



# 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 Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.

MG28F303T\*\*  
MG28F304T\*\*

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses  
Gerät von Samsung entschieden haben.

**SAMSUNG**

# Inhalt

<b>Sicherheitsinformationen</b> .....	<b>2</b>
<b>Kurzreferenz</b> .....	<b>11</b>
<b>Funktionen des Geräts</b> .....	<b>12</b>
Gerät .....	12
Bedienfeld .....	12
Zubehör .....	13
<b>Verwenden des Geräts</b> .....	<b>13</b>
So funktioniert ein Mikrowellengerät .....	13
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise .....	14
Erhitzen/Aufwärmen .....	14
Einstellen der Uhrzeit .....	14
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten .....	15
Regulieren der Garzeit .....	15
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs .....	15
Einstellen des Energiesparmodus .....	15
Automatikprogramme für gesundes Garen .....	16
Automatikprogramme für Erhitzen und Aufwärmen .....	18
Auftauprogramme .....	18
Grillen .....	19
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus .....	20
Verwenden der Backunterlage (Nur Modelle MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC* und MG28F304TJ*) .....	20
Hinweise zum schnellen Dampfgaren (Nur Modelle MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF* und MG28F304TJ*) .....	22
Geruchsbeseitigung .....	23
Verwenden der Kindersicherung .....	23
Ein-/Ausschalten des Drehtellers .....	24
Ausschalten der Signaltöne .....	24
<b>Informationen zum Geschirr</b> .....	<b>24</b>
<b>Zubereitungshinweise</b> .....	<b>25</b>
<b>Fehlerbehebung und Fehlercodes</b> .....	<b>33</b>
Fehlerbehebung .....	33
Fehlercodes .....	33
<b>Technische Daten</b> .....	<b>34</b>

# Sicherheitsinformationen

## ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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

## ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

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

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

 Warnung; Brandgefahr

 Warnung; Heiße Oberfläche

 Warnung; Strom

 Warnung; Explosives Material

 NICHT ausführen.

 NICHT berühren.

 NICHT demontieren.

 Befolgen Sie die Anweisungen genau.

 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

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

 Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.

 Hinweis

 Wichtig

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

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

<b>⚠️ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>WARNUNG:</b> Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.
<input type="checkbox"/>	<b>WARNUNG:</b> Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.
<input type="checkbox"/>	Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <b>WARNUNG:</b> Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Gerät ohne Gefahr bedienen können.   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <b>WARNUNG:</b> 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. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.  |

<input checked="" type="checkbox"/>	Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WARNUNG:</b> Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WARNUNG:</b> Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
<input type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände sollten entfernt werden.

<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
<input checked="" type="checkbox"/>	Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
<input type="checkbox"/>	<b>WARNUNG:</b> Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

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

**! WARNUNG  
(nur Mikrowellenfunktion)-Optional**

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

<input checked="" type="checkbox"/>	Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
<input type="checkbox"/>	<b>WARNUNG:</b> Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
<input type="checkbox"/>	Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
<input type="checkbox"/>	<b>WARNUNG:</b> Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WARNUNG:</b> 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.
<input type="checkbox"/>	Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.
<input type="checkbox"/>	Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
<input type="checkbox"/>	Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

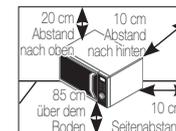
★	Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit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

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

## AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

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

1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.
  2. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts.
  3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (Nur Modelle mit Drehteller)
  4. Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.
- ☒ Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.



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

## **REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS**

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

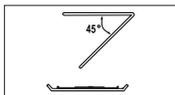
- Innere und äußere Oberflächen
  - Gerätetür und Türdichtungen
  - Drehteller und Drehringe  
(Nur Modelle mit Drehteller)
- ☐ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.
  - ☐ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich

unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

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

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

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



## LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

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

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

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

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

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

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

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

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

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

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

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

	Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
	Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		
	Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✓		✓	✓
	Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓	✓
	<b>WARNUNG:</b> Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.</li> <li>• Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.</li> <li>• Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
	Geben Sie heiße Zubehöerteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.				✓
	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten kommen.	✓			✓

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

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

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

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

- Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.
- Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die 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.
- Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
  - Gerätetür (verbogen)
  - Türscharniere (beschädigt oder locker)
  - Türverriegelungen und Dichtungsflächen
- Die Reparatur des Geräts darf nur vom qualifizierten Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

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

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

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.

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



## KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

### (Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

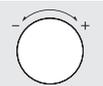
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Kaufvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

## Kurzreferenz

### Erhitzen von Nahrungsmitteln

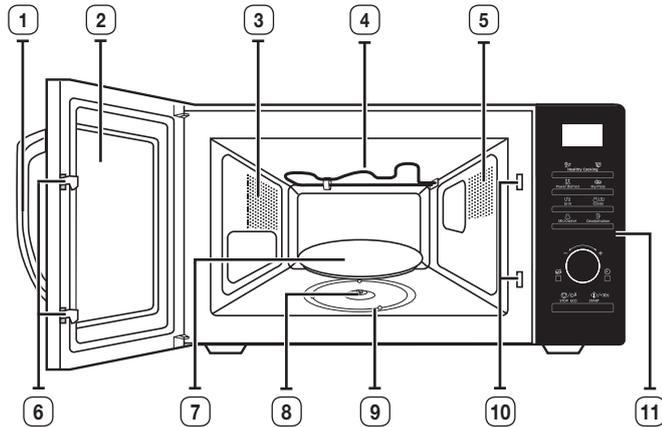
	<p>1. Geben Sie die Nahrungsmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste <b>START/+30s</b>.</p> <p><b>Ergebnis:</b> Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.</p>
--	--

### Verlängern der Garzeit um weitere 30 Sekunden

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

# Funktionen des Geräts

## GERÄT



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

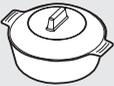
## BEDIENFELD



- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1. GESUNDES GAREN (GEMÜSE, GETREIDE) | 7. MIKROWELLE                                 |
| 2. GESUNDES GAREN (GEFLÜGEL, FISCH)  | 8. GERUCHSBESEITIGUNG                         |
| 3. AUFTAUPROGRAMME                   | 9. DREHTELLER EIN/AUS                         |
| 4. AUTOMATIKPROGRAMME                | 10. DREHRAD (GEWICHT/ PORTIONSGRÖSSE/GARZEIT) |
| 5. GRILL                             | 11. UHRZEIT                                   |
| 6. KOMBINATIONSMODUS                 | 12. STOPP/ÖKO                                 |
|                                      | 13. START/+30s                                |

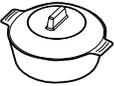
## ZUBEHÖR

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

	<p><b>1. Drehring:</b> Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.  <b>Zweck:</b> Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.</p>
	<p><b>2. Drehteller:</b> Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.  <b>Zweck:</b> Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.</p>
	<p><b>3. Grillrost:</b> Muss auf den Drehteller gestellt werden.  <b>Zweck:</b> Der Rost kann im Grill- und Kombinationsmodus verwendet werden.</p>
	<p><b>4. Backunterlage:</b> Siehe Seite 20 bis 21.            (Nur Modelle MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC* und MG28F304TJ*)  <b>Zweck:</b> Mit der Backunterlage können Nahrungsmittel in den kombinierten Mikrowellen- und Grillmodi schöner gebräunt werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.</p>
	<p><b>5. Dampfgarer:</b> Siehe Seite 22 bis 23.            (Nur Modelle MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF* und MG28F304TJ*)  <b>Zweck:</b> Der Dampfgarer aus Kunststoff wird zum Garen der Nahrungsmittel mit Dampf verwendet.</p>

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

 Verwenden Sie den Dampfgarer **NICHT** im **Grill-** und im **Kombinationsmodus**.

Betriebsart	MIKROWELLE	GRILL / KOMBI
 (Dampfgarer)	0	X

## Verwenden des Geräts

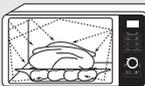
### SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

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

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

#### Garprinzip

	<p><b>1.</b> 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.</p>
	<p><b>2.</b> 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.</p>
	<p><b>3.</b> Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmiteleigenschaften:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menge und Dichte</li> <li>• Wassergehalt</li> <li>• Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)</li> </ul>

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

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

## ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Fehlerbehebung“ auf Seite 33 nach.

- Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % – 900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

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

 START <input type="text"/>	Drücken Sie die Taste <b>START/+30s</b> , und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste <b>START/+30s</b> eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein. <b>Ergebnis:</b> Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.
--	---

## 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.

 Microwave <input type="text"/>	<b>1.</b> Drücken Sie die Taste <b>Microwave (Mikrowelle)</b> . <b>Ergebnis:</b> Es werden 900 W (maximale Garleistung) angezeigt:  (Mikrowellenmodus)
 Microwave <input type="text"/>	<b>2.</b> Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste <b>Microwave (Mikrowelle)</b> die gewünschte Leistungsstufe ein. Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der entsprechenden Tabelle.
	<b>3.</b> Stellen Sie durch Drehen am <b>Drehrad</b> die gewünschte Garzeit ein. <b>Ergebnis:</b> Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
 START <input type="text"/>	<b>4.</b> Drücken Sie die Taste <b>START/+30s</b> . <b>Ergebnis:</b> Die Innenbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist: <ul style="list-style-type: none"> <li>Es ertönt ein Signalton, und in der Anzeige blinkt viermal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.</li> </ul>

## EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.

Stellen Sie nun die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 24-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.

 <input type="text"/>	<b>1. Um die Uhrzeit anzuzeigen in...</b> 24-Stunden-Notation 12-Stunden-Notation Drücken Sie ein- bzw. zweimal die Taste zum Einstellen der Uhrzeit.
	<b>2.</b> Stellen Sie durch Drehen am <b>Drehrad</b> die gewünschte Stunde ein.
 <input type="text"/>	<b>3.</b> Drücken Sie die Taste zum Einstellen der <b>Uhrzeit</b> .
	<b>4.</b> Stellen Sie durch Drehen am <b>Drehrad</b> die Minuten ein.
 <input type="text"/>	<b>5.</b> Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr die Taste für die <b>Uhrzeit</b> . <b>Ergebnis:</b> Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.

## LEISTUNGSSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

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

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

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

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

## REGULIEREN DER GARZEIT

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

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

	<p>Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste <b>START/+30s</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beispiel: Um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie sechsmal die Taste <b>START/+30s</b>.</li> </ul>
	<p>Alternativ können Sie die Garzeit auch durch Drehen am <b>Drehrad</b> anpassen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Um die Garzeit zu verlängern, drehen Sie das Drehrad nach rechts bzw. nach links, um die Garzeit zu verkürzen.</li> </ul>

## BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können die Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

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

Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	<p>Vorübergehend: Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b>.</p> <p><b>Ergebnis:</b> Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste <b>START/+30s</b>, um den Garvorgang fortzusetzen.</p>
Vollständig	<p>Vollständig: Drücken Sie einmal die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b>.</p> <p><b>Ergebnis:</b> Der Garvorgang wird unterbrochen. Wenn Sie die Garestellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b>.</p>

## EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b>.</li> </ul> <p><b>Ergebnis:</b> Das Display wird ausgeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie entweder die Gerätetür oder drücken Sie die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b>. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun verwenden.</li> </ul>
--	---

### 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.

## AUTOMATIKPROGRAMME FÜR GESUNDES GAREN

Zum **gesunden Garen** stehen Ihnen 20 Automatikprogramme mit vorprogrammierten Garzeiten zur Verfügung. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

Sie können die Portionsgröße durch Drehen am **Drehrad** einstellen.

 Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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

	<p><b>1.</b> Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste <b>Healthy Cooking (Gesundes Garen)</b> die Art der gewünschten Nahrungsmittel aus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> - Gemüse und Getreide</li> <li> - Geflügel und Fisch</li> </ul>
	<p><b>2.</b> Stellen Sie durch Drehen am <b>Drehrad</b> die Portionsgröße ein. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)</p>
	<p><b>3.</b> Drücken Sie die Taste <b>START/+30s</b>.</p> <p><b>Ergebnis:</b> Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.</li> </ul>

In der folgenden Tabelle werden die Mengen und Anweisungen für die 20 Automatikprogramme zum gesunden Garen aufgelistet. Die Anweisungen sind in die Kategorien „Gemüse und Getreide“ und „Geflügel und Fisch“ unterteilt.

 Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

### 1. Gemüse und Getreide

Nummer / Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Brokkoli-Röschen	250 g 500 g	Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (2 EL) Wasser und für 500 g 60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2 Möhren	250 g	Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3 Grüne Bohnen	250 g	Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
4 Spinat	150 g	Spinat putzen und waschen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
5 Maiskolben	200 g (2 Stk.)	Die Maiskolben putzen, waschen und in eine ovale Glasform geben. Mit mikrowellene geeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstecken. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

Nummer / Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
6 Geschälte Kartoffeln	250 g 500 g	Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45 - 60 ml (3 - 4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
7 Brauner Reis (Parboiled)	250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (500 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.
8 Vollkorn- Makkaroni	250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. 1 l kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen.
9 Quinoa	250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (500 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
10 Bulgur	250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (500 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.
11 Gemüsegratin	500 g	Gemüse, z. B. vorgekochte Kartoffelscheiben, Zucchini- und Tomatenscheiben, und die Sauce in eine ausreichend große ofenfeste Glasform geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
12 Gegrillte Tomaten	400 g	Tomaten waschen, putzen, halbieren und in eine ofenfeste Form geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

## 2. Geflügel und Fisch

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Hähnchenbrust	300 g (2 Stk.)	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
2 Putenbrust	300 g (2 Stk.)	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3 Frisches Fischfilet	300 g (2 Stk.)	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
4 Frisches Lachsfilet	300 g (2 Stk.)	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
5 Frische Garnelen	250 g	Die Garnelen abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
6 Frische Forelle	400 g (1-2 Stk.)	Im Ganzen in eine ofenfeste Form geben. Etwas Salz, 1 EL Zitronensaft und Kräuter hinzugeben. Mit mikrowellengeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
7 Bratfisch	400 g (2 Stk.)	Die Oberfläche des Fisches (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.
8 Gegrillte Lachssteaks	300 g (2 Steaks)	Die Fischsteaks gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

## AUTOMATIKPROGRAMME FÜR ERHITZEN UND AUFWÄRMEN

Es gibt 2 **Automatikprogramme** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am **Drehrad** können Sie die Anzahl der Portionen einstellen.

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

 My Plate <input type="text"/>	<p>1. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste <b>My Plate (Automatikprogramme)</b> die Art der gewünschten Nahrungsmittel aus.</p>
	<p>2. Stellen Sie durch Drehen am <b>Drehrad</b> die Portionsgröße ein. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)</p>
 START <input type="text"/>	<p>3. Drücken Sie die Taste <b>START/+30s</b>.  <b>Ergebnis:</b> Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.</li> </ul>

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen **Automatikprogramme** für Erhitzen und Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Diese Programme werden ausschließlich im Mikrowellenmodus ausgeführt.

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Gekühlte Fertiggerichte	300 - 350 g 400 - 450 g	Das Gericht auf einen Keramiksteller stellen und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2 Gekühlte vegetarische Gerichte	300 - 350 g 400 - 450 g	Das Gericht auf einen Keramiksteller stellen und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Gerichte, die aus 2 Komponenten bestehen (z. B. Spaghetti mit Sauce oder Reis mit Gemüse). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

## AUFTAUPROGRAMME

Mit den **Auftauprogrammen** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Kuchen auftauen. Auftaudauer 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 Keramiksteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

 Power Defrost <input type="text"/>	<p>1. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die <b>Power Defrost (Auftauprogramme)</b> die aufzutauenden Lebensmittel aus.</p>
	<p>2. Stellen Sie durch Drehen am <b>Drehrad</b> die Portionsgröße ein. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)</p>
 START <input type="text"/>	<p>3. Drücken Sie die Taste <b>START/+30s</b>.  <b>Ergebnis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Auftaувorgang wird gestartet.</li> <li>Während des Auftaувorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaug zu wenden.</li> </ul>
 START <input type="text"/>	<p>4. Drücken Sie erneut die Taste <b>START/+30s</b>, um den Auftaувorgang fortzusetzen.  <b>Ergebnis:</b> Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.</p>

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

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Fleisch	200 - 1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200 - 1500 g	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200 - 1500 g	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 50 Minuten lang ruhen lassen.
4 Brot/Kuchen	125 - 1000 g	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklängen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklängen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.

## GRILLEN

Mit der Grillfunktion 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. Schließen Sie dann die Gerätetür.
	2. Drücken Sie die Taste <b>Grill</b> . <b>Ergebnis:</b> Im Display wird Folgendes angezeigt:  (Grillmodus) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.</li> </ul>
	3. Stellen Sie durch Drehen am <b>Drehrad</b> die gewünschte Grillzeit ein. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.</li> </ul>
	4. Drücken Sie die Taste <b>START/+30s</b> . <b>Ergebnis:</b> Der Grillvorgang wird gestartet. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.</li> </ul>

## KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND GRILLMODUS

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

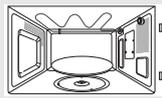
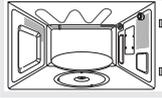
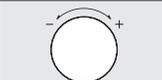
- ☑ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
- ☑ Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Durch Verwendung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

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

 Combi <input type="text"/>	<p>1. Drücken Sie die Taste <b>Combi (Kombinationsmodus)</b>.</p> <p><b>Ergebnis:</b> Im Display wird Folgendes angezeigt:</p> <p style="text-align: center;">  (kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus)            600 W (Ausgangsleistung)         </p>
 Combi <input type="text"/>	<p>2. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste <b>Combi (Kombinationsmodus)</b> die gewünschte Leistungsstufe ein (600 W, 450 W, 300 W).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.</li> </ul>
	<p>3. Stellen Sie durch Drehen am <b>Drehrad</b> die gewünschte Garzeit ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.</li> </ul>
 START <input type="text"/>	<p>4. Drücken Sie die Taste <b>START/+30s</b>.</p> <p><b>Ergebnis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.</li> <li>• Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.</li> </ul>

## VERWENDEN DER BACKUNTERLAGE (NUR MODELLE MG28F303TC\*, MG28F303TJ\*, MG28F304TC\* UND MG28F304TJ\*)

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

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

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

Die Backunterlage sollte direkt auf dem Drehteller vorgeheizt werden.  
Heizen Sie die Backunterlage im Kombinationsmodus (600 W + Grill) 3 bis 4 Minuten lang vor.  
Beachten Sie die Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (in Min.)
Schinken	4 Scheiben (80 g)	600 W + Grill	3 - 3½
	<b>Anleitung</b> Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.)	450 W + Grill	2½ - 3
	<b>Anleitung</b> Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Burger	2 Stk. (125 g)	600 W + Grill	6 - 6½
	<b>Anleitung</b> Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die tiefgefrorenen Burger auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 3 bis 4 Minuten wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Baguettes	200 - 250 g (2 Stk.)	450 W + Grill	6 - 7
	<b>Anleitung</b> Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die belegten Baguettes (z. B. Tomaten-Käse) nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefkühlpizza	300 - 350 g	450 W + Grill	11 - 12
	<b>Anleitung</b> Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die tiefgefrorene Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (in Min.)
Tiefgefrorene Mini-Pizza-Snacks	9 x 30 g (270 g)	300 W + Grill	9 - 10
	<b>Anleitung</b> Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die Pizza-Snacks gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gekühlte Pizza	300 - 350 g	450 W + Grill	5½ - 6½
	<b>Anleitung</b> Heizen Sie die Backunterlage 5 Minuten lang vor. Die gekühlte Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Fischstäbchen	150 g (5 Stk.) 300 g (10 Stk.)	600 W + Grill	6 - 7 8 - 9
	<b>Anleitung</b> Heizen Sie die Backunterlage 4 Minuten lang vor. Die Backunterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Fischstäbchen kreisförmig auf der Backunterlage verteilen. Nach 3 Min. (5 Stk.) bzw. 5 Min. (10 Stk.) wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	125 g 250 g	600 W + Grill	4 - 5 6 - 7
	<b>Anleitung</b> Heizen Sie die Backunterlage 4 Minuten lang vor. Die Backunterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 2 Min. (125 g) bzw. 4 Min. (250 g) wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Ofenkartoffeln	250 g 500 g	600 W + Grill	4 - 5 7 - 8
	<b>Anleitung</b> Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen. Kreisförmig verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

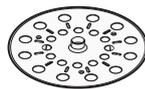
## HINWEISE ZUM SCHNELLEN DAMPFGAREN (NUR MODELLE MG28F303TF\*, MG28F303TJ\*, MG28F304TF\* UND MG28F304TJ\*)

Der Dampfgarer bereitet Nahrungsmittel nach dem Prinzip des Dampfgarens zu und wurde für eine schnelle und gesunde Zubereitung in Ihrem Samsung-Mikrowellengerät entwickelt. Dieses Zubehör eignet sich perfekt für die schnelle Zubereitung von Reis, Nudeln, Gemüse usw., während die Nährwerte erhalten bleiben.

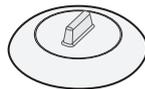
Das Dampfgarer-Set zur Verwendung in einem Mikrowellengerät besteht aus 3 Teilen:



Dämpfschüssel



Dämpfeinsatz



Deckel

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

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

### NUTZUNGSBEDINGUNGEN:

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

### PFLEGE:

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

### AUFTAUEN:

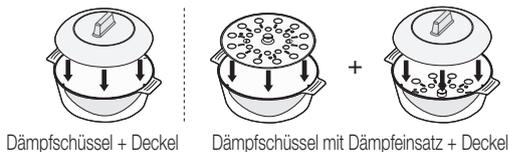
Legen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel ohne Deckel in die Dämpfschüssel. Die Flüssigkeit verbleibt am Boden der Schüssel und hat keine Auswirkungen auf die Nahrungsmittel.

## ZUBEREITUNG:

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistungsstufen	Garzeit (in Min.)	Zubehör
Artischocken	300 g (1 - 2 Stk.)	900 W	5 - 6	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	<b>Anleitung</b> Die Artischocken waschen und putzen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Die Artischocken auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Frisches Gemüse	300 g	900 W	4 - 5	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	<b>Anleitung</b> Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Das Gemüse auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 2 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorenes Gemüse	300 g	600 W	8 - 9	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	<b>Anleitung</b> Das tiefgefrorene Gemüse in die Dämpfschüssel geben. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. 1 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen gut umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Reis	250 g	900 W	15 - 18	Dämpfschüssel + Deckel
	<b>Anleitung</b> Den Reis in die Dämpfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten und braunen Reis 10 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.			
Backkartoffeln	500 g	900 W	7 - 8	Dämpfschüssel + Deckel
	<b>Anleitung</b> Die Kartoffel wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel geben. 3 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Eintopf (gekühlt)	400 g	600 W	5½ - 6½	Dämpfschüssel + Deckel
	<b>Anleitung</b> Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistungsstufen	Garzeit (in Min.)	Zubehör
Suppe (gekühlt)	400 g	900 W	3 - 4	Dämpfeschüssel + Deckel
	<b>Anleitung</b> In die Dämpfeschüssel geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorene Suppe	400 g	900 W	8 - 10	Dämpfeschüssel + Deckel
	<b>Anleitung</b> Die tiefgefrorene Suppe in die Dämpfeschüssel füllen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung	150 g	600 W	1½ - 2½	Dämpfeschüssel + Deckel
	<b>Anleitung</b> Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in die Dämpfeschüssel legen. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Obstkompott	250 g	900 W	3 - 4	Dämpfeschüssel + Deckel
	<b>Anleitung</b> Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. In die Dämpfeschüssel geben. 1 - 2 EL Wasser und 1 - 2 EL Zucker hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

### Umgang mit dem Dampfgarer



### SICHERHEITSHINWEISE:

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

### GERUCHSBESEITIGUNG

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

Deodorisation

Drücken Sie nach der Reinigung die Taste **Deodorisation (Geruchsbesichtigung)**. Nachdem Sie die Taste **Deodorisation (Geruchsbesichtigung)** gedrückt haben, wird der Vorgang automatisch gestartet. Anschließend erklingt viermal ein Signalton.

- Als Dauer für die Geruchsbesichtigung sind 5 Minuten voreingestellt. Dieser Zeitraum wird durch Drücken der Taste **START/+30s** jeweils um 30 Sekunden verlängert.
- Die maximale Dauer der Geruchsbesichtigung beträgt 15 Minuten.

### VERWENDEN DER KINDERSICHERUNG

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

STOP ECO

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **Uhrzeit**.

**Ergebnis:**

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

---

STOP ECO

2. Um das Gerät wieder freizugeben, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **Uhrzeit**.

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

## EIN-/AUSSCHALTEN DES DREHTELLERS

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

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

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

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

 Die Taste **Drehteller ein/aus** ist nur während des Garvorgangs verfügbar.

## AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

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

## Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Nahrungsmitteln in einem Mikrowellengerät 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 es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

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

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

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

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

#### Abdecken während des Garvorgangs

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

#### Ruhezeit

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

### Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

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

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

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Spinat	150 g	600 W	5 - 6
	<b>Anleitung</b> 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Brokkoli	300 g	600 W	8 - 9
	<b>Anleitung</b> 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Erbsen	300 g	600 W	7 - 8
	<b>Anleitung</b> 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Grüne Bohnen	300 g	600 W	7½ - 8½
	<b>Anleitung</b> 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/ Mais)	300 g	600 W	7 - 8
	<b>Anleitung</b> 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	7½ - 8½
	<b>Anleitung</b> 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

### Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

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

Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

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

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 g	900 W	4½ - 5
	500 g		7 - 8
<b>Anleitung</b> Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Rosenkohl	250 g	900 W	6 - 6½
	<b>Anleitung</b> 60 - 75 ml (4 - 5 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Möhren	250 g	900 W	4½ - 5
	<b>Anleitung</b> Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Blumenkohl	250 g	900 W	5 - 5½
	500 g		7½ - 8½
<b>Anleitung</b> Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Zucchini	250 g	900 W	4 - 4½
	<b>Anleitung</b> Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Auberginen	250 g	900 W	3½ - 4
	<b>Anleitung</b> Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Lauch	250 g	900 W	4 - 4½
	<b>Anleitung</b> Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Pilze	125 g	900 W	1½ - 2
	250 g		2½ - 3
<b>Anleitung</b> Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Zwiebeln	250 g	900 W	5 - 5½
	<b>Anleitung</b> Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Paprika	250 g	900 W	4½ - 5
	<b>Anleitung</b> Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Kartoffeln	250 g	900 W	4 - 5
	500 g		7 - 8
<b>Anleitung</b> Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Kohlrabi	250 g	900 W	5½ - 6
	<b>Anleitung</b> Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

### Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

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

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

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

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250 g	900 W	15 - 16
	375 g		17½ - 18½
<b>Anleitung</b> Für 250 g 500 ml und für 375 g 750 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Brauner Reis (Parboiled)	250 g	900 W	20 - 21
	375 g		22 - 23
<b>Anleitung</b> Für 250 g 500 ml und für 375 g 750 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	900 W	16 - 17
	<b>Anleitung</b> 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	900 W	17 - 18
	<b>Anleitung</b> 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln	250 g	900 W	10 - 11
	<b>Anleitung</b> 1 l heißes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		

## AUFWÄRMEN

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

### Portionierung und Abdeckung

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

### Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.

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

### Aufwärm- und Ruhezeit

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

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

## AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

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

## AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

### BABYNAHRUNG:

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

### BABYMLICH:

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

### HINWEIS:

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

### Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

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

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

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

### Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.
	<b>Anleitung</b> In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.
	<b>Anleitung</b> In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Babymilch	100 ml	300 W	30 - 40 Sek.
	200 ml		1 Min. bis 1 Min. 10 Sek.
<b>Anleitung</b> Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche 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. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die 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.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
<b>Fleisch</b> Hackfleisch	250 g	180 W	6 - 7
	500 g		9 - 12
Schweinsteaks	250 g	180 W	5 - 7
	<b>Anleitung</b> Das Fleisch auf den Drehteller legen. Die schmalere Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 15 bis 30 Minuten lang ruhen lassen.		

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
<b>Geflügel</b> Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	180 W	14 - 15
	Ganzes Hähnchen 1200 g	180 W	32 - 34
<b>Anleitung</b> Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramiksteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 15 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.			
<b>Fisch</b> Fischfilets	200 g	180 W	6 - 7
	Ganzer Fisch 400 g	180 W	11 - 13
<b>Anleitung</b> Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramikstellers 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! Vor dem Verzehr 10 bis 25 Minuten lang ruhen lassen.			
<b>Obst</b> Beeren	300 g	180 W	6 - 7
	<b>Anleitung</b> Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.		
<b>Brot</b> Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk.	180 W	1 - 1½
	4 Stk.		2½ - 3
	Toast/Sandwich 250 g	180 W	4 - 4½
	Mischbrot (Weizen + Roggenmehl) 500 g	180 W	7 - 9
<b>Anleitung</b> Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.			

Deutsch - 30

## GRILL

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

### Zum Grillen geeignetes Geschirr:

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

### Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:

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

### Wichtiger Hinweis:

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

## MIKROWELLE + GRILL

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

600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

### Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus

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

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

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

### Wichtiger Hinweis:

Beachten Sie bei der Zubereitung im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus, 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 und tiefgefrorenen Nahrungsmitteln

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

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

 Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

FrISCHE Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je 25 g)	Nur Grill	3 - 4	2 - 3
	<b>Anleitung</b> Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.			
Gegrillte Tomaten	400 g (2 Stk.)	300 W + Grill	5 - 6	-
	<b>Anleitung</b> Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tomaten-Käse-Toast	4 Stk. (300 g)	300 W + Grill	4 - 5	-
	<b>Anleitung</b> Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	500 g	600 W + Grill	7 - 8	-
	<b>Anleitung</b> Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den hohen Rost legen.			
Tiefgefrorene Lasagne	400 g	300 W + Grill Nur Grill	18½ - 19½ 1 - 2	-
	<b>Anleitung</b> Das Gratin in eine kleine ofenfeste Form geben. Die Form auf den Drehteller stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

(Fortsetzung)

FrISChe Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Backäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	7 - 8	-
	<b>Anleitung</b> Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	8 - 10	6 - 8
	<b>Anleitung</b> 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 Wenden 300 W + Grill	21 - 22	21 - 22
	<b>Anleitung</b> Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. In eine ofenfeste Form geben und diese auf den Drehteller stellen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Bratfisch	400 - 500 g	300 W + Grill	5 - 7	5½ - 6½
	<b>Anleitung</b> 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.			

## TIPPS UND TRICKS

### KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W so lange 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)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

### MARMELADE KOCHEN

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

### PUDDING/EIERCREME KOCHEN

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

### MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

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

# Fehlerbehebung und Fehlercodes

## FEHLERBEHEBUNG

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

### Dies ist normal.

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

### Bei Betätigen der Tasten für **START/+30s** wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

### Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

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

### Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

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

### Die Glühlampe funktioniert nicht.

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

### Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

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

### Im Garraum kommt es zu Funkenbildung und Knistern (oder Lichtbogenbildung).

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

### 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 stellen Sie einen Behälter mit Zitronensaft in den Garraum, und starten Sie das Gerät.

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

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

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

## FEHLERCODES

### Die Meldung „SE“ bedeutet Folgendes:

- Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie das Mikrowellengerät aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
- ☑ Wenn eine Fehlermeldung angezeigt wird, die in obiger Liste nicht aufgeführt ist, oder wenn das Problem mit der vorgeschlagenen Lösung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

## Technische Daten

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

Modell	MG28F303T**, MG28F304T**
<b>Eingangsspannung und Frequenz</b>	230 V~ bei 50 Hz
<b>Leistungsaufnahme</b> Maximale Leistung Mikrowelle Grill (Heizelement)	2900 W 1400 W 1500 W
<b>Ausgangsleistung</b>	100 W / 900 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
<b>Betriebsfrequenz</b>	2450 MHz
<b>Abmessungen (B x H x T)</b> Gehäuse Garraum	517 x 297 x 444 mm 357 x 255 x 357 mm
<b>Fassungsvermögen</b>	28 Liter
<b>Gewicht</b> Netto	Ca. 16,0 kg

## NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

08 TECHNISCHE DATEN



Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>

DE68-04179M-02