da das Heizelement für den Grill während des Heißluftmodus in regelmäßigen Abständen eingeschaltet wird.

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 27-28.

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.



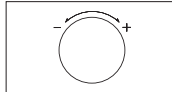
2. Drücken Sie die Taste für den **Grill** (U).

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
U (Grillmodus)



- Die Grilltemperatur kann nicht reguliert werden.

3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Grillzeit ein.



- Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.

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

Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



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.

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

1. Drücken Sie die Taste für den Kombimodus **Mikrowelle+Grill** (Mikrowelle+Grill).

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
Mikrowelle+Grill (Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus)
600 W (Ausgangsleistung)



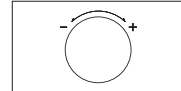
2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für den Kombimodus **Mikrowelle+Grill** (Mikrowelle+Grill) die gewünschte Leistungsstufe aus (300-600 W).

- Die Grilltemperatur kann nicht reguliert werden.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein.

- Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



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

Ergebnis:

- Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. 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 und diesen dann auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

1. Drücken Sie die Taste für den Kombimodus

Mikrowelle+Heißluft ()

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:

 (kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus)

200 °C (Temperatur: wechselt nach 2 Sekunden zu der im nächsten Schritt eingestellten Temperatur)



2. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für den Kombimodus **Mikrowelle+Heißluft** () die gewünschte Temperatur ein.

(Temperatur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein.

- Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



4. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für den Kombimodus **Mikrowelle+Heißluft** () die gewünschte Leistungsstufe aus (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. 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.
- Nacheinander werden die ausgewählte Garzeit (8 Sekunden) und die eingestellte Temperatur (2 Sekunden) angezeigt.
Beispiel: Garzeit von 30 Minuten bei 200 °C



(8 Sekunden angezeigt)



(2 Sekunden angezeigt)

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

 Wenn Sie die aktuelle Temperatur überprüfen möchten, drücken Sie die Taste für **Schnelles Vorheizen** ()

AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

1. Halten Sie die Tasten für **Schnelles Vorheizen** () und den Kombimodus **Mikrowelle+Grill** () gleichzeitig 1 Sekunde lang gedrückt.

Ergebnis:

- Im Display wird Folgendes angezeigt:



- Wenn Sie eine Taste drücken, erklingt kein Signalton.



2. Um den Signalton wieder einzuschalten, halten Sie die Tasten für **Schnelles Vorheizen** (🔥) und den Kombimodus **Mikrowelle+Grill** (🔥🔥) erneut gleichzeitig 1 Sekunde lang gedrückt.



Ergebnis:

- Im Display wird Folgendes angezeigt:



- Die Signaltöne sind wieder aktiviert.

SICHERHEITSSPERRE DES MIKROWELLENGERÄTS

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

1. Halten Sie die Tasten für den **Grill** (🔥) und den Kombimodus **Mikrowelle+Heißluft** (🔥🔥) gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.



Ergebnis:

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



2. Um die Sicherheitssperre aufzuheben, halten Sie die Tasten für den **Grill** (🔥) und den Kombimodus **Mikrowelle+Heißluft** (🔥🔥) erneut gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.



Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

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

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentar
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.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentar
Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Erhitzungszeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
Recyclingpapier	✗	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	✓ ✗	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

✓ ✗ : Mit Vorsicht

✗ : Nicht sicher

ZUBEREITUNGSHINWEISE

MIKROWELLEN

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

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

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

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:

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

Abdecken während des Garvorgangs

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

Ruhezeit

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

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Gemüse für die in der Tabelle angegebenen Mindestzeit abgedeckt garen. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.

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

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

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Das Gemüse für die in der Tabelle angegebenen Mindestzeit abgedeckt garen. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Gewürze oder Butter hinzugeben. Während der Ruhezeit von 3 Minuten abdecken.

Hinweis: Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellengeräts (900 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portions- größe	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen.
Rosenkohl	250 g	6-6½	3	60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250 g	4½-5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen.
Zucchini	250 g	4-4½	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250 g	3½-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250 g	4-4½	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.

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

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Ende der Garzeit umrühren und Salz oder Kräuter und Butter dazugeben.
Hinweis: Es kann sein, dass der Reis nicht das ganze Wasser aufgesaugt hat, obwohl die Garzeit beendet ist.

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

Lebensmittel	Portions- größe	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	900 W	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	900 W	17-18	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250 g	900 W	10-11	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

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 sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).

Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Plastiklöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von bestimmten 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 erhaltenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

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

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse)	900 W	1-1½	1-2	In Tassen füllen und unabgedeckt erhitzen. 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.
	300 ml (2 Tassen)		2-2½		
	450 ml (3 Tassen)		3-3½		
	600 ml (4 Tassen)		3½-4		
Suppe (gekühlt)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	In einen tiefen Keramikeller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	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.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	3½-4½	3	Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikeller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.

Lebensmittel	Portions- größe	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4-5	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.
Servierfertiges Käsefondue (gekühlt)	400 g	600 W	6-7	1-2	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.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

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

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

HINWEIS:

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

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

Lebensmittel	Portions- größe	Leistung	Dauer	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

Lebensmittel	Portions- größe	Leistung	Dauer	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 Sek. 1 Min. bis 1 Min. 10 Sek.	2-3	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

AUFTAUEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Lebensmittel	Portions- größe	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Das Fleisch auf den Drehteller legen. Die schmalen Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Schweinesteaks	250 g	7-8		
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	14-15	15-60	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramiksteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Ganzes Hähnchen	1200 g	32-34		
Fisch				

Lebensmittel	Portions- größe	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Fischfilets	200 g	6-7	10-25	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellern 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!
Ganzer Fisch	400 g	11-13		
Obst				
Beeren	300 g	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	1-1½ 2½-3	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
Roggen- und Weizenbrot	500 g	7-9		

GRILL

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

Bei Arbeit im reinen Grillbetrieb beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

MIKROWELLE + GRILL

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

Geschirr für das Garen im Kombimodus „Mikrowelle+Grill“

Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein 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 Kombinationsmodus (Mikrowelle + Grill) 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. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Toastscheiben	4 Stk. (je 25 g)	Nur Grill	3-4	2-3	Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.
Gegrillte Tomaten	400 g (2 Stk.)	300 W + Grill	6-8	-	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Tomaten-Käse-Toast	4 Stk. (300 g)	300 W + Grill	5-7	-	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	4 Stk. (500 g)	300 W + Grill	6-8	-	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Ofenkartoffeln	500 g	600 W + Grill	10-12	-	Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den hohen Rost legen.
Kartoffel- oder Gemüsegratin (gekühlt)	450 g	450 W + Grill	10-12	-	Das Gratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Bratäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	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	9-11	8-10	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Brathähnchen	1200 g	450 W + Grill	21-23	20-22	Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach unten in die Mitte des niedrigen Rosts legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.
Bratfisch	400-500 g	300 W + Grill	6-8	6-7	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. In diesem Modus werden die Nahrungsmittel vom oberen Heizelement erhitzt.

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 Kombimodus „Mikrowelle+Heißluft“

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 Mikrowelle- 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 das Gerät mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für den Heißluftbetrieb vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen mit Heißluft. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
PIZZA Tiefkühlpizza (gebacken)	300-400 g	1. : 300 W + 200 °C 2. : Heißluft 180 °C	7-9	5-6	Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
NUDELN Tiefgefrorene Lasagne	400 g	1. : 450 W + 200 °C 2. : Heißluft 200 °C	16-18	3-4	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	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	1000-1200 g	1. : 450 W + 200 °C 2. : 450 W + Grill	20-22	21-23	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. Nach dem Garvorgang 5 Minuten lang ruhen lassen.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
BROT					
Frische Brötchen	6 Stück (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Knoblauchbrot (gekühlt, vorgebacken)	200 g (1 Stk.)	180 W + 200 °C	8-10	-	Das gefrorene Baguette auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen. Nach der Zubereitung 2-3 Minuten ruhen lassen.
KUCHEN					
Marmorkuchen (Frischteig)	500 g	Nur 180 °C	38-43	-	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.
Kleingebäck (Frischteig)	12 x 28 g	Nur 160 °C	28-33	-	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	-	Die gekühlten Croissants auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen.
Tiefgefrorener Kuchen	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Auftauen und Aufwärmen 15 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.

KOCHTIPPS

BUTTER ZERLASSEN

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

SCHOKOLADE ZERLASSEN

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

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

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

GELATINE AUFLÖSEN

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

Nach dem Schmelzen umrühren.

TORTEN-/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Den Instant-Tortenguss (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 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 bei 900 W 10 bis 12 Minuten lang erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN

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

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

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

VERFAHRENSWEISE BEI PROBLEMEN

Es dauert stets einige Zeit, um sich mit einem neuen Gerät vollständig vertraut zu machen. Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.

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.

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die **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?

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

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

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 Mikrowellengeräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Rauch und 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 mit das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

Die Meldung „E-24“ bedeutet Folgendes:

- Vor einer Überhitzung des Mikrowellengeräts wird automatisch die Meldung „E-24“ angezeigt. Wenn die Meldung „E-24“ angezeigt wird, drücken Sie die Taste „Stop/Eco (Stopp/Öko)“, um den Initialisierungsmodus aufzurufen.
-  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.

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	MC32F606TCT
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme Maximale Leistung Mikrowelle Grill (Heizelement) Heißluft (Heizelement)	2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Ausgangsleistung	100 W / 900 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x T x H) Gehäuse Garraum	523 x 506 x 309 mm 373 x 370 x 233 mm
Fassungsvermögen	32 l
Gewicht Netto	Ca. 20,0 kg

NOTIZEN



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* [HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw. 0180 6 67267864* (*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	www.samsung.com/gr
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
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	

Code-Nr.: DE68-04174E-01