Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MG23K3575**

SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Sicherheitshinweise 3
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott) 8

Aufstellen des Geräts 8

Zubehör 8
Aufstellort 9
Drehteller 9

Wartung 9

Reinigung 9
Austausch (reparatur) 10
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch 10

Funktionen des Geräts 10

Gerät 10
Bedienfeld 11

Verwenden des Geräts 11

So funktioniert ein Mikrowellengerät 11
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise 12
Erhitzen/Aufwärmen 12
Einstellen der Uhrzeit 13
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten 13
Regulieren der Garzeit 14
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs 14
Einstellen des Energiesparmodus 14
Die Funktionen des Infrarotgrill 15
Die Funktionen des Infrarotautomatik 15
Verwenden der Auftauprogramme 18
Verwenden der Garprogramme 19
Verwenden der Funktionen zum Warmhalten 21
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus 22
Verwenden der Backunterlage (Nur Modell MG23K3575C*) 23
Verwenden der Grill+30s-Funktionen 24
Kindersicherung 25
Ausschalten der Signaltöne 25

Informationen zum Geschirr 26

Zubereitungshinweise 27

Problembehebung und Informationscodes 36

Problembehebung 36
Informationscode 39

Technische Daten 39

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 2 6/26/2018 2:10:40 PM

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 3 6/26/2018 2:10:41 PM

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

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

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

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät darf von Kindern 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 bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

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

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

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 4 6/26/2018 2:10:41 PM

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

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

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

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

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

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

Dieses Gerät darf von Kindern 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 bei Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 5 6/26/2018 2:10:41 PM

Sicherheitshinweise

Allgemeine Sicherheitshinweise

Jegliche Modifikationen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
Erhitzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern.
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.
Stellen Sie das Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.
Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.
Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch in regelmäßigen Abständen eventuelle Fremdkörper vom Netzstecker und von den Kontakten.
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.
Lüften Sie im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) unverzüglich den Raum, Berühren Sie nicht das Netzkabel.
Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.
Schalten Sie das Gerät im Betrieb niemals aus, indem Sie den Netzstecker herausziehen.
Führen Sie weder ihre Finger noch irgendwelche Fremdkörper in das Gerät ein. Wenn Fremdkörper in das Gerät gelangen, ziehen den Netzstecker heraus und wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.
Stellen Sie das Gerät nicht auf zerbrechlichen Objekten oder Flächen auf.
Kontrollieren Sie, dass die Netzspannung, die Frequenz und die Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.
Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.
Hängen Sie das Netzkabel nicht über metallische Gegenstände. Verlegen Sie das Netzkabel stets zwischen Gegenständen oder hinter dem Gerät entlang.
Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenden Sie sich bei Beschädigungen am Netzstecker oder dem Netzkabel an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.
Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.
Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf das Gerät.
Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Gehen Sie beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken vorsichtig vor, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.
Kinder können versehentlich gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen. Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür deshalb darauf, dass sich keine Kinder in der Nähe aufhalten.

Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

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

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

Geben Sie Bleche oder Roste niemals unmittelbar nach der Verwendung im Gerät in Wasser, da sie andernfalls beschädigt werden könnten.
Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen des heißen Fetts oder Öls kommen.

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Behältnisse und Zubehörteile. Verwenden Sie niemals Behälter aus Metall, Geschirr mit Gold- oder Silberrand, Schaschlikspieße usw.
Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.
Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.
Stellen Sie bei kleinen Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.
Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.
Kochen Sie Eier nie in der Schale und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf, da sie andernfalls explodieren könnten. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Behälter oder Nüsse, Tomaten usw.

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 6 6/26/2018 2:10:41 PM

Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Andernfalls besteht Brandgefahr. Das Gerät kann sich aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.
Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät immer Ofenhandschuhe.
Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.
Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.
Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Gerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“.)
Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

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

Eingeschränkte Garantie

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

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

Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise in diesem Benutzerhandbuch decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

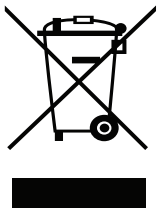
Produktklassifizierung

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 7 6/26/2018 2:10:41 PM

Sicherheitshinweise

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

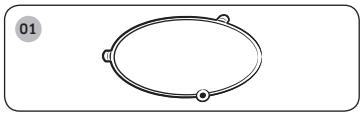
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produkspezifischen Auflagen wie z. B. REACH finden Sie unter samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Aufstellen des Geräts

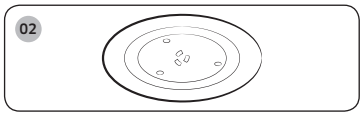
Zubehör

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



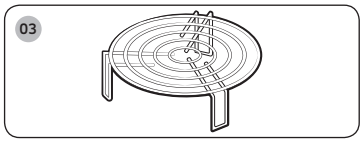
01 **Drehring**: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.

Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



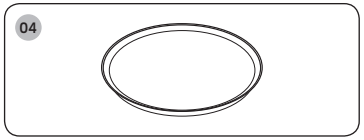
02 **Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.

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



03 **Grillrost**: Muss auf den Drehteller gestellt werden.

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



04 **Backunterlage**, siehe Seite **23** bis **24**. (Nur Modell MG23K3575C*)

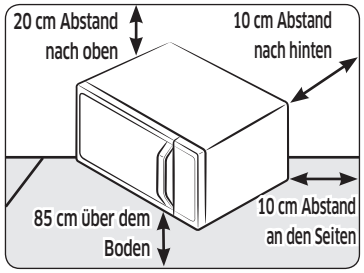
Zweck: Mit der Backunterlage können Lebensmittel in den kombinierten Mikrowellen- und Grillmodi schöner gebräunt werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.

⚠ **VORSICHT**

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

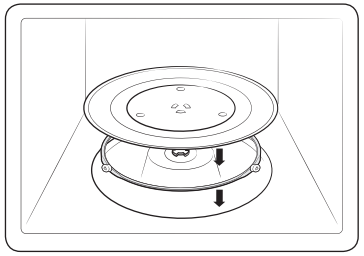
MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 8 6/26/2018 2:10:42 PM

Aufstellort



- Stellen Sie das Gerät auf einer glatten und ebenen Fläche in einer Höhe von ca. 85 cm über dem Boden auf. Die Fläche muss das Gewicht des Geräts tragen können.
- Halten Sie nach hinten und an den Seiten einen Abstand von mindestens 10 cm sowie oberhalb des Geräts einen Abstand von 20 cm ein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers.
- Beachten Sie die für die Stromversorgung Ihres Geräts geltenden Nennwerte. Verwenden Sie, sofern erforderlich, ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Geräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

Drehteller



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

Wartung

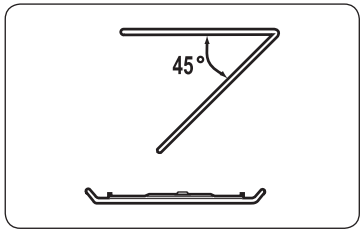
Reinigung

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

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

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

So reinigen Sie den Garraum von Modellen mit klappbarem Heizelement



Klappen Sie das Heizelement zum Reinigen der Garraumdecke um 45° nach unten (siehe Abbildung). So können Sie die Decke des Garraums einfacher reinigen. Klappen Sie das Heizelement anschließend wieder nach oben.

⚠ VORSICHT

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 9 6/26/2018 2:10:43 PM

Wartung

Austausch (reparatur)

⚠ WARNUNG

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

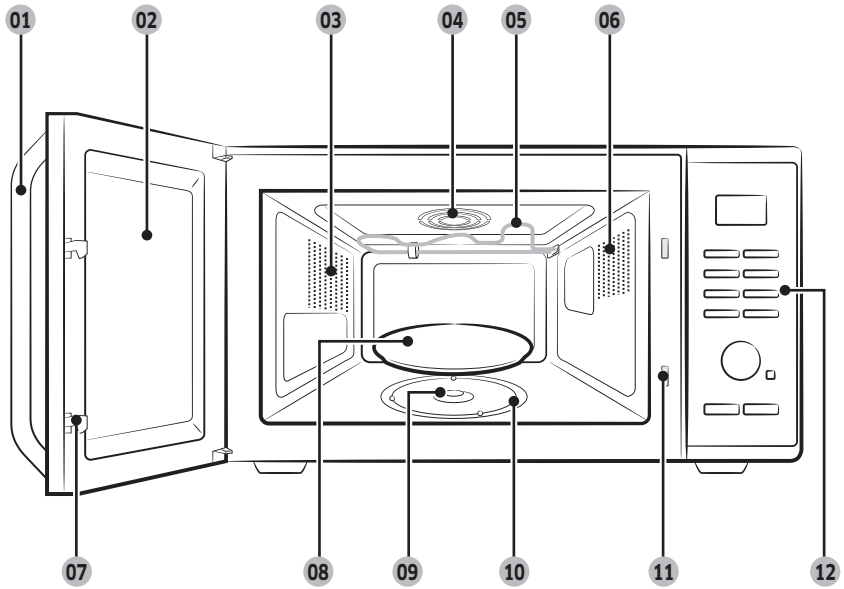
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in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

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

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

Funktionen des Geräts

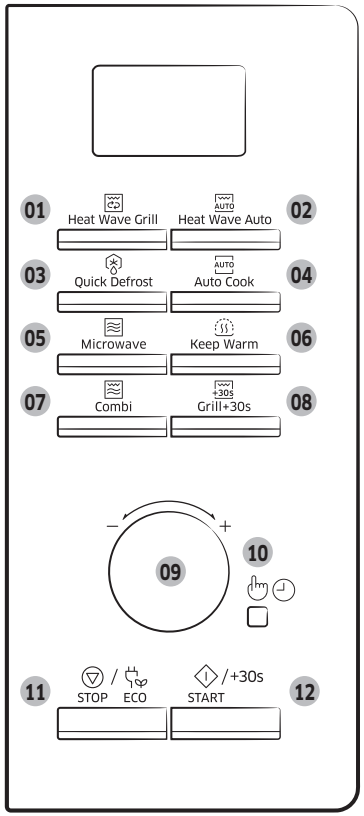
Gerät



01	Griff der Gerätetür	**02**	Gerätetür	**03**	Belüftungsschlitze
04	Plattengrill	**05**	Heizelement	**06**	Beleuchtung
07	Türriegel	**08**	Drehteller	**09**	Drehaufsatz
10	Drehring	**11**	Öffnungen für Sicherheitsverriegelung	**12**	Bedienfeld

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 10 6/26/2018 2:10:43 PM

Bedienfeld



01 Heat Wave Grill (Infrarotgrill)
02 Heat Wave Auto (Infrarotautomatik)
03 Quick Defrost (Auftauprogramme)
04 Auto Cook (Garprogramme)
05 Microwave (Mikrowelle)
06 Keep Warm (Warmhalten)
07 Combi (Kombi)
08 Grill+30s
09 Drehrad (Gewicht/Portionsgröße/Garzeit)
10 Auswahl/Uhr
11 STOP/ECO (STOPP/ÖKO)
12 START/+30s

Verwenden des Geräts

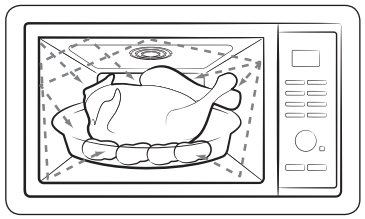
So funktioniert ein Mikrowellengerät

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

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip



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

HINWEIS

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

- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel.
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln.

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 11 6/26/2018 2:10:44 PM

Verwenden des Geräts

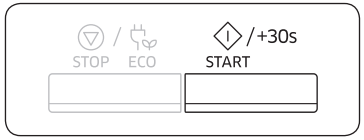
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Problembehebung“ auf den Seiten **36** bis **39** nach.

HINWEIS

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 % – 800 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

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



Drücken Sie die Taste **START/+30s**, und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **START/+30s** eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein.

Ergebnis: Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt.
Es sollte anschließend sieden.

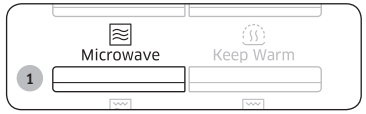
Erhitzen/Aufwärmen

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

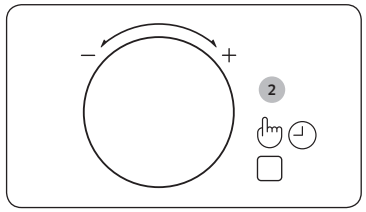
⚠ VORSICHT

- Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
- Die für die **Microwave (Mikrowelle)** maximal einstellbare Zeit beträgt 99 Minuten.

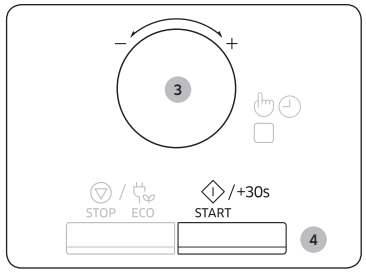
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.



1. Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**.
Ergebnis: Es werden 800 W (maximale Garleistung) angezeigt.
(Mikrowellenmodus)



2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Leistungsstufe ein. (Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der entsprechenden Tabelle.)
Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein.
Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.

4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
Ergebnis: Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 12 6/26/2018 2:10:45 PM

Einstellen der Uhrzeit

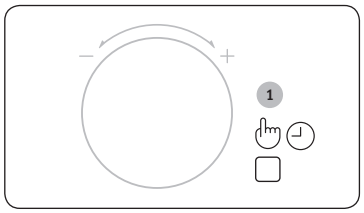
Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.

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

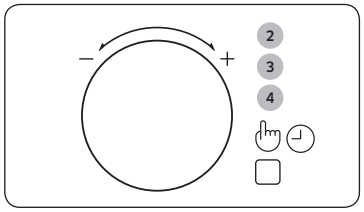
- Beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- Nach einem Stromausfall

HINWEIS

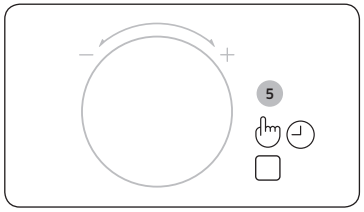
Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.



1. Drücken Sie die Taste **Auswahl/Uhr**.



2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation aus. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Stunde ein. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Minuten ein.



5. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr die Taste **Auswahl/Uhr**.

   Ergebnis: 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 %	800 W
MITTELHOCH	75 %	600 W
MITTEL	56 %	450 W
MITTEL REDUZIERT	38 %	300 W
AUFTAUEN	23 %	180 W
NIEDRIG	13 %	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 Niedrigeren Leistungsstufe	Verkürzt werden. Verlängert werden.

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 13 6/26/2018 2:10:46 PM

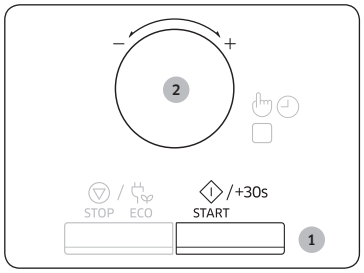
Verwenden des Geräts

Regulieren der Garzeit

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

Die Garzeit wird verlängert, wenn Sie im Mikrowelle-, Infrarotgrill- oder Kombibetrieb auf **START/+30s** drücken.

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



Methode 1:

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

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

Methode 2:

Alternativ können Sie die Garzeit auch durch Drehen am **Drehrad** anpassen.

- Zum Verlängern der Garzeit drehen Sie das Drehrad nach rechts bzw. drehen Sie es nach links, um die Garzeit zu verkürzen.

Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

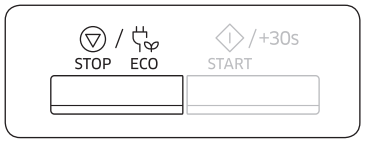
Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- Den Garzustand der Speisen zu überprüfen
- Die Lebensmittel zu wenden oder umzurühren
- Die Speisen ruhen zu lassen.

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

Einstellen des Energiesparmodus

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.



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

HINWEIS

Automatische Energiesparfunktion

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 14 6/26/2018 2:10:46 PM

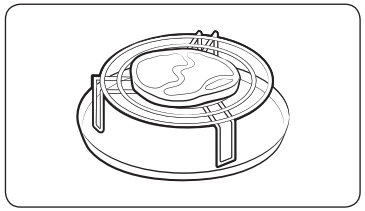
Die Funktionen des Infrarotgrill

Mit dem **Heat Wave Grill (Infrarotgrill)** können Sie Lebensmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.

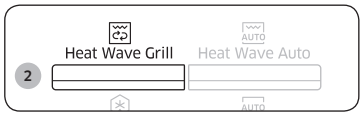
- Die Lüfter wird automatisch ausgeschaltet, wenn der Infrarotgrill in Betrieb ist.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.

⚠ VORSICHT

Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Ofen berühren. Diese sind sehr heiß.



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

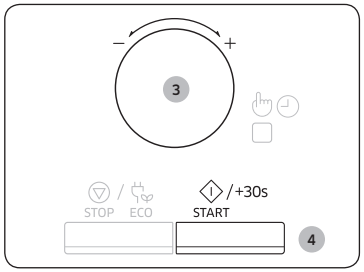


2. Drücken Sie die Taste **Heat Wave Grill (Infrarotgrill)**.

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:

(Infrarotgrillbetrieb)

- Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.



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

- Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.

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

Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet.

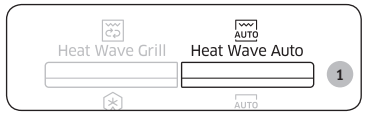
1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Die Funktionen des Infrarotautomatik

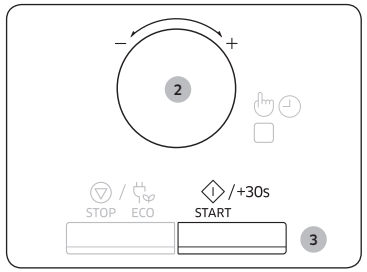
Es gibt 15 **Heat Wave Auto (Infrarotautomatik)** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am **Drehrad** können Sie die Portionsgröße angeben.

⚠ VORSICHT

Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Ofen berühren. Diese sind sehr heiß.



1. Drücken Sie die Taste **Heat Wave Auto (Infrarotautomatik)**.



2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Art der Speisen aus.
(Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)

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

Ergebnis: Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 15 6/26/2018 2:10:48 PM

Verwenden des Geräts

In der folgenden Tabelle werden die 15 Automatikprogramme mit den zugehörigen Portionsgrößen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet. Diese Programme werden im kombinierten Mikrowellen- und Infrarotgrillbetrieb ausgeführt.

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Selbstgemachtes Gemüsegratin	600 g	• Zutaten 400 g geschnittenes Gemüse (z. B. Zucchini, Tomaten, Kartoffeln, Zwiebeln, Pfeffer), 75 ml Sahne, 25 g geschlagenes Ei, Salz, Pfeffer, 75 g geriebener Mozzarella, 1 Esslöffel Petersilie oder Rosmarin • Vorgehensweise Gemüse waschen und in 3_5 mm dicke Stücke schneiden. Gemüsescheiben in Auflaufform (ca. 14x22 cm) schichten, Sahne, Eier, Salz, Pfeffer mischen und darüber gießen. Den geriebenen Käse darüber streuen. Auf den Drehteller stellen. Anschließend mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.
2 Selbstgemachte Lasagne	550 g	• Zutaten 150 g Hackfleisch, 100 g Tomatensauce, 50 ml Rinderbrühe, 75 g ungekochte Lasagneblätter (4 Blatt), ½ Zwiebel (gehackt), Je ein TL. getrocknete Petersilie, Oregano, Basilikum, 100 g geriebener Mozzarella-Käse, 1 EL. Olivenöl • Vorgehensweise - Bolognesesauce zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch und die gewürfelte Zwiebel etwa 10 Minuten rundum anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Die Tomatensauce, den Rinderfond und die getrockneten Kräuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und 10 min köcheln lassen. - Lasagne Die Lasagneplatten entsprechend den Hinweisen auf der Verpackung garen. Die Lasagnescheiben, die Fleischsoße und die Hälfte des Käses in einer Auflaufform (ca. 14x22 cm) in Schichten anordnen. Zum Schluss gleichmäßig mit dem restlichen Mozzarella bestreuen. Auf den Drehteller stellen.
3 Ofenkartoffeln	500 g (2-3 Stk.)	• Zutaten 2-3 Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 2 EL. Olivenöl, 50 g geriebener Mozzarella • Vorgehensweise Kartoffeln waschen und der Länge nach in zwei Hälften schneiden. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Öl würzen. Den geriebenen Käse darüber streuen. Die Kartoffeln auf den Rost stellen.

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 16 6/26/2018 2:10:48 PM

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
4 Gegrillte Tomaten	400 g	• Zutaten 2 Tomaten • Vorgehensweise Die Tomaten halbieren. Mit der Schnittseite nach unten in eine ofenfeste Form legen. Auf den Rost stellen.
5 Gegrilltes Gemüse	200 g	• Zutaten 200 g frisches Mischgemüse (Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons, in Scheiben geschnittene Auberginen) • Vorgehensweise Gemüse schneiden und in gleichmäßig große Stücke schneiden. Mit Öl bestreichen und Salz und Pfeffer darüber streuen. Auf den Rost stellen.
6 Bratäpfel	500 g	• Zutaten 1 Apfel, ½ EL. Zimt, ¼ Tasse Walnüsse und Pflaumen • Vorgehensweise Apfel entkernen. Mit den anderen Zutaten mischen und in den ausgehöhlten Apfel geben. Apfel in einer feuerfesten Form auf den Drehteller stellen.
7 Rindersteaks	400 g	• Zutaten 200 g Rindersteaks (2 Stück), jeweils 1 TL. Rosmarin, Thymian, Pfeffer sowie 2 EL Olivenöl • Vorgehensweise Fleisch mit Olivenöl, Rosmarin, Thymian und Pfeffer würzen. Das Rindfleisch auf den Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
8 Grillwürstchen	280 g	• Zutaten 300 g Würstchen (4 Stück) • Vorgehensweise Die Würstchen nebeneinander auf den Rost legen.

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
9 Schweinekoteletts	400 g	• Zutaten 400 g Schweinekoteletts (2 Stück), je 1 TL. Rosmarin, Thymian, Pfeffer sowie 2 EL. Olivenöl • Vorgehensweise Schweinefleisch mit Öl, Kräutern und Pfeffer würzen. Auf den Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
10 Gegrillte Hähnchenteile	500 g	• Zutaten 500 g Hähnchenfleisch (2 Stück), 2 EL. Pflanzenöl, 1 TL. Hähnchengewürz • Vorgehensweise Hähnchenteile abspülen und dann mit einem Papiertuch gut abtrocknen. Gewürze und Öl mischen. Gewürzöl auf Hähnchenteile pinseln. Auf den Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
11 Gegrillte Riesengarnelen	200 g	• Zutaten 200 g frische Riesengarnelen (8 Stück) • Vorgehensweise Garnelen abspülen und mit Papiertuch gut trocknen. In einer ofenfesten Form auf den Rost stellen.
12 Gegrillter Fisch	300 g	• Zutaten 300 g Forelle, Salz, 1 EL. Zitronensaft • Vorgehensweise Fisch abspülen und mit einem Papiertuch trocken tupfen. Den Lachs mit Salz und Zitronensaft würzen. Fisch auf den Rost legen.

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 17 6/26/2018 2:10:48 PM

Verwenden des Geräts

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
13 Lachssteaks	400 g	• Zutaten 400 g Lachssteaks (2 Stück), 1 TL. Salz, Pfeffer • Vorgehensweise Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. Hautseite nach unten auf den Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
14 Tiefgefrorene Mini-Frühlingsrollen	200 g	• Zutaten 200 g tiefgefrorene Mini-Frühlingsrollen • Vorgehensweise Die gefrorene Frühlingsrollen auf dem Rost verteilen. Nach dem Signalton umdrehen (der Ofen läuft weiter).
15 Croque-Monsieur	200 g (2 Stk.)	• Zutaten 4 Scheiben Toastbrot, 2 Scheiben Schinken, 2 Scheiben Käse (z. B. Cheddar, Emmentaler), 50 g geriebener Mozzarella • Vorgehensweise Sandwiches toasten. Auf jeden der zwei Toasts Käsescheiben und Schinken legen. Die anderen 2 Sandwichscheiben oben auf den Toast legen. Mit geriebenem Mozzarella bestreuen. Nebeneinander auf den Rost legen.

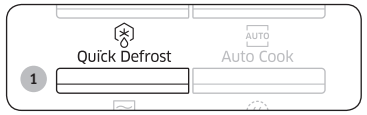
Verwenden der Auftauprogramme

Mit **Quick Defrost (Auftauprogramme)** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und gefrorenes Brot auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

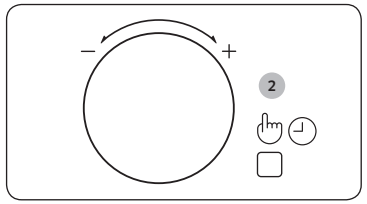
HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

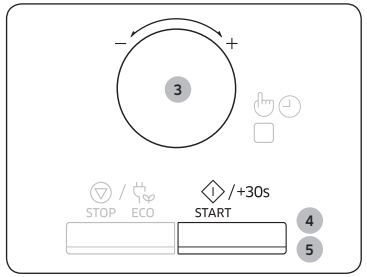
Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Lebensmittel auf einem Keramikteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Quick Defrost (Auftauprogramme)**.



2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Art der Speisen aus. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Portionsgröße ein. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.

   Ergebnis:
   - Der Auftauvorgang wird gestartet.
   - Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
5. Drücken Sie erneut die Taste **START/+30s**, um den Auftauvorgang fortzusetzen.

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 18 6/26/2018 2:10:48 PM

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

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Fleisch	200-1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200-1500 g	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200-1500 g	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
4 Gemüse	200-1500 g	Das gefrorene Gemüse gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Wenn der Signalton zu hören ist, das Tiefkühlgemüse umdrehen oder umrühren. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von gefrorenem Gemüse. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.
5 Brot	200-1500 g	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10 bis 30 Minuten lang ruhen lassen.

Verwenden der Garprogramme

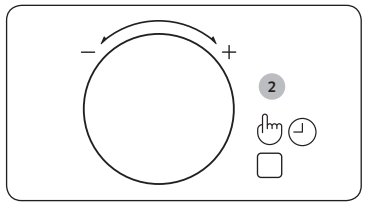
Für die Funktion **Auto Cook (Garprogramme)** gibt es 20 vorprogrammierte Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Sie können die Art der Portion durch Drehen am **Drehrad** einstellen.

⚠ VORSICHT

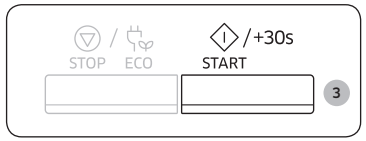
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

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

1. Drücken Sie die Taste **Auto Cook (Garprogramme)**.



2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Art der Speisen aus.
Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.



3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
Ergebnis: Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 19 6/26/2018 2:10:49 PM

Verwenden des Geräts

In der folgenden Tabelle werden die 20 Automatikprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet. Diese Programme werden ausschließlich im Mikrowellenmodus ausgeführt.

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Gekühlt Fertiggericht	300-350 g	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2 Gekühlt Fertiggericht	400-450 g	
3 Gekühlt Vegetarische Gerichte	300-350 g	Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Gerichte, die aus 2 Komponenten bestehen (z. B. Spaghetti mit Sauce oder Reis mit Gemüse). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
4 Gekühlt Vegetarische Gerichte	400-450 g	
5 Brokkoli	250 g	Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
6 Möhren	250 g	Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
7 Grüne Bohnen	250 g	Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
8 Spinat	150 g	Spinat putzen und waschen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
9 Maiskolben	250 g	Maiskolben putzen, waschen und in eine ovale Glasform geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
10 Geschälte Kartoffeln	250 g	Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
11 Brauner Reis	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.
12 Vollkorn-Makkaroni	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. 500 ml kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen.
13 Quinoa	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
14 Bulgur	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 20 6/26/2018 2:10:49 PM

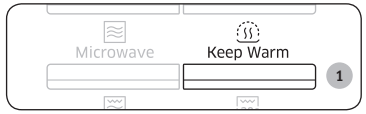
Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
15 Hähnchenbrust	300 g	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
16 Putenbrust	300 g	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
17 Frisches Fischfilet	300 g	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
18 Frische Lachsfilets	300 g	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
19 Frische Garnelen	250 g	Die Garnelen abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
20 Frische Forelle	200 g	Einen Fisch im Ganzen in eine ofenfeste Form geben. Etwas Salz, 1 EL Zitronensaft und Kräuter hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

Verwenden der Funktionen zum Warmhalten

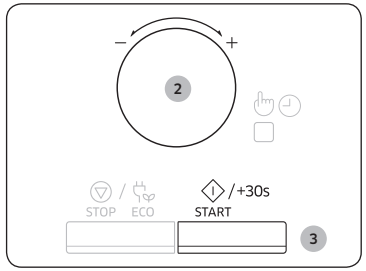
Die Funktion **Keep Warm (Warmhalten)** hält Speisen bis zum Servieren heiß. Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten, bis sie serviert werden können. Sie können die Temperatur beim Erwärmen mit dem **Drehrad** auf heiß und mild einstellen.

HINWEIS

- Als Dauer für die Funktion **Keep Warm (Warmhalten)** sind 60 Minuten voreingestellt.
- Die maximale Dauer der Funktion **Keep Warm (Warmhalten)** beträgt 60 Minuten.



1. Drücken Sie die Taste **Keep Warm (Warmhalten)**.



2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** eine heiße bzw. warme Temperatur ein.

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

Ergebnis: Die 60 Minuten werden angezeigt.

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 21 6/26/2018 2:10:50 PM

Verwenden des Geräts

Empfohlene Temperatureinstellung im Menü „Warmhalten“

Code/Modus	Menü
1. Heiß	Lasagne, Suppe, Gratin, Auflauf, Pizza, Steak (Durchgebraten), Speck, Fischgerichte, Trockenkuchen
2. Warm	Kuchen, Brot, Eierspeisen, Steak (Blutig oder Medium)

HINWEIS

- Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel zu erwärmen. Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
- Halten Sie Speisen nicht zu lange warm (mehr als eine Stunde), da sie sonst weiter gegart werden. Warme Speisen verderben schneller.
- Nicht mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken.
- Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

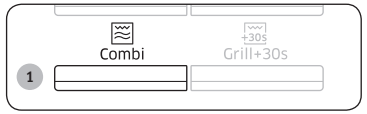
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus

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

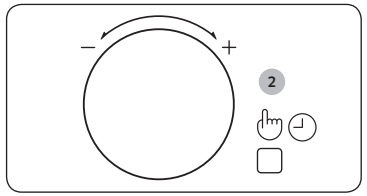
⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da damit die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
- Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Ofen berühren. Diese sind sehr heiß. Durch Verwenden des hohen Rosts wird das Grillergebnis verbessert.

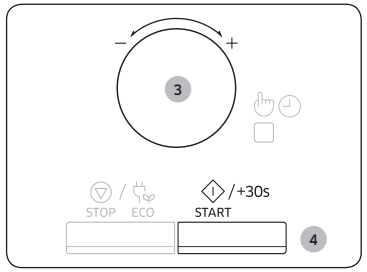
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost, der sich für diese Art von Lebensmitteln am besten eignet. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Combi (Kombi)**.
   Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
   (kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus)
   600 W (Ausgangsleistung)



2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Leistungsstufe ein. (600 W, 450 W, 300 W.)
   Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
   - Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.

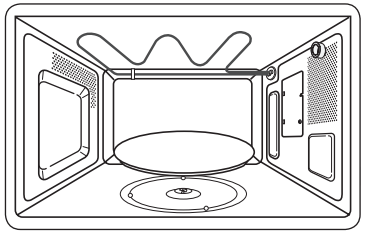


3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein.
   - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
   Ergebnis:
   - Die Lebensmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

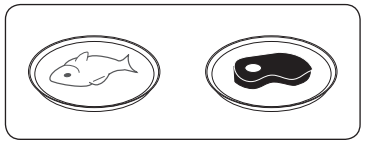
MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 22 6/26/2018 2:10:50 PM

Verwenden der Backunterlage (Nur Modell MG23K3575C*)

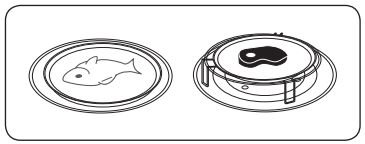
Auf der Backunterlage werden Ihre Speisen durch den Grill nicht nur von oben gebräunt. Durch die hohe Temperatur der Backunterlage wird auch die Unterseite der Lebensmittel knusprig und gebräunt. Eine Liste der Speisen, die Sie mit Hilfe der Backunterlage zubereiten können, finden Sie in der Tabelle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



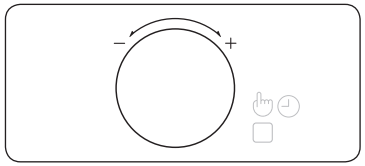
1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller und heizen Sie das Gerät auf höchster Stufe im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus [600 W + Grill] vor. Richten Sie sich außerdem nach den Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.
2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.



3. Legen Sie die Lebensmittel auf die Backunterlage.



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



5. Wählen Sie die geeignete Garzeit und Leistung aus. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)

⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.
- Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist.
- Stellen Sie die Backunterlage niemals ohne den Drehteller in das Gerät.
- Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage nicht spülmaschinengeeignet ist.

HINWEIS

- 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.
- 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.

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.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (in Min.)
Schinken	4 Scheiben (80 g)	600 W + Grill	3½-4
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. 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	4½-5
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. 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	7-7½
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Die tiefgefrorenen Burger kreisförmig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 4 bis 5 Minuten wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 23 6/26/2018 2:10:51 PM

Verwenden des Geräts

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (in Min.)
Tiefgefrorene Baguettes	200-250 g (2 Stk.)	450 W + Grill	8-9
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Ein Baguette in die Mitte bzw. zwei Baguettes nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 4 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefkühlpizza	300-350 g	450 W + Grill	7½-8½
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Die tiefgefrorene Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Ofenkartoffeln	250 g 500 g	600 W + Grill	5-6 8-9
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten auf die Backunterlage legen. Kreisförmig verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Fischstäbchen	150 g (5 Stk.) 300 g (10 Stk.)	600 W + Grill	7-8 9-10
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Die Backunterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Fischstäbchen kreisförmig auf der Backunterlage verteilen. Nach 4 Min. (5 Stück) bzw. 6 Min. (10 Stück) wenden. Vor dem Verzehr 4 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	125 g 250 g	600 W + Grill	5-5½ 7½-8
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Die Backunterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 3 Min. (125 g) bzw. 5 Min. (250 g) wenden. Vor dem Verzehr 4 Minuten lang ruhen lassen.		
Gekühlte Pizza	300-350 g	450 W + Grill	6½-7½
	Anleitung Die Backunterlage vorheizen. Die gekühlte Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 4 Minuten lang ruhen lassen.		

Verwenden der Grill+30s-Funktionen

Mit der Funktion **Grill+30s** können Sie auch die Betriebszeit des **Heat Wave Grill (Infrarotgrill)** mit einem Tastendruck um 30 Sekunden verlängern, so dass Sie Oberflächen auch ohne zu langes Kochen schön bräunen können.
Um die Dauer des **Heat Wave Grill (Infrarotgrill)** einzustellen, drücken Sie für jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **Grill+30s**.
Um die Grillzeit des **Heat Wave Grill (Infrarotgrill)** beispielsweise um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie die Taste **Grill+30s** sechsmal.

- Die Lüfter wird automatisch ausgeschaltet, wenn der Infrarotgrill in Betrieb ist.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.

⚠ **VORSICHT**

Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Ofen berühren. Diese sind sehr heiß.

Geben Sie die Lebensmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste **Grill+30s**.

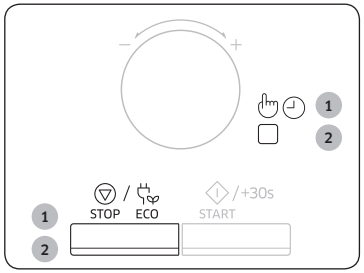
Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet.

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 24 6/26/2018 2:10:51 PM

Kindersicherung

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

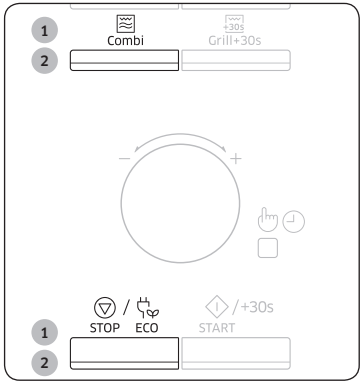


1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **Auswahl/Uhr**.
   Ergebnis:
   - Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
   - Im Display wird „L“ angezeigt.

2. Um das Gerät wieder freizugeben, drücken Sie gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **Auswahl/Uhr**.
   Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

Ausschalten der Signaltöne

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 25 6/26/2018 2:10:52 PM

Informationen zum Geschirr

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

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

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

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten. Sollte die Speisen nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfohlen ✓✗ : Mit Vorsicht ✗ : Nicht sicher

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 26 6/26/2018 2:10:52 PM

Zubereitungshinweise

Mikrowellen

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

Garen

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

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

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Lebensmittel:

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

Abdecken während des Garvorgangs

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

Ruhezeit

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

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

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

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 27 6/26/2018 2:10:53 PM

Zubereitungshinweise

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

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

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Rosenkohl	250 g	800 W	5½-6½
	Anleitung 60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Möhren	250 g	800 W	4½-5
	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Blumenkohl	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Zucchini	250 g	800 W	3½-4
	Anleitung Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Auberginen	250 g	800 W	3½-4
	Anleitung Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Lauch	250 g	800 W	4½-5
	Anleitung Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Pilze	125 g 250 g	800 W	1½-2 3-3½
	Anleitung Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Zwiebeln	250 g	800 W	5½-6
	Anleitung Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Anleitung Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Kartoffeln	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Anleitung Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Kohlrabi	250 g	800 W	5-5½
	Anleitung Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 28 6/26/2018 2:10:53 PM

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

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

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

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

Aufwärmen

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

Portionierung und Abdeckung

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

Leistungsstufen und Umrühren

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

Aufwärm- und Ruhezeit

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 29 6/26/2018 2:10:53 PM

Zubereitungshinweise

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 Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu 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 Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren!
Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen.
Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30-40 °C.

Babymilch:

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

Hinweis

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

Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

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

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 30 6/26/2018 2:10:53 PM

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

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

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

Manuelles Auftauen

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

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

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.

Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen.

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

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

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

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

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

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 31 6/26/2018 2:10:53 PM

Zubereitungshinweise

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

Grill

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

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

Wichtiger Hinweis:

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 32 6/26/2018 2:10:53 PM

Mikrowelle + Grill

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

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus

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

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

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

Wichtiger Hinweis:

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

Anleitungen zum Grillen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

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

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

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 33 6/26/2018 2:10:54 PM

Zubereitungshinweise

Richtlinien zum Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 3-4 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Lebensmittel.

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je 25 g)	Nur Grill 6-8	Nur Grill 4-5½
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den Rost legen.		
Brötchen (Vorgebacken)	2-4 Stk.	Nur Grill 2-3	Nur Grill 2-3
	Anleitung Die Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig direkt auf den Drehteller legen.		
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Nur Grill 2-3
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.		
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	2 Stk. (300 g)	450 W + Grill 3½-4	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den Rost legen. Zwei Toasts nebeneinander direkt auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Ofenkartoffeln	250 g 500 g	600 W + Grill 4½-5½ 8-9	-
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den Rost legen.		
Hähnchenteile	450-500 g (2 Stk.)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 12-13
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit den Knochen zur Mitte kreisförmig anordnen. Ein Hähnchenteil außerhalb der Mitte auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Lammkotelett/ Rindersteaks (Medium)	400 g (4 Stk.)	Nur Grill 12-15	Nur Grill 9-12
	Anleitung Die Lammkoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Schweinesteaks	250 g (2 Stk.)	300 W + Grill 7-8	Nur Grill 6-7
	Anleitung Die Schweinekoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Backäpfel	1 Apfel (ca. 200 g) 2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill 4-4½ 6-7	-
	Anleitung Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den Drehteller stellen.		
Brathähnchen	1200 g	450 W + Grill 18-20	300 W + Grill 23-25
	Anleitung Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben direkt auf einen ofenfesten Teller legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.		

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 34 6/26/2018 2:10:54 PM

Tipps und Tricks

BUTTER ZERLASSEN

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

SCHOKOLADE ZERLASSEN

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

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 800 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN

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

PUDDING KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 800 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 Speisen stets Ofenhandschuhe!

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 35 6/26/2018 2:10:54 PM

Problembehebung und Informationscodes

Problembehebung

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Der Energiesparmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie den Energiesparmodus.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste **START/+30s**, um den Betrieb fortzusetzen.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben.	Lebensmittel in das nicht vorgeheizte Gerät legen.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 36 6/26/2018 2:10:54 PM

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Speisen werden nicht ordnungsgemäß erhitzt oder aufgewärmt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Die verwendete Menge ist zu groß.	Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung von Garprogramme ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen aufgefordert wird.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste **START/+30s**, um den Betrieb fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagerecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
1. Es tritt Wasser aus. **2.** Durch einen Riss in der Tür tritt Dampf aus. **3.** Im Gerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 3 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 37 6/26/2018 2:10:54 PM

Problembehebung und Informationscodes

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Gerät		
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Aus dem Garraum tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in den Garraum und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet.	Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden.

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 38 6/26/2018 2:10:54 PM

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Dampf		
Beim Dampfgaren sind Geräusche von kochendem Wasser zu hören.	Dies liegt daran, dass Wasser im Dampfgenerator erhitzt wird.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Beim Dampfgaren sind ungewöhnliche Geräusche zu hören.	Nach Abschluss des Dampfgarens wird Wasser aus dem Innern des Dampfgenerators abgelassen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Es wird kein Dampf erzeugt.	Der Wasserbehälter ist nicht eingesetzt.	Vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter ordnungsgemäß eingesetzt ist.
	Es befindet sich kein Wasser im Wasserbehälter.	Füllen Sie Wasser in den Behälter und versuchen Sie es erneut.

Informationscode

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

HINWEIS

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

Technische Daten

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

Modell	MG23K3575**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme Maximale Leistung Mikrowelle Grill (Heizelement)	 2300 W 1250 W 1100 W
Ausgangsleistung	100 W / 800 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse (mit Griff) Garraum	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	 ca. 13,0 kg

MG23K3575CS_EG_DE68-04403U-00_DE.indd 39 6/26/2018 2:10:55 PM

SAMSUNG

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

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04403U-00