tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Uputstvo za upotrebu

SAMSUNG ugradna mikrotalasna MG23A7318CK/E2

SAMSUNG



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

https://tehnoteka.rs/p/samsung-ugradna-mikrotalasna-mg23a7318cke2-akcija-cena/

Микровълнова фурна

Ръководство за потребителя

MG23A7318C*



User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 1 3/4/2022 10:19:39 AM

Съдържание

Инструкции за безопасност **3**

Важни инструкции за безопасност 3
Общи указания за безопасност 6
Предпазни мерки при работа с микровълни 7
Ограничена гаранция 8
Дефиниция на продуктова група 8
Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот (отпадъчни електрически и електронни уреди) 8

Монтиране **9**

Аксесоари 9
Включени части за монтаж 9
Инструкции за монтаж на микровълнова фурна 10
Монтаж на микровълновата фурна 10
Размери 11
Процедура по монтаж на микровълнова фурна 11

Поддръжка **13**

Почистване 13
Смяна (ремонт) 13
Грижа при продължително време на неизползване 13

Функции на микровълновата фурна **14**

Микровълнова фурна 14
Командно табло 14

Употреба на микровълновата фурна **15**

Как работи една микровълнова фурна 15
Проверка дали вашата микровълнова фурна. работи правилно 15
Готвене / Претопляне 16
Задаване на времето 17
Нива на мощност и промяна на времената 17
Настройка на времето за готвене 18
Спиране на готвенето 18
Задаване на режима за пестене на енергия 18
Използване на Ускорено размразяване 19
Използване на Auto Cook (Автоматично готвене) 21
Печене на грил 29
Комбиниране на микровълни и грил 29
Употреба на подложната чиния 30
Употреба на Keep Warm (Запазете топли) 32
Употреба на Child Lock (Заключване за деца) 33
Изключване на звуковия сигнал 33

Указател за готварски съдове **33**

Ръководство за готвене **34**

Отстраняване на неизправности и информационни кодове **43**

Отстраняване на неизправности 43
Информационен код 46

Технически спецификации **47**

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 2 3/4/2022 10:19:41 AM

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако вратичката или уплътненията на вратичката са повредени, с фурната не трябва да се работи, докато не бъде ремонтирана от компетентно лице.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно е за всеки друг освен за компетентно лице да извършва каквито и да било сервизни или ремонтни работи, които включват сваляне на капака, който осигурява защита срещу излагане на въздействието на микровълновата енергия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Течности и други храни не трябва да се претоплят в херметично затворени съдове, тъй като са склонни към избухване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Позволявайте на децата да използват фурната без наблюдение само когато им са дадени съответни инструкции, така че детето да може да използва фурната по безопасен начин и разбира опасностите от неправилната употреба.

Този уред е предназначен за ползване само в дома и не трябва да се използва в следните места:

- кухненски площи за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
- фермерски домове;
- от клиенти в хотели, мотели и други типове среди на пребиваване;
- среди, предоставящи нощуване и закуска.

Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.

При претопляне на храни в пластмасови или хартиени съдове дръжте фурната под око поради опасност от запалване.

Микровълновата фурна е предназначена за затопляне на храна и напитки. Сушенето на храна или дрехи и загряването на топлещи възглавници, чехли, гъби, влажни кърпи и подобни може да доведе до опасност от нараняване, запалване или пожар.

Ако се наблюдава (изпускане на) дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратичката затворена, за да потушите всякакви пламъци.

Микровълновото претопляне на напитки може да доведе до бурно кипене и затова трябва да се вземат мерки при нагряване на съда.

Съдържанието на бутилките за хранене и бурканчетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 3 3/4/2022 10:19:41 AM

Инструкции за безопасност

Яйца с черупки и цели твърдо сварени яйца не трябва да се претоплят в микровълнови фурни, тъй като те могат да се пръснат дори след като е завършило микровълновото подгряване.

Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват всякакви отлагания на храна.

Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация.

Този уред е предназначен за използване само като вграден.

Уредът не трябва да се поставя в шкаф.

Метални контейнери за храни и напитки не се позволяват при микровълново готвене.

Трябва да се внимава да не се размести въртящата се поставка, когато се изваждат съдове от уреда.

Уредът не трябва да се почиства с парочистачка.

Уредът не трябва да се почиства с водна струя.

Този уред не е предназначен за монтиране в пътни превозни средства, каравани или други подобни превозни средства и т.н.

Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите.

Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се правят от деца без наблюдение.

След монтиране трябва да има възможност за изключване на уреда от захранването. Това може да се постигне, като осигурите достъп до щепсела или като вградите превключвател съобразно правилата за окабеляване.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 4 3/4/2022 10:19:41 AM

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне риск.

Тази фурна трябва да бъде поставена в правилната посока и височина, което да позволява лесен достъп и управление.

Преди да използвате фурната за пръв път, тя трябва да работи с вода 10 минути и да бъде използвана след това.

Ако фурната издава странен звук, миризма на изгоряло или пушек, незабавно отстранете захранването и се обърнете към най-близкия си сервизен център.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под наблюдение от възрастните заради създаваните температури.

Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части могат да се нагреят по време на работа. Пазете малките деца настрани.

Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.

Не трябва да се използва пароструйка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че устройството е изключено, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.

Уредът не трябва да се монтира зад декоративни врати, за да се избегне прегряване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите части могат да се нагреят по време на работа.

Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи.

Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратките процеси на готвене трябва да се наблюдават продължително.

Вратата или външните повърхности могат да са горещи, когато уредът работи.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 5 3/4/2022 10:19:41 AM

Инструкции за безопасност

Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи.

Повърхностите могат да се нагорещят по време на използване.

Електроуредите не са предназначени да работят посредством външен таймер или отделна система с дистанционно управление.

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда.

Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се правят от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и са наблюдавани.

Дръжте уреда и захранващия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.

Общи указания за безопасност

Всякакви видоизменения и ремонти трябва да се извършват само от квалифициран персонал.

Не затопляйте храни или течности в херметически затворени съдове за функцията с микровълни.

Не използвайте бензен, разредители, алкохол, уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки за почистване на фурната.

Не инсталирайте фурната: в близост до отоплително тяло или запалителни материали; на места, изложени на влага, мазнини, прах или пряка слънчева светлина или вода; на места с възможно изтичане на газ; върху неравна повърхност.

Тази фурна трябва да е правилно заземена според местните и национални норми.

Редовно отстранявайте чуждите тела от частите на щепсела и контакта със суха кърпа.

Не дърпайте, не огъвайте прекомерно и не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел.

Ако има изтичане на газ (пропан-бутан, метан и пр.), проветрете незабавно. Не пипайте захранващия кабел.

Не пипайте захранващия кабел с мокри ръце.

Докато фурната работи, не я изключвайте с изваждане на захранващия кабел.

Не поставяйте пръсти или чужди тела. Ако във фурната попаднат чужди тела, извадете захранващия кабел от стенния контакт и се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Не прилагайте прекомерен натиск или удари върху фурната.

Не поставяйте фурната върху чупливи предмети.

Уверете се, че напрежението, честотата и амперажът на електрозахранването отговарят на спецификациите на продукта.

Поставете щепсела на захранването плътно в контакта на стената. Не използвайте разклонител, удължител или електрически трансформатор.

Не окачвайте захранващия кабел върху метални предмети. Уверете се, че кабелът е между предметите или зад фурната.

Не използвайте повреден щепсел, повреден захранващ кабел или разхлабен контакт. При повредени щепсели или кабели се обърнете местен сервизен център на Samsung.

Не наливайте и не пръскайте директно вода върху фурната.

Не поставяйте предмети върху фурната, вътре в нея или върху вратичката на фурната.

Не пръскайте с опасни препарати, като например инсектициди, върху фурната.

Не съхранявайте запалими материали във фурната. Тъй като парите на алкохола могат да влязат в контакт с горещи части на фурната, внимавайте при претопляне на храна или напитки, съдържащи алкохол.

Децата могат да се блъснат или да прищипят пръсти във вратичката. Пазете децата далече от вратичката, когато я отваряте или затваряте.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 6 3/4/2022 10:19:41 AM

Предупреждение за микровълни

Микровълновото претопляне на напитки може да доведе до забавено бурно кипене и затова боравенето със съда да се извършва внимателно. Винаги изчаквайте поне 20 секунди преди боравене. Ако е необходимо, разбъркващте по време на загряване. Винаги разбъркващте след загряване.
В случай на изгаряне спазвайте тези инструкции за първа помощ:

1. Потопете изгореното място в студена вода в продължение на поне 10 минути.
2. Покрийте с чиста, суха превръзка.
3. Не мажете с никакви кремове, масла или лосиони.

За да избегнете повреда на тавата или скарата, не поставяйте тавата или скарата във вода веднага след готвене.
Не използвайте фурната за дълбоко пържене, той като температурата на мазнината не може да се контролира. Това може да доведе до внезапно кипване на горещата мазнина.

Предпазни мерки за микровълновата фурна

Използвайте само съдове, предназначени за микровълнова фурна. Не използвайте метални съдове, домакински съдове със златни или сребърни кантове, шишове и др.
Сваляйте усуканите телени връзки. Може да се появи електрическа дъга.
Не използвайте фурната за сушене на хартия или дрехи.
Използвайте по-кратки времена за малки количества храна, за да предотвратите прегряване и изгаряне.
Пазете захранващия кабел и щепсел от вода и източници на топлина.
За да намалите риска от експлозия, не нагрявайте яйца с черупки или твърдо сварени яйца. Не нагрявайте херметично затворени или вакуумно уплътнени съдове, ядки, домати и т.н.
НЕ покривайте вентилационните отвори с плат или хартия. Има опасност от възникване на пожар. Фурната също може и да прегрее и да се изключи автоматично, като ще остане изключена, докато не се охлади достатъчно.
Винаги използвайте кухненски ръкавици за фурна при изваждане на ястие.
Разбъркващте течностите по време на загряване или след края на загряването и ги оставете да престоят поне 20 секунди, за да предотвратите изкипяване.
Стойте на една ръка разстояние от фурната, когато отваряте вратичката, за да предотвратите изгаряне от излизащия горещ въздух или пара.
Не работете с фурната, когато е празна. Фурната автоматично се изключва след 30 минути за безопасност.
Препоръчваме да поставите чаша вода вътре във фурната, която да абсорбира микровълновата енергия, в случай че фурната се включи случайно.
Инсталирайте фурната според минималните пространства и разстояния в това ръководство. (Вж. "Монтаж на вашата микровълнова фурна".)
Внимавайте, когато включвате електроуреди в контакти на мрежата в близост до фурната.

Предпазни мерки при работа с микровълни

Неспазването на следните предпазни мерки за безопасност може да доведе до вредно излагане на микровълнова енергия.

- Не работете с фурната при отворена вратичка. Не се опитвайте да свалите блокировките за безопасност (ключалките на вратичката). Не вкарвайте нищо в отворите на блокировките за безопасност.
- Не поставяйте какъвто и да било предмет между вратичката на фурната и лицевата част и не позволявайте натрупване на остатъци от храни или почистващи препарати по уплътнителните повърхности. Поддържайте вратичката и уплътнителните повърхности на вратичката чисти, като ги изтривате след работа с влажна кърпа, а след това с мека суха кърпа.
- Не работете с фурната, ако е повредена. Започнете да работите едва след като бъде ремонтирана от квалифициран техник.
  Важно: вратичката на фурната трябва да е затворена добре. Вратичката не трябва да се извива; пантите на вратичката не трябва да са счупени или разхлабени; уплътненията на вратичката и повърхностите на уплътненията не трябва да са повредени.
- Всички регулировки или ремонти трябва да се извършват от квалифициран техник.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 7 3/4/2022 10:19:41 AM

Инструкции за безопасност

Ограничена гаранция

Samsung ще начисли такса за ремонт за замяна на аксесоар или ремонт на козметичен дефект, ако повредата в уреда или аксесоара е причинена от клиента. Елементите, които се покриват от това условие, включват:

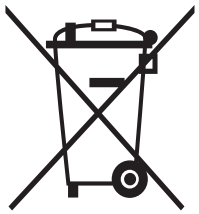
- Вратичка, дръжка, външен панел или контролен панел, които са вдлъбнати, надраскани или счупени.
- Повредена или липсваща тава, направляваща ролка, съединител или скара.

Използвайте фурната само по предназначение, както е описано в ръководството. Бележките за предупреждения и важните инструкции за безопасност в настоящото ръководство не обхващат всички възможни състояния и ситуации, които може да възникнат. Ваша е отговорността да използвате здрав разум, внимание и грижи, когато инсталирате, поддържате и работите с фурната ви.
Поради причината, че тези инструкции за работа с уреда покриват различни модели, характеристиките на вашата микровълнова фурна могат да се различават в малка степен от описаните в това ръководство и не всички предупредителни знаци могат да бъдат приложими. Ако имате някакви въпроси или сте загрижени за нещо, свържете се с местен сервиз на Samsung или потърсете помощ и информация онлайн на адрес www.samsung.com.
Използвайте фурната само за затопляне на храна. Тя е предназначена само за домашна употреба. Не загрявайте никакви видове плат, нито възглавнички, пълни със зърна. Производителят не е отговорен за повреди, причинени от неправилно или неподходящо използване на фурната.
За да избегнете влошаване на повърхността на фурната и опасни ситуации, винаги поддържайте фурната чиста и в добро състояние.

Дефиниция на продуктова група

Този продукт е Група 2 Клас B ISM оборудване. Определението на група 2, която съдържа цялото ISM оборудване, в което умишлено се генерира радио-честотна енергия и/или се използва под формата на електромагнитна радиация за третирането на материали, машини за електроискрова механична обработка и електродъгово заваръчно оборудване.
Оборудване Клас B е оборудване, подходящо за употреба в битови установки и в установки, пряко свързани с електрозахранваща мрежа с ниско напрежение, която захранва сгради, използвани за битови цели.

Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот (отпадъчни електрически и електронни уреди)



(Налично в страни със системи за разделно сметосъбиране)

Този знак, поставен върху изделието, негови принадлежности или печатни материали, означава, че продуктът и принадлежностите (например зарядно устройство, слушалки, USB кабел) не бива да се изхвърлят заедно с другите битови отпадъци, когато изтече експлоатационният му живот. Отделяйте тези устройства от другите видови отпадъци и ги предавайте за рециклиране. Спазвайки това правило не излагате на опасност здравето на други хора и предпазвате околната среда от замърсяване, предизвикано от безконтролно изхвърляне на отпадъци. Освен това, подобно отговорно поведение създава възможност за повторно (екологично съобразно) използване на материалните ресурси.

Домашните потребители трябва да се свържат с търговеца на дребно, от когото са закупили изделието, или със съответната местна държавна агенция, за да получат подробни инструкции къде и кога могат да занесат тези устройства за рециклиране, безопасно за околната среда.

Корпоративните потребители следва да се свържат с доставчика си и да проверят условията на договора за покупка. Това изделие и неговите електронни принадлежности не бива да се сместват с другите отпадъци на търговското предприятие.

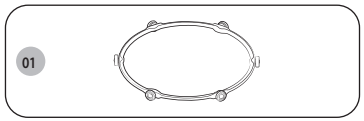
За информация за ангажиментите на Samsung към опазване на околната среда и специфичните регулаторни изисквания за продукта, например REACH, WEEE и батериите, посетете: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 8 3/4/2022 10:19:42 AM

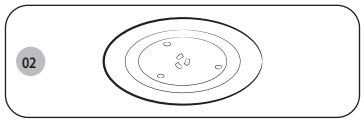
Монтиране

Аксесоари

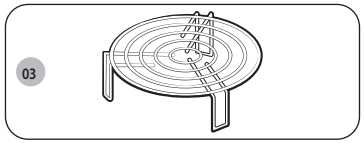
В зависимост от модела, който сте закупили, получавате няколко принадлежности, които могат да се използват по различни начини.



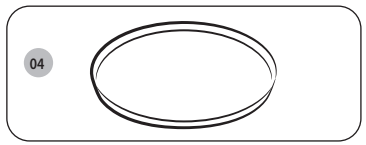
01 **Ролков пръстен**, който се поставя в центъра на микровълновата фурна.
Ролковият пръстен поддържа въртящата се поставка.



02 **Въртяща се поставка**, за поставяне върху ролковия пръстен с централен фитинг към съединителя.
Въртящата се поставка служи като главна готварска повърхност; тя лесно може да се сваля за почистване.



03 **Скара за грил**, за поставяне върху въртящата се поставка.
Металната скара може да се използва с грил и комбинирано готвене.

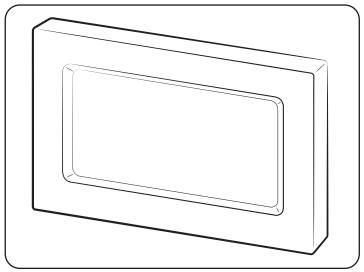


04 **Подложна чиния**, вижте страници 30 до 32.
Подложна чиния при използване на функция за автоматично готвене или ръчна функция за готвене.

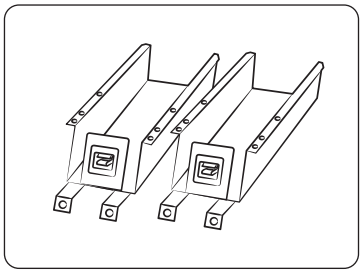
⚠ ВНИМАНИЕ

Не работете с микровълновата фурна без поставени ролков пръстен и въртяща се поставка.

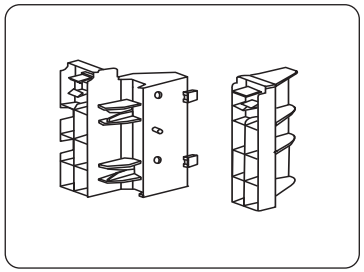
Включени части за монтаж



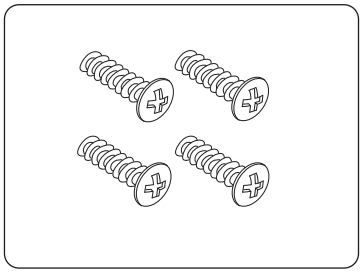
Кант



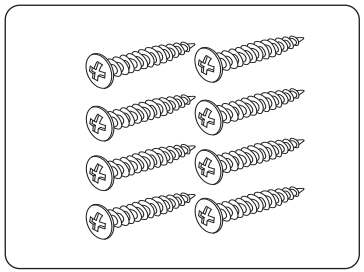
Скоба за основата (2)



Държач на кант (2)



Винт (Тип A) (4)



Винт (Тип B) (8)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 9 3/4/2022 10:19:43 AM

Монтиране

Инструкции за монтаж на микровълнова фурна

Този уред отговаря на разпоредбите на ЕС.
Изхвърляне на опаковката и уреда.
Опаковката на уреда може да се рециклира.
Може да се използва следното:

- картон;
- полиетиленово фолио (PE);
- Полистирол без CFC (PS твърда пяна).

Изхвърляйте тези материали по отговорен начин и в съответствие с правителствените разпоредби.
Властите могат да ви предоставят информация за това как да изхвърляте ненужните домакински уреди по отговорен начин.

Безопасност

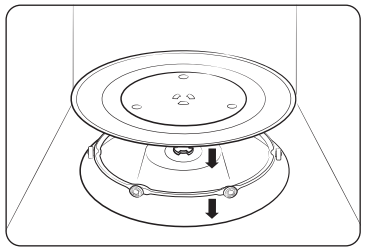
Свързването на уреда трябва да се извърши само от квалифициран техник.
Микровълновата фурна е създадена за домашна употреба.
Трябва да я използвате изключително само за приготвяне на храна.
Уредът е горещ по време и след употреба.
Имайте предвид това, ако малки деца се намират в близост до уреда.
Монтаж близо до конвенционална фурна.

- Когато микровълнова фурна трябва да се монтира до конвенционална фурна, е нужно да се осигури достатъчно пространство между тях, за да се предотврати прегряване, тъй като кантът може да се усуче при прекалено високи температури. Следователно е важно стриктно да се придържате към инструкциите за монтаж на конвенционалната фурна.
- Вградена микровълнова фурна не трябва да се монтира над конвенционална фурна, в противен случай охлаждащата система на микровълновата фурна може да бъде неблагоприятно повлияна от горещия въздух, произвеждан от конвенционалната фурна.

Електрическа връзка

Домакинската мрежа, към която е свързан уредът, трябва да отговаря на националните и местните разпоредби.
Ако искате да направите фиксирана връзка, уверете се, че в захранващата линия е монтиран многополюсен превключвател с минимално контактно разстояние от 3 мм.

Монтаж на микровълновата фурна



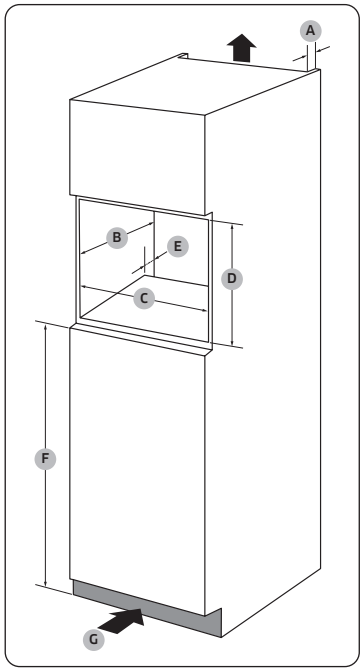
1. Извадете всички опаковъчни материали от вътрешността на фурната. Монтирайте ролковия пръстен и въртящата се поставка. Проверете дали въртящата се поставка се върти свободно.
2. Микровълновата фурна трябва да се разположи така, че да има достъп до щепсела.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен със специален кабел или механизъм, предоставени от производителя или неговия сервизен агент.
  За ваша лична безопасност включете кабела в 3-пинов, 230 волта, 50 Hz, AC заземен контакт. Ако захранващият кабел на този уред е повреден, той трябва да бъде заменен със специален кабел.
- Не монтирайте микровълновата фурна в гореща или влажна среда, например в близост до обикновена фурна или радиатор. Трябва да се спазват ел. спецификациите на фурната и всеки използван удължаващ кабел трябва да бъде със същия стандарт като захранващия кабел, доставен с фурната. Избършете вътрешността и уплътнението на вратичката с влажен тампон, преди да използвате микровълновата си фурна за пръв път.

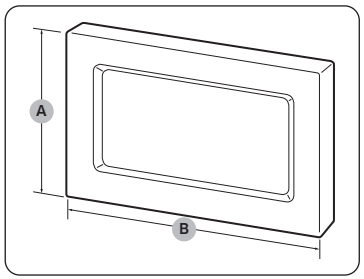
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 10 3/4/2022 10:19:43 AM

Размери



Шкаф

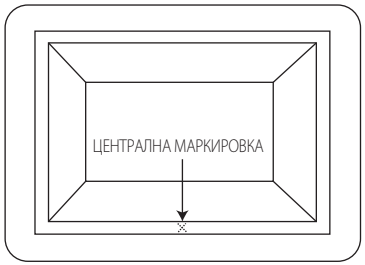
A	50 мм
B	550 мм
C	560 (+8) мм
D	362 мм
E	50 мм
F	850 мм
G	200 см^2



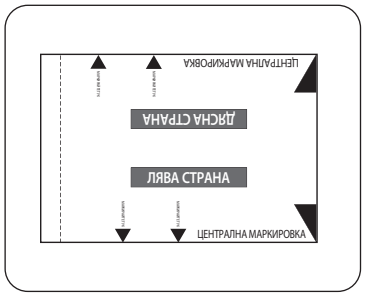
Кант

A	381 мм
B	596 мм

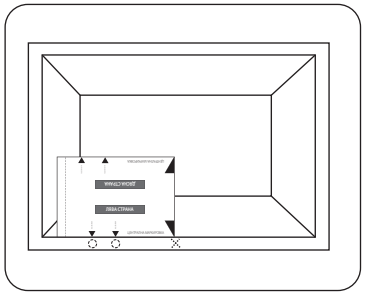
Процедура по монтаж на микровълнова фурна



1. Измерете дължината на шкафа и поставете марка в центъра.



2. Изрежете листа с шаблони на страница **49**.

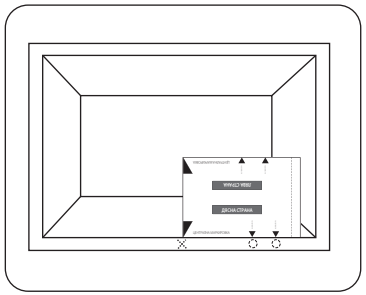


3. Подравнете "CENTRE MARK" (ЦЕНТРАЛНА МАРКИРОВКА) от дясната страна на листа с шаблона с централната маркировка на шкафа.
- Уверете се, че текстът "LEFT SIDE" (ЛЯВА СТРАНА) е поставен изправен.

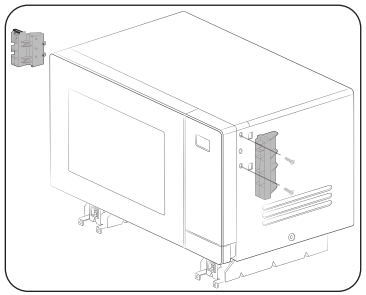
4. Маркирайте местата на отворите за винтове на шкафа.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 11 3/4/2022 10:19:44 AM

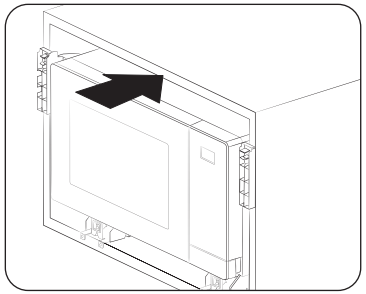
Монтиране



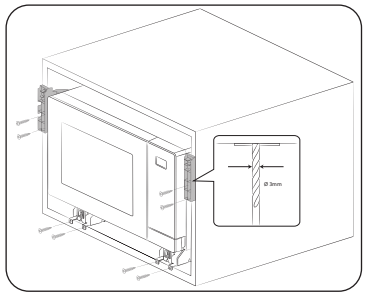
5. Завъртете шаблона на 180 градуса.
6. Подравнете "CENTRE MARK" (ЦЕНТРАЛНА МАРКИРОВКА) сега от лявата страна на листа с шаблона с централната маркировка на шкафа.
7. Маркирайте местата на отворите за винтове на шкафа.



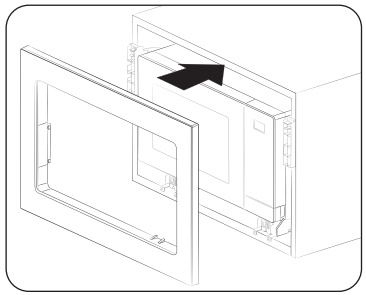
8. Използвайте предоставените винтове (Тип A), за да закрепите два държача на канта от лявата и дясната страна на микровълновата печка.
   - Проверете маркировките (L: вляво, R: вдясно) върху скобите, за да ги закрепите на правилната страна.



9. Поставете микровълновата в шкафа. След това подравнете отворите на скобата за основата с маркировката от стъпки 4 и 7.



10. Използвайте бормашина 3 мм, за да направите дупки в шкафа, за да закрепите скобите на основата. След това закрепете с предоставените винтове (тип B).



11. Прикрепете канта и след това свържете всички електрически кабели. Проверете дали уредът работи правилно.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 12 3/4/2022 10:19:45 AM

Поддръжка

Почистване

Почиствайте микровълновата фурна редовно, за да предотвратите натрупването на нечистотии върху или във вътрешността на микровълновата фурна. Също обърнете внимание на вратата, уплътнението на вратата, въртящата се поставка и ролковия пръстен (само приложими модели).
Ако вратата не се отваря или затваря гладко, първо проверете дали уплътненията на вратата не са насъбрали нечистотии. Използвайте мека кърпа в сапунена вода, за да почистите вътрешните и външните части на микровълновата фурна. Изплакнете и подсушете добре.

За да отстраните упорити нечистотии с лоша миризма от вътрешността на микровълновата фурна

1. При празна микровълнова фурнапоставете чаша разреден лимонов сок в центъра на въртящата се поставка.
2. Загрейте микровълновата фурна за 10 минути при максимална мощност.
3. Когато цикълът завърши, изчакайте, докато микровълновата фурна се охлади. След това отворете вратата и почистете пространството за готвене.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Пазете вратата и уплътнението чисти и се уверете, че вратата се отваря и затваря гладко. В противен случай животът на микровълновата фурнаможе да се намали.
- Внимавайте да не разливате вода върху отворите за вентилация на микровълновата фурна.
- Не използвайте никакви абразивни или химически вещества за почистване.
- След всяко използване на микровълновата фурнаизползвайте неагресивен почистващ препарат, за да почистите отделението за готвене, след като изчакате микровълновата фурна да се охлади.

Смяна (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Във вътрешността на микровълновата фурна няма части, които да се свалят от потребителя. Не се опитвайте до подменяте или ремонтирате сами микровълновата фурна.

- Ако се натъкнете на проблем с шарнирите, уплътнението и/или вратата, се свържете с квалифициран техник или местен сервизен център на Samsung за техническа помощ.
- Ако искате да смените крушката, се свържете с местен сервизен център на Samsung. Не я сменяйте сами.
- Ако се натъкнете на проблем с външния корпус на микровълновата фурна, първо извадете захранващия кабел от контакта и после се свържете с местен сервизен център на Samsung.

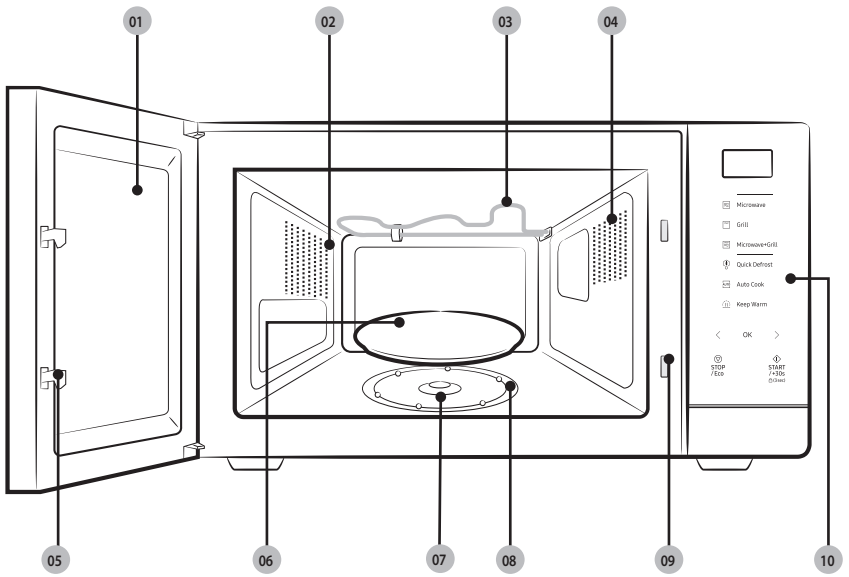
Грижа при продължително време на неизползване

Ако не използвате микровълновата фурна за продължителен период от време, извадете захранващия кабел и преместете микровълновата фурна на сухо и незапрашено място. Натрупването на прах и влага във вътрешността на микровълновата фурна може да повлияе на качеството на работа на микровълновата фурна.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 13 3/4/2022 10:19:45 AM

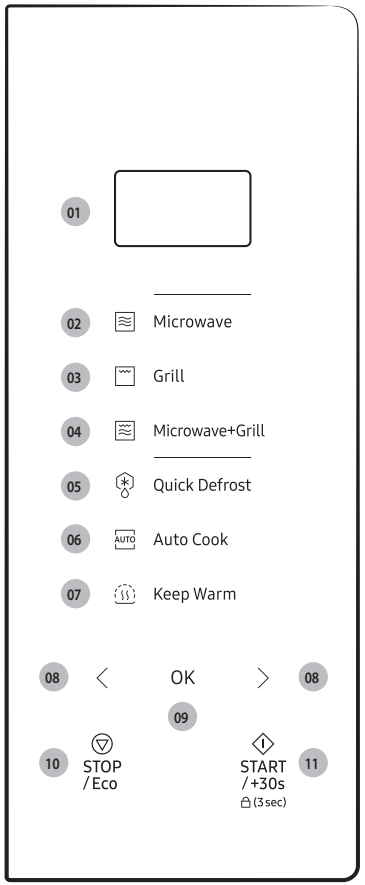
Функции на микровълновата фурна

Микровълнова фурна



01 Врата
02 Вентилационни отвори
03 Нагревателен елемент
04 Осветление
05 Ключалки на вратата
06 Въртяща се поставка
07 Съединител
08 Ролков пръстен
09 Отвори за блокировката за обезопасяване
10 Командно табло

Командно табло



01 Дисплей
02 Microwave (Микровълни)
03 Grill (Грил)
04 Microwave+Grill (Микровълни+Грил)
05 Quick Defrost (Ускорено размразяване)
06 Auto Cook (Автоматично готвене)
07 Keep Warm (Запазете топли)
08 Намаляване/Увеличаване (Тегло/Порция/Време)
09 OK (Часовник)
10 STOP/Eco (СТОП/Икономично)
11 START/+30s (СТАРТ/+30с) (Заключване за деца)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 14 3/4/2022 10:19:45 AM

Употреба на микровълновата фурна

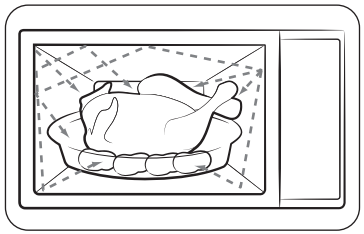
Как работи една микровълнова фурна

Микровълните са високочестотни електромагнитни вълни; освобождаваната енергия дава възможност за готвене или претопляне на храна без промяна на формата или цвета.

Можете да използвате микровълновата си фурна за:

- Размразяване
- Претопляне
- Готвене

Принцип на готвене



1. Създаваните от магнетрона микровълни се отразяват в кухината и се разпространяват равномерно при въртенето на храната върху въртящата се поставка. Затова храната се готви равномерно.
2. Микровълните се абсорбират от храната до дълбочина от около 1 инч (2,5 см). След това готвенето продължава, като топлината се разсейва в храната.
3. Времената за готвене се променят в съответствие с използвания съд и свойствата на храната:
   - Количество и плътност
   - Съдържание на вода
   - Начална температура (от хладилник или не)

ЗАБЕЛЕЖКА

Тъй като центърът на храната се готви от разсейваната топлина, готвенето продължава дори когато сте извадили храната от микровълновата фурна. Затова трябва да се спазват посочените в рецептите и в тази брошура времена за престой, за да се гарантира:

- Равномерно готвене на храната точно в центъра.
- Една и съща температура в цялата храна.

Проверка дали вашата микровълнова фурна. работи правилно

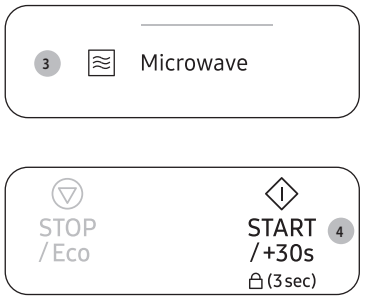
Следната проста процедура ви дава възможност да проверите дали вашата микровълнова фурна. работи правилно през цялото време.

Ако срещнете някакви проблеми, вижте раздел "**Отстраняване на неизправности**" на страници **43** до **46**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Щепселът на микровълновата фурна трябва да се вкарва в подходящ стенен контакт.

Въртящата се поставка трябва да се постави в микровълновата фурна. Ако се използва ниво на мощност, различно от максималното (100 % – 800 W), е необходимо по-дълго време на водата да заври.



1. Натиснете бутона, за да отворите вратата на микровълновата фурна.
2. Поставете чаша с вода върху въртящата се поставка, след което затворете вратата.
3. Натиснете **Microwave**.
4. Натиснете **START/+30s (СТАРТ/+30с)** многократно, за да зададете времето на 4 или 5 минути.
5. Микровълновата фурна загрява водата за зададеното време. Проверете и се уверете, че водата кипи.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 15 3/4/2022 10:19:46 AM

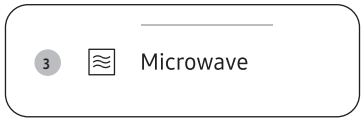
Употреба на микровълновата фурна

Готвене / Претопляне

Следната процедура обяснява как се готви или претопля храна.

⚠ ВНИМАНИЕ

Винаги проверявайте настройките си за готвене, преди да оставите микровълновата фурна без надзор.

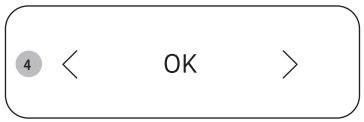


1. Натиснете бутона, за да отворите вратата на микровълновата фурна.
2. Поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

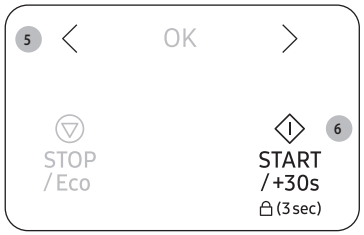
⚠ ВНИМАНИЕ

Не работете с микровълновата фурна, когато е празна.

3. Натиснете **Microwave (Микровълни)**.
   - Дисплеят на командното табло показва съответната икона ( ) и максималното ниво на мощност (800 W).



4. Натиснете **<** или **>** (**Намаляване/Увеличаване**), за да изберете желаното ниво на мощност и след това натиснете **OK**.
   - Вижте раздела "**Нива на мощност и промяна на времената**" на страница 17 за подходящото ниво на мощност.



5. Настинете **<** или **>** (**Намаляване/Увеличаване**), за да зададете желаното време на готвене.
   - На дисплея на командното табло се показва времето за готвене.
6. Натиснете **START/+30s (СТАРТ/+30с)**, за да започнете готвенето.
   - Включва се светлината и въртящата се поставка започва да се върти.
   - Когато готвенето приключи, микровълновата фурна издава звуков сигнал 4 пъти и дисплеят на контролното табло показва текущото време. След това сигналът за напомняне за край издава звуков сигнал веднъж на минута 3 пъти.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 16 3/4/2022 10:19:47 AM

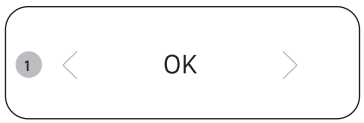
Задаване на времето

Когато се подаде захранване, на екрана се показва автоматично "88:88" и после "12:00". Моля, задайте текущото време. Времето може да се показва или в 24-часов, или в 12-часов формат. Трябва да сверите часовника:

- Когато монтирате вашата микровълнова фурна за пръв път
- След прекъсване на захранването

ЗАБЕЛЕЖКА

Трябва ръчно да промените часа, за да приложите лятното часово време.



1. Натиснете **OK**.



2. Натиснете **<** или **>** (**Намаляване/Увеличаване**), за да 24-часов или 12-часов формат и след това натиснете **OK**.
3. Натиснете **<** или **>** (**Намаляване/Увеличаване**), за да зададете часа и след това натиснете **OK**.
4. Натиснете **<** или **>** (**Намаляване/Увеличаване**), за да зададете минутите и след това натиснете **OK**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Дисплеят на командното табло показва часа, когато микровълновата фурна не се използва.

Нива на мощност и промяна на времената

Функцията за ниво на мощност ви позволява да пригодите количеството отделяна енергия и по този начин – времето, необходимо за готвене или претопляне на вашата храна, в съответствие с типа и количеството. Можете да избирате измежду шест нива на мощност.

Ниво на мощност	Процент	Изх. мощност
ВИСОКО	100 %	800 W
СРЕДНО ВИСОКО	75 %	600 W
СРЕДНО	56 %	450 W
СРЕДНО НИСКО	38 %	300 W
DEFROST (РАЗМРАЗЯВАНЕ)	23 %	180 W
НИСКО	13 %	100 W

Времената за готвене, дадени в рецептите в тази книжка, отговарят на конкретното посочено ниво на мощност.

- Времето за готвене намалява, ако изберете по-високо ниво на мощност.
- Времето за готвене се увеличава, ако изберете по-ниско ниво на мощност.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 17 3/4/2022 10:19:47 AM

Употреба на микровълновата фурна

Настройка на времето за готвене

Можете да увеличите или намалите времето за готвене, докато микровълновата фурна готви.

- Проверете как напредва готвенето по всяко време, просто като отворите вратата, като след това можете да увеличите или намалите времето за готвене, ако е необходимо.



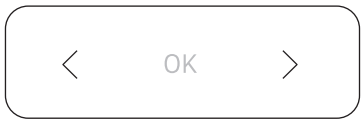
Метод 1

Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с),** за да увеличите времето за готвене с 30 секунди.

- Например: За да добавите три минути, натиснете **бутона START/+30s (СТАРТ/+30с)** шест пъти.

ЗАБЕЛЕЖКА

Можете само да увеличите времето за готвене.



Метод 2

Натиснете **<** или **>** (**Намаляване/Увеличаване**), за да регулирате времето на готвене.

Спиране на готвенето

Можете да спирате готвенето по всяко време, за да:

- Проверите храната
- Обърнете храната или да я разбъркате
- Да я оставите да престои

За да спрете временно готвенето

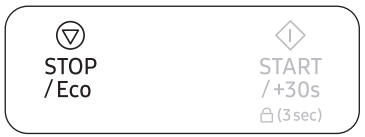
1. Отворете вратичката или натиснете бутона **STOP/Eco (СТОП/Икономично)** еднократно.
   - Готвенето спира временно.
2. За да подновите готвенето, затворете вратичката и натиснете **START/+30s (СТАРТ/+30с)**.

За да спрете напълно готвенето

1. Отворете вратичката или натиснете бутона **STOP/Eco (СТОП/Икономично)** еднократно.
   - Готвенето спира временно.
2. Натиснете бутона **STOP/Eco (СТОП/Икономично)** отново.

Задаване на режима за пестене на енергия

Микровълновата фурна има режим за пестене на енергия.



- Настинете **STOP/Eco (СТОР/Икономично)**. Дисплеят на командното табло се изключва.
- За да отмените режима за пестене на енергия, отворете вратичката или натиснете **STOP/Eco (СТОП/Икономично)**. На дисплея на командното табло се показва текущото време.

ЗАБЕЛЕЖКА

Автоматична функция за пестене на енергия

Продуктът се връща в състояние на готовност, ако по средата на настройката или докато операцията е била на пауза няма въведена команда за 25 минути. Освен това, ако оставите вратичката отворена, вътрешната лампичка автоматично се изключва след 5 минути.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 18 3/4/2022 10:19:48 AM

Използване на Ускорено размразяване

Функциите за Quick Defrost (Ускорено размразяване) ви дават възможност да размразявате месо, птици, риба, замразени зеленчуци и замразен хляб. Времето на размразяване и нивото на мощност се задават автоматично. Вие просто избирате програмата и теглото.

ЗАБЕЛЕЖКА

Използвайте само контейнери които са подходящи за микровълнова фурна.

Отворете вратичката. Поставете замразената храна в керамичен съд в центъра на въртящата се поставка. Затворете вратата.





1. Натиснете бутона, за да отворите вратата на микровълновата фурна.
2. Поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.
3. Натиснете **Quick Defrost (Ускорено размразяване)**.
4. Натиснете **<** или **>** (**Намаляване/Увеличаване**), за да изберете вида храна и след това натиснете **OK**.
   - За повече информация вижте раздела "**Описание на програмата Ускорено размразяване**" на страница **20**.
5. Натиснете **<** или **>** (**Намаляване/Увеличаване**), за да зададете размера на порцията и след това натиснете **OK**.



6. Натиснете **START/+30s (СТАРТ/+30с)**, за да започнете размразяването.
   - Когато микровълновата фурна издаде звуков сигнал, отворете вратичката и обърнете храната.
7. Затворете вратичката, след което натиснете **START/+30s (СТАРТ/+30с),** за да възобновите размразяването.
   - Когато размразяването приключи, микровълновата фурна издава звуков сигнал 4 пъти и дисплеят на контролното табло показва текущото време. След това сигналът за напомняне за край издава звуков сигнал веднъж на минута 3 пъти.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 19 3/4/2022 10:19:48 AM

Употреба на микровълновата фурна

Описание на програмата Ускорено размразяване

В следващата таблица са дадени различните програми за Quick Defrost (Ускорено размразяване), размер на порциите, времена за престой и съответните инструкции. Преди размразяване свалете всички видове опаковки. Поставяйте месо, птици, риба, зеленчуци и хляб върху плоска стъклена или керамична чиния.

Код	Храна	Размер на порцията (гр.)	Инструкции
1	Месо	200-1500	Покрийте краищата с алуминиево фолио. Обърнете месото, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за говеждо, агнешко, свинско, стекове, пържоли, мляно месо. Оставете да престои 20-60 минути.
2	Птици	200-1500	Покрийте краищата на бутчетата и крилцата с алуминиево фолио. Обърнете птицата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща както за цяло пиле, така и за порции пиле. Оставете да престои 20-60 минути.
3	Риба	200-1500	Покрийте опашката при цяла риба с алуминиево фолио. Обърнете рибата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща както за цяла риба, така и за рибни филета. Оставете да престои 20-60 минути.
4	Зеленчуци	200-1500	Подредете равномерно замразените зеленчуци на плоска стъклена чиния. Обърнете замразените зеленчуци, когато фурната бипне. Тази програма е подходяща за всички видове замразени зеленчуци. Оставете да престои 5-20 минути.
5	Хляб	200-1500 гр.	Поставете хляба хоризонтално върху кухненска хартия и го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. Поставете кейка върху керамична чиния и ако е възможно, го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за всички видове хляб – нарязан или цял, а също и за хлебчета и багети. Подредете хлебчетата в кръг. Тази програма е подходяща за всички видове кекс с мая, бисквити, чийзкейк и многолистно тесто. Тя не е подходяща за тестени кори, плодови и крем пити, а също и за кекс с шоколадова глазура. Оставете да престои 10-30 минути.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 20 3/4/2022 10:19:49 AM

Използване на Автоматично готвене

Auto Cook (Автоматично готвене) има 45 предварително програмирани времена за готвене.
Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност.

⚠ ВНИМАНИЕ

Винаги използвайте готварски съдове, безопасни и за микровълни, и за фурна.



1. Натиснете бутона, за да отворите вратата на микровълновата фурна.
2. Поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.
3. Натиснете **Auto Cook (Автоматично готвене)**.



4. Натиснете **<** или **>** (**Намаляване/Увеличаване**), за да изберете вида храна и след това натиснете **OK**.
   - За повече информация вижте раздела "**Описание на програмата Auto Cook (Автоматично готвене)**" на страници 21 до 28.
5. Натиснете **<** или **>** (**Намаляване/Увеличаване**), за да изберете теглото на храната и след това натиснете **OK**.
   - За повече информация вижте раздела "**Описание на програмата Auto Cook (Автоматично готвене)**" на страници 21 до 28.
   - В зависимост от избраното меню може да имате само една опция за тегло, която да изберете...



6. Натиснете **START/+30s (СТАРТ/+30с)**, за да започне автоматично готвене.
   - Микровълновата фурна готви храната според избраната предварително програмирана настройка.
   - Когато готвенето приключи, микровълновата фурна издава звуков сигнал 4 пъти и дисплеят на контролното табло показва текущото време. След това сигналът за напомняне за край издава звуков сигнал веднъж на минута 3 пъти.

Следната таблица представя количествата и подходящите указания за 45 предварително програмирани опции за готвене. Предварително запаметените програми са категоризирани в 4 различни категории.

⚠ ВНИМАНИЕ

Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате храната.

Описание на програмата Автоматично готвене

1. Печене на грил

Код	Храна	Размер на порцията (гр.)	Инструкции
1-1	Замразени пържени картофи	400	Поставете замразените пържени картофи на подложната чиния със скарата. Поставете ги в микровълновата фурна. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 21 3/4/2022 10:19:49 AM

Употреба на микровълновата фурна

Код	Храна	Размер на порцията (гр.)	Инструкции
1-2	Замразени свински котлети	500	Поставете замразените свински котлети на подложната чиния със скарата. Поставете ги в микровълновата фурна. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**. Когато се чуе звуков сигнал, обърнете храната и натиснете **START/+30s (СТАРТ/+30с),** за да продължите. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
1-3	Замразени пилешки хапки	350	Поставете замразените пилешки хапки на подложната чиния със скарата. Поставете ги в микровълновата фурна. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
1-4	Замразени картофени крокети	350	Поставете замразените картофени крокети на подложната чиния със скарата. Поставете ги в микровълновата фурна. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
1-5	Замразени корн догс	500	Поставете замразените корн догс на подложната чиния със скарата. Поставете ги в микровълновата фурна. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
1-6	Замразени рибни котлети	300	Поставете замразените рибни котлети на подложната чиния със скарата. Поставете ги в микровълновата фурна. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**. Когато се чуе звуков сигнал, обърнете храната и натиснете **START/+30s (СТАРТ/+30с),** за да продължите. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
1-7	Замразени пилешки крилца	500	Поставете замразените пилешки крилца на подложната чиния със скарата. Поставете ги в микровълновата фурна. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
1-8	Замразени сиренца	400	Поставете замразените сиренца на подложната чиния със скарата. Поставете ги в микровълновата фурна. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
1-9	Замразени пръчици от сирене	300	Поставете замразените пръчици от сирене на подложната чиния със скарата. Поставете ги в микровълновата фурна. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 22 3/4/2022 10:19:49 AM

Код	Храна	Размер на порцията (гр.)	Инструкции
1-10	Замразени пролетни рулца	300	Леко намажете замразените пролетни рулца с мазнина по повърхността. Поставете замразените пролетни рулца на подложната чиния със скарата. Поставете ги в микровълновата фурна. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**. Когато се чуе звуков сигнал, обърнете храната и натиснете **START/+30s (СТАРТ/+30с),** за да продължите. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
1-11	Замразени панирани скариди	300	Леко намажете замразените панирани скариди с мазнина по повърхността. Поставете замразените панирани скариди на подложната чиния със скарата. Поставете ги в микровълновата фурна. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона START/+30s (СТАРТ/+30с). Когато се чуе звуков сигнал, обърнете храната и натиснете **START/+30s (СТАРТ/+30с),** за да продължите. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
1-12	Замразени лучени кръгчета	300	Поставете замразените лучени кръгчета на подложната чиния със скарата. Поставете ги в микровълновата фурна. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
1-13	Замразени картофки по селски	350	Поставете замразените картофки по селски на подложната чиния със скарата. Поставете ги в микровълновата фурна. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
1-14	Замразени пилешки бутчета	500	Леко намажете замразените пилешки бутчета с мазнина по повърхността. Добавете им подправки според вашите предпочитания. Поставете пилешките бутчета на подложната чиния със скарата. Поставете ги в микровълновата фурна. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
1-15	Пилешки крилца	500	Леко намажете пилешките крилца с мазнина по повърхността. Добавете им подправки според вашите предпочитания. Поставете пилешките крилца на подложната чиния със скарата. Поставете ги в микровълновата фурна. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 23 3/4/2022 10:19:49 AM

Употреба на микровълновата фурна

2. Здравословно готвене

Код	Храна	Размер на порцията (гр.)	Инструкции
2-1	Готови ястия (охладени)	350 450	Поставете храната на керамична чиния и покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Тази програма е подходяща за храни, състоящи се от 3 компонента (напр. месо със сос, зеленчуци и гарнитура, като картофи, ориз или макарони). Оставете да престои 2-3 минути.
2-2	Вегетариански ястия (охладени)	350 450	Поставете храната на керамична чиния и покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Тази програма е подходяща за ястия от 2 компонента (напр. спагети със сос или ориз със зеленчуци). Оставете да престои 2-3 минути.
2-3	Розички от броколи	250 гр.	Измийте и почистете розичките от броколи. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Добавете 30-45 мл вода. (2-3 супени лъжици) Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. Тази програма е подходяща както за броколи, така и за нарязани тиквички, патладжан, тиква или пипер. Оставете да престои 1-2 минути.
2-4	Нарязани моркови	250	Изплакнете и почистете морковите, нарязани равномерно на колелца. Поставете ги в стъклена купа с капак. Добавете 30-45 мл вода. (2-3 супени лъжици) Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. Тази програма е подходяща за нарязани моркови, както и за розички от карфиол или ряпа. Оставете да престои 1-2 минути.
2-5	Зелен боб	250	Измийте и почистете зелен боб. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Добавете 30 мл (1 супена лъжица вода), когато готвите 250 гр. Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. Оставете да престои 1-2 минути.
2-6	Спанак	150	Изплакнете и почистете спанака. Поставете го в стъклена купа с капак. Не добавяйте вода. Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. Оставете да престои 1-2 минути.
2-7	Царевица на кочан	250	Измийте и почистете царевични кочани и ги поставете в овален стъклен съд. Покрийте с прилепващо фолио за микровълнови фурни и го надупчете. Оставете да престои 1-2 минути.
2-8	Белени картофи	250	Измийте и обелете картофите и ги нарежете на еднакви парчета. Поставете ги в стъклена купа с капак. Добавете 45-60 мл (3-4 супени лъжици) вода. Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Оставете да престои 2-3 минути.
2-9	Кафяв ориз (леко сварен)	125	Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете двойно количество студена вода (250 мл). Гответе с капак. Разбъркайте преди времето на престой и добавете сол и подправки. Оставете да престои 5-10 минути.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 24 3/4/2022 10:19:49 AM

Код	Храна	Размер на порцията (гр.)	Инструкции
2-10	Пълнозърнести макарони	125	Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 1 л. вряла вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак. Разбъркайте преди времето на престоя и изцедете внимателно след това. Оставете да престои 1 минута.
2-11	Киноа	125	Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете двойно количество студена вода (250 мл). Гответе с капак. Разбъркайте преди времето на престой и добавете сол и подправки. Оставете да престои 1-3 минути.
2-12	Булгур	125	Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете двойно количество студена вода (250 мл). Гответе с капак. Разбъркайте преди времето на престой и добавете сол и подправки. Оставете да престои 2-5 минути.
2-13	Зеленчуков гретен	500	Поставете зеленчуците, например предварително сготвени резени картофи, тиквички, домати и сос в подходящ размер съд от огнеупорно стъкло. Добавете настъргано сирене отгоре. Поставете ястието върху грил скарата. Оставете да престои 2-3 минути.
2-14	Домати на грил	400	Измийте и почистете доматите, нарежете ги на половинки и ги поставете в съд за микровълнова фурна. Добавете настъргано сирене отгоре. Поставете ястието върху грил скара. Оставете да престои 1-2 минути.
2-15	Пилешки гърди	300 (2 бр.)	Измийте парчетата и ги поставете върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 2 минута.
2-16	Пуешки гърди	300 (2 бр.)	Измийте парчетата и ги поставете върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 2 минута.
2-17	Пресни рибни филета	300 (2 бр.)	Измийте рибата и я поставете върху керамична чиния, добавете 1 супена лъжица лимонов сок. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 1-2 минути.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 25 3/4/2022 10:19:49 AM

Употреба на микровълновата фурна

Код	Храна	Размер на порцията (гр.)	Инструкции
2-18	Филе от прясна сьомга	300 (2 бр.)	Измийте рибата и я поставете върху керамична чиния, добавете 1 супена лъжица лимонов сок. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 1-2 минути.
2-19	Пресни скариди	250	Измийте скаридите и ги поставете върху керамична чиния, добавете 1 супена лъжица лимонов сок. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 1-2 минути.
2-20	Прясна пъстърва	200 (1 риба)	Поставете прясна цяла риба в съд, подходящ за микровълнова фурна. Добавете щипка сол, 1 супена лъжица лимонов сок и подправки. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 2 минута.
2-21	Риба на скара	300 (1-2 риби)	Намажете кожата на цялата риба (пъстърва или ципура) с олио и добавете билки и подправки. Наредете рибите една до друга, глава към опашка върху грил скарата. Обърнете веднага щом фурната бипне. Оставете да престои 3 минута.
2-22	Стекове сьомга на скара	400 (2 стека)	Поставете рибените стекове симетрично върху грил скарата. Обърнете веднага щом фурната бипне. Оставете да престои 2 минута.

3. Домашни десерти

Код	Храна	Размер на порцията	Инструкции
3-1	Орехов кекс	1 порция	**Съставки** Брашно 120 гр., Масло 150 гр., Черна захар 100 гр., Яйца 2 бр., Орехи (накълцани) 50 гр., Бакпулвер 4 гр.
			1. Смесете маслото и черната захар в купа. **2.** Добавете яйце и разбъркайте добре. **3.** Добавете брашно, бакпулвер и продължете да бъркате. **4.** Добавете орехи и разбъркайте добре. **5.** Изсипете сместа в намазнена стъклена или пластмасова купа. **6.** Поставете купата в микровълновата фурна и изберете Автоматично готвене [3-1]. **7.** Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
3-2	Бананов хляб	1 порция (6 бр.)	**Съставки** Банан 3 бр., Смес за палачинки 120 гр., Мляко 120 гр., Яйце 1 бр., Малцов сироп 2 с.л.
			1. Накълцайте банана. **2.** Смесете сместа за палачинки, млякото, яйцето и малцовия сироп в купа. **3.** Добавете банан и разбъркайте добре. **4.** Изсипете сместа в 6 хартиени чаши. **5.** Поставете хартиените чаши в микровълновата фурна и изберете Автоматично готвене [3-2]. **6.** Оставете да престои 2-3 минути след готвене.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 26 3/4/2022 10:19:50 AM

Код	Храна	Размер на порцията	Инструкции
3-3	Пандишпанов кейк	1 порция	**Съставки** Брашно 170 гр., Масло 50 гр., Захар 150 гр., Яйца 3 бр., Бакпулвер 10 гр.
		1. Смесете маслото и захарта в купа. **2.** Добавете яйце и разбъркайте добре. **3.** Добавете брашно, бакпулвер и продължете да бъркате. **4.** Изсипете сместа в намазнена стъклена или пластмасова купа. **5.** Поставете купата в микровълновата фурна и изберете Автоматично готвене [3-3]. **6.** Оставете да престои 2-3 минути след готвене.	
3-4	Брауни	1 порция	**Съставки** Брашно 90 гр., Масло (разтопено) ½ чаша, Захар 230 гр., Яйца 2 бр., Какао 40 гр.
		1. Смесете маслото, разбитите яйца и захарта в купа. **2.** Добавете брашно, какао и продължете да бъркате. **3.** Изсипете сместа в намазнена стъклена или пластмасова купа. **4.** Поставете купата в микровълновата фурна и изберете Автоматично готвене [3-4]. **5.** Оставете да престои 20-30 минути след готвене.	

Код	Храна	Размер на порцията	Инструкции
3-5	Яйчен пудинг	1 порция (3 бр.)	**Съставки** Мляко 250 г, Захар 40 г, Яйца 2 бр.
		1. Счукайте двете яйца в купа. Леко разбийте яйцата с тел за разбиване. Не оставяйте върха на телта да се отделя от дъното на купата, за да избегнете образуването на твърде много пяна. **2.** Смесете мляко и захар в друга купа. **3.** Добавете млякото към разбитото яйце, докато разбивате сместа. **4.** Пресейте яйчената смес с фина мрежеста цедка. Изстържете дъното на цедката с шпатула. Отстранете цялата пяна на повърхността с лъжица. **5.** Изсипете сместа в чаши за крем. **6.** Поставете чашите в микровълновата фурна и изберете Автоматично готвене [3-5]. **7.** След готвене, охладете и сервирайте.	
3-6	Шоколадов кейк в чаша	1 порция	**Съставки** Масло 30 гр., Захар 60 гр., Яйце 1 бр., Пълномаслена сметана 40 гр., Брашно 25 гр., Какао на прах 15 гр., Ванилия 1,5 гр., Полусладък шоколадов чипс 50 гр.
		1. Смесете маслото, яйцето и сметаната заедно в чаша, докато се смесят добре. **2.** Добавете брашно, захар и продължете да бъркате. **3.** Добавете какаото, ванилията и разбъркайте просто докато се смесят. **4.** Добавете и разбъркайте шоколадовия чипс. **5.** Поставете чашата в микровълновата фурна и изберете Автоматично готвене [3-6]. **6.** Оставете да престои 2-3 минути след готвене.	

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 27 3/4/2022 10:19:50 AM

Употреба на микровълновата фурна

Код	Храна	Размер на порцията	Инструкции
3-7	Кейк в чаша	1 порция	**Съставки** Масло 30 гр., Захар 60 гр., Яйце 1 бр., Брашно 50 гр., Мляко 30 гр., Ванилия 6 гр., Бадемово брашно 3 гр., Бакпулвер 1,5 гр.
			1. Смесете маслото и яйцето заедно в чаша, докато се смесят добре. **2.** Добавете брашното, захарта и бакпулвера и продължете да бъркате. **3.** Добавете бадемовото брашно, ванилията и разбъркайте просто докато се смесят. **4.** Поставете чашата в микровълновата фурна и изберете Автоматично готвене [3-7]. **5.** Оставете да престои 2-3 минути след готвене.

4. Размразяване на хляб

Тази функция е размразяване и затопляне на замразен хляб. Замразеният хляб ще има коричка отгоре като пресен хляб. Тази програма е подходяща за багети, кроасани, гевреци и т. н.

⚠ **ВНИМАНИЕ**

• Тази програма е подходяща за замразен хляб, който е изпечен. Не е подходяща за замразено тесто.

• Подложната чиния трябва да бъде предварително загрята. Моля, следвайте инструкциите.

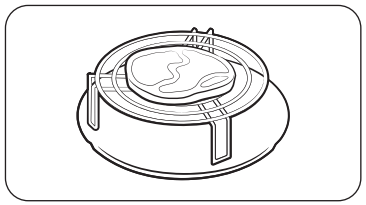
Код	Храна	Размер на порцията (гр.)	Инструкции
4	Размразяване на хляб	100-600	Поставете подложната чиния върху въртящата се поставка. Изберете програмата за автоматично готвене и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**. Дисплеят ще покаже "ПОДГРЯВане" за подгряването на подложната чиния. Когато се чуе звуков сигнал, подгряването е готово. Поставете замразения хляб върху подложната чиния и ги поставете в микровълновата фурна. Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)** отново. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 28 3/4/2022 10:19:50 AM

Печене на грил

Грилът ви дава възможност да претопляте и печете храната бързо, без да използвате микровълни.

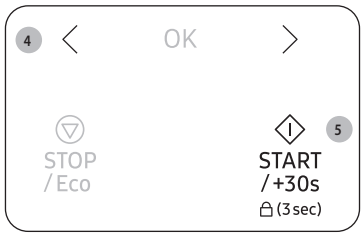
- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате съдовете в микровълновата фурна, тъй като те ще са много горещи.
- За по-добри резултати при готвенето или печенето на грил можете да използвате грил скара.



1. Натиснете бутона, за да отворите вратата на микровълновата фурна.
2. Поставете храната на грил скарата и затворете вратичката.



3. Натиснете **Grill (Грил)**.
   - На дисплея на командното табло се показва съответната икона ( ).
   - Не може да се задава температурата на грила.



4. Настинете **<** или **>** (**Намаляване/Увеличаване**), за да зададете желаното време на печене на грил.
   - Максималното време за печене на грил е 60 минути.
5. Натиснете **START/+30s (СТАРТ/+30с)**, за да започнете печенето на грил.
   - Когато печенето на грил приключи, микровълновата фурна издава звуков сигнал 4 пъти и дисплеят на контролното табло показва текущото време. След това сигналът за напомняне за край издава звуков сигнал веднъж на минута 3 пъти.

Комбиниране на микровълни и грил

Можете също и да комбинирате микровълново готвене с грил, за да готвите бързо и да печете едновременно.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Винаги използвайте готварски съдове, безопасни и за микровълни, и за фурна. Стъклените или керамичните чинии са идеални, тъй като те позволяват на микровълните да проникват равномерно в храната.
- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате съдовете в микровълновата фурна, тъй като те ще са много горещи.
- За по-добри резултати при готвенето или печенето на грил можете да използвате грил скара.



1. Натиснете бутона, за да отворите вратата на микровълновата фурна.
2. Поставете храната на грил скарата и затворете вратичката.
3. Натиснете **Microwave+Grill (Микровълни+Грил)**.
   - Дисплеят на командното табло показва фабричното ниво на мощност (600 W).
   - На дисплея на командното табло се показва съответната икона (,).



4. Натиснете **<** или **>** (**Намаляване/Увеличаване**), за да изберете желаното ниво на мощност и след това натиснете **OK**.
   - Можете да изберете нивото на мощност от 600 W, 450 W или 300 W.
   - Не може да се задава температурата на грила.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 29 3/4/2022 10:19:51 AM

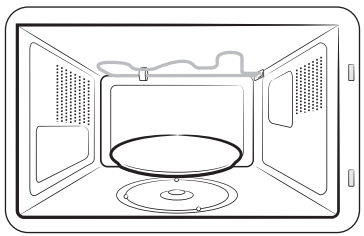
Употреба на микровълновата фурна

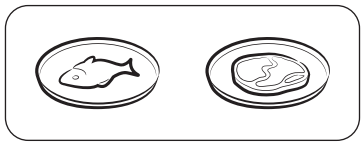


5. Настинете **<** или **>** (**Намаляване/Увеличаване**), за да зададете желаното време на готвене.
   - Максималното време за готвене е 60 минути.
6. Натиснете **START/+30s (СТАРТ/+30с)**, за да започнете готвенето.
   - Когато готвенето приключи, микровълновата фурна издава звуков сигнал 4 пъти и дисплеят на контролното табло показва текущото време. След това сигналът за напомняне за край издава звуков сигнал веднъж на минута 3 пъти.

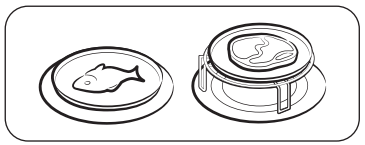
Употреба на подложната чиния

Тази подложна чиния дава възможност да запечете храната не само отгоре чрез грила, но и долната страна на храната става хрупкава и кафява поради високата температура на подложната чиния. Някои артикула, които можете да приготвите върху подложната чиния, можете да намерите в таблицата (вижте следващата страница). Подложната чиния може да се използва и за бекон, яйца, колбаси и др.





1. Поставете подложната чиния директно върху въртящата се поставка и я загрейте чрез най-голямата комбинация от микровълнова фурна и грил [600 W + грил], като следвате времената и инструкциите в таблицата.
2. Намажете чинията с мазнина, ако готвите храна, като бекон и яйца, за да запечете добре храната.
3. Поставете храната на подложната чиния.





4. Поставете подложната чиния върху металната решетка (или въртяща се поставка) в микровълновата фурна.
5. Изберете подходящото време и мощност за готвене. (Вижте за справка таблицата отстрани)

⚠ ВНИМАНИЕ

- Винаги използвайте ръкавици на фурната, за да извадите подложната чиния, тъй като тя ще стане много гореща.
- Не поставяйте върху подложната чиния предмети, които не са топлоустойчиви.
- Никога не поставяйте подложната чиния във фурната без въртяща се поставка.
- Моля, обърнете внимание, че подложната чиния не е безопасна за миене в съдомиялна машина.
- Моля, уверете се, че хрупкавата чиния е поставена в центъра.
- Не работете с кората без товар.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Моля, обърнете внимание, че подложната чиния има тефлонов слой, който не е устойчив на надраскване. Не използвайте остри предмети като нож, за да режете върху подложната чиния.
- Почистете подложната чиния с топла вода и препарат и изплакнете с чиста вода.
- Не използвайте почистваща четка или твърда гъба, в противен случай горният слой ще бъде повреден.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 30 3/4/2022 10:19:51 AM

Препоръчваме подгреете подложната чиния директно върху въртящата се поставка.
Подгрейте подложната чиния с 600 W + функция грил за 3-4 минути.
Следвайте времената и инструкциите в таблицата.

Храна	Размер на порцията	Включване	Време за готвене (мин.)
Бекон	4 бр. (80 г)	600 W + грил	3-3½
	Инструкции Подгрейте подложната чиния за 3 минути. Поставете резените една до друга върху подложната чиния. Поставете подложната чиния на скарата. Оставете да престои 3 минута.		
Домати на грил	200 гр. (2 бр.)	450 W + грил	2½-3
	Инструкции Подгрейте подложната чиния за 3 минути. Нарежете доматите на половинки. Сложете малко сирене отгоре. Подредете в кръг върху подложната чиния. Поставете подложната чиния на скарата. Оставете да престои 3 минута.		
Бургер (Замразен)	2 броя (125 г)	600 W + грил	6-6½
	Инструкции Подгрейте подложната чиния за 3 минути. Поставете замразения бургер върху подложната чиния. Поставете подложната чиния на скарата. Обърнете след 3-4 мин. Оставете да престои 3 минути.		
Багети (Замразени)	200-250 гр. (2 бр.)	450 W + грил	6-7
	Инструкции Подгрейте подложната чиния за 3 минути. Поставете багети с топинг (например домати-сирене) една до друга в чинията. Поставете подложната чиния на скарата. Оставете да престои 3 минута.		
Пица (Замразена)	300-350 гр.	450 W+грил	11-12
	Инструкции Подгрейте подложната чиния за 3 минути. Поставете замразената пица върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху въртящата се поставка. Оставете да престои 1-2 минути.		

Храна	Размер на порцията	Включване	Време за готвене (мин.)
Мини пица- закуска (Замразена)	9 X 30 гр. (270 гр.)	300 W + грил	9-10
	Инструкции Подгрейте подложната чиния за 3 минути. Разпределете леки пица закуски равномерно върху подложната чиния. Поставете чинията върху въртящата се поставка. Оставете да престои 3 минута.		
Пица (Охладена)	300-350 гр.	450 W + грил	5½-6½
	Инструкции Подгрейте подложната чиния за 5 минути. Поставете охладената пица върху чинията. Поставете подложната чиния върху въртящата се поставка. Оставете да престои 3 минута.		
Рибни хапки (Замразени)	150 гр. (5 бр.) 300 гр. (10 бр.)	600 W + грил	6-7 8-9
	Инструкции Подгрейте подложната чиния за 4 минути. Намажете чинията с 1 супена лъжица мазнина използвайки четка. Поставете рибните хапки в кръг върху чинията. Обърнете след 3 мин. (5 бр.) или след 5мин. (10 бр.). Оставете да престои 3 минута.		
Пилешки хапки (Замразени)	125 гр. 250 гр.	600 W + грил	4-5 6-7
	Инструкции Подгрейте подложната чиния за 4 минути. Намажете чинията с 1 супена лъжица мазнина използвайки четка. Поставете пилешките хапки в чинията. Поставете подложната чиния на скарата. Обърнете след 2 мин. (125 гр.) или след 4 мин. (250 гр.). Оставете да престои 3 минута.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 31 3/4/2022 10:19:51 AM

Употреба на микровълновата фурна

Храна	Размер на порцията	Включване	Време за готвене (мин.)
Печени картофи	200 гр. 500 гр.	600 W + грил	4-5 7-8
	Инструкции Подгрейте подложната чиния за 3 минути. Нарежете картофите на половинки. Поставете ги в подложната чиния с отрязаната страна надолу. Наредете в кръг. Поставете чинията върху скарата. Оставете за 3 минути.		

Употреба на Keep Warm (Запазете топли)

Функцията Keep Warm (Запазете топли**)** поддържа храната топла, докато я сервирате. Използвайте тази функция, за да поддържате храната топла, докато не е готова за сервирани.

Забележка: Зададеното време на **Keep Warm (Запазете топли)** е 60 минути.



1. Натиснете **Keep Warm (Запазете топли)**.
2. Настинете **<** или **>** (**Намаляване/Увеличаване**), за да изберете желаната настройка.
   - 1. Горещо
   - 2. Умерено
3. Натиснете **START/+30s (СТАРТ/+30с).**
   - За да спрете затоплянето на храната, отворете вратичката или натиснете бутона **STOP/Eco (СТОП/Икономично)**.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Не използвайте тази функция за претопляне на изстинала храна. Тези програми поддържат топла току-що приготвената храна.
- Не покривайте с капак или найлоново фолио.
- Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате храната.
- След стартиране поддържайте функцията за нагряване, зададеното време не може да се промени.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 32 3/4/2022 10:19:52 AM

Употреба на Child Lock (Заключване за деца)

Вашата микровълнова фурна е снабдена със специална програма за заключване от деца, която позволява микровълновата фурна да бъде "заключена", така че децата или друг незапознат с нея да не могат да я включват случайно.



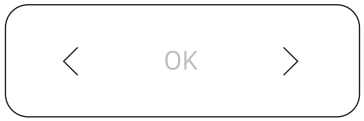
- За да активиране Child Lock (Заключване за деца), натиснете и задръжте **START/+30s (СТАРТ/+30с)** за 3 секунди.
  - Командното табло е заключено, и дисплеят на командното табло показва "L".



- За да деактивиране Child Lock (Заключване за деца), натиснете и задръжте **START/+30s (СТАРТ/+30с)** отново за 3 секунди.

Изключване на звуковия сигнал

Можете да изключвате звуковия сигнал, когато искате.



- За да изключите звука, натиснете **<** и **>** (**Намаляване/Увеличаване**) едновременно.
- Контролното табло показва **"Off (Изкл.)"**
- За да включите обратно звука, натиснете **<** или **>** (**Намаляване/Увеличаване**) едновременно отново.
- Контролното табло показва **"On (Вкл.)"**

Указател за готварски съдове

За да готвят храната в микровълновата фурна, микровълните трябва да са в състояние да проникват в храната, без да се отразяват или поглъщат от чинията.
Затова трябва да се внимава при избора на готварски съдове. Ако готварските съдове са маркирани като подходящи за микровълни, не трябва да се безпокоите.
Следващата таблица изброява различни видове готварски съдове и посочва дали и как да се използват в една микровълнова фурна.

Готварски съдове	Подходящи за микровълни	Коментари
Алуминиево фолио	✓✗	Може да се използва в малки количества за защита на зони от прегаряне. Ако фолиото е твърде близо до стената на микровълновата фурна или се използва твърде много фолио, може да се образува дъга.
Подложна чиния	✓	Не претопляйте повече от 8 минути.
Съдове от порцелан и керамика	✓	Съдовете от порцелан, керамика, глазирана керамика и костен порцелан обикновено са подходящи, освен ако не са декорирани с метален кант.
Чинии от полиестерен картон за еднократно използване	✓	Някои замразени храни са опаковани в такива чинии.
Опаковки на аламинути		
• Полистиренови купи	✓	Могат да се използват за затопляне на храна. Прегряването може да причини стопяване на полистирена.
• Хартиени пликове или вестници	✗	Могат да се запалят.
• Рециклирана хартия или метални изрезки	✗	Може да причини образуване на дъга.
Стъклени съдове		
• Фурна-към-посуда	✓	Могат да се използват, освен ако не са декорирани с метален кант.
• Фини стъклени съдове	✓	Могат да се използват за претопляне на храни или течности. Тънкото стъкло може да се счупи или пукне при бързо нагряване.
• Стъклени буркани	✓	Капакът трябва да се свали. Подходящи само за претопляне.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 33 3/4/2022 10:19:52 AM

Указател за готварски съдове

Готварски съдове	Подходящи за микровълни	Коментари
Метални		
• Чинии	✗	Могат да причинят образуване на дъги или пожар.
• Закопчалки на пликове за фризер	✗	
Хартиени		
• Чинии, чаши, салфетки и кухненска хартия	✓	За кратко готвене и претопляне. Също и за поемане на излишната влага.
• Рециклирана хартия	✗	Може да причини образуване на дъга.
Пластмасови		
• Съдове	✓	Особено ако са от топлоустойчива термопластмаса. Някои други пластмаси могат да се изкривяват или обезцветяват при високи температури. Не използвайте меламинова пластмаса.
• Прилепващ филм	✓	Може да се използва за задържане на влагата. Не трябва да докосва храната. Внимавайте при отстраняване на филма, тъй като ще излезе гореща пара.
• Пликове за фризер	✓✗	Само ако в тях може да се вари или са подходящи за фурна. Не трябва да са херметично затворени. Набодете с вилица, ако е необходимо.
Восъчна или пергаментова хартия	✓	Може да се използва за задържане на влагата и предотвратяване на изпръскване.

✓ : Препоръчва се ✓✗ : Използвайте внимателно ✗ : Не е подходящо

Ръководство за готвене

Микровълни

Микровълновата енергия всъщност прониква в храните, като се привлича и поглъща от тяхното съдържание на вода, мазнини и захар.
Микровълните причиняват бързо движение на молекулите в храната. Бързото движение на тези молекули създава триене, а получената топлина готви храната.

Готвене

Готварски съдове за микровълново готвене:

Готварските съдове винаги трябва да позволяват на микровълновата енергия да преминава през тях за максимална ефективност. Микровълните се отразяват от метали, като неръждаема стоманата алуминий или мед, но не могат да проникват през керамика, стъкло, порцелан и пластмаси, както и хартия и дърво. Така че храната не трябва да се готви в метални съдове.

Подходящи за микровълново готвене храни:

Много видове храни са подходящи за микровълново готвене, включително пресни или замразени зеленчуци, плодове, тестени изделия, ориз, зърнени храни, боб, риба и месо. В микровълнова фурна могат да се готвят също сосове, кремове, супи, пудинги на пара, плодови сладка и лютеници. Най-общо казано, микровълновото готвене е идеално за всеки вид храна, който може обикновено да се приготви на котлон. Топене на масло или шоколад, например (вижте главата със съвети, техники и препоръки).

Покриване по време на готвене

Много е важно да се покрива храната по време на готвене, защото изпаряваната вода се издига като пара и подпомага процеса на готвене. Храната може да бъде покрита по различен начин, например с керамична чиния, пластмасов капак или прилепващ филм подходящ за микровълнова фурна.

Времена за престой

След като готвенето завърши, важно е да се осигури време за престой на храната, за да се позволи на температурата вътре в храната да се изравни.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 34 3/4/2022 10:19:52 AM

Готварски указател за замразени зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе под капак в продължение на минималното време – вижте таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултатите, които предпочитате. Разбъркайте двукратно по време на готвенето и веднъж след готвенето. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покрийте по време на престоя.

Храна	Размер на порцията (гр.)	Включване (W)	Време (мин.)
Спанак	150	600	4½-5½
	Инструкции Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		
Броколи	300	600	9-10
	Инструкции Добавете 30 мл (2 супена лъжица) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		
Грах	300	600	7½-8½
	Инструкции Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		
Зелен боб	300	600	8-9
	Инструкции Добавете 30 мл (2 супена лъжица) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		
Смесени зеленчуци (моркови/грах/царевица)	300	600	7½-8½
	Инструкции Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		
Смесени зеленчуци (китайски стил)	300	600	8-9
	Инструкции Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		

Готварски указател за пресни зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 30-45 мл студена вода (2-3 супени лъжици) на всеки 250 гр., освен ако не се препоръчва друго количество вода – вж. таблицата. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време – вижте таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултатите, които предпочитате. Разбъркайте по веднъж по време на и след готвене. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покривайте по време на престоя от 3 минути.

Съвет: Нарежете пресните зеленчуци на парчета с еднаква големина. Колкото са по-малки парчетата, толкова по-бързо ще се сготвят.

Храна	Размер на порцията (гр.)	Включване (W)	Време (мин.)
Броколи	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Инструкции Пригответе стръкчета с равномерна големина. Подредете стеблата към центъра. Оставете да престои 3 минута.		
Брюкселско зеле	250	800	5½-6½
	Инструкции Добавете 60-75 мл (4-5 супени лъжици) вода. Оставете да престои 3 минута.		
Моркови	250	800	4½-5
	Инструкции Нарежете морковите на парчета с равномерна големина. Оставете да престои 3 минута.		
Карфиол	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Инструкции Пригответе стръкчета с равномерна големина. Нарежете големите стръкчета на половинки. Подредете стеблата към центъра. Оставете да престои 3 минута.		
Тиквички	250	800	3½-4
	Инструкции Нарежете тиквичките на резени. Добавете 30 мл (2 супени лъжици) вода или бучка масло. Гответе, докато едва омекнат. Оставете да престои 3 минута.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 35 3/4/2022 10:19:52 AM

Ръководство за готвене

Храна	Размер на порцията (гр.)	Включване (W)	Време (мин.)
Патладжани	250	800	3½-4
	Инструкции Нарежете патладжаните на малки резенчета и поръсете с 1 супена лъжица лимонов сок. Оставете да престои 3 минута.		
Праз лук	250	800	4½-5
	Инструкции Нарежете праз лука на дебели резени. Оставете да престои 3 минута.		
Гъби	125 250	800	1½-2 3-3½
	Инструкции Пригответе цели или нарязани на резени гъби. Не добавяйте вода. Поръсете с лимонов сок. Добавете сол и пипер на вкус. Изцедете преди сервиране. Оставете да престои 3 минута.		
Лук	250	800	5½-6
	Инструкции Нарежете лука на резени или половинки. Добавете само 15 мл (1 супена лъжица) вода. Оставете да престои 3 минута.		
Чушки	250	800	4½-5
	Инструкции Нарежете чушките на малки резени. Оставете да престои 3 минута.		
Картофи	250 500	800	4-5 7½-8½
	Инструкции Претеглете обелените картофи и ги нарежете на половинки или четвъртинки с подобна големина. Оставете да престои 3 минута.		
Ряпа	250	800	5-5½
	Инструкции Нарежете ряпата на малки кубчета. Оставете да престои 3 минута.		

Готварски указател за ориз и тестени изделия

Ориз: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак – по време на готвене оризът нараства двойно по обем. Гответе с капак.
След като изтече времето за готвене, разбъркайте преди времето за престой, посолете и добавете подправки и масло.
Забележка: оризът може да не е поел цялата вода след изтичане на времето за готвене.

Макаронени изделия: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло. Добавете вряла вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак.
Разбърквайте от време на време по време на и след готвене. Покривайте по време на престоя и изцедете внимателно след това.

Храна	Размер на порцията (гр.)	Включване (W)	Време (мин.)
Бял ориз (леко сварен)	250	800	16-17
	Инструкции Добавете 500 мл студена вода. Оставете да престои 5 минута.		
Кафяв ориз (леко сварен)	250	800	21-22
	Инструкции Добавете 500 мл студена вода. Оставете да престои 5 минута.		
Смесен ориз (ориз + див ориз)	250	800	17-18
	Инструкции Добавете 500 мл студена вода. Оставете да престои 5 минута.		
Смесени зърнени храни (ориз + жито)	250	800	18-19
	Инструкции Добавете 400 мл студена вода. Оставете да престои 5 минута.		
Макаронени изделия	250	800	11-12
	Инструкции Добавете 1000 мл гореща вода. Оставете да престои 5 минута.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 36 3/4/2022 10:19:52 AM

Претопляне

Вашата микровълнова фурна претопля храната за част от времето, необходимо за конвенционалните печки с нагревателни плочи.
Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване. Времената в таблицата се отнасят за течности със стайна температура от около +18 до +20 °C или за охладена храна с температура около +5 до +7 °C.

Подреждане и покриване

Избягвайте да претопляте големи парчета, например месо – те се стремят към претопляне и изсъхват преди централната им част да се нагрее. Претоплянето на малки парчета е по-успешно.

Нива на мощност и разбъркване

Някои храни могат да се претоплят, като се използва мощност 800 W, докато други трябва да се претоплят, като се използват 600 W, 450 W или дори 300 W.
Вижте таблиците за упътване. Обикновено е по-добре да се претопля храната, като се използва по-ниско ниво на мощност, ако храната е деликатес, в големи количества или склонна да се нагрява много бързо (кайма например).
Разбърквайте добре или обръщайте храната по време на претопляне за по-добри резултати. При възможност разбърквайте отново преди сервиране.
Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешки храни. За да предотвратите бурно кипене на течности и възможни изгаряния, разбърквайте преди, по време на и след претопляне. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя. Препоръчваме в течностите да се поставя пластмасова лъжица или стъклена пръчка.
Избягвайте прегряване (а оттам и разваляне) на храната.
За предпочитане е да се намалява времето за готвене и да се добавя допълнително време за претопляне, ако е необходимо.

Времена за нагряване и престой

При претопляне на храна за пръв път е полезно да се отбелязва изразходваното време - за бъдеща справка.
Винаги се уверявайте, че претопляната храна се нагрява равномерно.
Оставяйте храната да престои кратко време след претопляне, за да се разпредели температурата равномерно.
Препоръчваното време за престой след претопляне е 2-4 минути, освен ако не се препоръчва друго време в таблицата.

Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешка храна. Вижте също главата с мерки за безопасност.

Претопляне на течности

Винаги оставяйте време за престой от най-малко 20 секунди след изключване на фурната, за да може да се изравни температурата. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне.
За да предотвратите бурно кипене и възможно изгаряне, поставяйте лъжица или стъклена пръчка в напитките и разбърквайте преди, по време на и след претопляне.

Претопляне на бебешки храни

Бебешки храни

Изпразнете в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте след всяко претопляне!
Оставете да престои в продължение на 2-3 минути преди сервиране. Разбъркайте отново и проверете температурата.
Препоръчвана температура на сервиране: между 30-40 °C.

Бебешко мляко:

Налейте млякото в стерилизирана стъклена бутилка. Претопляйте непокрито. Никога не претопляйте бебешка бутилка с биберон на нея, тъй като бутилката може да пръсне, ако се прегрее. Разтръскайте добре преди времето за престой и отново преди сервиране! Проверявайте температурата на бебешкото мляко или храна, преди да ги дадете на бебето. Препоръчвана температура на сервиране: около 37 °C.

Забележка:

Бебешката храна особено се нуждае от внимателна проверка преди сервиране, за да се предотвратят изгаряния.
Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване за претопляне.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 37 3/4/2022 10:19:53 AM

Ръководство за готвене

Претопляне на течности и храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Размер на порцията	Включване (W)	Време (мин.)
Напитки (кафе, чай и вода)	150 мл (1 чаша) 250 мл (1 чаша)	800	1-1½ 1½-2
	Инструкции Налейте в чаша и претопляйте непокрити. Поставете чаша/порцеланова чаша в средата на въртящата се поставка. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя и разбъркайте добре. Оставете да престои 1-2 минути.		
Супа (Охладена)	250 гр.	800	3-3½
	Инструкции Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Разбъркайте отново преди сервиране. Оставете да престои 2-3 минути.		
Задушено (охладено)	350 гр.	600	5½-6½
	Инструкции Поставете задушеното в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране. Оставете да престои 2-3 минути.		
Макаронени изделия със сос (охладени)	350 гр.	600	4½-5½
	Инструкции Поставете макаронените изделия (напр. спагети или яйчено фиде) върху плоска керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Разбъркайте преди сервиране. Оставете да престои 3 минута.		
Пълнени макаронени изделия със сос (охладени)	350 гр.	600	5-6
	Инструкции Поставете макаронените изделия с плънка (напр. равиоли, тортелини) в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране. Оставете да престои 3 минута.		
Готови ястия (охладени)	350 гр.	600	5½-6½
	Инструкции Разделете ястието от 2-3 охладени компонента върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Оставете да престои 3 минута.		

Претопляне на бебешки храни и мляко

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Размер на порцията	Включване (W)	Час
Бебешки храни (зеленчуци + месо)	190 гр.	600	30 сек.
	Инструкции Изпразнете в керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата. Оставете да престои 2-3 минути.		
Бебешка овесена каша (овесени ядки + мляко + плодове)	190 гр.	600	20 сек.
	Инструкции Изпразнете в керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата. Оставете да престои 2-3 минути.		
Бебешко мляко	100 мл 200 мл	300	30-40 сек. 50 сек. до 1 мин.
	Инструкции Разбъркайте или разклатете добре и налейте в стерилизирана стъклена бутилка. Поставете в центъра на въртящата се поставка. Гответе без капак. Разклатете добре и оставете да престои най-малко 3 минути. Преди сервиране разклатете добре и проверете внимателно температурата. Оставете да престои 2-3 минути.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 38 3/4/2022 10:19:53 AM

Ръчно размразяване

Микровълните са превъзходен начин за размразяване на замразени храни. Микровълните внимателно размразяват замразената храна за кратък период от време. Това може да е чудесно предимство, ако дойдат внезапно неочаквани гости.

Замразените пилета трябва да се размразят напълно преди готвене. Отстранете всякакви метални връзки и извадете пилето от обвивката, за да може да се оттече течността при размразяване.

Поставете замразената храна върху съд без капак. Обърнете на половината време, източете всякаква течност и отстранете дреболиите възможно най-бързо.

Проверявайте храната от време на време, за да се уверите, че не се затопля.

Ако започнат да се загряват по-малки и по-тънки части от замразената храна, те могат да се увият в малки ленти алуминиево фолио по време на размразяване.

Ако външната повърхност на пилето започне да се затопля, спрете размразяването и го оставете за 20 минути преди продължаване.

Оставяйте рибата, месото и пилешките храни да престоят, за да завърши размразяването. Времето на престой до пълното размразяване е различно в зависимост от размразяваното количество. Вижте за справка таблицата по-долу.

Съвет: Тънките пластове храна се размразяват по-добре, а по-малките количества изискват по-малко време от по-големите. Помнете този съвет, докато замразявате и размразявате храни.

За размразяване на замразени храни с температура около -18 до -20°C използвайте следващата таблица като упътване.

Храна	Размер на порцията	Включване (W)	Време (мин.)
Месо			
Говежда кайма	250 гр.	180	6½-7½
	500 гр.		10-12
Свински стекове	250 гр.	180	7½-8½
	Инструкции Поставете месото върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване! Оставете да престои 5-25 минути.		
Птици			
Парчета пиле	500 гр. (2 бр.)	180	14½-15½
Цяло пиле	900 гр.	180	28-30
	Инструкции Най-напред поставете порциите с кожата надолу, а целите пилета с гърдите надолу върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища, например крилца и краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване! Оставете да престои 15-40 минути.		
Риба			
Рибно филе	250 гр. (2 бр.)	180	6-7
	400 гр. (4 бр.)		12-13
	Инструкции Поставете замразената риба в средата на плоска керамична чиния. Подредете по-тънките части под по-дебелите. Покрийте тесните краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване! Оставете да престои 5-15 минути.		
Плодове			
Безкостилкови плодове	250 гр.	180	6-7
	Инструкции Разпределете плодовете върху плоска, кръгла стъклена чиния (с голям диаметър). Оставете да престои 5-10 минути.		
Хляб			
Хлебчета (всяко около 50 гр.)	2 бр.	180	½-1
	4 бр.		2-2½
Тостове/сандвичи	250 гр.	180	4½-5
Немски хляб (пшеничено + ръжено брашно)	500 гр.	180	8-10
	Инструкции Подредете хлебчетата в кръг или хляба хоризонтално върху кухненска хартия в средата на въртящата се поставка. Обърнете след половината от времето за размразяване! Оставете да престои 5-20 минути.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 39 3/4/2022 10:19:53 AM

Грил

Нагревателният елемент на грила се намира под тавана на фурната. Той работи, докато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Въртенето на въртящата се поставка прави печенето на храната по-равномерно. Подгряването на грила в продължение на 3-5 минути води до по-бързо печене на храната.

Готварски съдове за печене на грил:

Трябва да са огнеупорни и могат да включват метал. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за печене на грил храни:

Пържоли, наденици, стекове, хамбургери, бекон и шунка, тънки рибни порции, сандвичи и всички видове препечени филии с плънки.

Важна забележка:

Винаги, когато се използва режим само с грил, помнете, че храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция.

Микровълни + грил

Този режим на готвене комбинира излъчваната топлина, която идва от грила, със скоростта на микровълновото готвене. Той работи само докато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Благодарение на въртенето на въртящата се поставка храната се пече равномерно. При този модел са на разположение три комбинирани режима:
600 W + Грил, 450 W + Грил и 300 W + Грил.

Готварски съдове за готвене с микровълни + грил.

Използвайте готварски съдове, през които могат да преминават микровълните. Готварските съдове трябва да са огнеупорни. Не използвайте метални готварски съдове при комбинира режим. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за готвене с микровълни + грил храни:

Подходящите за готвене в комбиниран режим храни включват всички видове ястия, които се нуждаят от претопляне и печене (напр. печени макаронени изделия), както и храни, които изискват кратко време за готвене за изпичане на горния край на храната. Този режим може да се използва също така и за големи порции храна, които печелят от препечена и хрупкава корица (напр. пилешки порции, като ги обръщате по време на готвене). Вижте таблицата за печене на грил за повече подробности.

Важна забележка:

Винаги, когато се използва комбиниран режим (микровълни + грил), храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция. Вижте за справка инструкциите в следващата таблица.

Храната трябва да се обръща, ако трябва да се пече от двете страни.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 40 3/4/2022 10:19:53 AM

Указател за печене на грил за замразени храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печенето на грил.

Замразена храна	Размер на порцията	Включване	1 стъпка (мин.)	2 стъпка (мин.)
Хлебчета (всяко около 50 гр.)	2 бр. 4 бр.	Микровълни + грил	300 W + грил 1-1½ 2-2½	Само грил 1-2 1-2
	Инструкции Подредете ги в кръг върху скарата. Печете на грил втората страна на хлебчетата до запичането, което предпочитате. Оставете да престои 2-5 минути.			
Багети с плънка (домати, сирене, шунка, гъби)	250-300 гр. (2 бр.)	450 W + грил	8-9	-
	Инструкции Поставете 2 замразени багети една до друга на скарата. След печенето на грил. Оставете да престои 2-3 минути.			
Огретен (зеленчуков или от картофи)	400 гр.	450 W + грил	13-14	-
	Инструкции Поставете замразения огретен в малка, кръгла чиния от огнеупорно стъкло. Поставете съда върху скарата. След печенето на грил. Оставете да престои 2-3 минути.			
Макаронени (канелони, макарони, лазаня)	400 гр.	Микровълни + грил	300 W + грил 18-19	Само грил 1-2
	Инструкции Поставете замразените тестени изделия в малка правоъгълна чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка. След печенето на грил. Оставете да престои 2-3 минути.			
Пилешки хапки	250 гр.	450 W + грил	5-5½	3-3½
	Инструкции Поставете пилешките хапки върху скарата. Обърнете след първия път.			
Чипс за микровълнова фурна	250 гр.	450 W + грил	9-11	4-5
	Инструкции Поставете чипса за фурна върху кухненска хартия върху скарата.			

Указател за печене на грил за пресни храни

Подгрейте грила с функцията за грил в продължение на 3-4 минути.

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печенето на грил.

Прясна храна	Размер на порцията	Включване	1 стъпка (мин.)	2 стъпка (мин.)
Препечени филийки	4 бр. (25 гр. всяка)	Само грил	6-8	4-5½
	Инструкции Поставете филийките една до друга върху скарата.			
Хлебчета (вече печени)	2-4 броя	Само грил	2-3	2-3
	Инструкции Поставете хлебчетата най-напред с долната страна нагоре в кръг направо върху въртящата се поставка.			
Домати на грил	200 гр. (2 бр.) 400 гр. (4 бр.)	Микровълни + грил	300 W + грил 4½-5½ 7-8	Само грил 2-3
	Инструкции Нарежете доматите на половинки. Сложете малко сирене отгоре. Подредете в кръг върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете я върху скарата.			
Хавайски препечени филийки (шунка, ананас, резени сирене)	2 бр. (300 гр.)	450 W + грил	3½-4	-
	Инструкции Препечете най-напред филийките хляб. Поставете препечените филийки върху скарата. Поставете две филийки противоположно една на друга върху скарата. Оставете да престои 2-3 минути.			
Печени картофи	250 гр. 500 гр.	600 W + грил	4½-5½ 8-9	-
	Инструкции Нарежете картофите на половинки. Наредете ги в кръг върху скарата с отрязаната страна нагоре към грила.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 41 3/4/2022 10:19:53 AM

Ръководство за готвене

Прясна храна	Размер на порцията	Включване	1 стъпка (мин.)	2 стъпка (мин.)
Парчета пиле	450-500 гр. (2 бр.)	300 W + грил	10-12	12-13
	Инструкции Подгответе парчетата пиле с олио и подправки. Поставете ги в кръг с костите към средата. Поставете 1 парче пиле в центъра на скарата. Оставете да престои 2-3 минути.			
Агнешки пържоли/ Говежди стекове (средни по големина)	400 гр. (4 бр.)	Само грил	12-15	9-12
	Инструкции Намажете агнешките пържоли с олио и подправки. Положете ги в кръг върху скарата. След печенето на грил. Оставете да престои 2-3 минути.			
Свински стекове	250 гр. (2 бр.)	Микровълни + грил	300 W + грил 7-8	Само грил 6-7
	Инструкции Намажете свинските пържоли с олио и подправки. Положете ги в кръг върху скарата. След печенето на грил. Оставете да престои 2-3 минути.			
Печени ябълки	1 ябълка (около 200 гр.) 2 ябълки (около 400 гр.)	300 W + грил	4-4½ 6-7	-
	Инструкции Изчистете вътрешността на ябълките и ги напълнете със стафиди и конфитюр. Сложете малко бадемови резени отгоре. Поставете ябълките върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка.			
Печено пиле	1200 гр.	Микровълни + грил	450 W + грил 22-24	300 W + грил 23-25
	Инструкции Намажете пилето с олио и подправки. Поставете пилето най-напред с гърдите надолу, а втория път с гърдите нагоре върху съд от огнеупорно стъкло. След печенето на грил оставете да престои 5 минути.			

Съвети и трикове

Разтопяване на кристализирал мед

Поставете 20 гр. кристализирал пчелен мед в малка дълбока стъклена чиния.
Нагрявайте в продължение на 20-30 секунди, като използвате 300 W, докато медът се стопи.

Разтопяване на желатин

Положете сухи желатинови листа (10 гр.) в продължение на 5 минути в студена вода.
Поставете източения желатин в малка купа от огнеупорно стъкло.
Нагрейте в продължение на 1 минута, като използвате 300 W.
Разбъркайте след стопяването.

Приготвяне на глазури / снежни кремове (за кейкове и пасти)

Смесете разтворимата глазура (14 гр.) с 40 гр. захар и 250 мл студена вода.
Гответе непокрито в купа от огнеупорно стъкло за 3½ до 4½ минути при 800 W, докато глазурата стане прозрачна.
Разбъркайте два пъти по време на готвене.

Приготвяне на сладко

Поставете 600 гр. плодове (напр. смесени безкостилкови) в подходяща по големина стъклена огнеупорна купа с капак. Добавете 300 гр. захар за консервиране и разбъркайте добре. Гответе с капак в продължение на 10-12 минути, като използвате 800 W.
Разбъркайте няколко пъти по време на готвене. Изпразнете направо в бурканчета за сладко с винтови капачки.
Оставете да престоят с капак в продължение на 5 минути.

Готвене на пудинг/яйчен крем

Смесете пудинг на прах със захар и мляко (500 мл), като спазвате указанията на производителя, и разбъркайте добре. Използвайте подходяща по размер купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе с капак в продължение на 6½ до 7½ минути, като използвате 800 W.
Разбъркайте добре няколко пъти по време на готвене.

Запичане на бадемови резени

Разпростете 30 гр. нарязани бадеми върху средна по големина керамична чиния.
Разбъркайте няколко пъти по време на печенето в продължение на 3½ до 4½ минути, като използвате 600 W.
Оставете да престоят в продължение на 2-3 минути във фурната. Използвайте кухненски ръкавици когато ги изваждате!

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 42 3/4/2022 10:19:53 AM

Отстраняване на неизправности и информационни кодове

Отстраняване на неизправности

Ако имате някой от изброените по-долу проблеми, опитайте дадените решения.

Проблем	Причина	Действие
Обща информация		
Бутоните не могат да се натискат правилно.	Между бутоните могат да бъдат захванати чужди тела.	Отстранете чуждото тяло и опитайте отново.
	За сензорни модели: Влагата е по външната част.	Избършете влагата от външните части.
	Активирано е заключването за деца.	Деактивирайте го.
Не се показва часът.	Зададена е функцията Eco (Икономично).	Изключете функцията Eco (Икономично).
Микровълновата фурна не работи.	Не се подава захранване.	Уверете се, че се подава захранване.
	Вратата е отворена.	Затворете вратата и опитайте отново.
	Механизмите за безопасно отваряне на вратата са покрити с чужди тела.	Отстранете чуждото тяло и опитайте отново.
Микровълновата фурна спира, докато работи.	Потребителят е отворил вратата, за да обърне храната.	След обръщане на храната натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**, за да стартирате работата.
Фурната се изключва по време на работа.	Микровълновата фурна готви продължително време.	След готвене дълго време оставете микровълновата фурна да изстине.
	Охлаждащият вентилатор на фурната не работи.	Слушайте за звука на охлаждащия вентилатор.
	Опитвате да работите с микровълновата фурна без поставена храна вътре.	Поставете храна в микровълновата фурна.
	Няма достатъчно място за проветряване на микровълновата фурна.	Има входящи/изходящи отвори отпред и отзад на микровълновата фурна за проветряване. Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
	В един контакт се използват няколко щепсела.	Определете един контакт, в който да включвате само микровълновата фурна.
По време на работа се чува пукане и микровълновата фурна не работи.	Готвенето на запечатана храна или използването на контейнер с капак може да причини пукащи звуци.	Не използвайте запечатани контейнери, тъй като те могат да се пръснат при готвене поради разширяване на съдържанието им.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 43 3/4/2022 10:19:53 AM

Отстраняване на неизправности и информационни кодове

Проблем	Причина	Действие
Външната част на микровълновата фурна е твърде гореща по време на работа.	Няма достатъчно място за проветряване на микровълновата фурна.	Има входящи/изходящи отвори отпред и отзад на микровълновата фурна за проветряване. Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
	Отгоре на микровълновата фурнаима предмети.	Премахнете всички предмети отгоре на микровълновата фурна.
Вратата не може да се отвори правилно.	Между вратата и вътрешността на микровълновата фурна има заседнали остатъци от храна.	Почистете микровълновата фурна и после отворете вратичката.
Нагряването, включително функцията "затопляне", не работи правилно.	Микровълновата фурна може да не работи, да има поставена твърде много храна или да е използван неправилен съд.	Поставете една чаша вода в контейнер, предназначен за микровълнови фурни, и оставете фурната да работи за 1-2 минути, за да проверите дали водата се загрява. Намалете количеството на храната и стартирайте отново функцията. Използвайте контейнер за готвене с плоско дъно.
Функцията за размразяване не работи.	Готви се твърде много храна.	Намалете количеството на храната и стартирайте отново функцията.
Вътрешното осветление е слабо или не се включва.	Вратата е била оставена отворена дълго време.	Вътрешното осветление може автоматично да се изключи, когато работи функцията Eco (Икономично). Затворете и отворете отново вратата или натиснете бутона **STOP/Eco (СТОП/Икономично)**.
	Вътрешната лампа е покрита с чужди тела.	Почистете вътрешността на микровълновата фурна и после проверете отново.

Проблем	Причина	Действие
По време на готвене се чува бипване.	Ако се използва функцията за автоматично готвене, това бипване означава, че е време да обърнете храната по време на размразяване.	След обръщане на храната натиснете пак бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**, за да стартирате отново работата.
Микровълновата фурна не е нивелирана.	Микровълновата фурна е монтирана на неравна повърхност.	Уверете се, че микровълновата фурна е монтирана на равна и стабилна повърхност.
По време на готвене има искри.	По време на функциите микровълнова фурна/размразяване се използват метални контейнери.	Не използвайте метални контейнери.
При включване на захранването микровълновата фурна веднага почва да работи.	Вратата не е правилно затворена.	Затворете вратата и проверете отново.
От микровълновата фурнаизлиза електричество.	Захранването или контактът не са правилно заземени.	Уверете се, че захранването и контактът са правилно заземени.
1. Капе вода. **2.** Излиза пара през пукнатина на вратичката. **3.** Остава вода в микровълновата фурна.	В зависимост от храната в някои случаи може да се образува пара или вода. Това не е неизправност в микровълновата фурна.	Оставете микровълновата фурна да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 44 3/4/2022 10:19:54 AM

Проблем	Причина	Действие
Яркостта вътре в микровълновата фурна се променя.	Яркостта се променя в зависимост от изходната мощност според промени във функцията.	Промените в изходната мощност при готвене не са неизправности. Това не е неизправност в микровълновата фурна.
Готвенето приключи, но охлаждащият вентилатор все още работи.	За да проветри микровълновата фурна, охлаждащият вентилатор продължава да работи около 3 минути след завършване на готвенето.	Това не е неизправност в микровълновата фурна.
Въртяща се поставка		
Докато се върти, въртящата се поставка излиза от място или спира да се върти.	Няма ролков пръстен или той не е поставен правилно.	Монтирайте ролковия пръстен и опитайте отново.
Въртящата се поставка задира при въртенето.	Не е поставен ролковият пръстен, има твърде много храна или контейнерът е твърде голям и се опира във вътрешността на фурната.	Регулирайте количеството храна и не използвайте твърде големи контейнери.
Въртящата се стойка трака, докато се върти, и е шумна.	Остатъци от храна са полепнали по дъното на микровълновата фурна.	Отстранете всякакви залепнали остатъци от дъното на микровълновата фурна.

Проблем	Причина	Действие
Грил		
По време на работа излиза дим.	При първото използване на микровълновата фурна от нагревателните елементи може да идва дим.	Това не е неизправност и когато използвате микровълновата фурна 2-3 пъти, това трябва да спре.
	Има храна по нагревателните елементи.	Оставете микровълновата фурна да изстине достатъчно и отстранете храната по нагревателните елементи.
	Храната е твърде близо до грила.	Поставете храната на подходящо разстояние от грила, докато се готви.
	Храната не е правилно приготвена и/ или подредена.	Уверете се, че храната е приготвена и подредена правилно.
Микровълнова фурна		
Микровълновата фурна не затопля.	Вратата е отворена.	Затворете вратата и опитайте отново.
По време на подгряване излиза дим.	При първото използване на микровълновата фурна от нагревателните елементи може да идва дим.	Това не е неизправност и когато използвате микровълновата фурна 2-3 пъти, това трябва да спре.
	Има храна по нагревателните елементи.	Оставете микровълновата фурна да изстине достатъчно и отстранете храната по нагревателните елементи.
При работа на микровълновата фурнаима миризма на изгоряло или пластмаса.	Използват се пластмасови съдове или такива, които не са термоустойчиви.	Използвайте стъклени термоустойчиви съдове.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 45 3/4/2022 10:19:54 AM

Отстраняване на неизправности и информационни кодове

Проблем	Причина	Действие
От вътрешността на микровълновата фурнаизлиза лоша миризма.	Има полепнали остатъци от храна или разтопена пластмаса по вътрешността на фурната.	Използвайте функцията за почистване с пара и после избършете със суха кърпа. Можете да поставите лимонов сок вътре и да пуснете микровълновата фурна, за да отстраните миризмата по-бързо.
Микровълновата фурна не готви правилно.	По време на готвене вратата на микровълновата фурна се отваря често.	Ако отваряте често вратичката, вътрешната температура ще бъде по-ниска и това може да повлияе на резултатите.
	Органите за управление на микровълновата фурна не са настроени правилно.	Настройте правилно органите за управление на микровълновата фурна и опитайте пак.
	Грилът или другите аксесоари не са поставени правилно.	Поставете правилно аксесоарите.
	Използвани са съдове с грешния размер.	Използвайте подходящи съдове за готвене с плоско дъно.

Информационен код

Информационен код	Причина	Действие
C-d0	Бутоните за управление са натиснати над 10 секунди.	Почистете клавишите и проверете дали няма вода по повърхността около тях. Ако се повтори, изключете фурната за над 30 секунди и опитайте да настроите отново. Ако се появи отново, обадете се на центъра за обслужване на клиенти на SAMSUNG.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако предложеното решение не разреши проблема, се свържете с местен център за обслужване на клиенти на SAMSUNG.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 46 3/4/2022 10:19:54 AM

Технически спецификации

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Модел	MG23A7318C*
Захранване	230 V ~ 50 Hz AC
Консумация на ел. енергия Максимална мощност Microwave (Микровълни) Грил (нагревателен елемент)	 2400 W 1300 W 1100 W
Изходна мощност	100 W / 800 W - 6 нива (IEC-705)
Работна честота	2450 MHz
Размери (Ш x В x Д) Външни Кухина на фурната	 489 x 275 x 362 мм 330 x 211 x 324 мм
Обем	23 литра
Тегло Нето	 Прибл. 14,5 кг

* Този продукт съдържа източник на светлина от клас на енергийна ефективност <G>

Бележка

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_BG.indd 47 3/4/2022 10:19:54 AM

Бележка

ЦЕНТРАЛНА МАРКИРОВКА

ДЯСНА СТРАНА

Шаблон за монтаж

ЛЯВА СТРАНА

ЦЕНТРАЛНА МАРКИРОВКА

Бележка

Бележка

SAMSUNG

Имайте предвид, че гаранцията на Samsung НЕ покрива обажданията до сервиз за разясняване на работата на продукта, коригиране на неправилно монтиране или извършване на нормално почистване и поддръжка.

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ?

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

MG23A7318C*



User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 1 3/4/2022 10:26:46 AM

Obsah

Bezpečnostní pokyny 3

Důležité bezpečnostní pokyny 3
Obecné bezpečnostní pokyny 6
Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření 7
Omezená záruka 8
Definice výrobní skupiny 8
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad) 8

Umístění a zapojení 9

Příslušenství 9
Dodávka součástí pro instalaci 9
Návod k instalaci mikrovlnné trouby 10
Instalace mikrovlnné trouby 10
Rozměry 11
Postup instalace mikrovlnné trouby 11

Údržba 13

Čištění 13
Výměna (oprava) 13
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání 13

Funkce mikrovlnné trouby 14

Mikrovlnná trouba 14
Ovládací panel 14

Používání mikrovlnné trouby 15

Princip funkce mikrovlnné trouby 15
Kontrola správného chodu mikrovlnné trouby 15
Vaření/Ohřev 16
Nastavení času 17
Výkonové stupně a nastavení doby 17
Nastavení doby vaření 18
Zastavení vaření 18
Nastavení režimu úspory energie 18
Použití funkce rychlého rozmrazování 19
Používání funkce automatického vaření 21
Grilování 29
Kombinace mikrovlnné trouby a grilu 29
Použití opékacího talíře 30
Používání funkce udržování teploty 32
Používání funkce Dětská pojistka 33
Vypnutí zvukového signálu 33

Pokyny pro výběr nádobí 33

Pokyny pro přípravu pokrmů 34

Mikrovlny 34
Vaření 34

Odstraňování problémů a informační kódy 43

Řešení problémů 43
Informační kód 46

Technické údaje 47

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 2 3/4/2022 10:26:46 AM

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

VAROVÁNÍ: Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ: Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

VAROVÁNÍ: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

VAROVÁNÍ: Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak troubu bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

Tento spotřebič je určen k použití pouze v domácnosti, nikoli například:

- v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a v dalším pracovním prostředí;
- na farmách;
- pro klienty hotelů, motelů a v podobném prostředí obytného typu;
- v penziónech.

Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.

Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů a nápojů. Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru.

Pokud se objeví (bude vystupovat) kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 3 3/4/2022 10:26:46 AM

Bezpečnostní pokyny

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Tento spotřebič je určen k pouze k zástavbě. Spotřebič nesmí být umístěn do skříně.

Kovové nádoby na jídlo a nápoje nelze používat pro mikrovlnné vaření.

Při vyndávání nádob ze spotřebiče buďte opatrní, abyste nevyndali také otočný talíř.

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím parního čističe.

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.

Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům.

Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu spotřebiče.

Tento spotřebič by mělo být možné po instalování odpojit od napájecí sítě. Odpojení by mělo být dosaženo zpřístupněním zástrčky nebo použitím spínače v zapojení kabeláže, v souladu s pravidly zapojení kabeláže.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 4 3/4/2022 10:26:46 AM

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

Tuto troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.

Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.

Pokud trouba vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.

VAROVÁNÍ: Když je spotřebič provozován v kombinovaném režimu, děti by troubu měly v důsledku vysokých teplot používat pouze pod dohledem dospělých osob.

Během používání se spotřebič velmi zahřívá. Je nutné postupovat velmi opatrně a vyhnout se dotyku s topnými prvky uvnitř trouby.

VAROVÁNÍ: Přístupné součásti mohou být během používání velmi horké. Malé děti by měly být udržovány mimo dosah zařízení.

K čištění skla dveří trouby nepoužívejte agresivní abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztříštění skla.

Nelze použít ani parní čistič.

VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dveřmi, aby nedošlo k přehřátí.

VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají.

Je nutné postupovat velmi opatrně a vyhnout se dotyku s topnými tělesy.

Děti mladší 8 let musí být udržovány mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod stálým dohledem.

UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí být neustále pod dohledem. Krátké vaření musí být neustále pod dohledem.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou se dvířka nebo vnější povrch zahřát.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 5 3/4/2022 10:26:46 AM

Bezpečnostní pokyny

Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.

Povrchy se mohou během používání zahřívat.

Spotřebiče nejsou určeny k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu uživatele nesmí provádět děti, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dohledem.

Spotřebič a kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Obecné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik.
Neohřívejte jídlo ani tekutiny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.
K čištění trouby nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.
Neinstalujte troubu do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.
Tato trouba musí být řádně uzemněna v souladu s místními předpisy.
Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od cizích látek.
Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.
Jestliže došlo k úniku plynu (propan, zkapalněný plyn apod.), ihned vyvětrejte. Nedotýkejte se napájecího kabelu.
Neberte šňůru do mokrých rukou.
Pokud je trouba v provozu, nevypínejte ji odpojením napájecího kabelu.
Do spotřebiče nesahejte prsty, ani do něj nevkládejte nevhodné látky. Pokud se dovnitř trouby dostanou nevhodné látky, odpojte napájecí kabel a obraťte se na místní servisní středisko Samsung.
Trouba nesmí být vystavena nadměrnému tlaku nebo nárazům.
Neumísťujte troubu na křehké předměty.
Ujistěte se, že napájecí napětí, frekvence a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.
Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.
Nezavěšujte napájecí kabel na kovové předměty. Ujistěte se, že napájecí kabel je mezi předměty nebo za troubou.
Pokud dojde k poškození zástrčky napájecího kabelu, k poškození samotného napájecího kabelu nebo k uvolnění elektrické zásuvky, nepoužívejte je. Pokud dojde k poškození zástrčky napájecího kabelu nebo samotného napájecího kabelu, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.
Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.
Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat předměty.
Na troubu nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.
Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Buďte opatrní při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.
Děti by mohly narazit do dvířek nebo si do nich přichytit prsty. Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 6 3/4/2022 10:26:46 AM

Mikrovlnná trouba – výstraha

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu.
S nádobou zacházejte vždy opatrně. Vždy nechte nápoje stát alespoň 20 sekund před manipulací s nimi. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte. Vždy jej zamíchejte po ohřátí.
Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů poskytnutí první pomoci:

1. Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
2. Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
3. Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.

Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit jejich poškození.
Nepoužívejte troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horkého oleje.

Mikrovlnná trouba – bezpečnostní opatření

Používejte pouze náčiní vhodné do mikrovlnné trouby. Nepoužívejte kovové nádoby, nádobí se zlatou nebo stříbrnou dekorací, jehly na špíz apod.
Sejměte kovové sponky. Mohou vzniknout elektrické oblouky.
Nepoužívejte troubu k sušení papíru ani oblečení.
K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí nebo spálení jídla.
Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do blízkosti vody a horkých povrchů.
V troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat. Neohřívejte vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené nádoby, ořechy, rajčata apod.
Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Jde o nebezpečí požáru. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.
Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky.
Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté alespoň na 20 sekund odstavte.
Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.
Nezapínejte prázdnou troubu. Trouba se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne na 30 minut. Doporučujeme ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.
Troubu nainstalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (Viz část Instalace mikrovlnné trouby.)
Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

- Nepoužívejte troubu s otevřenými dvířky. Nemanipulujte s bezpečnostními zámky (západky dvířek). Do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nevkládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Udržujte dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čisté. Po každém použití je nejprve otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
- Nepoužívejte troubu, pokud je poškozená. Používejte ji až poté, co ji opravil kvalifikovaný technik.
  Důležité: Dvířka trouby se musí správně zavírat. Dvířka nesmějí být ohnutá; závěsy dvířek nesmějí být rozbité ani uvolněné; těsnění dvířek a povrch těsnicích ploch nesmějí být poškozené.
- Všechny úpravy nebo opravy musí být provedeny technikem.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 7 3/4/2022 10:26:46 AM

Bezpečnostní pokyny

Omezená záruka

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky nebo příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

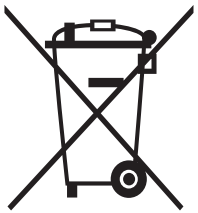
- Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, rukojeti, vnější panel nebo ovládací panel.
- Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

Troubu používejte pouze pro účely, pro které je určena a které jsou uvedeny v této příručce. Výstrahy a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují popis všech podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu trouby počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na místní servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
Používejte troubu pouze k ohřívání jídla. Je určena pouze pro domácí použití. Nesmí se používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití této trouby.
Vždy udržujte troubu v čistém a dobrém stavu, abyste předešli narušení povrchu trouby a nebezpečným situacím.

Definice výrobní skupiny

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování. Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

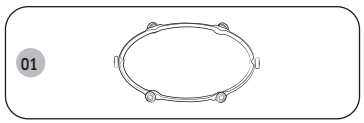
Více informací o ochraně životního prostředí a regulační povinnosti týkající se konkrétních výrobků společnosti Samsung, například REACH, WEEE a pro baterie naleznete na webové stránce: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 8 3/4/2022 10:26:47 AM

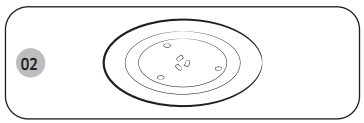
Umístění a zapojení

Příslušenství

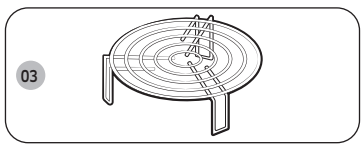
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



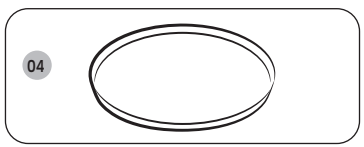
01 **Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu mikrovlnné trouby.
Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



02 **Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku.
Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



03 **Grilovací stojan**, který se umístí na otočný talíř.
Kovový stojan lze použít pro grilování a kombinované vaření.

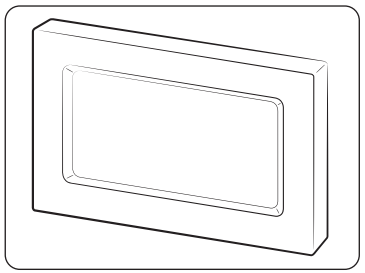


04 **Opékací talíř**, viz strany 30 až 32.
Opékací talíř při použití funkce automatického nebo ručního vaření s opékáním.

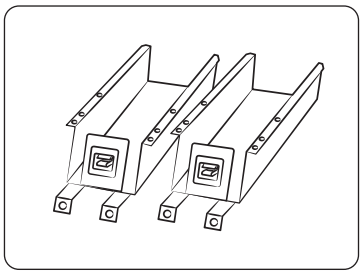
⚠ UPOZORNĚNÍ

Nespouštějte žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

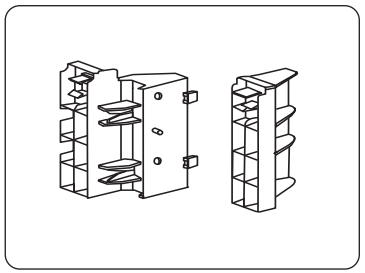
Dodávka součástí pro instalaci



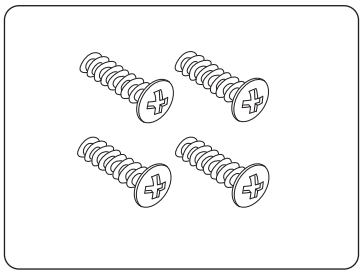
Obložení



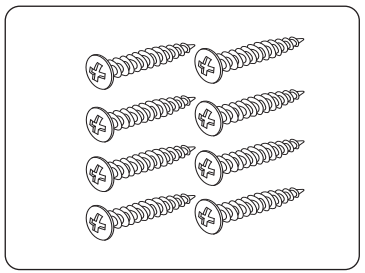
Základní držák (2)



Držák obložení (2)



Šroub (typ A) (4)



Šroub (typ B) (8)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 9 3/4/2022 10:26:48 AM

Umístění a zapojení

Návod k instalaci mikrovlnné trouby

Tento spotřebič vyhovuje předpisům EU.
Likvidace obalů a spotřebiče.
Obal spotřebiče je recyklovatelný.
Lze použít následující:

- kartón;
- polyethylenová fólie (PE);
- polystyren bez obsahu CFC (tuhá pěna PS).

Tyto materiály zlikvidujte odpovědným způsobem a v souladu s vládními předpisy.
Odpovědné orgány vám mohou poskytnout informace o tom, jak likvidovat vyřazené domácí spotřebiče zodpovědným způsobem.

Bezpečnost

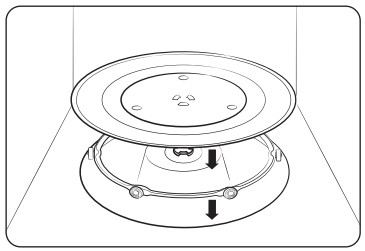
Spotřebič smí připojit pouze kvalifikovaný technik.
Mikrovlnná trouba byla navržena pro domácí použití.
Měli byste jej používat výhradně pro vaření a přípravu jídla.
Během používání a po něm je spotřebič horký.
Mějte to na paměti, pokud se malé děti nacházejí kdekoli v blízkosti spotřebiče.
Instalace v blízkosti konvenční trouby.

- Pokud má být vedle běžné trouby instalována mikrovlnná trouba, měl by být mezi nimi dostatečný prostor, aby se zabránilo přehřívání, protože obložení se může nadměrně zahřát na příliš vysoké teploty. Je proto velmi důležité bezpodmínečně postupovat podle pokynů k montáži dodaných výrobcem konvenční trouby.
- Vestavěná mikrovlnná trouba nesmí být instalována nad konvenční troubou, jinak může být chladicí systém mikrovlnné trouby nepříznivě ovlivněn horkým vzduchem, který vzniká při provozu konvenční trouby.

Elektrické zapojení

Elektrická síť, ke které je spotřebič připojen, by měla být v souladu s národními a místními předpisy.
Chcete-li instalaci provést s pevným spojením, ujistěte se, že je v přívodním napájecím vedení nainstalován vícepólový spínač s minimální roztečí kontaktu 3 mm.

Instalace mikrovlnné trouby



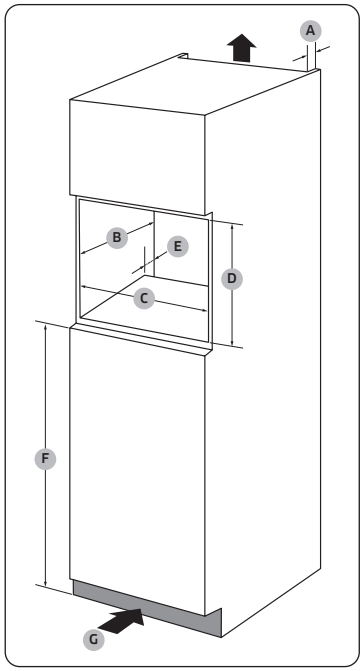
1. Vyjměte z vnitřku mikrovlnné trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.
2. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být nahrazen speciálním kabelem nebo sestavou, která je k dispozici od výrobce nebo jeho servisního zástupce.
  Pro vaši osobní bezpečnost zapojte kabel do uzemněné zásuvky se 3 kolíky, 230 V AC, 50 Hz.
  Pokud je napájecí kabel tohoto spotřebiče poškozený, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.
- Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle konvenční trouby či topného tělesa. Musí být dodrženy parametry napájení trouby a použitý prodlužovací kabel musí odpovídat stejné normě jako napájecí kabel dodávaný s troubou.
  Než mikrovlnnou troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

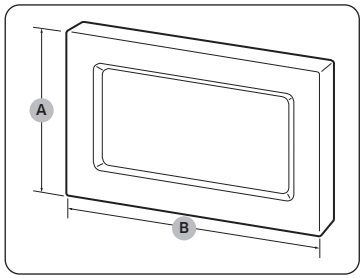
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 10 3/4/2022 10:26:49 AM

Rozměry



Skříň

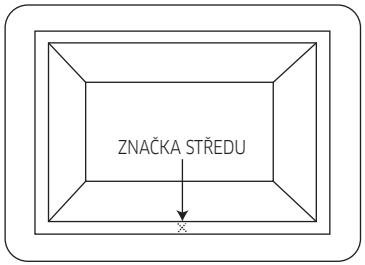
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



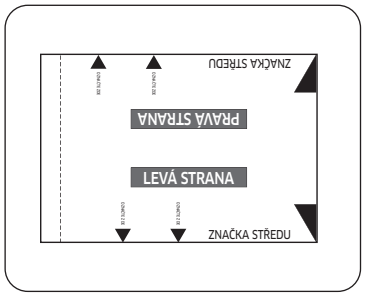
Obložení

A	381 mm
B	596 mm

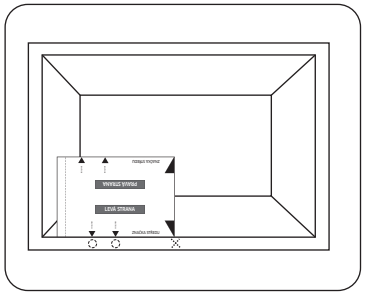
Postup instalace mikrovlnné trouby



1. Změřte délku skříně a označte si střed značkou.



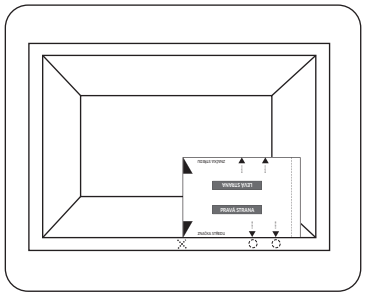
2. Vyřízněte list šablony na straně 49.



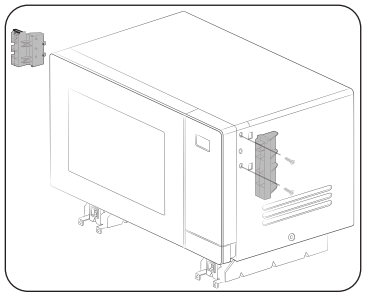
3. Vyrovnejte „ZNAČKU STŘEDU“ na pravé straně listu šablony se značkou středu na skříni.
   - Zkontrolujte, zda je text „LEVÁ STRANA“ ve vzpřímené poloze.
4. Označte umístění si otvorů pro šrouby na skříni.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 11 3/4/2022 10:26:50 AM

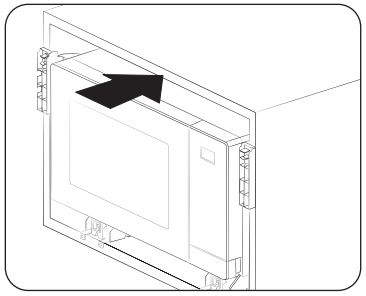
Umístění a zapojení



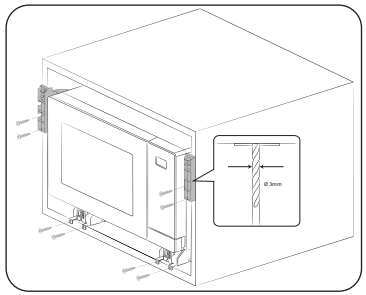
5. Otočte list šablony o 180 stupňů.
6. Vyrovnejte „ZNAČKU STŘEDU“ na levé straně listu šablony se značkou středu na skříni.
7. Označte umístění si otvorů pro šrouby na skříni.



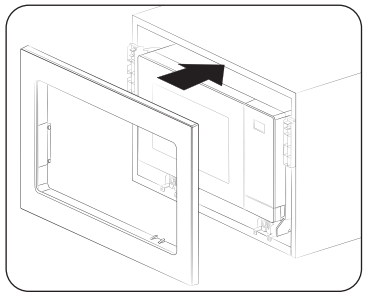
8. Pomocí dodaných šroubů (typ A) připevněte dva držáky obložení k levé a pravé straně mikrovlnné trouby.
- Zkontrolujte značky (L: vlevo, R: vpravo) na držácích, abyste je upevnili na správnou stranu.



9. Vložte mikrovlnnou troubu do skříně. Poté vyrovnejte otvory držáku základny se značkou z kroku 4 a 7.



10. Pomocí vrtáku o průměru 3 mm vytvořte ve skříni otvory pro upevnění držáků základny. Poté upevněte pomocí dodaných šroubů (typ B).



11. Upevněte obložení a připojte všechny elektrické kabely. Zkontrolujte, zda spotřebič funguje správně.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 12 3/4/2022 10:26:50 AM

Údržba

Čištění

Pravidelně mikrovlnnou troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na mikrovlnné troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvířkům, těsnění dvířek, otočnému talíři a otočnému kruhu (pouze u příslušných modelů).
Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvířek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn mikrovlnné trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku mikrovlnné trouby

1. Do prázdné mikrovlnné trouby vložte doprostřed otočného talíře hrnek zředěné citronové šťávy.
2. Pusťte po dobu 10 minut vyhřívání mikrovlnné trouby na maximální výkon.
3. Po skončení tohoto cyklu počkejte, až mikrovlnná trouba vychladne. Poté otevřete dvířka a vyčistěte vnitřní prostor trouby.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Udržujte dvířka a těsnění dvířek v čistotě a zajistěte, aby se dvířka otevírala a zavírala hladce. Jinak může dojít ke zkrácení životnosti mikrovlnné trouby.
- Dávejte pozor, abyste nerozlili vodu na ventilační otvory mikrovlnné trouby.
- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní ani chemické prostředky.
- Po každém použití mikrovlnné trouby počkejte, až trouba vychladne, a potom vyčistěte vnitřní prostor mikrovlnné trouby neagresivním čisticím prostředkem.

Výměna (oprava)

⚠ VAROVÁNÍ

Tato mikrovlnná trouba uvnitř neobsahuje žádné díly demontovatelné uživatelem. Nepokoušejte se sami vyměnit díly či opravovat mikrovlnnou troubu.

- Pokud nastane problém se závěsy, těsněním nebo dvířky, požádejte o pomoc kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud nastane problém s vnějším pláštěm mikrovlnné trouby, nejprve odpojte napájecí kabel ze zásuvky a poté se obraťte na místní servisní středisko společnosti Samsung.

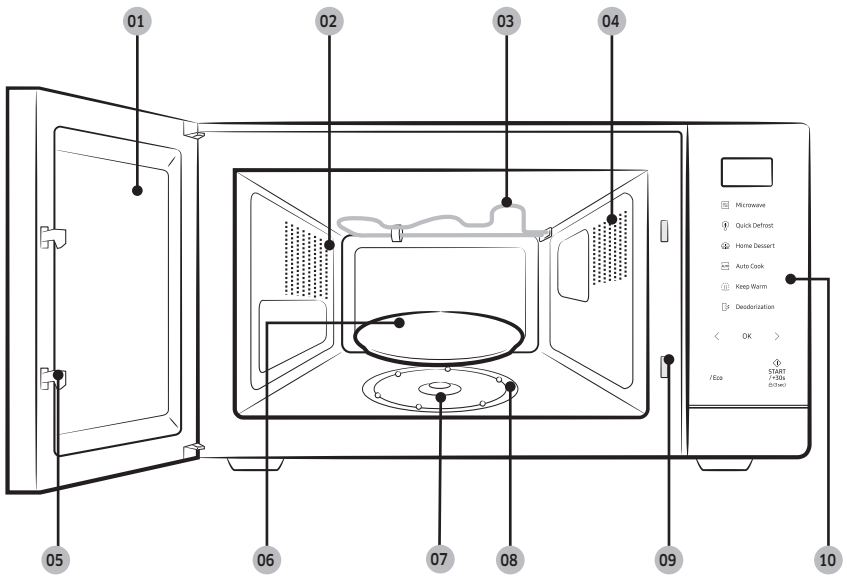
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

Pokud nebudete mikrovlnnou troubu po delší dobu používat, odpojte napájecí kabel ze zásuvky a umístěte mikrovlnnou troubu na suché místo, kde se nepráší. Nahromadění prachu a vlhkosti uvnitř mikrovlnné trouby může negativně ovlivnit vlastnosti mikrovlnné trouby.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 13 3/4/2022 10:26:51 AM

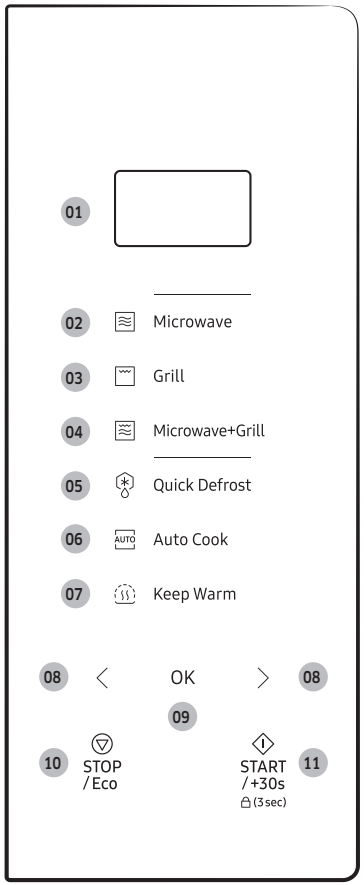
Funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlnná trouba



01 Dvířka
02 Ventilační otvory
03 Topná tělesa
04 Světlo
05 Západky dvířek
06 Otočný talíř
07 Spojka
08 Otočný kruh
09 Otvory bezpečnostního zámku
10 Ovládací panel

Ovládací panel



01 Zobrazení
02 Microwave (Mikrovlnný režim)
03 Gril
04 Mikrovlnná trouba + gril
05 Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)
06 Auto Cook (Automatické vaření)
07 Keep Warm (Udržování teploty)
08 Decrease/Increase (Snížení/zvýšení) (Hmotnost/porce/čas)
09 OK (Hodiny)
10 STOP/Eco (STOP/Úsporný režim)
11 START/+30s (Rodičovský zámek)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 14 3/4/2022 10:26:51 AM

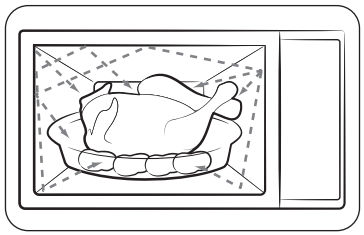
Používání mikrovlnné trouby

Princip funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by změnily tvar nebo barvu.
Mikrovlnnou troubu lze použít k těmto činnostem:

- Rozmrazování
- Ohřev
- Vaření

Princip vaření



1. Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím prostupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrm pohltí mikrovlny asi do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
   - Množství a hustota
   - Obsah vody
   - Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo nikoli)

POZNÁMKA

Protože se střed pokrmu vaří díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z mikrovlnné trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsaných v této příručce. Zajistíte tím následující:

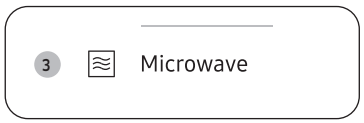
- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejná teplota v celém pokrmu.

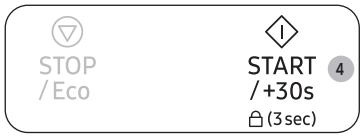
Kontrola správného chodu mikrovlnné trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní kdykoli zkontrolovat, zda mikrovlnná trouba funguje správně.
Pokud máte jakékoli problémy, nahlédněte do části **„Řešení problémů“** na stranách **43** až **46**.

POZNÁMKA

Mikrovlnnou troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi.
Do mikrovlnné trouby musí být vložen otočný talíř. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % – 800 W), voda se začne vařit po delší době.





1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte na otočný talíř sklenici s vodou a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Microwave**.
4. Pro nastavení času na 4 nebo 5 minut opakovaně stiskněte tlačítko **START/+30s**.
5. Mikrovlnná trouba bude zahřívat vodu po nastavenou dobu. Zkontrolujte ji a ujistěte se, že se voda vaří.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 15 3/4/2022 10:26:52 AM

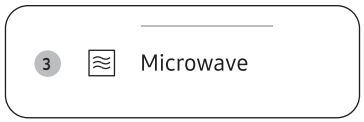
Používání mikrovlnné trouby

Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Než ponecháte mikrovlnnou troubu bez dozoru, vždy zkontrolujte nastavení vaření.

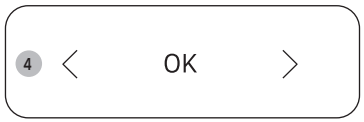


1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.

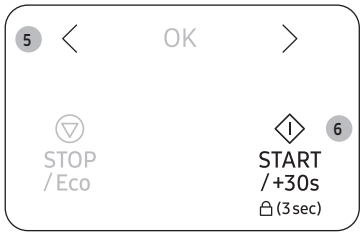
⚠ UPOZORNĚNÍ

Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

3. Stiskněte tlačítko **Microwave**.
   - Na displeji ovládacího panelu je zobrazena odpovídající ikona (≋) a maximální výkonový stupeň (800 W).



4. Pro volbu požadované úrovně výkonu stiskněte tlačítko **<** nebo **>** (**Snížení/Zvýšení**) a potom stiskněte tlačítko **OK**.
   - Vhodný výkonový stupeň viz část „**Výkonové stupně a nastavení doby**“ na straně **17**.



5. Pro nastavení požadované doby vaření stiskněte tlačítko **<** nebo **>** (**Snížení/Zvýšení**).
   - Na displeji ovládacího panelu je zobrazena doba vaření.
6. Stisknutím tlačítka **START/+30s** zahajte vaření.
   - Rozsvítí se kontrolka a otočný talíř se začne otáčet.
   - Když bude vaření dokončeno, mikrovlnná trouba 4x pípne a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 16 3/4/2022 10:26:53 AM

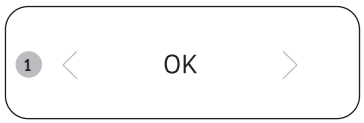
Nastavení času

Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „88:88“ a potom „12:00“. Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém, nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

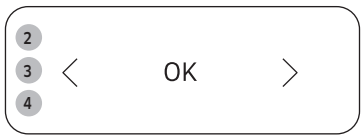
- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

POZNÁMKA

Chcete-li nastavit letní čas, musíte hodiny nastavit ručně.



1. Stiskněte tlačítko **OK**.



2. Pro volbu hodin v režimu 24 nebo 12 hodin stiskněte tlačítko **<** nebo **>** (**Snížení/Zvýšení**) a potom stiskněte tlačítko **OK**.
3. Pro volbu nastavení hodiny stiskněte tlačítko **<** nebo **>** (**Snížení/Zvýšení**) a potom stiskněte tlačítko **OK**.
4. Pro volbu nastavení minuty stiskněte tlačítko **<** nebo **>** (**Snížení/Zvýšení**) a potom stiskněte tlačítko **OK**.

POZNÁMKA

Když mikrovlnnou troubu nebudete používat, na displeji ovládacího panelu se zobrazí čas.

Výkonové stupně a nastavení doby

Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procenta	Výkon
VYSOKÝ	100 %	800 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	75 %	600 W
STŘEDNÍ	56 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	38 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	23 %	180 W
NÍZKÝ	13 %	100 W

Doba vaření, uváděná v receptech a v této příručce, odpovídá uváděnému výkonu.

- Doba vaření bude kratší, pokud nastavíte vyšší výkonový stupeň.
- Doba vaření bude delší, pokud nastavíte nižší výkonový stupeň.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 17 3/4/2022 10:26:53 AM

Používání mikrovlnné trouby

Nastavení doby vaření

Dobu vaření můžete prodlužovat nebo zkracovat, když mikrovlnná trouba bude pracovat.

- Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek, a poté je možné v případě potřeby prodloužit nebo zkrátit dobu vaření.



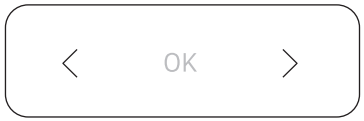
Postup 1

Jestliže chcete dobu vaření prodloužit o 30 sekund, stiskněte tlačítko **START/+30s**.

- Příklad: Jestliže chcete přidat tři minuty, stiskněte tlačítko **START/+30s** šestkrát.

POZNÁMKA

Dobu vaření je možné pouze prodloužit.



Postup 2

Pro nastavení času vaření stiskněte tlačítko **<** nebo **>** (**Snížení/Zvýšení**).

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

- Zkontrolovat pokrm
- Obrátit pokrm nebo jej zamíchat
- Nechat jej odstát

Pozastavení vaření

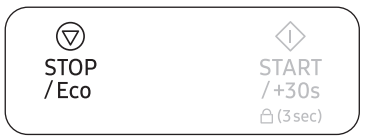
1. Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko **STOP/Eco**.
   - Vaření se dočasně zastaví.
2. Jestliže chcete vaření obnovit, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Ukončení vaření

1. Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko **STOP/Eco**.
   - Vaření se dočasně zastaví.
2. Znovu stiskněte tlačítko **STOP/Eco**.

Nastavení režimu úspory energie

Mikrovlnná trouba je vybavena režimem úspory energie.



- Stiskněte tlačítko **STOP/Eco**. Displej ovládacího panelu se vypne.
- Jestliže chcete režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **STOP/Eco**. Na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas.

POZNÁMKA

Funkce automatické úspory energie

Výrobek se vrátí do pohotovostního režimu, pokud během 25 minut uživatel neprovede žádnou akci nebo bylo vaření pozastaveno. Pokud necháte dvířka otevřená, také se po 5 minutách automaticky vypne vnitřní osvětlení.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 18 3/4/2022 10:26:54 AM

Použití funkce rychlého rozmrazování

Funkce Quick Defrost (Rychlé rozmrazení) vám umožňují rozmrazovat maso, drůbež, ryby, mraženou zeleninu a zmražený chléb. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

POZNÁMKA

Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.





1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Quick Defrost**.
4. Pro volbu typu potraviny stiskněte tlačítko **<** nebo **>** (**Snížení/Zvýšení**) a potom stiskněte tlačítko **OK**.
   - Pokud se týká dalších informací, viz kapitola „**Popis programu Rychlé rozmrazení**“ na straně **20**.
5. Pro volbu velikosti porce stiskněte tlačítko **<** nebo **>** (**Snížení/Zvýšení**) a potom stiskněte tlačítko **OK**.



6. Stisknutím tlačítka **START/+30s** zahajte rozmrazování.
   - Když mikrovlnná trouba vydá zvukový signál, otevřete dvířka a otočte pokrm.
7. Zavřete dvířka a potom stiskněte tlačítko **START/+30s**, aby došlo k obnovení rozmrazování.
   - Jakmile bude rozmrazování dokončeno, mikrovlnná trouba vydá 4krát zvukový signál a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 19 3/4/2022 10:26:54 AM

Používání mikrovlnné trouby

Popis programu Rychlé rozmrazení

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, velikosti porcí, doby odstavení a příslušné pokyny k funkce rychlého rozmrazení. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Položte maso, drůbež, ryby, zeleninu a chléb na plochý skleněný talíř nebo keramický talíř.

Kód	Pokrm	Velikost porce (g)	Pokyny
1	Maso	200-1500	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 20 až 60 minut odstát.
2	Drůbež	200-1500	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 20 až 60 minut odstát.
3	Ryby	200-1500	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety. Nechte 20 až 60 minut odstát.
4	Zelenina	200-1500	Mraženou zeleninu rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Po zvukovém signálu mraženou zeleninu otočte nebo promíchejte. Tento program je vhodný pro všechny druhy mražené zeleniny. Nechte 5 až 20 minut odstát.
5	Pečivo	200 až 1500 g	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovou polevou. Nechte 10 až 30 minut odstát.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 20 3/4/2022 10:26:54 AM

Používání funkce automatického vaření

Funkce Auto Cook (Automatické vaření) má 45 předem naprogramovaných nastavení vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu vaření, ani výkonový stupeň.

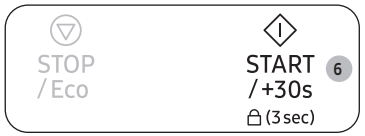
⚠ UPOZORNĚNÍ

Vždy používejte pro vaření nádobí, které je bezpečné pro použití v mikrovlnné troubě.





1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Auto Cook**.
4. Pro volbu typu potraviny stiskněte tlačítko **<** nebo **>** (**Snížení/Zvýšení**) a potom stiskněte tlačítko **OK**.
   - Pokud se týká dalších informací, viz kapitola „**Popis programu automatického vaření**“ na stranách 21 až 28.
5. Pro volbu hmotnosti potraviny stiskněte tlačítko **<** nebo **>** (**Snížení/Zvýšení**) a potom stiskněte tlačítko **OK**.
   - Pokud se týká dalších informací, viz kapitola „**Popis programu automatického vaření**“ na stranách 21 až 28.
   - Podle zvolené nabídky budete v některých případech mít k dispozici výběr pouze jedné možnost hmotnosti.



6. Stisknutím tlačítka **START/+30s** zahajte automatické vaření.
   - Mikrovlnná trouba ohřívá potraviny podle zvoleného předem naprogramovaného nastavení.
   - Když bude vaření dokončeno, mikrovlnná trouba 4x pípne a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se 45 předem naprogramovaných variant vaření. Připravené programy jsou rozděleny do 4 různých kategorií.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

Popis programu automatického vaření

1. Grilování/smažení

Kód	Pokrm	Velikost porce (g)	Pokyny
1-1	Zmrazené hranolky	400	Umístěte zmrazené hranolky na opékací talíř se stojanem. Vložte pokrm do mikrovlnné trouby. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 21 3/4/2022 10:26:54 AM

Používání mikrovlnné trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce (g)	Pokyny
1-2	Zmrazená vepřová kotleta	500	Umístěte zmrazenou vepřovou kotletu na opékací talíř se stojanem. Vložte pokrm do mikrovlnné trouby. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko **START/+30s**. Když spotřebič pípne, otočte pokrm a poté pokračujte stisknutím tlačítka **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-3	Zmrazené kuřecí nugety	350	Umístěte zmrazené kuřecí nugety na opékací talíř se stojanem. Vložte pokrm do mikrovlnné trouby. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-4	Zmrazené bramborové krokety	350	Umístěte zmrazené bramborové krokety na opékací talíř se stojanem. Vložte pokrm do mikrovlnné trouby. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-5	Zmrazené kukuřičné klasy	500	Umístěte zmrazené kukuřičné klasy na opékací talíř se stojanem. Vložte pokrm do mikrovlnné trouby. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-6	Zmrazené rybí filety	300	Umístěte zmrazené rybí filety na opékací talíř se stojanem. Vložte pokrm do mikrovlnné trouby. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko **START/+30s**. Když spotřebič pípne, otočte pokrm a poté pokračujte stisknutím tlačítka **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-7	Zmrazená buvolí křídla	500	Umístěte zmrazená buvolí křídla na opékací talíř se stojanem. Vložte pokrm do mikrovlnné trouby. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-8	Zmrazené sýrové řezy	400	Umístěte zmrazené sýrové řezy na opékací talíř se stojanem. Vložte pokrm do mikrovlnné trouby. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-9	Zmrazené sýrové tyčinky	300	Umístěte zmrazené sýrové tyčinky na opékací talíř se stojanem. Vložte pokrm do mikrovlnné trouby. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 22 3/4/2022 10:26:55 AM

Kód	Pokrm	Velikost porce (g)	Pokyny
1-10	Zmrazené jarní rolky	300	Zmrazené jarní rolky lehce potřete olejem na povrchu. Umístěte zmrazené jarní rolky na opékací talíř se stojanem. Vložte pokrm do mikrovlnné trouby. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko **START/+30s**. Když spotřebič pípne, otočte pokrm a poté pokračujte stisknutím tlačítka **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-11	Zmrazené obalované krevety	300	Zmrazené obalované krevety lehce potřete olejem na povrchu. Umístěte zmrazené obalované krevety na opékací talíř se stojanem. Vložte pokrm do mikrovlnné trouby. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko START/+30s. Když spotřebič pípne, otočte pokrm a poté pokračujte stisknutím tlačítka **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-12	Zmrazené cibulové kroužky	300	Umístěte zmrazené cibulové kroužky na opékací talíř se stojanem. Vložte pokrm do mikrovlnné trouby. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-13	Zmrazené americké brambory	350	Umístěte zmrazené americké brambory na opékací talíř se stojanem. Vložte pokrm do mikrovlnné trouby. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-14	Kuřecí stehýnka	500	Kuřecí stehýnka lehce potřete olejem na povrchu. Přidejte koření je podle potřeby. Umístěte kuřecí stehýnka na opékací talíř se stojanem. Vložte pokrm do mikrovlnné trouby. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-15	Kuřecí křídla	500	Kuřecí křídla lehce potřete olejem na povrchu. Přidejte koření je podle potřeby. Umístěte kuřecí křídla na opékací talíř se stojanem. Vložte pokrm do mikrovlnné trouby. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 23 3/4/2022 10:26:55 AM

Používání mikrovlnné trouby

2. Zdravé vaření

Kód	Pokrm	Velikost porce (g)	Pokyny
2-1	Hotový pokrm (chlazený)	350 450	Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minut odstát.
2-2	Vegetariánské jídlo (chlazené)	350 450	Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro 2složkové pokrmy (například špagety s omáčkou nebo rýže se zeleninou). Nechte 2 až 3 minut odstát.
2-3	Růžičky brokolice	250 g	Opláchněte a očistěte růžičky brokolice. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml vody. (2 až 3 polévkové lžíce) Umístět mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro brokolici, plátky cukety, lilku, dýně nebo papriky. Nechte 1 až 2 minut odstát.
2-4	Plátky mrkve	250	Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte ji rovnoměrně na kolečka. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml vody. (2 až 3 polévkové lžíce) Umístět mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro plátky mrkve, růžice květáku nebo kedlubny. Nechte 1 až 2 minut odstát.
2-5	Zelené fazolky	250	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 ml (1 polévkovou lžíci) vody při vaření s hmotností 250 g. Vložte misku do středu otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minut odstát.
2-6	Špenát	150	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minut odstát.
2-7	Kukuřičné klasy	250	Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy a vložte je do oválné skleněné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Nechte 1 až 2 minut odstát.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 24 3/4/2022 10:26:55 AM

Kód	Pokrm	Velikost porce (g)	Pokyny
2-8	Oloupané brambory	250	Omyjte a oloupejte brambory a poté je nakrájejte na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 45 až 60 ml (3 až 4 polévkové lžíce) vody. mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Nechte 2 až 3 minut odstát.
2-9	Hnědá rýže (předvařená)	125	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát.
2-10	Celozrnné makaróny	125	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte 1 litr vroucí vody, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte. Nechte 1 minuty odstát.
2-11	Merlík	125	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minut odstát.
2-12	Bulgur	125	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 2 až 5 minut odstát.
2-13	Gratinovaná zelenina	500	Vložte zeleninu, jako jsou předvařené plátky brambor, plátky cukety a rajčata a omáčka do vhodné velikosti misky z varného skla. Nakonec přidejte strouhaný sýr. Položte misku na grilovací stojan. Nechte 2 až 3 minut odstát.
2-14	Grilovaná rajčata	400	Opláchněte a vyčistěte rajčata, nakrájejte je na půlky a vložte do misky vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nakonec přidejte strouhaný sýr. Položte misku na grilovací stojan. Nechte 1 až 2 minut odstát.
2-15	Kuřecí prsa	300 (2 kusů)	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.
2-16	Krůtí prsa	300 (2 kusů)	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.
2-17	Čerstvé rybí filety	300 (2 kusů)	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžíci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minut odstát.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 25 3/4/2022 10:26:55 AM

Používání mikrovlnné trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce (g)	Pokyny
2-18	Čerstvé filety z lososa	300 (2 kusů)	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžíci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minut odstát.
2-19	Čerstvé krevety	250	Opláchnuté krevety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžíci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minut odstát.
2-20	Čerstvý pstruh	200 (1 ryba)	Položte čerstvou celou rybu do nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby. Přidejte špetku soli, 1 polévkovou lžíci citronové šťávy a bylinky. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.
2-21	Grilované ryby	300 (1-2 ryby)	Potřete kůži celé ryby (pstruh nebo pražma královská) olejem a přidejte bylinky a koření. Položte ryby vedle sebe, ocasy k hlavám, na grilovací stojan. Obraťte, jakmile zazní zvukový signál. Nechte 3 minuty odstát.
2-22	Grilované steaky z lososa	400 (2 steaky)	Rybí steaky rovnoměrně položte na grilovací stojan. Obraťte, jakmile zazní zvukový signál. Nechte 2 minuty odstát.

3. Home Dessert (Domácí moučníky)

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
3-1	Ořechová bábovka	1 porce	**Přísady** 120 g mouky, 150 g másla, 100 g černého cukru, 2 ks vajec, 50 g vlašských ořechů (drcených), 4 g prášku na pečení
			1. V míse rozmíchejte máslo s černým cukrem. **2.** Přidejte vejce a dobře promíchejte. **3.** Za stálého míchání přidejte mouku a prášek do pečiva. **4.** Přidejte vlašské ořechy a dobře promíchejte. **5.** Směs nalijte do tukem vymazané skleněné nebo plastové nádoby. **6.** Vložte nádobu do mikrovlnné trouby a zvolte funkci automatického vaření [3-1]. **7.** Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
3-2	Banánový chléb	1 porce (6 kusů)	**Přísady** 3 ks banánů, 120 g směsi na palačinky, 120 g mléka, 1 ks vejce, 2 polévkové lžíce sladového sirupu
			1. Nakrájejte banány. **2.** V míse smíchejte směs na přípravu palačinek s mlékem, vejcem a sladovým sirupem. **3.** Do směsi přidejte banán a dobře promíchejte. **4.** Směs nalijte do 6 papírových košíčků. **5.** Vložte papírové misky do mikrovlnné trouby a zvolte funkci automatického vaření [3-2]. **6.** Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 26 3/4/2022 10:26:55 AM

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
3-3	Piškotový dort	1 porce	**Přísady** 170 g mouky, 50 g másla, 150 g černého cukru, 3 ks vajec, 10 g prášku na pečení
		1. V míse rozmíchejte máslo s cukrem. **2.** Přidejte vejce a dobře promíchejte. **3.** Za stálého míchání přidejte mouku a prášek do pečiva. **4.** Směs nalijte do tukem vymazané skleněné nebo plastové nádoby. **5.** Vložte nádobu do mikrovlnné trouby a zvolte funkci automatického vaření [3-3]. **6.** Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.	
3-4	Čokoládový řez	1 porce	**Přísady** 90 g mouky, ½ šálku másla (roztaveného), 230 g cukru, 2 ks vajec, 40 g kakaového prášku
		1. V míse rozmíchejte máslo, rozšlehaná vejce a cukr. **2.** Za stálého míchání přidejte mouku a kakaový prášek. **3.** Směs nalijte do tukem vymazané skleněné nebo plastové nádoby. **4.** Vložte nádobu do mikrovlnné trouby a zvolte funkci automatického vaření [3-4]. **5.** Po upečení nechte 20 až 30 minut odstát.	

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
3-5	Vaječný pudink	1 porce (3 kusů)	**Přísady** 250 g mléka, 40 g cukru, 2 ks vajec
		1. Do mísy přidejte obě vejce. Vejce jemně rozmíchejte metličkou. Dbejte na to, aby byl konec metličky vždy u dna, aby se nevytvářelo příliš mnoho pěny. **2.** V jiné míse smíchejte mléko s cukrem. **3.** Přilijte mléko k rozšlehanému vejci a směs neustále šlehejte. **4.** Směs s vajíčkem proceďte přes kvalitní sítko. Setřete spodní část sítka stěrkou. Lžící odeberte veškerou pěnu na povrchu. **5.** Směs nalijte do pudinkového poháru. **6.** Vložte misky do mikrovlnné trouby a zvolte funkci automatického vaření [3-5]. **7.** Po upečení pudink nechte vychladit a podávejte.	
3-6	Čokoládový hrnkový dezert	1 porce	**Přísady** 30 g másla, 60 g cukru, 1 ks vejce, 40 g husté smetany, 25 g mouky, 15 g kakaového prášku, 1,5 g vanilky, 50 g nastrouhané polosladké čokolády
		1. V hrnku smíchejte máslo, vejce a smetanu tak, aby byly dobře propojené. **2.** Za stálého míchání přidejte mouku a cukr. **3.** Přidejte kakao a vanilku a míchejte, dokud nebude směs dobře propojená. **4.** Vmíchejte kousky čokolády. **5.** Vložte hrnek do mikrovlnné trouby a zvolte funkci automatického vaření [3-6]. **6.** Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.	

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 27 3/4/2022 10:26:55 AM

Používání mikrovlnné trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
3-7	Hrnkový dezert	1 porce	Přísady 30 g másla, 60 g cukru, 1 ks vejce, 50 g mouky, 30 g mléka, 6 g vanilky, 3 g mandlového prášku, 1,5 g prášku na pečení
			1. V hrnku smíchejte máslo a vejce tak, aby byly dobře propojené. **2.** Za stálého míchání přidejte mouku, cukr a prášek do pečiva. **3.** Přidejte mandlový prášek a vanilku a míchejte, dokud nebude směs dobře propojená. **4.** Vložte hrnek do mikrovlnné trouby a zvolte funkci automatického vaření [3-7]. **5.** Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

4. Rozmrazení chleba

Tato funkce je určena pro rozmrazování a ohřev zmrazeného chleba. Zmrazený chléb bude křupavý jako čerstvý chléb. Tento program je vhodný pro bagety, croissanty, bagely atd.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

• Tento program je vhodný pro zmrazené pečivo, které je upečeno. Není vhodný pro zmrazené těsto.

• Opékací talíř musí být předehřátý. Postupujte podle pokynů.

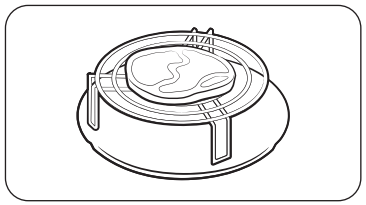
Kód	Pokrm	Velikost porce (g)	Pokyny
4	Rozmrazení chleba	100-600	Položte opékací talíř přímo na otočný talíř. Vyberte program automatického vaření a stiskněte tlačítko **START/+30s**. Na displeji se zobrazí „HEAt“ pro předehřívání opékacího talíře. Po pípnutí je předehřívání dokončeno. Položte zmrazený chléb na opékací talíř a vložte je do mikrovlnné trouby. Znovu stiskněte tlačítko **START/+30s**. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 28 3/4/2022 10:26:55 AM

Grilování

Gril umožňuje rychle ohřát a opražit jídlo bez použití mikrovlnné trouby.

- Při dotyku s nádobím v mikrovlnné troubě vždy používejte žáruvzdorné rukavice, protože bude velmi horké.
- Pokud používáte grilovací stojan, můžete dosáhnout lepších výsledků při vaření a grilování.



1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm na grilovací stojan a poté zavřete dvířka.



3. Stiskněte tlačítko **Grill**.
   - Na displeji ovládacího panelu se zobrazí odpovídající ikona ( ).
   - Můžete nastavit teplotu grilu.



4. Pro nastavení požadované doby grilování stiskněte tlačítko **<** nebo **>** (**Snížení/Zvýšení**).
   - Maximální čas grilování je 60 minut.
5. Stisknutím tlačítka **START/+30s** zahajte grilování.
   - Když bude grilování dokončeno, mikrovlnná trouba 4x pípne a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

Kombinace mikrovlnné trouby a grilu

Můžete zkombinovat vaření pomocí mikrovlnné trouby s grilem, abyste tak rychle uvařili a současně opražili.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Vždy používejte pro vaření nádobí, které je bezpečné pro použití v mikrovlnné troubě. Ideální je skleněné nebo keramické nádobí, protože umožňuje mikrovlnám proniknout k jídlu rovnoměrně.
- Při dotyku s nádobím v mikrovlnné troubě vždy používejte žáruvzdorné rukavice, protože bude velmi horké.
- Pokud používáte grilovací stojan, můžete dosáhnout lepších výsledků při vaření a grilování.



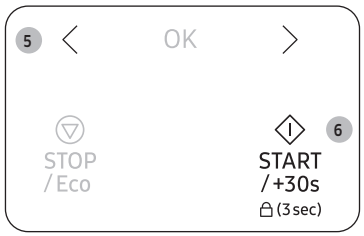
1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm na grilovací stojan a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítka **Microwave + Grill**.
   - Na displeji ovládacího panelu se zobrazuje odpovídající ikona (,) a výchozí úroveň výkonu (600 W).



4. Pro volbu požadované úrovně výkonu stiskněte tlačítko **<** nebo **>** (**Snížení/Zvýšení**) a potom stiskněte tlačítko **OK**.
   - Můžete vybrat výkonový stupeň 600 W, 450 W nebo 300 W.
   - Můžete nastavit teplotu grilu.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 29 3/4/2022 10:26:56 AM

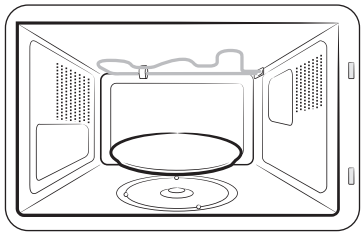
Používání mikrovlnné trouby

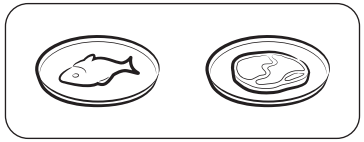


5. Pro nastavení požadované doby vaření stiskněte tlačítko **<** nebo **>** (**Snížení/Zvýšení**).
   - Maximální čas vaření je 60 minut.
6. Stisknutím tlačítka **START/+30s** zahajte vaření.
   - Když bude vaření dokončeno, mikrovlnná trouba 4x pípne a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

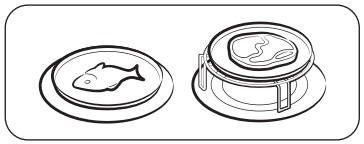
Použití opékacího talíře

Tento opékací talíř vám umožní opražit jídlo nejen na horní straně s pomocí grilu, ale díky vysoké teplotě opékacího talíře se také opraží a zhnědne spodní část strana pokrmu. V grafu (viz další strana) naleznete několik položek, které si můžete připravit pomocí opékacího talíře. Opékací talíř lze použít také pro slaninu, vejce, klobásy atd.





1. Položte opékací talíř přímo na otočný talíř a předehřejte nejvyšší kombinací mikrovlnného grilu [600 W + gril] podle časů a pokynů v tabulce.
2. Pokud vaříte jídlo, jako je slanina a vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm pěkně opražil.
3. Položte jídlo na opékací talíř.





4. Položte opékací talíř na kovový stojan (nebo otočný talíř) do mikrovlnné trouby.
5. Vyberte vhodný čas vaření a výkon. (Viz tabulka na straně)

⚠ UPOZORNĚNÍ

- K vyjmutí opékacího talíře vždy používejte rukavice, protože je velmi horká.
- Na opékací talíř nepokládejte žádné předměty, které nejsou odolné vůči teplu.
- Nikdy neumísťujte opékací talíř do trouby bez otočného talíře.
- Uvědomte si, že opékací talíř není bezpečný pro mytí v myčce nádobí.
- Ujistěte se, že je plátek s kůrkou umístěn uprostřed.
- Neprovozujte talíř na kůrku bez zatížení.

POZNÁMKA

- Uvědomte si, že opékací talíř má teflonovou vrstvu, která není odolná proti poškrábání. Pro řezání na opékacím talíři nepoužívejte ostré předměty, jako je nůž.
- Vyčistěte opékací talíř teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.
- Nepoužívejte kartáč na drhnutí nebo tvrdou houbičku, jinak by došlo k poškození horní vrstvy.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 30 3/4/2022 10:26:57 AM

Doporučujeme předehřát opékací talíř přímo na otočném talíři.
Předehřejte opékací talíř s funkcí mikrovlnné trouby 600 W + grilu po dobu 3-4 minut.
Dodržujte časy a pokyny uvedené v tabulce.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Čas vaření (min)
Slanina	4 plátky (80 g)	600 W + gril	3 až 3½
	Pokyny Předehřejte opékací talíř 3 minuty. Položte řezy vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na stojan. Nechte 3 minuty odstát.		
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	450 W + gril	2½-3
	Pokyny Předehřejte opékací talíř 3 minuty. Rajčata nakrájejte na poloviny. Posypte trochou sýra. Uspořádejte na opékací talíř do kruhu. Položte opékací talíř na stojan. Nechte 3 minuty odstát.		
Burger (zmrazený)	2 ks (125 g)	600 W + gril	6-6½
	Pokyny Předehřejte opékací talíř 3 minuty. Položte zmrazený burger na opékací talíř. Položte opékací talíř na stojan. Po 3-4 minutách otočte a pak nechte odstát po dobu 3 minut.		
Bagety (zmrazené)	200-250 g (2 ks)	450 W + gril	6-7
	Pokyny Předehřejte opékací talíř 3 minuty. Na desku položte bagety s přílohou (například rajčata a sýr) vedle sebe. Položte opékací talíř na stojan. Nechte 3 minuty odstát.		
Pizza (zmrazená)	300 až 350 g	450 W + gril	11-12
	Pokyny Předehřejte opékací talíř 3 minuty. Položte zmrazenou pizzu na opékací talíř. Položte opékací talíř přímo na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minut odstát.		
Mini pizza (zmrazená)	9 X 30 g (270 g)	300 W + gril	9-10
	Pokyny Předehřejte opékací talíř 3 minuty. Na opékací talíř rovnoměrně rozprostřete pizzu. Položte talíř přímo na otočný talíř. Nechte 3 minuty odstát.		
Pizza (chlazená)	300 až 350 g	450 W + gril	5½ až 6½
	Pokyny Předehřejte opékací talíř 5 minuty. Položte chlazenou pizzu na talíř. Položte opékací talíř přímo na otočný talíř. Nechte 3 minutu odstát.		
Rybí prsty (zmrazené)	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	600 W + gril	6-7 8-9
	Pokyny Předehřejte opékací talíř 4 minuty. Potřete talíř 1 polévkovou lžící oleje. Položte rybí prsty do kruhu na talíř. Otočte po 3 minutách (5 ks) nebo po 5 minutách (10 ks). Nechte 3 minuty odstát.		
Kuřecí nugety (zmrazené)	125 g 250 g	600 W + gril	4-5 6-7
	Pokyny Předehřejte opékací talíř 4 minuty. Potřete talíř 1 polévkovou lžící oleje. Položte kuřecí nugety na talíř. Položte opékací talíř na stojan. Otočte po 2 minutách (125 g) nebo po 4 minutách (250 g). Nechte 3 minutu odstát.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 31 3/4/2022 10:26:57 AM

Používání mikrovlnné trouby

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Čas vaření (min)
Pečené brambory	200 g 500 g	600 W + gril	4-5 7-8
	Pokyny Předehřejte opékací talíř 3 minuty. Brambory nakrájejte na poloviny. Položte je na opékací talíř tak, aby strana řezu byla dole. Uspořádejte do kruhu. Položte talíř na stojan. Nechte 3 minuty odstát.		

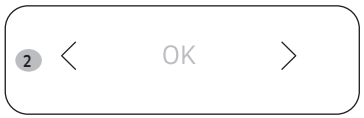
Používání funkce udržování teploty

Funkce udržování teploty udržuje pokrm horký až do jeho podávání. Tuto funkci používejte k zachování teploty pokrmu, dokud nebudete připraveni ho podávat.

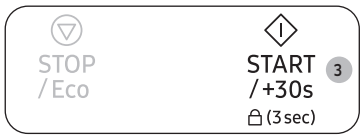
Poznámka: Čas funkce **udržování teploty** je nastavena na 60 minut.



1. Stiskněte tlačítko **Keep Warm**.



2. Pro požadované nastavení stiskněte tlačítko **<** nebo **>** (**Snížení/Zvýšení**).
   - 1. Horké
   - 2. Střední



3. Stiskněte tlačítko **START/+30s.**
   - Udržování teploty jídla přerušíte otevřením dvířek nebo stisknutím tlačítka **STOP/Eco**.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Tuto funkci nepoužívejte k ohřívání studených pokrmů. Tyto programy jsou určeny k udržování teploty jídla, které bylo právě dovařeno.
- Nepřikrývejte je poklicí ani fólií.
- Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.
- Po spuštění funkce udržování teploty nelze nastavený čas změnit.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 32 3/4/2022 10:26:57 AM

Používání funkce Dětská pojistka

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem. Ten umožňuje mikrovlnnou troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti a nekompetentní osoby.



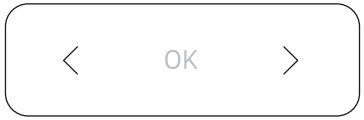
- Stiskněte a podržte tlačítko **START/+30s** po dobu 3 sekund a aktivujte rodičovský zámek.
  - Ovládací panel je uzamčen a displej ovládacího panelu zobrazuje „**L**“.



- Stiskněte a podržte tlačítko **START/+30s** po dobu 3 sekund a deaktivujte rodičovský zámek.

Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



- Jestliže chcete vypnout zvuk pípání, stiskněte současně tlačítko **<** a **>** (**Snížení/Zvýšení**).
- Ovládací panel zobrazí hlášení „**OFF**“ (Vypnuto).
- Jestliže chcete zvuk pípání opět zapnout, znovu současně stiskněte tlačítko **<** a **>** (**Snížení/Zvýšení**).
- Ovládací panel zobrazí hlášení „**On**“ (Zapnuto).

Pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.
Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.
V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Hliníková fólie	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny mikrovlnné trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 33 3/4/2022 10:26:57 AM

Pokyny pro výběr nádobí

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Sklo		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučené ✓✗ : Buďte opatrní ✗ : Nebezpečné

Pokyny pro přípravu pokrmů

Mikrovlny

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.
Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

Vaření

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrm lze zakrýt například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 34 3/4/2022 10:26:58 AM

Průvodce vařením zmrazené zeleniny

Použijte vhodnou misku z varného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, abyste dosáhli výsledku, kterému dáváte přednost.
Během vaření dvakrát a jednou po vaření promíchejte. Po vaření přidejte sůl, bylinky nebo máslo. Zakryjte během odstavení.

Pokrm	Velikost porce (g)	Napájení (W)	Doba (min)
Špenát	150	600	4½ až 5½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévková lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Brokolice	300	600	9-10
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévková lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Hrách	300	600	7½-8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévková lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Zelené fazolky	300	600	8-9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévková lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Míchaná zelenina (mrkev/hrách/ kukuřice)	300	600	7½-8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévková lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Míchaná zelenina (čínský styl)	300	600	8-9
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévková lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minut odstát.		

Průvodce vařením čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou misku z varného skla s víkem. Přidejte 30-45 ml studené vody (2-3 lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství – viz tabulka. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, abyste dosáhli výsledku, kterému dáváte přednost.
Během vaření jednou a jednou po vaření promíchejte. Po vaření přidejte sůl, bylinky nebo máslo. Zakryjte během odstavení 3 minuty.

Rada: Nakrájejte čerstvou zeleninu na kousky stejné velikosti. Čím menší jsou kousky, tím rychleji se uvaří.

Pokrm	Velikost porce (g)	Napájení (W)	Doba (min)
Brokolice	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Pokyny Připravte si stejně velké růžičky. Umístěte stonky do středu. Nechte 3 minuty odstát.		
Růžičková kapusta	250	800	5½ až 6½
	Pokyny Přidejte 60–75 ml (4 až 5 polévkových lžic) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Mrkev	250	800	4½-5
	Pokyny Nakrájejte mrkev na plátky stejné velikosti. Nechte 3 minuty odstát.		
Květák	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Pokyny Připravte si stejně velké růžičky. Velké růžičky nakrájejte na poloviny. Umístěte stonky do středu. Nechte 3 minuty odstát.		
Cukety	250	800	3½-4
	Pokyny Nakrájejte cukety na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody a kus másla. Vařte až do měkka. Nechte 3 minuty odstát.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 35 3/4/2022 10:26:58 AM

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokrm	Velikost porce (g)	Napájení (W)	Doba (min)
Lilek	250	800	3½-4
	Pokyny Nakrájejte lilek na malé plátky a pokropte 1 lžící citrónové šťávy. Nechte 3 minuty odstát.		
Pórek	250	800	4½-5
	Pokyny Nakrájejte pórek na silné plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Houby	125 250	800	1½ až 2 3 až 3½
	Pokyny Připravte malé celé nebo nakrájené houby. Nepřidávejte vodu. Pokropte citrónovou šťávou. Okořeňte solí a pepřem. Před podáváním sceďte. Nechte 3 minuty odstát.		
Cibule	250	800	5½-6
	Pokyny Nakrájejte cibuli na plátky nebo na poloviny. Přidejte pouze 15 ml (1 polévková lžíce) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Paprika	250	800	4½-5
	Pokyny Nakrájejte papriky na malé plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Brambory	250 500	800	4-5 7½-8½
	Pokyny Oloupané brambory odvažte a nakrájejte je na podobné půlky nebo čtvrtky. Nechte 3 minuty odstát.		
Zelí hlávkové	250	800	5-5½
	Pokyny Nakrájejte hlávkové zelí na malé kostky. Nechte 3 minuty odstát.		

Průvodce vařením rýže a těstovin

Rýže: Při vaření použijte velkou mísu z varného skla s víkem – rýže zdvojnásobí objem. Vařte zakryté.
Po uplynutí času vaření zamíchejte před odstavením a přidejte sůl, bylinky a máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po skončení vaření absorbovat veškerou vodu.

Těstoviny: Použijte velkou misku z varného skla. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.
Občas během vaření a po něm zamíchejte. Před odstavením zakryjte a potom důkladně sceďte.

Pokrm	Velikost porce (g)	Napájení (W)	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250	800	16-17
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minuty odstát.		
Hnědá rýže (předvařená)	250	800	21-22
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minuty odstát.		
Smíšená rýže (rýže + divoká rýže)	250	800	17-18
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minuty odstát.		
Smíšená kukuřice (rýže + zrno)	250	800	18-19
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Nechte 5 minuty odstát.		
Těstoviny	250	800	11-12
	Pokyny Přidejte 1000 ml horké vody. Nechte 5 minuty odstát.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 36 3/4/2022 10:26:58 AM

Ohřev

Mikrovlnná trouba ohřeje jídlo za zlomek času, který obvykle vyžadují konvenční varné desky. Výkonové stupně a doby ohřevu uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny. Časy v tabulce se týkají tekutin s pokojovou teplotou asi +18 až +20 °C nebo chlazeného jídla o teplotě asi +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Vyvarujte se ohřívání velkých kusů, například velkých kusů masa – mají tendenci se převařit a vyschnout před tím, než je střed teplý. Ohřev malých kusů bude vhodnější.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze znovu ohřát s výkonovým stupněm 800 W, zatímco jiné by měly být znovu ohřáté s výkonovým stupněm 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.
V tabulkách naleznete pokyny. Obecně je lepší ohřívat potraviny pomocí nižšího výkonového stupně, pokud je jídlo jemné, ve velkém množství, nebo pokud je pravděpodobné, že se velmi rychle zahřeje (například biskupský chlebíček).
Dobře promíchejte nebo obraťte jídlo během ohřevu, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Pokud je to možné, před podáváním znovu promíchejte.
Zvláštní pozornost věnujte ohřívání tekutin a dětské výživy. Aby se zabránilo prudkému varu tekutin a možnému opaření, zamíchejte předem, během a po zahřátí. Během odstavení uchovávejte je v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vložit plastovou lžíci nebo skleněnou tyčinku. Zabráníte tím přehřátí (a tím i znehodnocení) jídla.
Je vhodnější zkrátit dobu vaření a v případě potřeby přidat další dobu ohřevu.

Doba ohřevu a odstavení

Při prvním ohřevu potravin je užitečné si uvědomit čas, který jste použili – i pro budoucí použití.
Vždy se ujistěte, že ohřívané potraviny jsou ohřáté po celé délce.
Po zahřátí nechte jídlo chvíli stát – aby jeho teplota byla rovnoměrná.
Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2–4 minuty, pokud není v tabulce doporučen jiný čas.

Zvláštní pozornost věnujte ohřívání tekutin a dětské výživy. Viz také kapitola věnovaná bezpečnostním opatřením.

Ohřev tekutin

Po vypnutí trouby vždy nechte stát alespoň 20 sekund, aby se teplota mohla vyrovnat. V případě potřeby během zahřívání promíchejte a VŽDY promíchejte také po zahřátí. Aby se zabránilo prudkému varu a možnému opaření, měli byste do nápojů dát lžíci nebo skleněnou tyčinku a zamíchat předem, během a po zahřátí.

Ohřev dětské výživy

Dětská výživa:

Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte.
Před podáváním nechte stát 2-3 minuty. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu.
Doporučená teplota pro podávání: 30–40 °C.

Kojenecké mléko:

Nalijte mléko do sterilizované skleněné lahve. Ohřívejte odkryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev se savičkou, protože láhev může při přehřátí explodovat. Před podáváním důkladně protřepejte, než necháte odstát a krmit! Před podáním dítěti vždy pečlivě zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo pokrmu. Doporučená teplota pro podávání: asi 37 °C.

Poznámka:

Před podáváním je třeba pečlivě zkontrolovat dětskou výživu, aby se zabránilo popálení.
Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 37 3/4/2022 10:26:58 AM

Pokyny pro přípravu pokrmů

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Napájení (W)	Doba (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	800	1 až 1½ 1½ až 2
	Pokyny Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Položte šálek / hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minut odstát.		
Polévka (chlazená)	250 g	800	3 až 3½
	Pokyny Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600	5½ až 6½
	Pokyny Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600	4½ až 5½
	Pokyny Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte 3 minuty odstát.		
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600	5-6
	Pokyny Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 3 minuty odstát.		
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600	5½ až 6½
	Pokyny Pokrm tvořený 2 až 3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte 3 minuty odstát.		

Ohřev dětské výživy a mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Napájení (W)	Čas
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600	30 s
	Pokyny Nalijte do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Před podáváním dobře promíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Dětská kaše (vločky + mléko + ovoce)	190 g	600	20 s
	Pokyny Nalijte do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Před podáváním dobře promíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300	30-40 s 50 s až 1 min
	Pokyny Dobře promíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné lahve. Umístěte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a odstavce nejméně 3 minuty. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minut odstát.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 38 3/4/2022 10:26:58 AM

Ruční rozmrazování

Mikrovlnné trouby jsou vynikajícími spotřebiči pro rozmrazování zmrazených potravin. Mikrovlnné trouby jemně rozmrazují zmrazené potraviny v krátkém čase. To může být velkou výhodou, pokud se najednou objeví neočekávaní hosté.
Zmrazená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte veškeré kovové pásky a vyjměte pokrm z jakéhokoliv obalu, aby rozmrazená tekutina mohla odtéct.
Zmrazené jídlo položte na misku bez zakrytí. Obraťte v polovině přípravky, vypusťte veškerou tekutinu a co nejdříve odstraňte všechny odkapy.
Občas jídlo zkontrolujte, abyste se ujistili, že se nezahřeje.
Pokud se začnou zahřívat menší a tenčí části zmrazených potravin, mohou být během rozmrazování chráněny, když kolem nich obalíte velmi malé proužky hliníkové fólie.
Pokud se drůbež začne zahřívat na vnějším povrchu, přestaňte rozmrazovat a nechte stát 20 minut, než budete pokračovat.
Ryby, maso a drůbež nechte stát, aby se úplně rozmrazily. Doba stání pro úplné rozmrazení se bude lišit v závislosti na rozmrazovaném množství. Viz níže uvedená tabulka.

Rada: Rozmrazování plochých potravin je lepší než silnějších, a současně menší množství vyžaduje kratší čas než větší množství. Pamatujte si tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování zmrazených potravin o teplotě přibližně -18 až -20 °C použijte jako vodítko následující tabulku.

Pokrm	Velikost porce	Napájení (W)	Doba (min)
Maso			
Mleté hovězí maso	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Vepřové steaky	250 g	180	7½-8½
	Pokyny Položte maso na rovnou keramickou desku. Okraje chraňte alobalem. Obraťte po polovině doby rozmrazování! Nechte 5 až 25 minut odstát.		
Drůbež			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	180	14½-15½
Celé kuře	900 g	180	28-30
	Pokyny Nejprve položte kuřecí kousky stranou kůže dolů, celé kuře stranou prsou dolů na rovnou keramickou desku. Tenčí části, jako jsou křídla a konce, zakryjte hliníkovou fólií. Obraťte po polovině doby rozmrazování! Nechte 15 až 40 minut odstát.		
Ryby			
Rybí filety	250 g (2 ks) 400 g (4 ks)	180	6-7 12-13
	Pokyny Zmrazenou rybu vložte doprostřed ploché keramické desky. Umístěte tenčí části pod silnější části. Okraje chraňte alobalem. Obraťte po polovině doby rozmrazování! Nechte 5 až 15 minut odstát.		
Ovoce			
Bobuloviny	250 g	180	6-7
	Pokyny Rozložte ovoce na ploché kulaté skleněné misce (s velkým průměrem). Nechte 5 až 10 minut odstát.		
Pečivo			
Bagetky/housky (každá asi 50 g)	2 ks 4 ks	180	½-1 2-2½
Toast/sendvič	250 g	180	4½-5
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	180	8-10
	Pokyny Uspořádejte housky do kruhu nebo chleba vodorovně na kuchyňský papír do středu otočného talíře. Obraťte po polovině doby rozmrazování! Nechte 5 až 20 minut odstát.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 39 3/4/2022 10:26:58 AM

Pokyny pro přípravu pokrmů

Gril

Topné těleso grilu se nachází pod stropem dutiny. Funguje, když jsou dveře zavřené a otočný talíř se otáčí. Otáčení otočného talíře způsobuje rovnoměrnější opražení jídla. Předehřívání grilu 3-5 minut způsobí, že jídlo se rychleji opraží.

Nádobí pro grilování:

Musí být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný typ plastového kuchyňského nádobí, protože se může roztavit.

Potraviny vhodné pro grilování:

Kotlety, klobásy, steaky, hamburgery, slanina a plátky slaniny, tenké rybí porce, sendviče a všechny druhy toastů s obložením.

Důležitá poznámka:

Při každém použití režimu pouze grilování mějte na paměti, že potraviny musí být umístěny na vysoký stojan, pokud není doporučeno postupovat jinak.

Mikrovlnná trouba + gril

Tento režim vaření kombinuje sálavé teplo přicházející z grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Funguje pouze tehdy, když jsou dveře zavřené a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se jídlo rovnoměrně opraží. U tohoto modelu jsou k dispozici tři kombinované režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření s mikrovlnnou troubou + grilem

Používejte nádobí, kterým mohou procházet mikrovlny. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. Nepoužívejte v kombinovaném režimu kovové nádobí. Nepoužívejte žádný typ plastového kuchyňského nádobí, protože se může roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a grilu:

Jídlo vhodné pro vaření v kombinovaném režimu zahrnuje všechny druhy vařených potravin, které potřebují ohřev a opražení (například pečené těstoviny), stejně jako potraviny, které vyžadují krátkou dobu vaření, aby se horní část jídla opražila. Tento režim lze také použít pro silné kusy potravin, které je vhodné opražit a dosáhnout křupavé krusty (například kousky kuřete, obrácené v polovině vaření). Další podrobnosti naleznete v tabulce grilování.

Důležitá poznámka:

Při každém použití kombinovaného režimu (mikrovlnná trouba + gril) by měl být pokrm umístěn na vysoký stojan, pokud není doporučeno postupovat jinak. Viz pokyny v následující tabulce.

Má-li být jídlo opraženo na obou stranách, musíte jej otočit.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 40 3/4/2022 10:26:58 AM

Průvodce grilováním pro zmrazené potraviny

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Zmrazené potraviny	Velikost porce	Napájení	1 krok (min)	2 krok (min)
Housky (každá asi 50 g)	2 ks 4 ks	Mikrovlnná trouba + gril	300 W + gril 1 až 1½ 2-2½	Pouze gril 1-2 1-2
	Pokyny Uspořádejte housky do kruhu na stojanu. Druhou stranu housek grilujte podle toho, jak chcete. Nechte 2 až 5 minut odstát.			
Bagety + obloha (rajčata, sýr, šunka, houby)	250 až 300 g (2 kusů)	450 W + gril	8-9	–
	Pokyny Položte 2 zmrazené bagety vedle sebe na stojan. Po grilování. Nechte 2 až 3 minut odstát.			
Gratinované pokrmy (zelenina nebo brambory)	400 g	450 W + gril	13-14	–
	Pokyny Vložte zmrazený gratinovaný pokrm do malé mělké obdélníkové mísy z ohnivzdorného skla. Položte nádobu na stojan. Po grilování. Nechte 2 až 3 minut odstát.			
Těstoviny (cannelloni, makarony, lasagne)	400 g	Mikrovlnná trouba + gril	300 W + gril 18-19	Pouze gril 1-2
	Pokyny Vložte mražené těstoviny do malé mělké obdélníkové mísy z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po grilování. Nechte 2 až 3 minut odstát.			
Kuřecí nugety	250 g	450 W + gril	5-5½	3 až 3½
	Pokyny Položte kuřecí nugety na stojan. Po prvním části přípravy otočte.			
Chipsy	250 g	450 W + gril	9-11	4-5
	Pokyny Na pečicí papír dejte na stojan rovnoměrně chipsy.			

Průvodce grilováním pro čerstvé potraviny

Předehřejte gril s funkcí grilu po dobu 3-4 minut.
Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Napájení	1 krok (min)	2 krok (min)
Toasty	4 ks (každý 25 g)	Pouze gril	6-8	4-5½
	Pokyny Položte toasty vedle sebe na stojan.			
Housky (již pečené)	2-4 ks	Pouze gril	2-3	2-3
	Pokyny Položte housky nejprve spodní stranou nahoru do kruhu přímo na otočný talíř.			
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	Mikrovlnná trouba + gril	300 W + gril 4½ až 5½ 7-8	Pouze gril 2-3
	Pokyny Rajčata nakrájejte na poloviny. Posypte trochou sýra. Dejte se do kruhu v ploché misce z varného skla. Umístěte na stojan.			
Havajský toast (šunka, ananas, plátky sýra)	2 ks (300 g)	450 W + gril	3½-4	–
	Pokyny Nejprve opékejte plátky toastu. Položte toast s oblohou na stojan. Položte 2 toasty proti sobě přímo na stojan. Nechte 2 až 3 minut odstát.			
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + gril	4½ až 5½ 8-9	–
	Pokyny Brambory nakrájejte na poloviny. Položte je na stojan tak, aby strana řezu byla ke grilu.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 41 3/4/2022 10:26:58 AM

Pokyny pro přípravu pokrmů

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Napájení	1 krok (min)	2 krok (min)
Kuřecí kousky	450-500 g (2 ks)	300 W + gril	10-12	12-13
	Pokyny Potřete kuřecí kousky olejem a kořením. Dejte je do kruhu s kostmi do středu. Uložte 1 kus kuřete do středu stojanu. Nechte 2 až 3 minut odstát.			
Jehněčí kotlety/ hovězí steaky (střední)	400 g (4 ks)	Pouze gril	12-15	9-12
	Pokyny Potřete jehněčí kotlety olejem a kořením. Položte do kruhu na stojan. Po grilování. Nechte 2 až 3 minut odstát.			
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	Mikrovlnná trouba + gril	300 W + gril 7-8	Pouze gril 6-7
	Pokyny Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte do kruhu na stojan. Po grilování. Nechte 2 až 3 minut odstát.			
Pečená jablka	1 jablko (asi 200 g) 2 jablka (asi 400 g)	300 W + gril	4-4½ 6-7	–
	Pokyny Odjádřete jablka a naplňte rozinkami a džemem. Položte několik plátků mandlí na horní stranu. Dejte jablka na plochou misku z varného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř.			
Pečené kuře	1200 g	Mikrovlnná trouba + gril	450 W + gril 22-24	300 W + gril 23-25
	Pokyny Potřete kuře olejem a kořením. Položte kuře stranou prsou dolů, druhé stranu prsou nahoru na plochou misku z varného skla. Po grilování odstavce na 5 minut.			

Tipy a triky

Rozehřátí cukernatého medu

Do malé skleněné misky dejte 20 g cukernatého medu.
Zahřívejte 20-30 sekund při 300 W, dokud se med nerozpustí.

Rozehřátí želatiny

Položte suché želatinové kusy (10 g) na 5 minut do studené vody.
Scezenou želatinu vložte do malé skleněné misky z varného skla.
Zahřívejte po dobu 1 minuty na 300 W.
Po roztavení promíchejte.

Vaření glazury / polevy (pro dort a koláče)

Smíchejte instantní glazuru (přibližně 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte odkryté ve misce z varného skla na 800 W 3½ až 4½ minuty pomocí, dokud glazura / poleva nebude transparentní. Během vaření dvakrát promíchejte.

Vaření džemu

Vložte 600 g ovoce (například smíšené bobule) do vhodné misky z varného skla s víkem. Přidejte 300 g konzervačního cukru a dobře promíchejte. Vařte zakryté 10-12 minut na 800 W.
Během vaření několikrát promíchejte. Vyprázdněte přímo do malých sklenic pro marmeládu s otočnými víčky. Postavte na víko 5 minut.

Vaření pudinku

Smíchejte pudinkový prášek s cukrem a mlékem (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře promíchejte. Použijte vhodnou misku z varného skla s víkem. Vařte zakryté 6½ až 7½ minut na 800 W.
Několikrát dobře během vaření promíchejte.

Opékání mandlových plátků

Rovnoměrně rozprostřete 30 g nakrájených mandlí na středně velký keramický talíř.
Několikrát promíchejte při pražení po dobu 3 až 4½ minuty na 600 W.
Nechte v troubě 2-3 minut stát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 42 3/4/2022 10:26:59 AM

Odstraňování problémů a informační kódy

Řešení problémů

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Problém	Příčina	Akce
Obecné		
Tlačítka nelze řádně stisknout.	Mezi tlačítka se mohla dostat cizí látka.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
	U dotykových modelů: Na vnějším povrchu je vlhkost.	Otřete vlhkost z vnějšího povrchu.
	Je aktivována dětská pojistka.	Deaktivujte dětskou pojistku.
Nezobrazuje se čas.	Je zapnuta funkce Eco (úspora energie).	Vypněte funkci Eco.
Mikrovlnná trouba nefunguje.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
	Bezpečnostní mechanismus otvírání dvířek je pokryt cizí látkou.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
Mikrovlnná trouba se za provozu sama vypne.	Uživatel otevřel dvířka, aby mohl obrátit připravovaný pokrm.	Po obrácení pokrmu stiskněte znovu tlačítko **START/+30s**, čímž spustíte provoz.
Za provozu se vypne napájení.	Mikrovlnná trouba vařila po velmi dlouhou dobu.	Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte mikrovlnnou troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	Pokusili jste se spustit mikrovlnnou troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.	Vložte pokrm do mikrovlnné trouby.
	Mikrovlnná trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně mikrovlnné trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhraďte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro mikrovlnnou troubu.
Za chodu trouby se ozývají zvuky bouchání a mikrovlnná trouba nefunguje.	Zvuky bouchání mohou být způsobeny vařením hermeticky uzavřeného pokrmu nebo použitím nádoby s poklicí.	Nepoužívejte utěsněné nádoby, neboť mohou během vaření explodovat z důvodu zvětšení objemu obsahu.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 43 3/4/2022 10:26:59 AM

Odstraňování problémů a informační kódy

Problém	Příčina	Akce
Vnější povrch mikrovlnné trouby je za provozu příliš horký.	Mikrovlnná trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně mikrovlnné trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Na mikrovlnné troubě jsou položené předměty.	Odstraňte z horní plochy mikrovlnné trouby veškeré předměty.
Dvířka nelze řádně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem mikrovlnné trouby jsou zachyceny zbytky pokrmů.	Vyčistěte mikrovlnnou troubu a poté otevřete dvířka.
Ohřívání včetně funkce udržování teploty nefunguje správně.	Je možné, že mikrovlnná trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný režim, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce rozmrazování.	Vaří se přílišné množství pokrmu.	Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci.
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	Dvířka byla ponechána po dlouhou dobu otevřená.	Vnitřní osvětlení se mohlo automaticky vypnout při spuštění funkce Eco. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **STOP/Eco**.
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek mikrovlnné trouby a zkontrolujte to znovu.

Problém	Příčina	Akce
Při vaření se ozývá pípání.	Pokud používáte funkci automatického vaření, toto pípání značí, že nastal čas k obrácení pokrmu během jeho rozmrazování.	Po obrácení pokrmu stiskněte znovu tlačítko **START/+30s**, čímž opět spustíte provoz trouby.
Mikrovlnná trouba není ve vodorovné poloze.	Mikrovlnná trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování mikrovlnné trouby na rovném a stabilním povrchu.
Při vaření se objevují jiskry.	Při funkcích mikrovlnné trouby / rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.
Při připojení napájení se mikrovlnná trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřená.	Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.
Z mikrovlnné trouby probíjí elektrický proud.	Napájení nebo zásuvka nejsou řádně uzemněny.	Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.
1. Kape voda. **2.** Škvírou ve dvířkách vystupuje pára. **3.** V mikrovlnné troubě zůstává voda.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu mikrovlnné trouby.	Nechte mikrovlnnou troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 44 3/4/2022 10:26:59 AM

Problém	Příčina	Akce
Jas uvnitř mikrovlnné trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisejícího na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu mikrovlnné trouby.
Vaření skončilo, ale chladicí ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace mikrovlnné trouby chladicí ventilátor nadále běží ještě asi 3 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu mikrovlnné trouby.
Otočný talíř		
Při otáčení se otočný talíř vychýlí ze svého místa nebo se přestane otáčet.	V troubě není otočný kruh nebo není správně nasazen.	Instalujte otočný kruh a zkuste to znovu.
Otočný talíř při otáčení uvázne.	Otočný kruh není správně nasazen, v troubě je příliš mnoho pokrmu nebo je nádoba příliš velká a dotýká se vnitřku mikrovlnné trouby.	Upravte množství pokrmu a nepoužívejte příliš velkou nádobu.
Otočný talíř při otáčení drnčí a dělá hluk.	Ke dnu mikrovlnné trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.	Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu mikrovlnné trouby.

Problém	Příčina	Akce
Gril		
Během činnosti vychází z trouby kouř.	Při prvním použití mikrovlnné trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích mikrovlnné trouby by tento jev měl ustat.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte mikrovlnnou troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
	Jídlo je příliš blízko grilu.	Při vaření dejte jídlo do vhodné vzdálenosti.
	Jídlo není řádně připraveno a/nebo uspořádáno.	Ujistěte se, že jídlo je správně připraveno a uspořádáno.
Mikrovlnná trouba		
Mikrovlnná trouba nehřeje.	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
Během předehřívání vychází z trouby kouř.	Při prvním použití mikrovlnné trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích mikrovlnné trouby by tento jev měl ustat.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte mikrovlnnou troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
Při používání mikrovlnné trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Bylo použito plastové nádobí nebo nádobí, které není odolné vůči vysokým teplotám.	Používejte skleněné nádobí vhodné pro vysoké teploty.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 45 3/4/2022 10:26:59 AM

Odstraňování problémů a informační kódy

Problém	Příčina	Akce
Z vnitřku mikrovlnné trouby vychází nepříjemný zápach.	Roztavily se zbytky pokrmů nebo plastu a přilepily se k vnitřku trouby.	Použijte funkci páry a poté otřete povrch suchým hadříkem. Pro rychlejší odstranění zápachu můžete do mikrovlnné trouby dát plátek citronu a spustit ji.
Mikrovlnná trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka mikrovlnné trouby.	Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky mikrovlnné trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky mikrovlnné trouby a zkuste to znovu.
	Mřížka nebo jiné příslušenství nejsou správně vloženy.	Příslušenství vložte správným způsobem.
	Používá se chybný typ nebo rozměr nádobí.	Použijte vhodné nádobí s plochým dnem.

Informační kód

Informační kód	Příčina	Akce
C-d0	Ovládací tlačítka jsou stisknuta po dobu delší než 10 sekund.	Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Pokud se problém znovu objeví, vypněte na nejméně 30 sekund mikrovlnnou troubu a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

POZNÁMKA

V případě, že navržené řešení nevyřeší problém, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 46 3/4/2022 10:26:59 AM

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

Model	MG23A7318C*
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie Maximální výkon Microwave (Mikrovlnný režim) Gril (topné těleso)	 2400 W 1300 W 1100 W
Výstupní výkon	100 W / 800 W – 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š x V x H) Vnější Vnitřní prostor trouby	 489 × 275 × 362 mm 330 × 211 × 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost Čistá	 Přibližně 14,5 kg

* Tento výrobek obsahuje svetelný zdroj s trídou energetické úcinnosti <G>.

Poznámka

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_CZ.indd 47 3/4/2022 10:26:59 AM

Poznámka

Poznámka

Poznámka

OZNAČTE ZDE

OZNAČTE ZDE

ZNAČKA STŘEDU

PRAVÁ STRANA

Šablona pro instalaci

LEVÁ STRANA

OZNAČTE ZDE

OZNAČTE ZDE

ZNAČKA STŘEDU

SAMSUNG

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.

MÁTE DOTAZY NEBO PŘIPOMÍNKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MG23A7318C*



User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 1 3/4/2022 10:33:53 AM

Inhalt

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Sicherheitshinweise 3
Allgemeine Sicherheitshinweise 6
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts 7
Eingeschränkte Garantie 8
Produktklassifizierung 8
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott) 8

Aufstellen des Geräts 9

Zubehör 9
Für die Installation beigelegt 9
Einbauanweisung für das Mikrowellengerät 10
Aufstellen des Mikrowellengeräts 10
Abmessungen 11
Vorgehen beim Einbauen des Mikrowellengeräts 11

Wartung 13

Reinigung 13
Austausch (Reparatur) 13
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch 13

Funktionen des Mikrowellengeräts 14

Mikrowellengerät 14
Bedienfeld 14

Verwenden des Mikrowellengeräts 15

So funktioniert ein Mikrowellengerät 15
Überprüfen des Mikrowellengeräts auf richtige Funktion 15
Erhitzen/Aufwärmen 16
Einstellen der Uhrzeit 17
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten 17
Einstellen der Garzeit 18
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs 18
Einstellen des Energiesparmodus 18
Verwenden der Auftauprogramme 19
Automatikprogramme 21
Grillen 29
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus 29
Verwenden der Backunterlage 30
Verwenden der Warmhaltefunktion 32
Verwenden der Kindersicherung. 33
Ausschalten der Signaltöne 33

Informationen zum Geschirr 33

Zubereitungshinweise 34

Problembehebung und Informationscodes 43

Problembehebung 43
Informationscodes 46

Technische Daten 47

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 2 3/4/2022 10:33:53 AM

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.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 3 3/4/2022 10:33:53 AM

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.

Dieses Gerät ist nur als Einbaugerät zu verwenden. Das Gerät 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.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.

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

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 4 3/4/2022 10:33:53 AM

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

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

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

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.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 5 3/4/2022 10:33:53 AM

Sicherheitshinweise

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.

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.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 6 3/4/2022 10:33:53 AM

Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

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

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

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

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Behältnisse und Zubehörteile. Verwenden Sie niemals Behälter aus Metall, Geschirr mit Gold- oder Silberrand, Schaschlikspieße usw. Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.
Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.
Stellen Sie bei kleinen Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.
Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.
Kochen Sie Eier nie in der Schale und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf, da sie andernfalls explodieren könnten. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Behälter oder Nüsse, Tomaten usw.
Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Andernfalls besteht Brandgefahr. Das Gerät kann sich aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.
Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät immer Ofenhandschuhe.
Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.
Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.

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

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

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

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 7 3/4/2022 10:33:53 AM

Sicherheitshinweise

Eingeschränkte Garantie

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

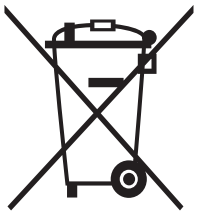
- Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidungen oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.
- Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.

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

Produktklassifizierung

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)
Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.
Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.
Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.
Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellerspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

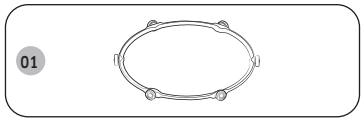
Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 8 3/4/2022 10:33:54 AM

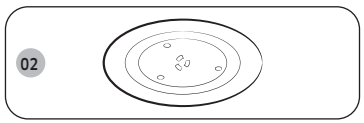
Aufstellen des Geräts

Zubehör

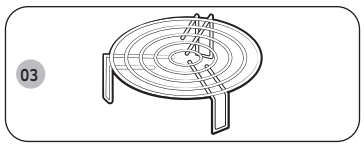
Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



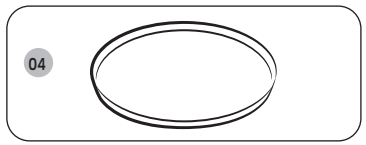
01 **Drehring**: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.
Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



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



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

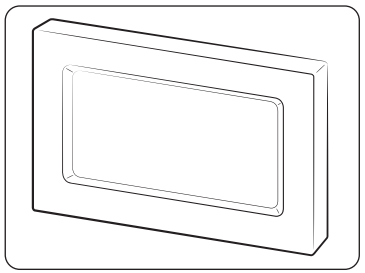


04 **Backunterlage**: Siehe Seiten 30 bis 32.
Die Backunterlage wird für die automatische und manuelle Funktion zum Überbacken benötigt.

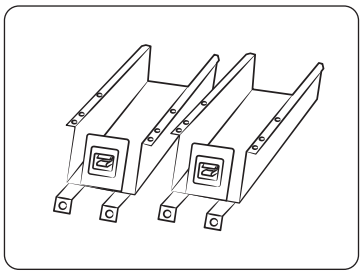
⚠ VORSICHT

Das Mikrowellengerät darf nicht ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

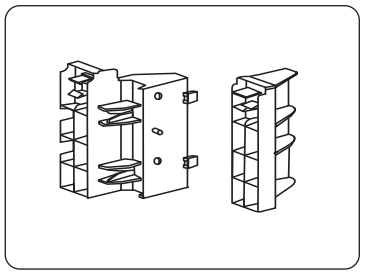
Für die Installation beigelegt



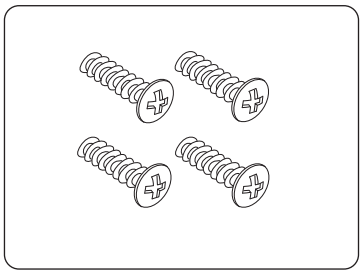
Blende



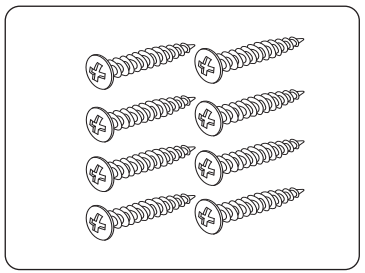
2 Sockelhalter



2 Blendenhalter



4 Schrauben (Typ A)



8 Schrauben (Typ B)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 9 3/4/2022 10:33:55 AM

Aufstellen des Geräts

Einbauanweisung für das Mikrowellengerät

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.
Entsorgung von Verpackung und Gerät:
Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden.
Folgende Materialien können wiederverwendet werden:

- Pappe,
- PE-Folie (Polyethylen),
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum),

Sorgen Sie für eine umweltbewusste Entsorgung dieser Materialien unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.
Informationen zur umweltbewussten Entsorgung nicht mehr benötigter Haushaltsgeräte erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

Sicherheit

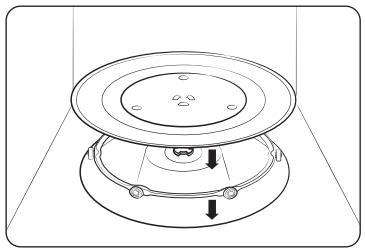
Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker angeschlossen werden.
Das Mikrowellengerät wurde für die Verwendung im Haushalt entwickelt.
Sie sollten es ausschließlich zum Zubereiten von Nahrungsmitteln verwenden.
Während und nach dem Gebrauch ist das Gerät heiß.
Beachten Sie dies insbesondere, wenn sich kleinere Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten.
Einbau in der Nähe eines herkömmlichen Herds.

- Wenn das Mikrowellengerät neben einem herkömmlichen Herd eingebaut werden soll, muss zwischen beiden Geräten ein ausreichender Abstand eingehalten werden, um Überhitzungen zu vermeiden, da die Blende von extrem hohen Temperaturen umgeben sein kann. Ebenso müssen die Einbauanweisungen des Herstellers des herkömmlichen Herds genau eingehalten werden.
- Ein eingebautes Mikrowellengerät darf sich nicht über einem herkömmlichen Herd befinden, da ansonsten das Kühlsystem des Mikrowellengeräts durch die vom herkömmlichen Herd erzeugte heiße Luft beeinträchtigt werden könnte.

Stromanschluss

Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen.
Wenn Sie einen festen Anschluss einrichten möchten, stellen Sie sicher, dass das Stromversorgungskabel mit einem mehrpoligen Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten ausgestattet ist.

Aufstellen des Mikrowellengeräts



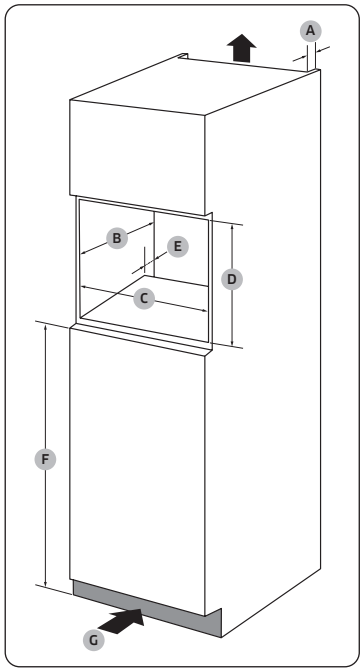
1. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.
2. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

⚠ VORSICHT

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein beim Hersteller oder dem Kundendienst erhältliches Zubehörteil ausgetauscht werden. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine 3-polige, geerdete Wechselstromsteckdose mit 230 V und einer Frequenz von 50 Hz. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden.
- Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

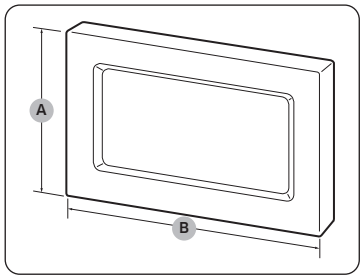
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 10 3/4/2022 10:33:56 AM

Abmessungen



Küchenschrank

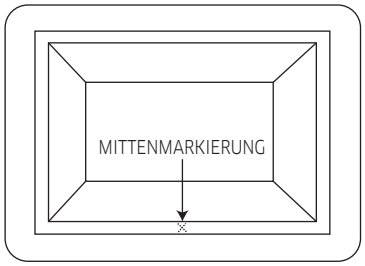
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2

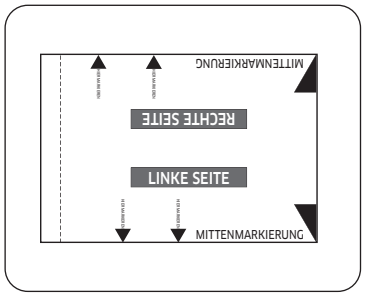


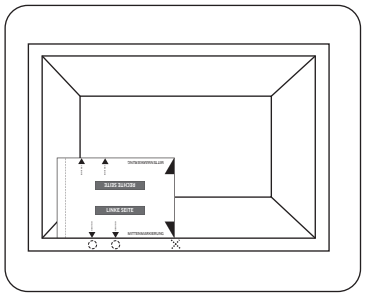
Blende

A	381 mm
B	596 mm

Vorgehen beim Einbauen des Mikrowellengeräts



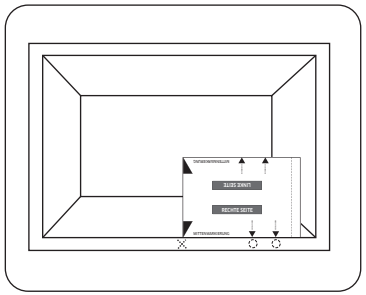




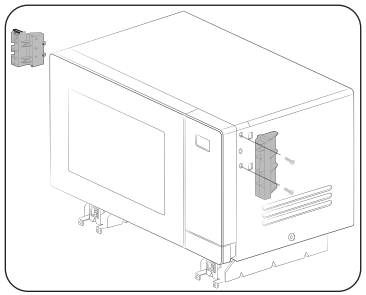
1. Messen Sie die Länge des Schranks aus, in den Sie die Mikrowellen einbauen möchten, und setzen Sie in der Mitte des Schranks eine Markierung.
2. Schneiden Sie das Schablonenblatt auf Seite 51 aus.
3. Richten Sie MITTENMARKIERUNG auf der rechten Seite des Schablonenblatts mit der Mittenmarkierung am Schrank aus.
   - Achten Sie darauf, dass der Text „LINKE SEITE“ aufrecht steht.
4. Markieren Sie die Positionen der Bohrungen am Schrank.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 11 3/4/2022 10:33:56 AM

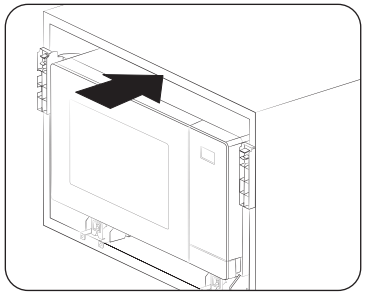
Aufstellen des Geräts



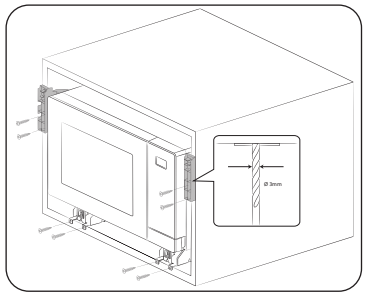
5. Drehen Sie das Schablonenblatt um 180 Grad.
6. Richten Sie MITTENMARKIERUNG auf der linken Seite des Schablonenblatts mit der Mittenmarkierung am Schrank aus.
7. Markieren Sie die Positionen der Bohrungen am Schrank.



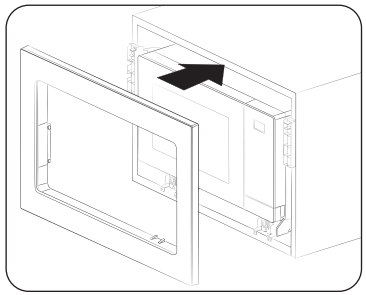
8. Befestigen Sie die beiden Blendenhalterungen mit den mitgelieferten Schrauben (Typ A) jeweils an der linken und rechten Seite des Mikrowellengeräts.
- Achten Sie darauf, dass sich die Markierungen (L: links, R: rechts) an den Halterungen auf der richtigen Seite befinden, damit sie korrekt befestigt werden.



9. Schieben Sie das Gerät in den Schrank. Richten Sie dann die Bohrungen der Sockelhalterung an den Markierungen aus Schritt 4 und 7 aus.



10. Bringen Sie mit einem 3-mm-Bohrer entsprechende Bohrungen am Schrank an, mit denen Sie die Sockelhalterung befestigen. Ziehen Sie dann die mitgelieferten Schrauben (Typ B) fest.



11. Befestigen Sie die Blende, und schließen Sie anschließend alle Stromkabel an. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 12 3/4/2022 10:33:57 AM

Wartung

Reinigung

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

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Mikrowellengerät

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

⚠ VORSICHT

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

Austausch (Reparatur)

⚠ WARNUNG

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

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

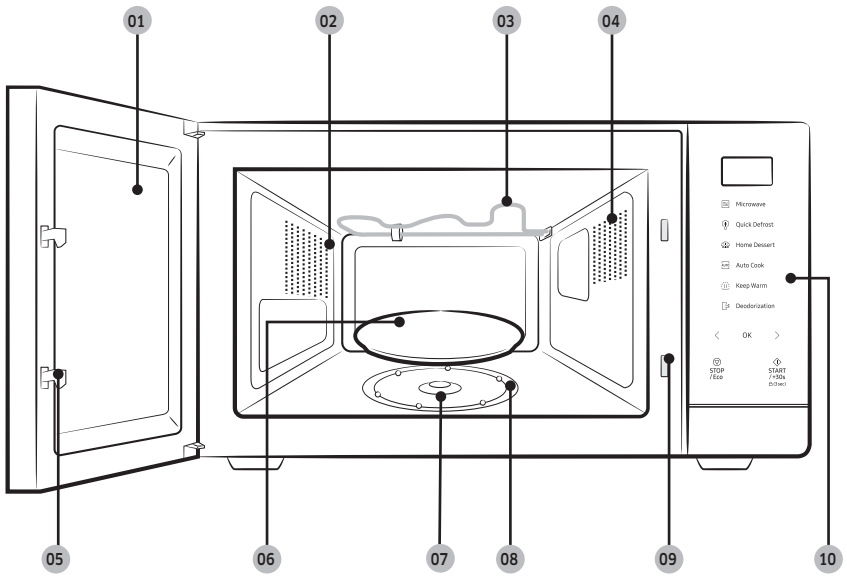
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

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

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 13 3/4/2022 10:33:57 AM

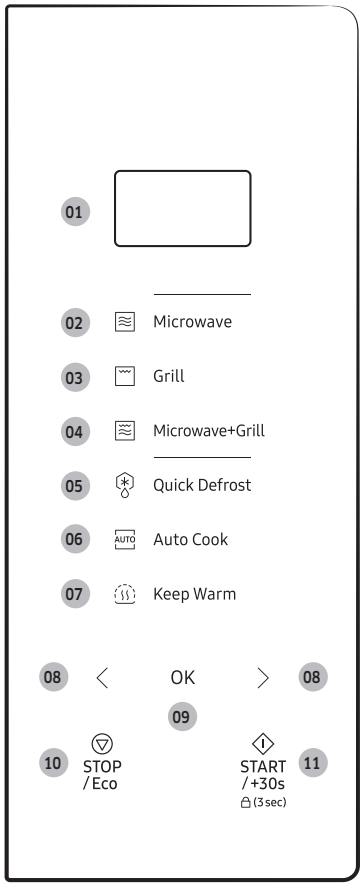
Funktionen des Mikrowellengeräts

Mikrowellengerät



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

Bedienfeld



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

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 14 3/4/2022 10:33:57 AM

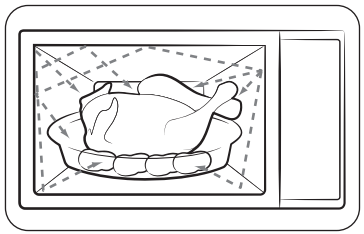
Verwenden des Mikrowellengeräts

So funktioniert ein Mikrowellengerät

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

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip



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

HINWEIS

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

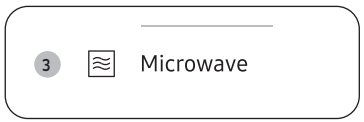
- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

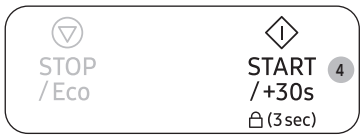
Überprüfen des Mikrowellengeräts auf richtige Funktion

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Mikrowellengerät ordnungsgemäß funktioniert.
Wenn Sie Probleme haben, lesen Sie den Abschnitt „**Problembehebung**“ auf den Seiten 43 bis 46.

HINWEIS

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





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

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 15 3/4/2022 10:33:58 AM

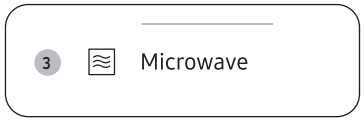
Verwenden des Mikrowellengeräts

Erhitzen/Aufwärmen

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

⚠ VORSICHT

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

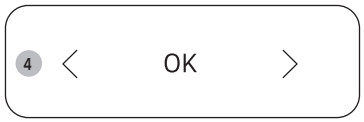


1. Drücken Sie auf den Knopf, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie dann die Gerätetür.

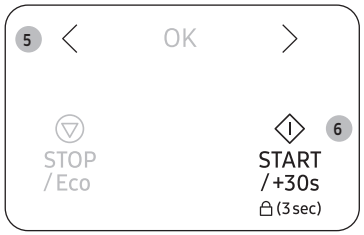
⚠ VORSICHT

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

3. Drücken Sie auf **Microwave (Mikrowelle)**.
   - Im Display des Bedienfeldes werden das entsprechende Symbol (≋)und die maximale Leistung (800 W) angezeigt.



4. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
   - Informationen zur richtigen Leistungsstufe erhalten Sie im Abschnitt „**Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten**“ auf Seite **17**.



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

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 16 3/4/2022 10:33:59 AM

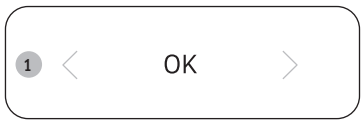
Einstellen der Uhrzeit

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

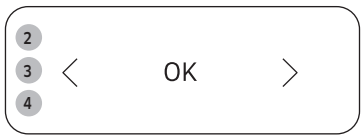
- Beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

HINWEIS

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



1. Drücken Sie auf **OK**.



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

HINWEIS

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

Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

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

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

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

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

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 17 3/4/2022 10:33:59 AM

Verwenden des Mikrowellengeräts

Einstellen der Garzeit

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

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



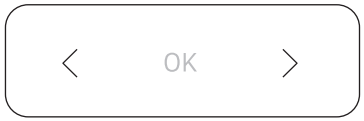
Methode 1:

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

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

HINWEIS

Sie können nur die Garzeit erhöhen.



Methode 2:

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

Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

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

So unterbrechen Sie den Garvorgang

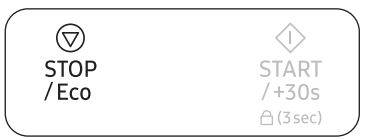
1. Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal auf die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)**.
   - Der Garvorgang wird unterbrochen.
2. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie auf **START/+30s**, um den Garvorgang fortzusetzen.

So beenden Sie den Garvorgang

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

Einstellen des Energiesparmodus

Das Mikrowellengerät verfügt über einen Energiesparmodus.



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

HINWEIS

Automatische Energiesparfunktion

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

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 18 3/4/2022 10:34:00 AM

Verwenden der Auftauprogramme

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

HINWEIS

Verwenden Sie nur 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 auf den Knopf, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Drücken Sie auf **Quick Defrost (Auftauprogramme)**.
4. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die Art des Lebensmittels zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
   - Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt „**Beschreibung der Auftauprogramme**“ auf Seite **20**.
5. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die Portionsgröße einzustellen, und drücken Sie dann auf **OK**.



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

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 19 3/4/2022 10:34:00 AM

Verwenden des Mikrowellengeräts

Beschreibung der Auftauprogramme

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

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1	Fleisch	200-1500	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	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	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	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. 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.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 20 3/4/2022 10:34:00 AM

Automatikprogramme

Für Garprogramme gibt es 45 vorprogrammierte Kocheinstellungen.
Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr.

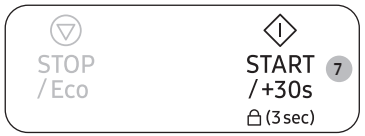




1. Drücken Sie auf den Knopf, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Drcüken Sie auf **Auto Cook (Garprogramme)**.
4. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die gewünschte Kategorie zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
   - 1. Grillbraten
   - 2. Gesundes Garen
   - 3. Dessert
   - 4. Brot auftauen
5. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die Art des Lebensmittels zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
   - Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "**Beschreibung der Automatikprogramme**" auf den Seiten **22** bis **28**.



6. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um das Gewicht der Lebensmittel zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
   - Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „**Beschreibung der Automatikprogramme**“ auf den Seiten **22** bis **28**.
   - Je nach ausgewähltem Menü steht Ihnen möglicherweise nur ein Gewicht zur Auswahl.
   - Für Desserts brauchen Sie kein Gewicht einzustellen.



7. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**, um das Garprogramm zu starten.
   - Das Mikrowellengerät gart Lebensmittel entsprechend den programmierten Einstellungen.
   - Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erzeugt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton und im Display des Bedienfeldes wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Danach hören Sie im Abstand von einer Minute 3 Mal das Ende-Signal.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 21 3/4/2022 10:34:00 AM

Verwenden des Mikrowellengeräts

In der folgenden Tabelle werden die 45 Automatikprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet. Für die voreingestellten Programme gibt es vier Kategorien.

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Beschreibung der Automatikprogramme

1. Grillbraten

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-1	Tiefkühlpommes	400	Geben Sie die tiefgefrorenen Pommes Frites auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-2	Tiefgefrorene Schweinekoteletts	500	Geben Sie die tiefgefrorenen Schweinekoteletts auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Wenn sie den Signalton hören, wenden Sie die Lebensmittel und drücken Sie zum Fortfahren auf **START/+30s**. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-3	Tiefgefrorene Chicken Nuggets	350	Geben Sie die tiefgefrorenen Hühnernuggets auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-4	Tiefgefrorene Kartoffelkroketten	350	Geben Sie die tiefgefrorenen Croquetten auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-5	Tiefgefrorene Maiskolben	500	Geben Sie die tiefgefrorenen Maiskolben auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-6	Tiefgefrorene Fischkoteletts	300	Geben Sie die tiefgefrorenen Fischkoteletts auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Wenn sie den Signalton hören, wenden Sie die Lebensmittel und drücken Sie zum Fortfahren auf **START/+30s**. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-7	Tiefgefrorene Buffalo Wings	500	Geben Sie die tiefgefrorenen Buffalo Wings auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 22 3/4/2022 10:34:01 AM

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-8	Tiefgefrorene Käsekoteletts	400	Geben Sie die tiefgefrorenen Käsekoteletts auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-9	Tiefgefrorene Käsestangen	300	Geben Sie die tiefgefrorenen Käsestangen auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-10	Tiefgefrorene Frühlingsrollen	300	Streichen Sie die tiefgefrorenen Frühlingsrollen mit ein wenig Öl ein. Geben Sie die tiefgefrorenen Frühlingsrollen auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Wenn sie den Signalton hören, wenden Sie die Lebensmittel und drücken Sie zum Fortfahren auf **START/+30s**. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-11	Tiefgefrorene Paniershrimps	300	Streichen Sie die tiefgefrorenen Paniershrimps mit ein wenig Öl ein. Geben Sie die tiefgefrorenen Paniershrimps auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf START/+30s drücken. Wenn sie den Signalton hören, wenden Sie die Lebensmittel und drücken Sie zum Fortfahren auf **START/+30s**. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-12	Tiefgefrorene Zwiebelringe	300	Geben Sie die tiefgefrorenen Zwiebelringe auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-13	Tiefgefrorene Kartoffelspalten	350	Geben Sie die tiefgefrorenen Kartoffelspalten auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 23 3/4/2022 10:34:01 AM

Verwenden des Mikrowellengeräts

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-14	Hühnerschenkel	500	Streichen Sie die tiefgefrorenen Hühnerschenkel mit ein wenig Öl ein. Nach Belieben würzen. Geben Sie die tiefgefrorenen Hühnerschenkel auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-15	Hühnerflügel	500	Streichen Sie die tiefgefrorenen Hühnerflügel mit ein wenig Öl ein. Nach Belieben würzen. Geben Sie die tiefgefrorenen Hühnerflügel auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

2. Gesundes Garen

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
2-1	Fertiggericht (gekühlt)	350 450	Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-2	Vegetarisches Gericht (gekühlt)	350 450	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.
2-3	Brokkoli-Röschen	250 g	Die Brokkoliröschen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30-45 ml Wasser hinzugeben. (2-3 EL) Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis oder Paprika. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-4	Möhrenscheiben	250	Die Möhren schälen und waschen und dann in gleich große Scheiben schneiden. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. 30-45 ml Wasser hinzugeben. (2-3 EL) Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für in Scheiben geschnittene Möhren sowie Blumenkohlröschen oder gewürfelten Kohlrabi. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-5	Grüne Bohnen	250	Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mittel des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 24 3/4/2022 10:34:01 AM

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
2-6	Spinat	150	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.
2-7	Maiskolben	250	Die 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.
2-8	Geschälte Kartoffeln	250	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 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-9	Brauner Reis (Parboiled)	125	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.
2-10	Vollkorn-Makkaroni	125	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. 1 l kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen.
2-11	Quinoa	125	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.
2-12	Bulgur	125	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.
2-13	Gemüsegratin	500	Gemüse, z. B. vorgekochte Kartoffelscheiben, Zucchini- und Tomatenscheiben, und die Sauce in eine ausreichend große ofenfeste Glasform geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die Form auf den Grillrost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-14	Gegrillte Tomaten	400	Tomaten waschen, putzen, halbieren und in eine ofenfeste Form geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Auf den Grillrost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-15	Hähnchenbrust	300 (2 Stk.)	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-16	Putenbrust	300 (2 Stk.)	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 25 3/4/2022 10:34:01 AM

Verwenden des Mikrowellengeräts

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
2-17	Frisches Fischfilet	300 (2 Stk.)	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-18	Frisches Lachsfilet	300 (2 Stk.)	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-19	Frische Garnelen	250	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.
2-20	Frische Forelle	200 (1 Stk.)	Frische ganze Fische in eine mikrowellenfeste Form geben. Etwas Salz, 1 EL Zitronensaft und Kräuter hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-21	Gegrillter Fisch	300 (1-2 Stk.)	Die Oberfläche des Fischs (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf und der Schwanzflosse jeweils abwechselnd auf den Grillrost legen. Beim Signalton wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-22	Gegrillte Lachssteaks	400 (2 Steaks)	Die Fischsteaks gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen. Beim Signalton wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

3. Dessert

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-1	Walnusskuchen	1 Portion	**Zutaten** 120 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Schwarzen Zucker, 2 Eier, 50 g Walnuss (gehackt), 4 g Backpulver
			1. Butter und schwarzen Zucker in einer Schüssel verrühren. **2.** Ei hinzugeben und gut verrühren. **3.** Mehl und Backpulver hinzugeben und weiter rühren. **4.** Walnuss hinzugeben und gut mischen. **5.** Die Mischung in eine gefettete Glas- oder Kunststoffschüssel geben. **6.** Die Schüssel in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [3-1] wählen. **7.** Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
3-2	Bananenbrot	1 Portion (6 Stk.)	**Zutaten** 3 Bananen, 120 g Pfannkuchenmischung, 120 g Milch, 1 Ei, 2 EL Zuckersirup.
			1. Banane in Stücke schneiden **2.** Pfannkuchenmischung, Milch, Ei und Zuckersirup in einer Schüssel mischen. **3.** Banane hinzugeben und gut verrühren. **4.** Die Mischung in 6 Pappbecher gießen. **5.** Die Pappbecher in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [3-2] wählen. **6.** Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 26 3/4/2022 10:34:01 AM

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-3	Biskuit	1 Portion	**Zutaten** 170 g Mehl, 50 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 10 g Backpulver
		1. Butter und Zucker in einer Schüssel verrühren. **2.** Ei hinzugeben und gut verrühren. **3.** Mehl und Backpulver hinzugeben und weiter rühren. **4.** Die Mischung in eine gefettete Glas- oder Kunststoffschüssel geben. **5.** Die Schüssel in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [3-3] wählen. **6.** Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.	
3-4	Brownies	1 Portion	**Zutaten** 90 g Mehl, ½ Tasse Butter (geschmolzen), 230 g Zucker, 2 Eier, 40 g Kakaopulver
		1. Butter, Zucker und geschlagene Eier in einer Schüssel verrühren. **2.** Mehl und Kakaopulver hinzugeben und weiter rühren. **3.** Die Mischung in eine gefettete Glas- oder Kunststoffschüssel geben. **4.** Die Schüssel in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [3-4] wählen. **5.** Nach dem Garvorgang 20-30 Minuten lang ruhen lassen.	

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-5	Eierpudding	1 Portion (3 Stk.)	**Zutaten** 250 g Milch, 40 g Zucker, 2 Eier
		1. Die beiden Eier in eine Schüssel geben. Das Ei mit einem Schneebesen leicht aufschlagen. Lassen Sie die Spitze des Schneebesen stets am Boden der Schüssel, damit nicht zu viel Schaum entsteht. **2.** Milch und Zucker in einer anderen Schüssel mischen. **3.** Die Milch zum geschlagenen Ei geben und die Mischung verquirlen. **4.** Die Eimasse mit einem feinmaschigen Sieb durchsieben. Den Boden des Siebes mit einem Spatel abkratzen. Den Schaum auf der Oberfläche mit einem Löffel entfernen. **5.** Die Mischung in Puddingbecher gießen. **6.** Die Tassen in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [3-5] wählen. **7.** Nach dem Kochen in den Kühlschrank stellen und später servieren.	
3-6	Schokoladenkuchen aus dem Becher	1 Portion	**Zutaten** 30 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 40 g Schlagsahne, 25 g Mehl, 15 g Kakaopulver, 1,5 g Vanille, 50 g Schokoladenstückchen (zartbitter)
		1. Butter, Ei und Sahne in einem Becher gut verrühren. **2.** Mehl und Zucker hinzugeben und weiter rühren. **3.** Kakao und Vanille zugeben und rühren, bis alles gemischt ist. **4.** Schokostückchen unterheben. **5.** Den Becher in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [3-6] wählen. **6.** Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.	

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 27 3/4/2022 10:34:01 AM

Verwenden des Mikrowellengeräts

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-7	Kuchen aus der Tasse	1 Portion	Zutaten 30 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 50 g Mehl, 30 g Milch, 6 g Vanille, 3 g Mandelpulver, 1,5 g Backpulver
			1. Butter und Ei in einem Becher gut verrühren. **2.** Mehl, Zucker und Backpulver hinzugeben und weiter rühren. **3.** Gemahlene Mandeln und Vanille zugeben und rühren, bis alles gemischt ist. **4.** Den Becher in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [3-7] wählen. **5.** Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

4. Brot auftauen

Mit dieser Funktion können Sie tiefgefrorenes Brot auftauen und aufwärmen. Das tiefgefrorene Brot hat dann eine Kruste wie frische Brot. Dieses Programm ist geeignet für Baguettes, Croissants, Bagels usw.

⚠ **VORSICHT**

- Dieses Programm ist geeignet für tiefgefrorenes Brot, das bereits gebacken wurde. Es ist NICHT geeignet für tiefgefrorenen Teig.
- Die Backunterlage muss vorgeheizt werden. Bitte befolgen Sie die Anweisungen.

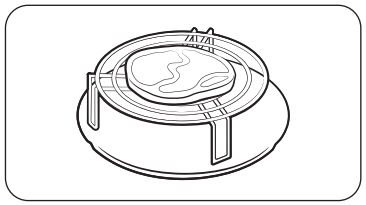
Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
4	Brot auftauen	100-600	Die Backunterlage auf den Drehteller stellen. Ein Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Während die Backunterlage vorgeheizt wird, sehen Sie im Display HEAT. Wenn Sie den Signalton hören, ist das Vorheizen abgeschlossen. Tiefgefrorenes Brot auf die Backunterlage legen und in die Mikrowelle stellen. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 28 3/4/2022 10:34:01 AM

Grillen

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

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



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



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



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

Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus

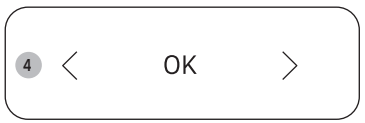
Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Lebensmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

⚠ VORSICHT

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



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



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

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 29 3/4/2022 10:34:02 AM

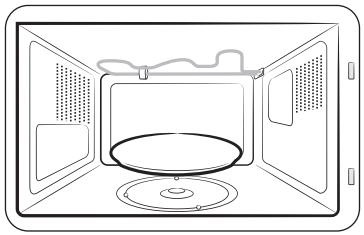
Verwenden des Mikrowellengeräts



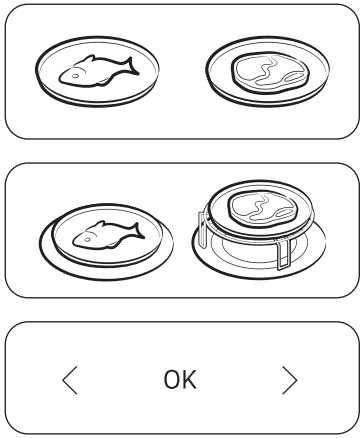
5. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die gewünschte Garzeit einzustellen.
   - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
6. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**, um den Garvorgang zu starten.
   - Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erzeugt das Mikrowellengerät 4 Mal einen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

Verwenden der Backunterlage

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. Wähle 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.
- Bitte stellen Sie sicher, dass die Krustenplatte auf die Mitte gelegt wird.
- Betreiben Sie die Crusty Plate nicht ohne Last.

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.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 30 3/4/2022 10:34:03 AM

Die Backunterlage sollte direkt auf dem Drehteller vorgeheizt werden.
Heizen Sie die Backunterlage im Kombinationsmodus mit Mikrowelle (600 W) + Grill 3-4 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	3-3½
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.)	450 W + Grill	2½-3
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Burger	2 Stk. (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die tiefgefrorenen Burger auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 3-4 Minuten wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Baguettes	200-250 g (2 Stk.)	450 W + Grill	6-7
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die belegten Baguettes (z. B. Tomaten-Käse) nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefkühlpizza	300-350 g	450 W+Grill	11-12
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die tiefgefrorene Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Mini-Pizza-Snacks	9 x 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die Pizza-Snacks gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gekühlte Pizza	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 5 Minuten lang vor. Die gekühlte Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Fischstäbchen	150 g (5 Stk.) 300 g (10 Stk.)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 4 Minuten lang vor. Die Backunterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Fischstäbchen kreisförmig auf der Backunterlage verteilen. Nach 3 Min. (5 Stk.) bzw. 5 Min. (10 Stk.) wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

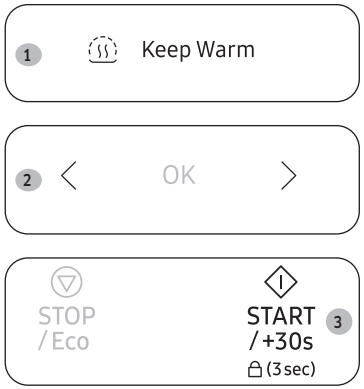
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 31 3/4/2022 10:34:03 AM

Verwenden des Mikrowellengeräts

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (in Min.)
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 4 Minuten lang vor. Die Backunterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 2 Min. (125 g) bzw. 4 Min. (250 g) wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Ofenkartoffeln	200 g 500 g	600 W + Grill	4-5 7-8
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen. Kreisförmig verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Ruhen lassen für 3 Minuten.		

Verwenden der Warmhaltefunktion

Die Funktion Keep Warm (Warmhalten) hält Speisen bis zum Servieren heiß. Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten, bis sie serviert werden können.
Hinweis: Als Dauer für die Funktion **Keep Warm (Warmhalten)** sind 60 Minuten voreingestellt.



1. Auf **Keep Warm (Warmhalten)** drücken.
2. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um den gewünschten Wert einzustellen.
   - 1. Heiß
   - 2. Warm
3. Auf **START/+30s** drücken.
   - Um das Aufwärmen der Lebensmittel zu beenden, öffnen Sie die Tür oder drücken Sie auf die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)**.

⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel zu erwärmen. Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
- Nicht mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken.
- Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.
- Nach dem Start der Warmhaltefunktion kann die eingestellte Zeit nicht mehr geändert werden

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 32 3/4/2022 10:34:03 AM

Verwenden der Kindersicherung.

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



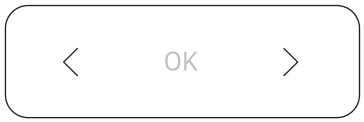
- Zum Aktivieren der Kindersicherung müssen Sie die Taste **START/+30s** 3 Sekunden lang gedrückt halten.
  - Das Bedienfeld wird verriegelt, und im Display des Bedienfeldes sehen Sie „**L**“



- Halten Sie die Taste **START/+30s** noch einmal 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu deaktivieren.

Ausschalten der Signaltöne

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



- Um den Signalton auszuschalten, drücken Sie gleichzeitig auf **<** und **>** (**Mehr/Weniger**).
- Im Bedienfeld wird „**AUS**“ angezeigt.
- Um den Signalton wieder einzuschalten, drücken Sie noch einmal gleichzeitig auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**).
- DIm Bedienfeld wird „**Ein**“ angezeigt.

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
Alunimiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden des Mikrowellengeräts befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• 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.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 33 3/4/2022 10:34:03 AM

Informationen zum Geschirr

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
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

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.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 34 3/4/2022 10:34:04 AM

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

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste 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 (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 500	800	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	800	5½-6½
	Anleitung 60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Möhren	250	800	4½-5
	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Blumenkohl	250 500	800	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	800	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.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 35 3/4/2022 10:34:04 AM

Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Auberginen	250	800	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	800	4½-5
	Anleitung Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Pilze	125 250	800	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	800	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	800	4½-5
	Anleitung Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Kartoffeln	250 500	800	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	800	5-5½
	Anleitung Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt 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 (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250	800	16-17
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Brauner Reis (Parboiled)	250	800	21-22
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	800	17-18
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	800	18-19
	Anleitung 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln	250	800	11-12
	Anleitung 1 l heißes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 36 3/4/2022 10:34:04 AM

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.
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 bis 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.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 37 3/4/2022 10:34:04 AM

Zubereitungshinweise

Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	800	1-1½ 1½-2
	Anleitung In eine Tasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. Tasse / Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Suppe (gekühlt)	250 g	800	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	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	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	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.		
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600	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 (W)	Uhrzeit
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	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	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	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.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 38 3/4/2022 10:34:04 AM

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 (W)	Zeit (in Min.)
Fleisch			
Hackfleisch	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Schweinesteaks	250 g	180	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.		
Geflügel			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	180	14½-15½
Ganzes Hähnchen	900 g	180	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	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	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	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180	4½-5
Roggen- und Weizenbrot	500 g	180	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.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 39 3/4/2022 10:34:04 AM

Zubereitungshinweise

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.

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.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 40 3/4/2022 10:34:04 AM

Anleitungen zum Grillen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

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

Tiefgefrorene Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	MW + Grill	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	MW + Grill	300 W + Grill 18-19	Nur Grill 1-2
	Anleitung Die gefrorene Pasta in eine kleine, flache, rechteckige, ofenfeste Glasform geben. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Anleitung Die Chicken Nuggets auf den Rost legen. Nach Ablauf des ersten Intervalls umdrehen.			
Backofen-Pommes	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Anleitung Die Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen und diese auf den Rost stellen.			

Anleitungen zum Grillen von frischen Lebensmitteln

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

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je ca. 25 g)	Nur Grill	6-8	4-5½
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den Rost legen.			
Brötchen (vorgebacken)	2-4 Stk.	Nur Grill	2-3	2-3
	Anleitung Die Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig direkt auf den Drehteller legen.			
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	MW + Grill	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 Stück (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den Rost legen. Zwei Toasts nebeneinander direkt auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2 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.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 41 3/4/2022 10:34:05 AM

Zubereitungshinweise

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Hühnchenteile	450-500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit den Knochen zur Mitte kreisförmig anordnen. Ein Hähnchenteil außerhalb der Mitte auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Lammkotelett/ Rindersteaks (medium)	400 g (4 Stk.)	Nur Grill	12-15	9-12
	Anleitung Die Lammkoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Schweinesteaks	250 g (2 Stk.)	MW + Grill	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	MW + Grill	450 W + Grill 22-24	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.			

Tipps und Tricks

Kristallisierten Honig auflösen

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

Gelatine auflösen

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

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die 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. Bei 800 W 10-12 Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

Pudding/Eiercreme kochen

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

Mandelblättchen rösten

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

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 42 3/4/2022 10:34:05 AM

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 Mikrowellengerät startet nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
Der laufende Betrieb des Mikrowellengeräts wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste **START/+30s**, um den Vorgang zu starten.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Mikrowellengerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Mikrowellengerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Mikrowellengerät wurde ohne Speisen betrieben.	Lebensmittel in das Mikrowellengerät stellen.
	Die Belüftung des Mikrowellengeräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Mikrowellengeräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Mikrowellengerät an eine eigene Steckdose an.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Betrieb des Mikrowellengeräts wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
Die Außenflächen des Mikrowellengeräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Mikrowellengeräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Mikrowellengeräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Mikrowellengerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Mikrowellengeräts.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 43 3/4/2022 10:34:05 AM

Problembehebung und Informationscodes

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum des Mikrowellengeräts haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Mikrowellengerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
Die Speisen werden nicht ordnungsgemäß erhitzt oder aufgewärmt.	Das Mikrowellengerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 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 des Mikrowellengeräts und überprüfen Sie es erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Auto Cook (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 Vorgang fortzusetzen.
Das Mikrowellengerät steht nicht waagerecht.	Das Mikrowellengerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Mikrowellengerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Im Mikrowellengerät wurden Metallbehälter verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Mikrowellengerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Mikrowellengerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
1. Es tritt Wasser aus. **2.** Durch einen Riss in der Tür tritt Dampf aus. **3.** Im Mikrowellengerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Mikrowellengeräts.	Lassen Sie das Mikrowellengerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum des Mikrowellengeräts schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Mikrowellengeräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Um das Mikrowellengerät abzukühlen, läuft der Lüfter auch nach Abschluss des Garvorgangs etwa 3 Minuten lang weiter.	Dies ist keine Fehlfunktion des Mikrowellengeräts.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 44 3/4/2022 10:34:05 AM

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller schleppt beim Drehen.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Mikrowellengeräts haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Mikrowellengeräts.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Mikrowellengeräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2 bis 3-maliger Verwendung des Mikrowellengeräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Mikrowellengerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.
Mikrowellengerät		
Das Mikrowellengerät erhitzt nicht.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen des Mikrowellengeräts Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2 bis 3-maliger Verwendung des Mikrowellengeräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Mikrowellengerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Mikrowellengerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 45 3/4/2022 10:34:05 AM

Problembehebung und Informationscodes

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Aus dem Mikrowellengerät tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in das Mikrowellengerät und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse des Mikrowellengeräts sind unzureichend.	Die Tür des Mikrowellengeräts wird im Betrieb häufig geöffnet.	Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen des Mikrowellengeräts programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen des Mikrowellengerät und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden.

Informationscodes

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

HINWEIS

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

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 46 3/4/2022 10:34:05 AM

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	MG23A7318C*
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme Maximale Leistung Mikrowelle Grill (Heizelement)	 2400 W 1300 W 1100 W
Ausgangsleistung	100 W / 800 W-6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	 ca. 14,5 kg

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

Notizen

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_DE.indd 47 3/4/2022 10:34:05 AM

Notizen

Notizen

Notizen

HIER MARKIEREN

HIER MARKIEREN

MITTENMARKIERUNG

RECHTE SEITE

Einbauschablone

LINKE SEITE

HIER MARKIEREN

HIER MARKIEREN

MITTENMARKIERUNG

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 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

Φούρνος μικροκυμάτων

Εγχειρίδιο χρήσης

MG23A7318C*



User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 1 3/4/2022 10:38:08 AM

Περιεχόμενα

Οδηγίες για την ασφάλεια **3**

Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια 3
Γενικές οδηγίες για την ασφάλεια 6
Προφυλάξεις για τη λειτουργία μικροκυμάτων 7
Περιορισμένη εγγύηση 8
Ορισμός ομάδας προϊόντος 8
Σωστή Απόρριψη αυτού του Προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) 8

Εγκατάσταση **9**

Εξαρτήματα 9
Περιλαμβάνεται για την εγκατάσταση 9
Οδηγίες εγκατάστασης φούρνου μικροκυμάτων 10
Εγκατάσταση του φούρνου μικροκυμάτων σας 10
Διαστάσεις 11
Διαδικασία εγκατάστασης φούρνου μικροκυμάτων 11

Συντήρηση **13**

Καθαρισμός 13
Αντικατάσταση (επισκευή) 13
Φροντίδα για παρατεταμένο χρονικό διάστημα αχρησίας 13

Χαρακτηριστικά του φούρνου μικροκυμάτων **14**

Φούρνος μικροκυμάτων 14
Πίνακας ελέγχου 14

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων **15**

Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων 15
Έλεγχος σωστής λειτουργίας του φούρνου μικροκυμάτων σας 15
Ψήσιμο/ζέσταμα 16
Ρύθμιση της ώρας 17
Βαθμίδες ισχύος και χρονικές κλίμακες 17
Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος 18
Διακοπή του ψησίματος 18
Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας 18
Χρήση της λειτουργίας Quick Defrost (Γρήγορη απόψυξη) 19
Χρήση της λειτουργίας Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο) 21
Ψήσιμο στο γκριλ 29
Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ 29
Χρήση του ταψιού για τραγανό ψήσιμο 30
Χρήση της λειτουργίας Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας) 32
Χρήση του γονικού κλειδώματος 33
Απενεργοποίηση του βομβητή 33

Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών **33**

Οδηγός ψησίματος **34**

Αντιμετώπιση προβλημάτων και κωδικοί πληροφοριών **43**

Αντιμετώπιση προβλημάτων 43
Κωδικός πληροφοριών 46

Τεχνικές προδιαγραφές **47**

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 2 3/4/2022 10:38:08 AM

Οδηγίες για την ασφάλεια

ΣΗΜΑΝΤΙΚΈΣ ΟΔΗΓΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι να επισκευαστεί από έμπειρο τεχνικό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η διαδικασία του σέρβις ή της επισκευής του φούρνου που περιλαμβάνει αφαίρεση του καλύμματος προστασίας από την ενέργεια μικροκυμάτων, είναι επικίνδυνη και θα πρέπει να εκτελείται από έμπειρο τεχνικό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα υγρά και άλλες τροφές δεν πρέπει να ζεσταίνονται σε στεγανοποιημένα δοχεία, καθώς είναι επιρρεπή σε εκρήξεις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο χωρίς επίβλεψη μόνο όταν τους έχουν δοθεί επαρκείς οδηγίες, ώστε να είναι σε θέση να χρησιμοποιήσουν το φούρνο με ασφαλή τρόπο και να κατανοούν τους κινδύνους της ακατάλληλης χρήσης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για χρήση σε:

- κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και σε οποιοδήποτε άλλο εργασιακό περιβάλλον,
- φάρμες,
- ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλου είδους περιβάλλοντα διαμονής από πελάτες,
- ενοικιαζόμενα δωμάτια.

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, να παρακολουθείτε το φούρνο γιατί υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης.

Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για το ζέσταμα τροφίμων και αφεψημάτων. Η αποξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και το ζέσταμα θερμαντικών επιθεμάτων, παντοφλών, σφουγγαριών, υγρών ρούχων και παρόμοιων αντικειμένων ενδέχεται να ενέχουν κίνδυνο τραυματισμού, ανάφλεξης ή πυρκαγιάς.

Αν εντοπιστεί (βγαίνει) καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να συγκρατήσετε τις φλόγες.

Το ζέσταμα αφεψημάτων σε φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν κρατάτε το δοχείο.

Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακινείται ή να αναδεύεται και να γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας πριν από την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 3 3/4/2022 10:38:08 AM

Οδηγίες για την ασφάλεια

Τα αυγά με το κέλυφός τους και τα βραστά αυγά δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων, καθώς ενδέχεται να εκραγούν ακόμα και μετά το ζέσταμα στο φούρνο μικροκυμάτων.

Ο φούρνος θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφίμων.

Αν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια η οποία ενδέχεται να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.

Αυτή η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιείται μόνο εντοιχισμένη. Η συσκευή δεν θα πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπι.

Δεν επιτρέπεται η χρήση μεταλλικών δοχείων για τρόφιμα και αφεψήματα κατά το ψήσιμο με μικροκύματα.

Πρέπει να προσέχετε ώστε να μη βγάζετε από τη θέση του τον περιστρεφόμενο δίσκο όταν αφαιρείτε τα δοχεία από τη συσκευή.

Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με ατμοκαθαριστή.

Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με πίδακα νερού.

Η συσκευή δεν προορίζεται για εγκατάσταση σε οδικά οχήματα, τροχόσπιτα και άλλα παρόμοια οχήματα.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες, ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται, έτσι ώστε να διασφαλίζεται πως δεν παίζουν με τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται από τα παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Αυτή η συσκευή θα πρέπει να μπορεί να αποσυνδεθεί από την παροχή μετά την εγκατάσταση. Η αποσύνδεση μπορεί να επιτευχθεί είτε μέσω του φις εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη είτε με την ενσωμάτωση ενός διακόπτη στη μόνιμη καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 4 3/4/2022 10:38:08 AM

Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή έναν εξειδικευμένο τεχνικό, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.

Αυτός ο φούρνος θα πρέπει να τοποθετηθεί στη σωστή κατεύθυνση και στο σωστό ύψος που να επιτρέπουν την εύκολη πρόσβαση στην κοιλότητα του φούρνου και στην περιοχή των κουμπιών ελέγχου.

Προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, θα πρέπει να τον θέσετε σε λειτουργία με το μπολ νερού επί 10 λεπτά και μετά να τον χρησιμοποιήσετε.

Αν από το φούρνο εξέρχεται περίεργος θόρυβος, οσμή καμένου ή καπνός, αποσυνδέστε αμέσως το καλώδιο ρεύματος και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν η συσκευή βρίσκεται σε συνδυασμένη λειτουργία, τα παιδιά θα πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό επίβλεψη, λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται μέσα στο φούρνο.

Κατά τη χρήση, η συσκευή θερμαίνεται. Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Στα προσβάσιμα σημεία ενδέχεται να επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Κρατήστε μακριά τα μικρά παιδιά.

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά με αποξεστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία απόξεσης για να καθαρίσετε τη γυάλινη επιφάνεια της πόρτας του φούρνου, διότι μπορεί να γρατζουνίσετε την επιφάνεια και να προκληθεί θραύση του γυαλιού.

Απαγορεύεται η χρήση ατμοκαθαριστή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει τεθεί εκτός λειτουργίας προτού αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, προκειμένου να αποφεύγεται η υπερθέρμανση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Στη συσκευή και στα προσβάσιμα σημεία επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση.

Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.

Διατηρήστε μακριά από τη συσκευή τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πρέπει να υπάρχει επίβλεψη κατά τη διαδικασία ψησίματος.

Πρέπει να υπάρχει διαρκής επίβλεψη κατά τη σύντομη διαδικασία ψησίματος.

Η πόρτα ή η εξωτερική επιφάνεια ενδέχεται να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 5 3/4/2022 10:38:08 AM

Οδηγίες για την ασφάλεια

Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Οι επιφάνειες θερμαίνονται κατά τη χρήση.

Οι συσκευές δεν προορίζονται για χρήση με τη βοήθεια εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και οι εργασίες συντήρησης από τον χρήστη δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη.

Τοποθετήστε τη συσκευή και το καλώδιό της σε σημείο που δεν φτάνουν παιδιά κάτω των 8 ετών.

Γενικές οδηγίες για την ασφάλεια

Τυχόν τροποποιήσεις ή επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από ειδικευμένο προσωπικό.

Μη ζεσταίνετε τρόφιμα ή υγρά σε στεγανοποιημένα δοχεία για τη λειτουργία μικροκυμάτων.

Μη χρησιμοποιείτε βενζίνη, διαλυτικό, οινόπνευμα, ατμοκαθαριστή ή καθαριστή υψηλής πίεσης για να καθαρίσετε το φούρνο.

Μην τοποθετείτε το φούρνο κοντά σε θερμαντικό στοιχείο ή εύφλεκτο υλικό, σε υγρό, λιπαρό ή σκονισμένο μέρος, σε μέρος το οποίο είναι εκτεθειμένο στο άμεσο ηλιακό φως ή στο νερό, όπου ενδέχεται να υπάρξει διαρροή αερίου ή σε ανώμαλο έδαφος.

Αυτός ο φούρνος πρέπει να είναι κατάλληλα γειωμένος σύμφωνα με τους τοπικούς και εθνικούς κανονισμούς.

Χρησιμοποιείτε τακτικά ένα στεγνό πανί για να απομακρύνετε τις ξένες ουσίες από τους ακροδέκτες και τις επαφές του φις τροφοδοσίας.

Μην τραβάτε, μην κάμπτετε υπερβολικά και μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος.

Αν προκύψει διαρροή αερίου (προπάνιο, υγραέριο κλπ.), αερίστε αμέσως το χώρο. Μην αγγίξετε το καλώδιο ρεύματος.

Μην αγγίζετε το καλώδιο ρεύματος με βρεγμένα χέρια.

Μην απενεργοποιείτε το φούρνο αποσυνδέοντας το καλώδιο ρεύματος ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Μην εισάγετε τα δάχτυλά σας ή ξένες ουσίες. Αν εισέλθουν στο φούρνο ξένες ουσίες, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος και επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung.

Μην ασκείτε υπερβολική πίεση και μην τραντάζετε το φούρνο.

Μην τοποθετείτε το φούρνο πάνω σε εύθραυστα αντικείμενα.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση, η συχνότητα και η ένταση του ρεύματος αντιστοιχούν στις προδιαγραφές του προϊόντος.

Στερεώστε καλά το φις τροφοδοσίας στην πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα, καλώδια επέκτασης ή μετασχηματιστές.

Μην αγκιστρώνετε το καλώδιο ρεύματος σε μεταλλικά αντικείμενα. Μην τοποθετείτε το καλώδιο ρεύματος ανάμεσα σε αντικείμενα ή πίσω από το φούρνο.

Μη χρησιμοποιείτε φθαρμένο φις τροφοδοσίας, φθαρμένο καλώδιο ρεύματος ή χαλαρή πρίζα. Για φθαρμένα φις τροφοδοσίας ή καλώδια ρεύματος, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung.

Μη ρίχνετε και μην ψεκάζετε νερό απευθείας στο φούρνο.

Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω ή μέσα στο φούρνο ή πάνω στην πόρτα του φούρνου.

Μην ψεκάζετε το φούρνο με πτητικά υλικά, όπως εντομοκτόνα.

Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά μέσα στο φούρνο. Επειδή οι ατμοί του αλκοόλ μπορεί να έρθουν σε επαφή με καυτά μέρη του φούρνου, να είστε προσεκτικοί όταν ζεσταίνετε φαγητά ή ποτά που περιέχουν αλκοόλ.

Τα παιδιά ενδέχεται να χτυπήσουν ή να πιάσουν τα δάχτυλά τους στην πόρτα. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την πόρτα όταν την ανοίγετε ή την κλείνετε.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 6 3/4/2022 10:38:08 AM

Προειδοποίηση για τα μικροκύματα

Το ζέσταμα αφεψημάτων σε φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό. Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν κρατάτε το δοχείο. Να αφήνετε πάντα να περάσουν τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα προτού πιάσετε τα αφεψήματα. Αν είναι απαραίτητο, ανακινήστε κατά το ζέσταμα. Να ανακινείτε πάντα μετά το ζέσταμα.

Σε περίπτωση εγκαύματος, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες Πρώτων βοηθειών:

1. Βυθίστε την περιοχή του εγκαύματος σε κρύο νερό για τουλάχιστον 10 λεπτά.
2. Καλύψτε με έναν καθαρό, στεγνό επίδεσμο.
3. Μη χρησιμοποιείτε κρέμες, έλαια ή λοσιόν.

Για να μην προκληθεί ζημιά στο δίσκο ή στη σχάρα, μην τοποθετείτε το δίσκο ή τη σχάρα σε νερό αμέσως μετά το ψήσιμο.

Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο για τηγάνισμα σε λάδι, επειδή δεν μπορεί να ελεγχθεί η θερμοκρασία του λαδιού. Μπορεί να προκληθεί απότομη υπερχείλιση καυτών λαδιών λόγω βρασμού.

Προφυλάξεις για το φούρνο μικροκυμάτων

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία, σερβίτσια με χρυσή ή ασημένια διακόσμηση, σουβλιά κλπ.

Αφαιρείτε τα σύρματα σύσφιξης. Ενδέχεται να προκληθεί βολταϊκό τόξο.

Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο για να στεγνώσετε χαρτιά ή ρούχα.

Χρησιμοποιείτε μικρότερους χρόνους για μικρότερες ποσότητες φαγητού, ώστε να αποτρέψετε την υπερθέρμανση ή το κάψιμο.

Διατηρείτε το καλώδιο ρεύματος και το φις τροφοδοσίας μακριά από νερό και πηγές θερμότητας.

Για να αποφύγετε τον κίνδυνο έκρηξης, μη ζεσταίνετε αυγά με το κέλυφός τους ή βραστά αυγά. Μη ζεσταίνετε αεροστεγή δοχεία ή δοχεία με κενό αέρος, ξηρούς καρπούς, ντομάτες κλπ.

Μην καλύπτετε τις θυρίδες εξαερισμού με πανί ή χαρτί. Υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί πυρκαγιά.

Ο φούρνος ενδέχεται να υπερθερμανθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα παραμείνει εκτός λειτουργίας μέχρι να κρυώσει επαρκώς.

Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε πιάτα.

Ανακατεύετε τα υγρά κατά το ζέσταμα ή μετά από αυτό και αφήνετέ τα να σταθούν για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα μετά το ζέσταμα, προκειμένου να αποτρέψετε τον εκρηκτικό βρασμό.

Σταθείτε σε απόσταση ενός βραχίονα από το φούρνο κατά το άνοιγμα της πόρτας, για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από τον καυτό αέρα ή ατμό που βγαίνει.

Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο όταν είναι κενός. Ο φούρνος θα σταματήσει αυτόματα να λειτουργεί επί 30 λεπτά για λόγους ασφαλείας. Συνιστούμε να τοποθετείτε πάντα ένα ποτήρι νερό στο εσωτερικό του φούρνου για να απορροφά την ενέργεια μικροκυμάτων, σε περίπτωση που ο φούρνος τεθεί ακούσια σε λειτουργία.

Κατά την εγκατάσταση του φούρνου, φροντίστε να αφήσετε τον κενό χώρο που ορίζεται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης. (Ανατρέξτε στην ενότητα «Εγκατάσταση του φούρνου μικροκυμάτων».)

Να είστε προσεκτικοί όταν συνδέετε άλλες ηλεκτρικές συσκευές σε πρίζες που βρίσκονται κοντά στο φούρνο.

Προφυλάξεις για τη λειτουργία μικροκυμάτων

Η μη τήρηση των παρακάτω μέτρων προφύλαξης ενδέχεται να προκαλέσει επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.

- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο με την πόρτα ανοιχτή. Μην παρεμβαίνετε στις μανδαλώσεις ασφαλείας (ασφάλειες πόρτας). Μην εισάγετε ξένα αντικείμενα στις οπές της μανδάλωσης ασφαλείας.
- Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο ανάμεσα στην πόρτα και στην πρόσοψη του φούρνου και μην αφήνετε φαγητό ή υπολείμματα καθαριστικού να συσσωρεύονται στις επιφάνειες στεγανοποίησης. Διατηρείτε καθαρή την πόρτα και τις επιφάνειες στεγανοποίησής της, σκουπίζοντας με ένα υγρό πανί και, στη συνέχεια, με ένα μαλακό στεγνό πανί μετά από κάθε χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο αν έχει υποστεί ζημιά. Να τον χρησιμοποιείτε μόνο αφού επισκευαστεί από ειδικευμένο τεχνικό.

  Σημαντικό: η πόρτα του φούρνου πρέπει να κλείνει σωστά. Η πόρτα δεν πρέπει να είναι στρεβλωμένη, οι αρθρώσεις της πόρτας δεν πρέπει να είναι σπασμένες ή χαλαρές, οι τσιμούχες της πόρτας και οι επιφάνειες στεγανοποίησης δεν πρέπει να έχουν υποστεί ζημιά.
- Όλες οι προσαρμογές ή επισκευές πρέπει να εκτελούνται από ειδικευμένο τεχνικό.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 7 3/4/2022 10:38:09 AM

Οδηγίες για την ασφάλεια

Περιορισμένη εγγύηση

Η Samsung θα χρεώσει ένα ποσό επισκευής για την αντικατάσταση ενός εξαρτήματος ή για την επισκευή ενός αισθητικού ελαττώματος, αν η ζημιά που έχει υποστεί η μονάδα ή το εξάρτημα προκλήθηκε από τον πελάτη. Τα αντικείμενα που καλύπτει ο όρος αυτός περιλαμβάνουν τα εξής:

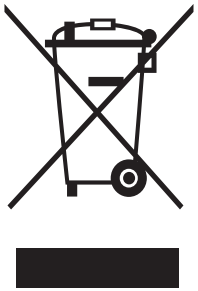
- Πόρτα, λαβές, εξωτερικό περίβλημα ή πίνακας ελέγχου που έχει βαθούλωμα, έχει γρατσουνιές ή έχει σπάσει.
- Δίσκος, οδηγός κύλισης, σύνδεσμος ή σχάρα που έχει σπάσει ή λείπει.

Χρησιμοποιείτε αυτόν το φούρνο μόνο για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Οι προειδοποιήσεις και οι σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις πιθανές συνθήκες και καταστάσεις που ενδέχεται να προκύψουν. Αποτελεί δική σας ευθύνη να χρησιμοποιείτε κοινή λογική και να προσέχετε κατά την εγκατάσταση, τη συντήρηση και το χειρισμό του φούρνου σας.
Επειδή οι παρακάτω οδηγίες λειτουργίας καλύπτουν διάφορα μοντέλα, τα χαρακτηριστικά του φούρνου μικροκυμάτων σας ενδέχεται να διαφέρουν ελαφρώς από αυτά που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο, ενώ ενδέχεται να μην ισχύουν όλα τα σύμβολα προειδοποίησης. Αν έχετε ερωτήσεις ή ανησυχίες, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung ή ζητήστε βοήθεια και πληροφορίες στη διαδικτυακή τοποθεσία www.samsung.com.
Χρησιμοποιείτε αυτόν το φούρνο μόνο για το ζέσταμα φαγητού. Προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μη ζεσταίνετε κανενός είδους υφάσματα ή μαξιλάρια με γέμιση από κόκκους. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από την ακατάλληλη ή λανθασμένη χρήση του φούρνου.
Για να αποφύγετε τη φθορά της επιφάνειας του φούρνου και επικίνδυνες καταστάσεις, να διατηρείτε πάντα το φούρνο καθαρό και καλά συντηρημένο.

Ορισμός ομάδας προϊόντος

Αυτό το προϊόν αποτελεί εξοπλισμό ISM Ομάδας 2, Κατηγορίας B. Η ομάδα 2 περιλαμβάνει όλο τον εξοπλισμό ISM στον οποίο παράγεται ή/και χρησιμοποιείται σκόπιμα ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για την επεξεργασία υλικού, καθώς και τον εξοπλισμό EDM και συγκόλλησης τόξου.
Ο εξοπλισμός Κατηγορίας B είναι κατάλληλος για χρήση σε κατοικίες και σε εγκαταστάσεις που είναι απευθείας συνδεδεμένες σε δίκτυο παροχής ρεύματος χαμηλής τάσης, το οποίο τροφοδοτεί κτήρια που χρησιμοποιούνται για οικιακούς σκοπούς.

Σωστή Απόρριψη αυτού του Προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)



(Ισχύει σε χώρες με ξεχωριστά συστήματα συλλογής)

Αυτό το σήμα που εμφανίζεται επάνω στο προϊόν, στα εξαρτήματά του ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν, υποδεικνύει ότι το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα (π.χ. φορτιστής, ακουστικά, καλώδιο USB) δεν θα πρέπει να ρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής τους. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να διαχωρίσετε αυτά τα προϊόντα από άλλους τύπους απορριμμάτων και να τα ανακυκλώσετε, ώστε να βοηθήσετε στην βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.

Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με το κατάστημα απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε με τις κατά τόπους υπηρεσίες, προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτά τα προϊόντα για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

Οι επιχειρήσεις-χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επαφή με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου αγοράς. Αυτό το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα δεν θα πρέπει να αναμιγνύονται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

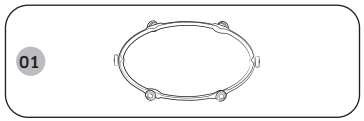
Για πληροφορίες σχετικά με τις δεσμεύσεις της Samsung αναφορικά με την προστασία του περιβάλλοντος και τις κανονιστικές υποχρεώσεις που αφορούν συγκεκριμένα προϊόντα π.χ. REACH, WEEE, μπαταρίες, επισκεφθείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 8 3/4/2022 10:38:09 AM

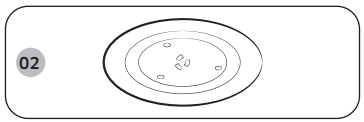
Εγκατάσταση

Εξαρτήματα

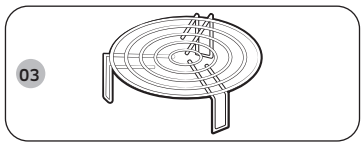
Ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε, έχετε στην κατοχή σας και ορισμένα εξαρτήματα, τα οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με ποικίλους τρόπους.



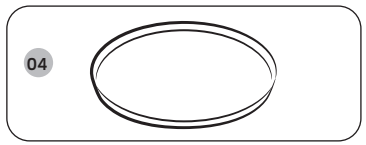
01 **Δακτύλιος κύλισης,** προορίζεται για τοποθέτηση στο κέντρο του φούρνου μικροκυμάτων.
Ο δακτύλιος κύλισης στηρίζει τον περιστρεφόμενο δίσκο.



02 **Περιστρεφόμενος δίσκος,** προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στον δακτύλιο κύλισης, με εφαρμογή του κεντρικού τμήματος στο σύνδεσμο.
Ο περιστρεφόμενος δίσκος αποτελεί την κύρια επιφάνεια ψησίματος. Μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα για να καθαριστεί.



03 **Σχάρα γκριλ,** προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
Η μεταλλική σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο στο γκριλ και συνδυασμένο ψήσιμο.

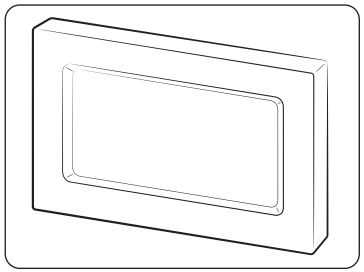


04 **Ταψάκι για τραγανό ψήσιμο,** ανατρέξτε στις σελίδες **30** έως **32**.
Το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο προορίζεται για χρήση με την αυτόματη ή μη αυτόματη λειτουργίας ψησίματος, με δημιουργία κρούστας.

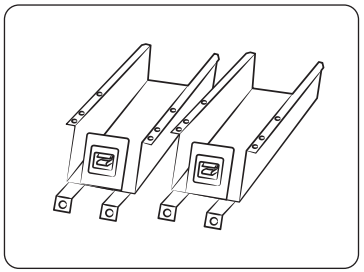
⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς τον δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο.

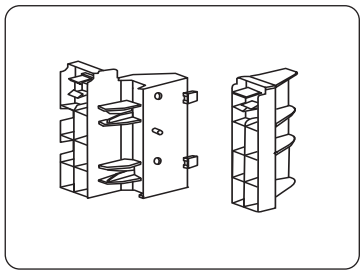
Περιλαμβάνεται για την εγκατάσταση



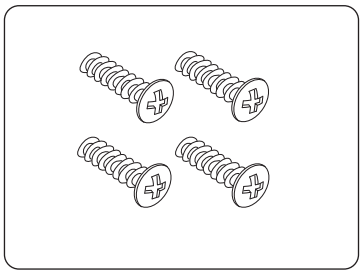
Πλαίσιο



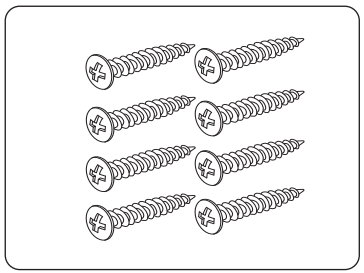
Στήριγμα βάσης (2)



Πλαίσιο προσαρμογής (2)



Βίδα (Τύπου A) (4)



Βίδα (Τύπου B) (8)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 9 3/4/2022 10:38:10 AM

Εγκατάσταση

Οδηγίες εγκατάστασης φούρνου μικροκυμάτων

Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τους κανονισμούς της ΕΕ.
Απόρριψη συσκευασίας και συσκευής.
Η συσκευασία της συσκευής είναι ανακυκλώσιμη.
Μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα παρακάτω:

- χαρτόνι,
- μεμβράνη πολυαιθυλενίου (PE),
- πολυστυρένιο χωρίς CFC (άκαμπτος αφρός πολυστυρενίου).

Απορρίπτετε αυτά τα υλικά με υπεύθυνο τρόπο και σύμφωνα με τους κρατικούς κανονισμούς.
Οι αρχές μπορούν να σας παράσχουν πληροφορίες για τον τρόπο απόρριψης παλαιών οικιακών συσκευών με υπεύθυνο τρόπο.

Ασφάλεια

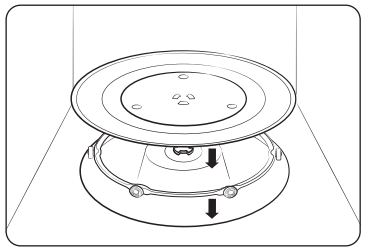
Η συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.
Ο φούρνος μικροκυμάτων έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση.
Θα πρέπει να τον χρησιμοποιείτε αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητού.
Στη συσκευή επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της χρήσης αλλά και έπειτα από αυτή.
Να το έχετε αυτό υπόψη σας αν μικρά παιδιά πλησιάζουν τη συσκευή.
Εγκατάσταση κοντά σε συμβατικό φούρνο.

- Αν ο φούρνος μικροκυμάτων πρόκειται να εγκατασταθεί κοντά σε συμβατικό φούρνο, θα πρέπει να υπάρχει επαρκής χώρος ανάμεσά τους για την αποφυγή υπερθέρμανσης, καθώς το πλαίσιο μπορεί να παραμορφωθεί με υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες. Προφανώς είναι σημαντικό να ακολουθήσετε αυστηρά τις οδηγίες εγκατάστασης του κατασκευαστή του συμβατικού φούρνου.
- Ο εντοιχιζόμενος φούρνος μικροκυμάτων δεν θα πρέπει να εγκαθίσταται πάνω από έναν συμβατικό φούρνο, καθώς το σύστημα ψύξης του φούρνου μικροκυμάτων μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά από τον θερμό αέρα που παράγεται από τον συμβατικό φούρνο.

Ηλεκτρική σύνδεση

Η οικιακή παροχή ρεύματος στην οποία είναι συνδεδεμένη η συσκευή θα πρέπει να συμμορφώνεται με τους εθνικούς και τοπικούς κανονισμούς.
Αν επιθυμείτε να κάνετε σταθερή σύνδεση, φροντίστε να τοποθετηθεί στην παροχή ρεύματος ένας πολυπολικός διακόπτης με διάκενο επαφών 3 mm.

Εγκατάσταση του φούρνου μικροκυμάτων σας



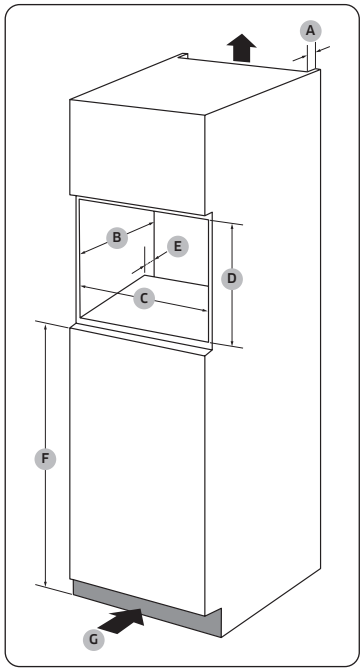
1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας από το εσωτερικό του φούρνου. Τοποθετήστε το δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος περιστρέφεται ελεύθερα.
2. Ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιον τρόπο, ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φις.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από κάποιο ειδικό καλώδιο ή διάταξη που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις του.
  Για τη δική σας ασφάλεια, συνδέστε το καλώδιο σε γειωμένη πρίζα εναλλασσόμενου ρεύματος 3 ακίδων, 230 V, 50 Hz. Αν το καλώδιο ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από κάποιο ειδικό καλώδιο.
- Μην τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων σε σημείο με πολλή ζέστη ή υγρασία, όπως κοντά σε συμβατικό φούρνο ή καλοριφέρ. Πρέπει να τηρούνται οι προδιαγραφές τροφοδοσίας ρεύματος του φούρνου και, σε περίπτωση που χρησιμοποιηθεί κάποιο καλώδιο επέκτασης, πρέπει να πληροί τις ίδιες προδιαγραφές με το καλώδιο ρεύματος του φούρνου. Προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά, σκουπίστε το εσωτερικό και την τσιμούχα της πόρτας με ένα υγρό πανί.

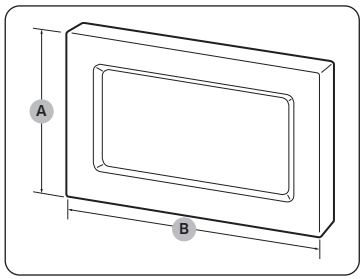
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 10 3/4/2022 10:38:11 AM

Διαστάσεις



Ντουλάπι

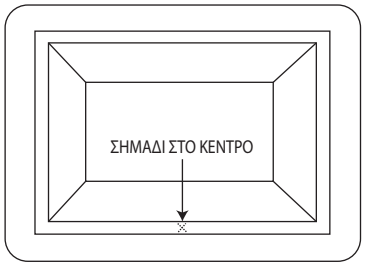
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



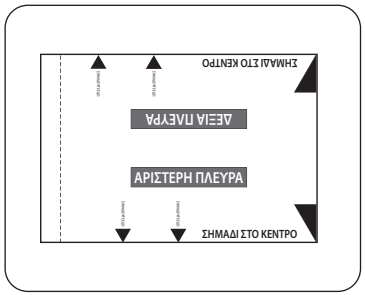
Πλαίσιο

A	381 mm
B	596 mm

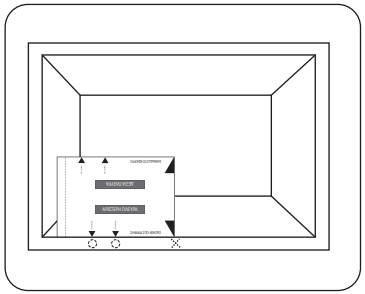
Διαδικασία εγκατάστασης φούρνου μικροκυμάτων



1. Μετρήστε το μήκος του ντουλαπιού και σημαδέψτε το κέντρο.



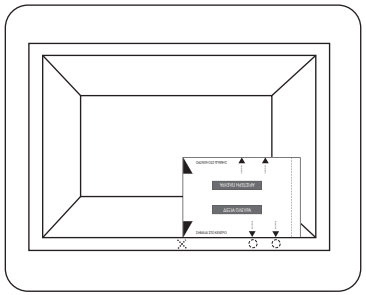
2. Κόψτε το φύλλο του πατρόν στη σελίδα **49**.



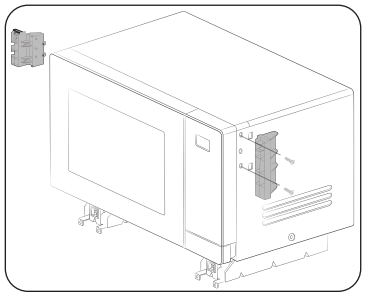
3. Ευθυγραμμίστε το «ΣΗΜΑΔΙ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ» στη δεξιά πλευρά του φύλλου του πατρόν με το σημάδι στο κέντρο του ντουλαπιού.
   - Φροντίστε το κείμενο «ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΠΛΕΥΡΑ» να είναι όρθιο.
4. Σημαδέψτε τα σημεία των οπών των βιδών στο ντουλάπι.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 11 3/4/2022 10:38:11 AM

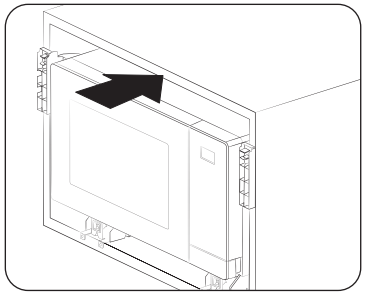
Εγκατάσταση



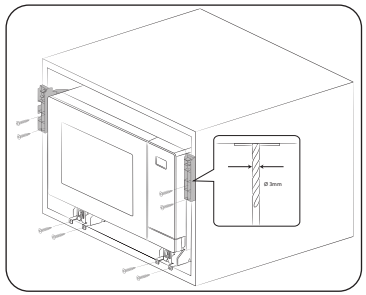
5. Περιστρέψτε το φύλλο του πατρόν κατά 180 μοίρες.
6. Ευθυγραμμίστε το «ΣΗΜΑΔΙ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ», που τώρα βρίσκεται στην αριστερή πλευρά του φύλλου του πατρόν, με το σημάδι στο κέντρο του ντουλαπιού.
7. Σημαδέψτε τα σημεία των οπών των βιδών στο ντουλάπι.



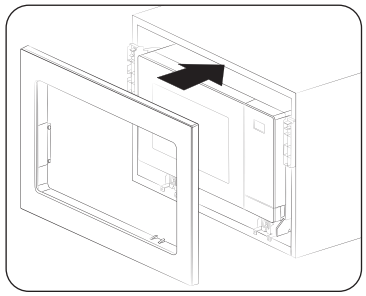
8. Χρησιμοποιήστε τις παρεχόμενες βίδες (Τύπου A) για να στερεώσετε τα δύο Κλιπ συγκράτησης πλαισίου στην αριστερή και δεξιά πλευρά του φούρνου μικροκυμάτων.
   - Ελέγξτε τα σημάδια (L: αριστερά, R: δεξιά) στα στηρίγματα για να τα στερεώσετε στη σωστή πλευρά.



9. Τοποθετήστε τον φούρνο μικροκυμάτων στο ντουλάπι. Έπειτα, ευθυγραμμίστε τις οπές του Στηρίγματος βάσης με τα σημάδια από το βήμα 4 και 7.



10. Χρησιμοποιήστε ένα τρυπάνι 3 mm για να ανοίξετε τις οπές στο ντουλάπι και να στερεώσετε τα Στηρίγματα βάσης. Έπειτα, στερεώστε τα με τις παρεχόμενες βίδες (Τύπου B).



11. Τοποθετήστε το Πλαίσιο και έπειτα συνδέστε όλα τα ηλεκτρικά καλώδια. Ελέγξτε ότι η συσκευή λειτουργεί σωστά.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 12 3/4/2022 10:38:12 AM

Συντήρηση

Καθαρισμός

Καθαρίζετε τακτικά το φούρνο μικροκυμάτων, για να αποτρέψετε τη συσσώρευση ρύπων επάνω ή μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Δώστε επίσης ιδιαίτερη προσοχή στην πόρτα, στην επιφάνεια στεγανοποίησης της πόρτας, καθώς και στον περιστρεφόμενο δίσκο και το δακτύλιο κύλισης (μόνο για τα κατάλληλα μοντέλα). Αν η πόρτα δεν ανοίγει ή δεν κλείνει ομαλά, ελέγξτε πρώτα αν έχουν συσσωρευτεί ρύποι στις τσιμούχες της πόρτας. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με σαπουνόνερο για να καθαρίσετε τις εσωτερικές και τις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου μικροκυμάτων. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.

Αφαίρεση επίμονων ρύπων με δυσάρεστες οσμές από το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων

1. Με το φούρνο μικροκυμάτων κενό, τοποθετήστε ένα φλιτζάνι αραιωμένο χυμό λεμονιού στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.
2. Θερμάνετε το φούρνο μικροκυμάτων για 10 λεπτά στη μέγιστη ισχύ.
3. Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος, περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος μικροκυμάτων. Στη συνέχεια, ανοίξτε την πόρτα και καθαρίστε το θάλαμο ψησίματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Διατηρείτε καθαρή την πόρτα και την επιφάνεια στεγανοποίησης της πόρτας, καθώς και βεβαιωθείτε ότι η πόρτα ανοίγει και κλείνει ομαλά. Διαφορετικά, ενδέχεται να μειωθεί η διάρκεια ζωής του φούρνου μικροκυμάτων.
- Προσέχετε να μην πέσει νερό στις οπές εξαερισμού του φούρνου μικροκυμάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικές ή χημικές ουσίες για τον καθαρισμό.
- Μετά από κάθε χρήση του φούρνου μικροκυμάτων, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό για να καθαρίσετε το θάλαμο ψησίματος, αφού περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος μικροκυμάτων.

Αντικατάσταση (επισκευή)

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να αντικατασταθούν από το χρήστη. Μην προσπαθήσετε να αντικαταστήσετε ή να επισκευάσετε εξαρτήματα του φούρνου μικροκυμάτων μόνοι σας.

- Αν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα με τους μεντεσέδες, τη στεγανοποίηση ή/και την πόρτα, επικοινωνήστε με έναν ειδικευμένο τεχνικό ή το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung για τεχνική υποστήριξη.
- Αν θέλετε να αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung. Μην τον αντικαθιστάτε μόνοι σας.
- Αν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα με το εξωτερικό περίβλημα του φούρνου μικροκυμάτων, αποσυνδέστε πρώτα το καλώδιο ρεύματος από την πηγή ρεύματος και, στη συνέχεια, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung.

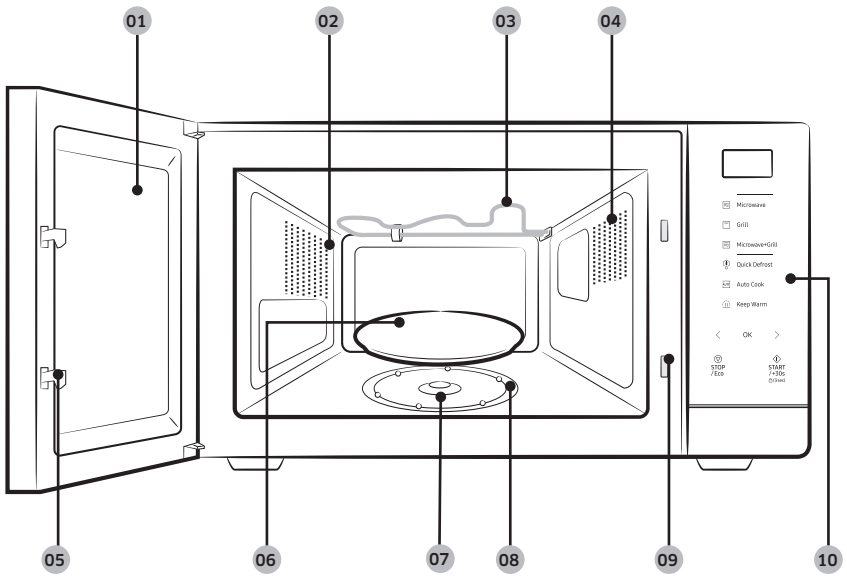
Φροντίδα για παρατεταμένο χρονικό διάστημα αχρησίας

Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος και μετακινήστε το φούρνο μικροκυμάτων σε έναν στεγνό χώρο, χωρίς σκόνη. Η σκόνη και η υγρασία που συσσωρεύεται στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων ενδέχεται να επηρεάσει την απόδοση του φούρνου μικροκυμάτων.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 13 3/4/2022 10:38:12 AM

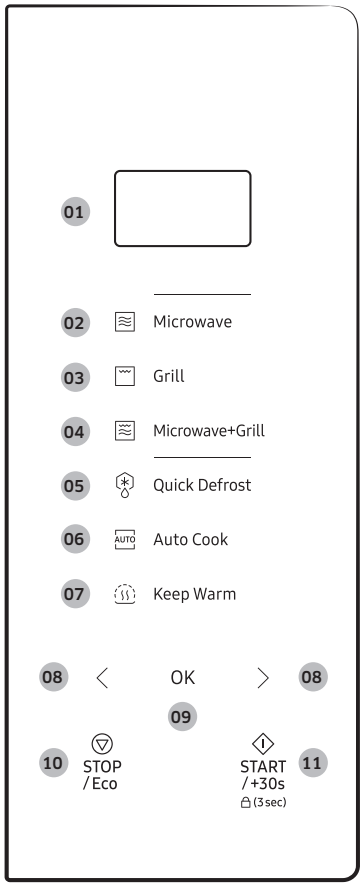
Χαρακτηριστικά του φούρνου μικροκυμάτων

Φούρνος μικροκυμάτων



01	Πόρτα	**02**	Οπές εξαερισμού	**03**	Θερμαντικό στοιχείο
04	Φως	**05**	Ασφάλειες πόρτας	**06**	Περιστρεφόμενος δίσκος
07	Σύνδεσμος	**08**	Δακτύλιος κύλισης	**09**	Οπές μανδάλωσης ασφαλείας
10	Πίνακας ελέγχου				

Πίνακας ελέγχου



01	Οθόνη
02	Microwave (Μικροκύματα)
03	Grill (Γκριλ)
04	Microwave+Grill (Μικροκύματα+Γκριλ)
05	Quick Defrost (Γρήγορη απόψυξη)
06	Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο)
07	Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας)
08	Μείωση/Αύξηση (Βάρους/Σερβιρίσματος/Χρόνου)
09	OK (Ρολόι)
10	STOP/Eco (ΔΙΑΚΟΠΗ/Οικολογικό)
11	START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.) (Γονικό κλείδωμα)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 14 3/4/2022 10:38:12 AM

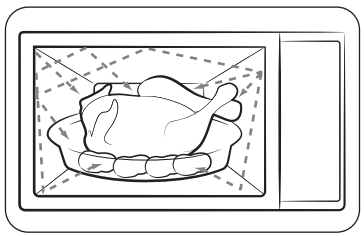
Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα είναι ηλεκτρομαγνητικά κύματα υψηλής συχνότητας, των οποίων η ενέργεια επιτρέπει το ψήσιμο ή το ζέσταμα του φαγητού χωρίς να αλλάζει η μορφή ή το χρώμα του.
Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων σας για:

- Απόψυξη
- Ζέσταμα
- Ψήσιμο

Αρχή ψησίματος



1. Τα μικροκύματα που δημιουργούνται από το μάγνητρο ανακλώνται στην κοιλότητα του φούρνου και διανέμονται ομοιόμορφα, καθώς το φαγητό περιστρέφεται στον περιστρεφόμενο δίσκο . Με αυτόν τον τρόπο, το φαγητό ψήνεται ομοιόμορφα.
2. Τα μικροκύματα απορροφώνται από τα τρόφιμα σε βάθος 2,5 cm περίπου. Στη συνέχεια, το ψήσιμο συνεχίζεται καθώς η θερμότητα διοχετεύεται στο εσωτερικό του φαγητού.
3. Οι χρόνοι ψησίματος διαφέρουν ανάλογα με το δοχείο που χρησιμοποιείται και τις ιδιότητες των τροφίμων:
   - Ποιότητα και πυκνότητα
   - Περιεκτικότητα σε νερό
   - Αρχική θερμοκρασία (αν ήταν στο ψυγείο ή όχι)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Επειδή το εσωτερικό του φαγητού ψήνεται μέσω της διοχέτευσης της θερμότητας, το ψήσιμο συνεχίζεται ακόμη και αφού βγάλετε το φαγητό από το φούρνο μικροκυμάτων. Πρέπει να τηρείτε τους χρόνους παραμονής που προσδιορίζονται στις συνταγές και σε αυτό το εγχειρίδιο έτσι ώστε να διασφαλίζεται:

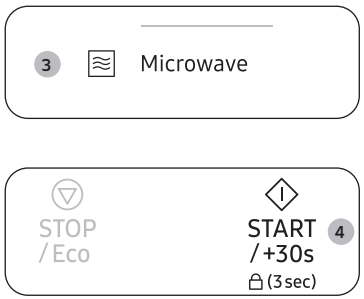
- Το ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού μέχρι το εσωτερικό του.
- Η ίδια θερμοκρασία σε όλο το φαγητό.

Έλεγχος σωστής λειτουργίας του φούρνου μικροκυμάτων σας

Η παρακάτω απλή διαδικασία σας επιτρέπει να ελέγχετε ότι ο φούρνος μικροκυμάτων σας δουλεύει κανονικά συνεχώς.
Αν έχετε οποιαδήποτε προβλήματα, ανατρέξτε στην ενότητα «**Αντιμετώπιση προβλημάτων**» στις σελίδες **43** έως **46**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να συνδεθεί σε κατάλληλη πρίζα τοίχου.
Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει να τοποθετηθεί στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων. Αν χρησιμοποιείται βαθμίδα ισχύος κατώτερη της μέγιστης (100% - 800 W), θα χρειαστεί περισσότερη ώρα για να βράσει το νερό.



1. Πατήστε το κουμπί για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Τοποθετήστε ένα ποτήρι νερό στον περιστρεφόμενο δίσκο και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.
3. Πατήστε το κουμπί **Microwave (Μικροκύματα)**.
4. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για να ορίσετε τον χρόνο στα 4 ή 5 λεπτά.
5. Ο φούρνος μικροκυμάτων θερμαίνει το νερό για τον καθορισμένο χρόνο. Ελέγξτε και βεβαιωθείτε ότι το νερό βράζει.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 15 3/4/2022 10:38:13 AM

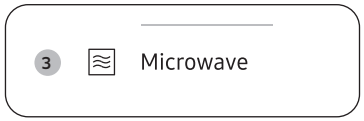
Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

Ψήσιμο/ζέσταμα

Η ακόλουθη διαδικασία εξηγεί τον τρόπο ψησίματος ή ζεστάματος φαγητού.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Πάντα να ελέγχετε τις ρυθμίσεις ψησίματος προτού απομακρυνθείτε από το φούρνο μικροκυμάτων.



1. Πατήστε το κουμπί για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.

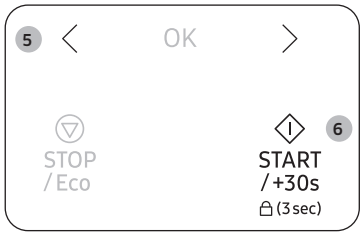
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων όταν είναι κενός.

3. Πατήστε το κουμπί **Microwave (Μικροκύματα)**.
   - Στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται το αντίστοιχο εικονίδιο ( ) και η μέγιστη βαθμίδα ισχύος (800 W).



4. Πατήστε < ή > **(Μείωση/Αύξηση)** για να επιλέξετε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.
   - Ανατρέξτε στην ενότητα «**Βαθμίδες ισχύος και χρονικές κλίμακες**» στη σελίδα **17** για την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος.



5. Πατήστε < ή > **(Μείωση/Αύξηση)** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.
   - Στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται ο χρόνος ψησίματος.
6. Πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για να ξεκινήσει το ψήσιμο.
   - Το φως ανάβει και ο περιστρεφόμενος δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.
   - Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων 4 φορές και στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα. Τέλος, ηχεί το σήμα υπενθύμισης τέλους μία φορά κάθε λεπτό, 3 φορές.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 16 3/4/2022 10:38:14 AM

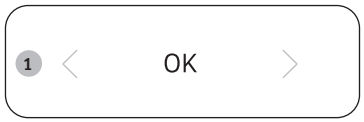
Ρύθμιση της ώρας

Όταν συνδεθεί η τροφοδοσία ρεύματος, οι ενδείξεις «88:88» και, στη συνέχεια, «12:00» θα εμφανιστούν αυτόματα στην οθόνη. Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα. Η ώρα μπορεί να προβληθεί σε ρολόι 24ωρών ή 12ωρών. Πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι:

- Όταν εγκαταστήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά
- Μετά από διακοπή ρεύματος

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Πρέπει να αλλάζετε την ώρα χειροκίνητα, προκειμένου να εφαρμόσετε τη θερινή ώρα.



1. Πατήστε το **OK**.



2. Πατήστε < ή > **(Μείωση/Αύξηση)** για να επιλέξετε ρολόι 24 ή 12 ωρών και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.
3. Πατήστε < ή > **(Μείωση/Αύξηση)** για να ρυθμίσετε την ώρα και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.
4. Πατήστε < ή > **(Μείωση/Αύξηση)** να ρυθμίσετε τα λεπτά και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Όταν ο φούρνος μικροκυμάτων δεν λειτουργεί, στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η ώρα.

Βαθμίδες ισχύος και χρονικές κλίμακες

Η λειτουργία βαθμίδας ισχύος σας δίνει τη δυνατότητα να προσαρμόζετε την ποσότητα της διοχετευόμενης ενέργειας και, ως εκ τούτου, το χρόνο που απαιτείται για το ψήσιμο ή το ζέσταμα του φαγητού σας, ανάλογα με το είδος και την ποσότητα. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ έξι βαθμίδων ισχύος.

Βαθμίδα ισχύος	Ποσοστό	Έξοδος
ΥΨΗΛΗ	100 %	800 W
ΜΕΤΡΙΑ ΥΨΗΛΗ	75 %	600 W
ΜΕΤΡΙΑ	56 %	450 W
ΜΕΤΡΙΑ ΧΑΜΗΛΗ	38 %	300 W
ΑΠΟΨΥΞΗ	23 %	180 W
ΧΑΜΗΛΗ	13 %	100 W

Οι χρόνοι ψησίματος που παρέχονται στις συνταγές και σε αυτό το εγχειρίδιο αντιστοιχούν στη συγκεκριμένη βαθμίδα ισχύος που υποδεικνύεται.

- Ο χρόνος ψησίματος μειώνεται αν επιλέξετε μια υψηλή βαθμίδα ισχύος.
- Ο χρόνος ψησίματος αυξάνεται αν επιλέξετε μια χαμηλή βαθμίδα ισχύος.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 17 3/4/2022 10:38:14 AM

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος

Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος όταν ο φούρνος μικροκυμάτων μαγειρεύει.

- Ελέγξτε πώς προχωράει το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή, ανοίγοντας απλά την πόρτα και, στη συνέχεια, αυξήστε ή μειώστε τον χρόνο ψησίματος, αν είναι απαραίτητο.



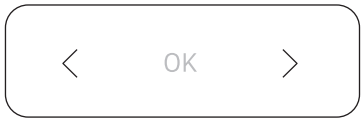
Μέθοδος 1

Πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για να αυξήσετε τον χρόνο ψησίματος κατά 30 δευτερόλεπτα.

- Παράδειγμα: Για να προσθέσετε τρία λεπτά, πατήστε έξι φορές το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/ +30 δευτ.)**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μπορείτε μόνο να αυξήσετε τον χρόνο ψησίματος.



Μέθοδος 2

Πατήστε < ή > **(Μείωση/Αύξηση)** για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος.

Διακοπή του ψησίματος

Μπορείτε να διακόψετε το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή για να:

- Ελέγξετε το φαγητό
- Γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό
- Αφήσετε το φαγητό να σταθεί

Για να διακόψετε προσωρινά το ψήσιμο

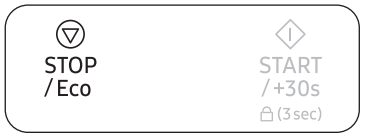
1. Ανοίξτε την πόρτα ή πατήστε μία φορά το **STOP/Eco (ΔΙΑΚΟΠΗ/Οικολογικό)**.
   - Το ψήσιμο διακόπτεται προσωρινά.
2. Για τη συνέχιση του ψησίματος, κλείστε την πόρτα και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/ +30 δευτ.)**.

Για να διακόψετε πλήρως το ψήσιμο

1. Ανοίξτε την πόρτα ή πατήστε μία φορά το **STOP/Eco (ΔΙΑΚΟΠΗ/Οικολογικό)**.
   - Το ψήσιμο διακόπτεται προσωρινά.
2. Πατήστε ξανά το κουμπί **STOP/Eco (ΔΙΑΚΟΠΗ/Οικολογικό)**.

Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας

Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.



- Πατήστε το **STOP/Eco (ΔΙΑΚΟΠΗ/Οικολογικό)**. Η οθόνη του πίνακα ελέγχου απενεργοποιείται.
- Για να ακυρώσετε τη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, ανοίξτε την πόρτα ή πατήστε το **STOP/Eco (ΔΙΑΚΟΠΗ/Οικολογικό)**. Στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Αυτόματη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας

Το προϊόν επανέρχεται σε κατάσταση αναμονής αν δεν υπάρχει σήμα εισόδου επί 25 λεπτά στο μέσο της ρύθμισης ή ενόσω η λειτουργία έχει τεθεί σε παύση. Επίσης, αν αφήσετε την πόρτα ανοιχτή, η εσωτερική λυχνία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 5 λεπτά.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 18 3/4/2022 10:38:14 AM

Χρήση της λειτουργίας Quick Defrost (Γρήγορη απόψυξη)

Η λειτουργία Quick Defrost (Γρήγορη απόψυξη) σάς επιτρέπει να αποψύξετε κρέας, πουλερικά, ψάρι, κατεψυγμένα λαχανικά και κατεψυγμένο ψωμί. Ο χρόνος απόψυξης και η βαθμίδα ισχύος ρυθμίζονται αυτόματα. Εσείς απλώς επιλέγετε το πρόγραμμα και το βάρος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Ανοίξτε την πόρτα. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό σε ένα κεραμικό σκεύος στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.
Κλείστε την πόρτα.





1. Πατήστε το κουμπί για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.
3. Πατήστε το **Quick Defrost (Γρήγορη απόψυξη)**.
4. Πατήστε < ή > **(Μείωση/Αύξηση)** για να επιλέξετε τον τύπο του τροφίμου και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.
   - Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «**Περιγραφή προγράμματος Γρήγορη απόψυξη**» στη σελίδα **20**.
5. Πατήστε < ή > **(Μείωση/Αύξηση)** για να ρυθμίσετε το μέγεθος της μερίδας και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.



6. Πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για να ξεκινήσει η απόψυξη.
   - Όταν ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων, ανοίξτε την πόρτα και γυρίστε το φαγητό.
7. Κλείστε την πόρτα και, στη συνέχεια, πατήστε το **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για συνέχιση της απόψυξης.
   - Όταν ολοκληρωθεί η απόψυξη, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων 4 φορές και στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα. Τέλος, ηχεί το σήμα υπενθύμισης τέλους μία φορά κάθε λεπτό, 3 φορές.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 19 3/4/2022 10:38:15 AM

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

Περιγραφή προγράμματος Γρήγορη απόψυξη

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται τα διάφορα προγράμματα Quick Defrost (Γρήγορη απόψυξη), τα μεγέθη μερίδας, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από την απόψυξη. Τοποθετήστε το κρέας, το πουλερικό, το ψάρι, τα λαχανικά ή το ψωμί σε ένα ρηχό γυάλινο πιάτο ή ένα κεραμικό πιάτο.

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Οδηγίες
1	Κρέας	200-1500	Καλύψτε τις άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το κρέας από την άλλη πλευρά, όταν ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μοσχάρι, αρνί, χοιρινό, μπριζόλες, παϊδάκια και κιμά. Αφήστε να σταθούν για 20-60 λεπτά.
2	Πουλερικά	200-1500	Καλύψτε τα πόδια και τις φτερούγες στα άκρα τους με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το πουλερικό από την άλλη πλευρά, όταν ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για ολόκληρο κοτόπουλο όσο και για κομμάτια κοτόπουλου. Αφήστε να σταθούν για 20-60 λεπτά.
3	Ψάρι	200-1500	Καλύψτε την ουρά του ψαριού με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το ψάρι από την άλλη πλευρά, όταν ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για ολόκληρο ψάρι όσο και για φιλέτα ψαριού. Αφήστε να σταθούν για 20-60 λεπτά.
4	Λαχανικά	200-1500	Απλώστε ομοιόμορφα τα κατεψυγμένα λαχανικά σε ένα ρηχό γυάλινο πιάτο. Γυρίστε από την άλλη πλευρά ή ανακινήστε τα κατεψυγμένα λαχανικά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη κατεψυγμένων λαχανικών. Αφήστε να σταθούν για 5-20 λεπτά.
5	Ψωμί	200-1500 g	Τοποθετήστε το ψωμί οριζοντίως σε χαρτί κουζίνας και γυρίστε το από την άλλη πλευρά, μόλις ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο. Τοποθετήστε το κέικ σε ένα κεραμικό πιάτο και, αν είναι δυνατόν, γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη ψωμιού, ολόκληρου ή σε τεμάχια, καθώς και για ψωμάκια και μπαγκέτες. Τοποθετήστε τα ψωμάκια κυκλικά. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη κέικ ζύμης μαγιάς, μπισκότα, τσίζκεϊκ και ζύμη σφολιάτας. Δεν είναι κατάλληλο για ζύμη ζαχαροπλαστικής, κέικ φρούτων και με κρέμα, καθώς και κέικ με επικάλυψη σοκολάτας. Αφήστε να σταθούν για 10-30 λεπτά.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 20 3/4/2022 10:38:15 AM

Χρήση της λειτουργίας Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο)

Η λειτουργία Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο) διαθέτει 45 προκαθορισμένες ρυθμίσεις ψησίματος.
Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε ούτε τους χρόνους ψησίματος ούτε τη βαθμίδα ισχύος.

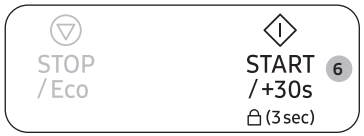
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων και για φούρνο





1. Πατήστε το κουμπί για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.
3. Πατήστε το **Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο)**.
4. Πατήστε < ή > **(Μείωση/Αύξηση)** για να επιλέξετε τον τύπο του τροφίμου και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.
   - Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «**Περιγραφή προγράμματος Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο)**» στις σελίδες **21** έως **28**.
5. Πατήστε < ή > **(Μείωση/Αύξηση)** για να επιλέξετε το βάρος του τροφίμου και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.
   - Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «**Περιγραφή προγράμματος Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο)**» στις σελίδες **21** έως **28**.
   - Ανάλογα με το επιλεγμένο μενού, ίσως να έχετε μόνο μία επιλογή βάρους διαθέσιμη.



6. Πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για να ξεκινήσει η λειτουργία Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο).
   - Ο φούρνος μικροκυμάτων ψήνει το φαγητό σύμφωνα με την επιλεγμένη προκαθορισμένη ρύθμιση.
   - Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων 4 φορές και στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα. Τέλος, ηχεί το σήμα υπενθύμισης τέλους μία φορά κάθε λεπτό, 3 φορές.

Στον παρακάτω πίνακα αναφέρονται οι ποσότητες και οι κατάλληλες οδηγίες για τις 45 προκαθορισμένες επιλογές ψησίματος. Οι προκαθορισμένες επιλογές κατηγοριοποιούνται σε 4 διαφορετικές κατηγορίες.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το φαγητό.

Περιγραφή προγράμματος Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο)

1. Τηγάνισμα στο γκριλ

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Οδηγίες
1-1	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	400	Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/ +30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 21 3/4/2022 10:38:15 AM

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Οδηγίες
1-2	Κατεψυγμένη χοιρινή κοτολέτα	500	Τοποθετήστε την κατεψυγμένη χοιρινή κοτολέτα στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/ +30 δευτ.)**. Όταν ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος, γυρίστε το φαγητό και κατόπιν πατήστε το **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
1-3	Κατεψυγμένες κροκέτες κοτόπουλου	350	Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες κροκέτες κοτόπουλου στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
1-4	Κατεψυγμένες κροκέτες πατάτας	350	Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες κροκέτες πατάτας στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/ +30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
1-5	Κατεψυγμένα Corn Dog	500	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα Corn Dog στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/ +30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Οδηγίες
1-6	Κατεψυγμένο ψάρι πανέ	300	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι πανέ στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/ +30 δευτ.)**. Όταν ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος, γυρίστε το φαγητό και κατόπιν πατήστε το **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
1-7	Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	500	Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
1-8	Κατεψυγμένες κροκέτες τυριού	400	Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες κροκέτες τυριού στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/ +30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
1-9	Κατεψυγμένα στικ τυριού	300	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα στικ τυριού στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/ +30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 22 3/4/2022 10:38:16 AM

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Οδηγίες
1-10	Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	300	Λαδώστε ελαφρά τα κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ. Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/ +30 δευτ.)**. Όταν ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος, γυρίστε το φαγητό και κατόπιν πατήστε το **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
1-11	Κατεψυγμένες γαρίδες πανέ	300	Λαδώστε ελαφρά τις κατεψυγμένες γαρίδες πανέ. Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες γαρίδες πανέ στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.). Όταν ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος, γυρίστε το φαγητό και κατόπιν πατήστε το **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
1-12	Κατεψυγμένες ροδέλες κρεμμυδιού	300	Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες ροδέλες κρεμμυδιού στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
1-13	Κατεψυγμένες χοντροκομμένες πατάτες	350	Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες χοντροκομμένες πατάτες στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
1-14	Μπουτάκια κοτόπουλου	500	Λαδώστε ελαφρά τα μπουτάκια κοτόπουλου. Προσθέστε καρυκεύματα σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε τα μπουτάκια κοτόπουλου στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
1-15	Φτερούγες κοτόπουλου	500	Λαδώστε ελαφρά τις φτερούγες κοτόπουλου. Προσθέστε καρυκεύματα σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε τις φτερούγες κοτόπουλου στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με τη σχάρα. Τοποθετήστε τις μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 23 3/4/2022 10:38:16 AM

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

2. Υγιεινό μαγείρεμα

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Οδηγίες
2-1	Έτοιμο γεύμα (παγωμένο)	350 450	Τοποθετήστε το γεύμα σε ένα κεραμικό πιάτο και καλύψτε το με διαφανή μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για γεύματα που περιλαμβάνουν 3 συστατικά (π.χ. κρέας με σάλτσα, λαχανικά και συνοδευτικό όπως πατάτες, ρύζι ή μακαρόνια). Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά
2-2	Γεύμα για χορτοφάγους (παγωμένο)	350 450	Τοποθετήστε το γεύμα σε ένα κεραμικό πιάτο και καλύψτε το με διαφανή μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για γεύματα που περιλαμβάνουν 2 συστατικά (π.χ. μακαρόνια με σάλτσα ή ρύζι με λαχανικά). Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.
2-3	Ανθύλλια μπρόκολου	250 g	Ξεπλύνετε και καθαρίστε τα ανθύλλια μπρόκολου. Τοποθετήστε τα ομοιόμορφα σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml νερού. (2-3 κουταλιές της σούπας) Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το ψήσιμο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για μπρόκολα όσο και για τεμαχισμένα κολοκυθάκια, μελιτζάνες, κολοκύθες ή πιπεριές. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
2-4	Καρότα σε φέτες	250	Ξεπλύνετε και καθαρίστε τα καρότα και κόψτε τα σε ομοιόμορφες φέτες. Τοποθετήστε σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml νερού. (2-3 κουταλιές της σούπας) Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το ψήσιμο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για τεμαχισμένα καρότα όσο και για ανθύλλια από κουνουπίδια ή για γογγύλια. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
2-5	Φρέσκα φασολάκια	250	Πλύνετε και καθαρίστε τα φρέσκα φασολάκια. Τοποθετήστε τα ομοιόμορφα σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 30 ml (1 κουταλιά της σούπας) νερό όταν ψήνετε 250 g. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το ψήσιμο. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
2-6	Σπανάκι	150	Πλύνετε και καθαρίστε το σπανάκι. Τοποθετήστε το σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Μην προσθέσετε νερό. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το ψήσιμο. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
2-7	Φρέσκο καλαμπόκι	250	Πλύνετε και καθαρίστε τα φρέσκα καλαμπόκια και τοποθετήστε σε ένα οβάλ γυάλινο πιάτο. Καλύψτε με διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων και τρυπήστε τη μεμβράνη. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
2-8	Καθαρισμένες πατάτες	250	Καθαρίστε και πλύνετε τις πατάτες και κόψτε τις σε ομοιόμορφα κομμάτια. Τοποθετήστε σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 45-60 ml (3-4 κουταλιές της σούπας) νερό. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 24 3/4/2022 10:38:16 AM

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Οδηγίες
2-9	Καστανό ρύζι (Προβρασμένο)	125	Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο πυρίμαχο γυάλινο πιάτο με καπάκι. Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα κρύου νερού (250 ml). Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι και μυρωδικά. Αφήστε να σταθούν για 5-10 λεπτά.
2-10	Μακαρόνια ολικής άλεσης	125	Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο πυρίμαχο γυάλινο πιάτο με καπάκι. Προσθέστε 1 L βραστό νερό, μία πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά. Ψήστε με το μπιμπερό ξεσκέπαστο. Ανακατέψτε πριν το χρόνο παραμονής και, κατόπιν, στραγγίξτε καλά. Αφήστε να σταθεί για 1 λεπτά.
2-11	Κινόα	125	Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο πυρίμαχο γυάλινο πιάτο με καπάκι. Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα κρύου νερού (250 ml). Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι και μυρωδικά. Αφήστε να σταθούν για 1-3 λεπτά.
2-12	Πλιγούρι	125	Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο πυρίμαχο γυάλινο πιάτο με καπάκι. Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα κρύου νερού (250 ml). Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι και μυρωδικά. Αφήστε να σταθούν για 2-5 λεπτά.
2-13	Λαχανικά ογκρατέν	500	Τοποθετήστε τα λαχανικά, όπως προμαγειρεμένες πατάτες κομμένες σε φέτες, κολοκυθάκια σε φέτες, ντομάτες και τη σάλτσα σε ένα γυάλινο σκεύος πυρέξ κατάλληλου μεγέθους. Προσθέστε τριμμένο τυρί από πάνω. Βάλτε το σκεύος στη σχάρα γκριλ. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.
2-14	Ντομάτες ψητές	400	Πλύνετε και καθαρίστε τις ντομάτες, κόψτε τις στη μέση και βάλτε τις σε πυρίμαχο σκεύος. Προσθέστε τριμμένο τυρί από πάνω. Βάλτε το σκεύος στη σχάρα γκριλ. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
2-15	Στήθος κοτόπουλου	300 (2 τεμ.)	Πλύνετε τα τεμάχια και τοποθετήστε τα σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθεί για 2 λεπτά.
2-16	Στήθος γαλοπούλας	300 (2 τεμ.)	Πλύνετε τα τεμάχια και τοποθετήστε τα σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθεί για 2 λεπτά.
2-17	Φρέσκα φιλέτα ψαριού	300 (2 τεμ.)	Πλύνετε το ψάρι και τοποθετήστε το σε ένα κεραμικό πιάτο, προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 25 3/4/2022 10:38:16 AM

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Οδηγίες
2-18	Φρέσκα φιλέτα σολομού	300 (2 τεμ.)	Πλύνετε το ψάρι και τοποθετήστε το σε ένα κεραμικό πιάτο, προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά
2-19	Φρέσκες γαρίδες	250	Πλύνετε τις γαρίδες και τοποθετήστε τις σε ένα κεραμικό πιάτο, προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
2-20	Φρέσκια πέστροφα	200 (1 ψάρι)	Τοποθετήστε ολόκληρο το φρέσκο ψάρι σε ένα πιάτο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Προσθέστε μια πρέζα αλάτι, 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού και μυρωδικά. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθεί για 2 λεπτά.
2-21	Ψητό ψάρι	300 (1-2 ψάρια)	Αλείψτε την πέτσα του ψαριού (πέστροφα ή τσιπούρα) με λάδι και προσθέστε μυρωδικά και καρυκεύματα. Βάλτε τα ψάρια δίπλα-δίπλα, με το κεφάλι του ενός πλάι στην ουρά του άλλου, πάνω στη σχάρα γκριλ. Γυρίστε όταν ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.
2-22	Ψητά φιλέτα σολομού	400 (2 φιλέτα)	Βάλτε τα φιλέτα ψαριού ομοιόμορφα πάνω στη σχάρα γκριλ. Γυρίστε όταν ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος. Αφήστε να σταθεί για 2 λεπτά.

3. Σπιτικά γλυκά

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
3-1	Μεγάλο κέικ καρυδιού	1 μερίδα	**Συστατικά** 120 g αλεύρι, 150 g βούτυρο, 100 g μαύρη ζάχαρη, 2 αυγά, 50 g ψιλοκομμένη καρυδόψιχα, 4 g μπέικιν πάουντερ
			1. Ανακατέψτε το βούτυρο και τη μαύρη ζάχαρη σε ένα μπωλ. **2.** Προσθέστε τα αυγά και αναμείξτε καλά. **3.** Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και συνεχίστε να ανακατεύετε. **4.** Προσθέστε τα καρύδια και αναμείξτε καλά. **5.** Αδειάστε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο γυάλινο ή πλαστικό μπωλ. **6.** Τοποθετήστε το μπωλ στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο) [3-1]. **7.** Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
3-2	Ψωμί μπανάνας	1 μερίδα (6 τεμ.)	**Συστατικά** 3 μπανάνες, 120 g μείγμα για τηγανίτες, 120 g γάλα, 1 αυγό, 2 κουταλιές της σούπας σιρόπι βύνης.
			1. Ψιλοκόψτε την μπανάνα. **2.** Ανακατέψτε σε ένα μπωλ το μείγμα για τηγανίτες, το γάλα, το αυγό και το σιρόπι βύνης. **3.** Προσθέστε τη μπανάνα και αναμείξτε καλά. **4.** Αδειάστε το μείγμα σε 6 χάρτινα ποτηράκια. **5.** Τοποθετήστε τα χάρτινα ποτηράκια στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο) [3-2]. **6.** Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 26 3/4/2022 10:38:16 AM

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
3-3	Αφράτο κέικ	1 μερίδα	**Συστατικά** 170 g αλεύρι, 50 g βούτυρο, 150 g ζάχαρη, 3 αυγά, 10 g μπέικιν πάουντερ
			1. Ανακατέψτε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε ένα μπωλ. **2.** Προσθέστε τα αυγά και αναμείξτε καλά. **3.** Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και συνεχίστε να ανακατεύετε. **4.** Αδειάστε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο γυάλινο ή πλαστικό μπωλ. **5.** Τοποθετήστε το μπωλ στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο) [3-3]. **6.** Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
3-4	Μπράουνι	1 μερίδα	**Συστατικά** 90 g αλεύρι, ½ κούπα λιωμένο βούτυρο, 230 g ζάχαρη, 2 αυγά, 40 g κακάο σε σκόνη
			1. Ανακατέψτε το βούτυρο, τα αυγά χτυπημένα και τη ζάχαρη σε ένα μπωλ. **2.** Προσθέστε το αλεύρι, το κακάο σε σκόνη και συνεχίστε να ανακατεύετε. **3.** Αδειάστε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο γυάλινο ή πλαστικό μπωλ. **4.** Τοποθετήστε το μπωλ στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο) [3-4]. **5.** Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 20-30 λεπτά.

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
3-5	Πουτίγκα με αυγό	1 μερίδα (3 τεμ.)	**Συστατικά** 250 g γάλα, 40 g ζάχαρη, 2 αυγά
			1. Σπάστε τα δύο αυγά σε ένα μπωλ. Χτυπήστε ελαφρά τα αυγά με έναν αυγογδάρτη. Φροντίστε ώστε το άκρο του αυγογδάρτη να ακουμπά συνεχώς στον πυθμένα του μπωλ, ώστε να μη δημιουργείτε υπερβολικός αφρός. **2.** Ανακατέψτε το γάλο και τη ζάχαρη σε ένα άλλο μπωλ. **3.** Προσθέστε το γάλα στα χτυπημένα αυγά, χτυπώντας συνεχώς το μείγμα. **4.** Περάστε το μείγμα του αυγού από ένα λεπτό σουρωτήρι. Ξύστε τον πυθμένα του σουρωτηριού με μια σπάτουλα. Απομακρύνετε τον αφρό που ενδεχομένως να σχηματιστεί στην επιφάνεια με ένα κουτάλι. **5.** Αδειάστε το μείγμα σε μπολάκια για κρέμα. **6.** Τοποθετήστε τις κούπες στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο) [3-5]. **7.** Μετά το ψήσιμο, τοποθετήστε στο ψυγείο και σερβίρετε.
3-6	Κέικ σοκολάτας σε κούπα	1 μερίδα	**Συστατικά** 30 g βούτυρο, 60 g ζάχαρη, 1 αυγό, 40 g κρέμα γάλακτος, 25 g αλεύρι, 15 g κακάο σε σκόνη, 1,5 g βανίλια, 50 g ημίγλυκη σοκολάτα σε κομματάκια
			1. Ανακατέψτε καλά το βούτυρο, το αυγό και την κρέμα μέσα σε μια κούπα. **2.** Προσθέστε το αλεύρι, τη ζάχαρη και συνεχίστε να ανακατεύετε. **3.** Προσθέστε το κακάο, τη βανίλια και ανακατέψτε, ωσότου αναμειχθούν. **4.** Ρίξτε και ανακατέψτε τα κομματάκια σοκολάτας. **5.** Τοποθετήστε την κούπα στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο) [3-6]. **6.** Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 27 3/4/2022 10:38:16 AM

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
3-7	Κέικ σε κούπα	1 μερίδα	**Συστατικά** 30 g βούτυρο, 60 g ζάχαρη, 1 αυγό, 50 g αλεύρι, 30 g γάλα, 6 g βανίλια, 3 g σκόνη αμυγδάλου, 1,5 g μπέικιν πάουντερ
			1. Ανακατέψτε καλά το βούτυρο και το αυγό μέσα σε μια κούπα. **2.** Προσθέστε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και συνεχίστε να ανακατεύετε. **3.** Προσθέστε τη σκόνη αμυγδάλου, τη βανίλια και ανακατέψτε, ωσότου αναμειχθούν. **4.** Τοποθετήστε την κούπα στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο) [3-7]. **5.** Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.

4. Απόψυξη ψωμιού

Αυτή η λειτουργία αποψύχει και ξαναζεσταίνει το κατεψυγμένο ψωμί. Το κατεψυγμένο ψωμί θα έχει τραγανή κρούστα όπως το φρεσκοψημένο ψωμί. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μπαγκέτες, κρουασάν, μπέιγκελ και λοιπά.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

• Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για κατεψυγμένο ψωμί το οποίο είναι ψημένο. Δεν είναι κατάλληλο για κατεψυγμένη ζύμη.

• Το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο πρέπει να προθερμανθεί. Ακολουθήστε τις οδηγίες.

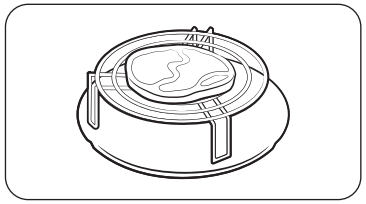
Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Οδηγίες
4	Απόψυξη ψωμιού	100-600	Τοποθετήστε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος και πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)**. Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη «HEAt» για την προθέρμανση του ταψιού για τραγανό ψήσιμο. Όταν ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος, η προθέρμανση έχει ολοκληρωθεί. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψωμί στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο και βάλτε το στον φούρνο μικροκυμάτων. Πατήστε ξανά το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)**. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 28 3/4/2022 10:38:16 AM

Ψήσιμο στο γκριλ

Με το γκριλ μπορείτε να ζεστάνετε και να ροδίσετε γρήγορα το φαγητό, χωρίς τη χρήση μικροκυμάτων.

- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν ακουμπάτε τα μαγειρικά σκεύη μέσα στον φούρνο μικροκυμάτων, καθώς θα είναι πολύ ζεστά.
- Μπορείτε να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος και ψησίματος αν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα γκριλ.



1. Πατήστε το κουμπί για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα γκριλ και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.



3. Πατήστε το **Grill (Γκριλ)**.
   - Στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται το αντίστοιχο εικονίδιο ( ).
   - Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του γκριλ.



4. Πατήστε < ή > **(Μείωση/Αύξηση)** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος στο γκριλ.
   - Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος στο γκριλ είναι 60 λεπτά.
5. Πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για να ξεκινήσει το ψήσιμο στο γκριλ.
   - Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο στο γκριλ, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων 4 φορές και στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα. Τέλος, ηχεί το σήμα υπενθύμισης τέλους μία φορά κάθε λεπτό, 3 φορές.

Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ

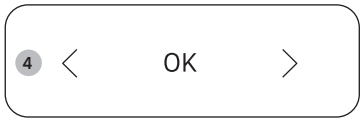
Μπορείτε επίσης να συνδυάσετε ψήσιμο μικροκυμάτων και γκριλ, για γρήγορο ψήσιμο και ρόδισμα ταυτόχρονα.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

- Πάντα να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων και συμβατικούς φούρνους. Τα γυάλινα και τα κεραμικά πιάτα είναι ιδανικά, καθώς επιτρέπουν στα μικροκύματα να διεισδύουν ομοιόμορφα στο φαγητό.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν ακουμπάτε τα μαγειρικά σκεύη μέσα στον φούρνο μικροκυμάτων, καθώς θα είναι πολύ ζεστά.
- Μπορείτε να βελτιώσετε το μαγείρεμα και το ψήσιμο αν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα γκριλ.



1. Πατήστε το κουμπί για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα γκριλ και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.
3. Πατήστε το **Microwave+Grill (Μικροκύματα+Γκριλ)**.
   - Στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η προεπιλεγμένη βαθμίδα ισχύος (600 W).
   - Στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται το αντίστοιχο εικονίδιο (,).



4. Πατήστε < ή > **(Μείωση/Αύξηση)** για να επιλέξετε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.
   - Μπορείτε να επιλέξετε βαθμίδα ισχύος από 600 W, 450 W, ή 300 W.
   - Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του γκριλ.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 29 3/4/2022 10:38:17 AM

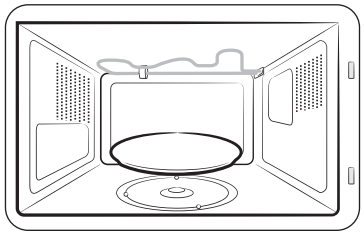
Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

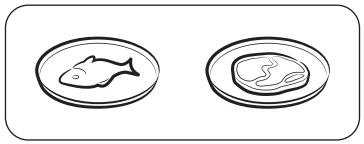


5. Πατήστε < ή > **(Μείωση/Αύξηση)** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.
   - Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος είναι 60 λεπτά.
6. Πατήστε το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για να ξεκινήσει το ψήσιμο.
   - Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων 4 φορές και στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα. Τέλος, ηχεί το σήμα υπενθύμισης τέλους μία φορά κάθε λεπτό, 3 φορές.

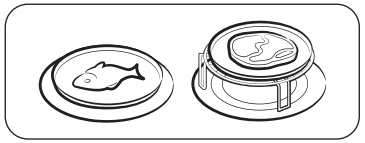
Χρήση του ταψιού για τραγανό ψήσιμο

Αυτό το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο βοηθά στο ρόδισμα του φαγητού, όχι μόνο από πάνω, με το γκριλ, αλλά και από κάτω. Το κάτω μέρος ροδοψήνεται και γίνεται τραγανό λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο. Τα διάφορα φαγητά που μπορείτε να ετοιμάσετε στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο αναφέρονται στον πίνακα (δείτε την επόμενη σελίδα). Το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μπέικον, αυγά, λουκάνικα, κ.λπ.





1. Τοποθετήστε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και προθερμάνετέ το με τον υψηλότερο συνδυασμό μικροκυμάτων-γκριλ [600 W + Γκριλ] τηρώντας τους χρόνους και τις οδηγίες που αναφέρονται στον πίνακα.
2. Αν ψήνετε φαγητό, όπως μπέικον και αυγά, αλείψτε το ταψάκι με λάδι για να ροδίσει καλά.
3. Τοποθετήστε το φαγητό στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο.





4. Τοποθετήστε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο στη μεταλλική σχάρα (ή στον περιστρεφόμενο δίσκο) μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
5. Επιλέξτε τον κατάλληλο χρόνο και την ισχύ ψησίματος.
   (Ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα)

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βγάζετε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο από το φούρνο, καθώς θα είναι πολύ ζεστό.
- Μην τοποθετείτε στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο αντικείμενα που δεν αντέχουν σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Ποτέ μην τοποθετείτε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο στο φούρνο χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Σημειώστε ότι το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο δεν είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Βεβαιωθείτε ότι το πιάτο με κρούστα έχει τοποθετηθεί στο κέντρο.
- Μη λειτουργείτε την πλάκα κρούστας χωρίς φορτίο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Σημειώστε ότι το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο φέρει στρώση από τεφλόν, η οποία δεν είναι ανθεκτική σε γρατσουνιές. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, για παράδειγμα μαχαίρι, για να κόψετε κάτι επάνω στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο.
- Καθαρίστε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε βούρτσα τριψίματος ή σκληρό σφουγγάρι, διαφορετικά θα φθαρεί η στρώση στο επάνω μέρος.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 30 3/4/2022 10:38:18 AM

Συνιστάται να προθερμάνετε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
Προθερμάνετε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με το συνδυασμό ισχύος 600 W + Γκριλ για 3-4 λεπτά.
Τηρείτε τους χρόνους και τις οδηγίες που αναγράφονται στον πίνακα.

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Μπέικον	4 φέτες (80 g)	600 W + Γκριλ	3-3½
	Οδηγίες Προθερμάνετε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο επί 3 λεπτά. Τοποθετήστε τις φέτες στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο, τη μία δίπλα στην άλλη. Τοποθετήστε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο στη σχάρα. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Ντομάτες ψητές	200 g (2 τεμ.)	450 W + Γκριλ	2½-3
	Οδηγίες Προθερμάνετε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο επί 3 λεπτά. Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Απλώστε λίγο τυρί επάνω τους. Τοποθετήστε τις κυκλικά στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο. Τοποθετήστε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο στη σχάρα. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Μπιφτέκι (Κατεψυγμένο)	2 τεμάχια (125 g)	600 W + Γκριλ	6-6½
	Οδηγίες Προθερμάνετε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο επί 3 λεπτά. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο μπιφτέκι στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο. Τοποθετήστε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο στη σχάρα. Γυρίστε μετά από 3-4 λεπτά. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Μπαγκέτες (Κατεψυγμένες)	200-250 g (2 τεμ.)	450 W + Γκριλ	6-7
	Οδηγίες Προθερμάνετε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο επί 3 λεπτά. Τοποθετήστε τις μπαγκέτες με επικάλυψη (π.χ. ντομάτα-τυρί) επάνω στο ταψάκι, τη μία δίπλα στην άλλη. Τοποθετήστε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο στη σχάρα. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Πίτσα (Κατεψυγμένη)	300-350 g	450 W+Γκριλ	11-12
	Οδηγίες Προθερμάνετε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο επί 3 λεπτά. Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο. Τοποθετήστε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.		

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Μίνι πίτσα-σνακ (Κατεψυγμένο)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Γκριλ	9-10
	Οδηγίες Προθερμάνετε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο επί 3 λεπτά. Απλώστε ομοιόμορφα τις μίνι πίτσες στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο. Τοποθετήστε το ταψάκι στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Πίτσα (Κρύα)	300-350 g	450 W + Γκριλ	5½-6½
	Οδηγίες Προθερμάνετε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο επί 5 λεπτά. Τοποθετήστε την κρύα πίτσα στο ταψάκι. Τοποθετήστε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά.		
Κροκέτες ψαριού (Κατεψυγμένες)	150 g (5 τεμ.) 300 g (10 τεμ.)	600 W + Γκριλ	6-7 8-9
	Οδηγίες Προθερμάνετε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο επί 4 λεπτά. Αλείψτε το ταψάκι με 1 κουταλιά της σούπας λάδι. Τοποθετήστε τις κροκέτες ψαριού κυκλικά στο ταψάκι. Γυρίστε τις από την άλλη πλευρά μετά από 3 λεπτά (5 τεμ.) ή μετά από 5 λεπτά (10 τεμ.). Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Κροκέτες κοτόπουλου (Κατεψυγμένες)	125 g 250 g	600 W + Γκριλ	4-5 6-7
	Οδηγίες Προθερμάνετε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο επί 4 λεπτά. Αλείψτε το ταψάκι με 1 κουταλιά της σούπας λάδι. Τοποθετήστε τις κροκέτες κοτόπουλου στο ταψάκι. Τοποθετήστε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο στη σχάρα. Γυρίστε τις από την άλλη πλευρά μετά από 2 λεπτά (125 g) ή 4 λεπτά (250 g). Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 31 3/4/2022 10:38:18 AM

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

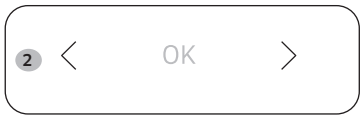
Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Πατάτες ψητές	200 g 500 g	600 W + Γκριλ	4-5 7-8
	Οδηγίες Προθερμάνετε το ταψάκι για τραγανό ψήσιμο επί 3 λεπτά. Κόψτε τις πατάτες στη μέση. Τοποθετήστε τις στο ταψάκι για τραγανό ψήσιμο με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω. Τοποθετήστε τις κυκλικά. Τοποθετήστε το ταψάκι στη σχάρα. Αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά.		

Χρήση της λειτουργίας Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας)

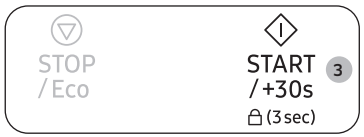
Η λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας) διατηρεί το φαγητό ζεστό μέχρι να σερβιριστεί. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό μέχρι να είναι έτοιμο να σερβιριστεί.
Σημειωση : Ο χρόνος της λειτουργίας **Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας)** έχει καθοριστεί στα 60 λεπτά.



1. Πατήστε το **Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας)**.



2. Πατήστε < ή > **(Μείωση/Αύξηση)** για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση.
- 1. Ζεστό
- 2. Μέτρια ζεστό



3. Πατήστε το **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)**.
- Για να σταματήσει το ζέσταμα του φαγητού, ανοίξτε την πόρτα ή πατήστε το κουμπί **STOP/Eco (ΔΙΑΚΟΠΗ/Οικολογικό)**.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να ζεστάνετε κρύα φαγητά. Αυτό το πρόγραμμα διατηρεί ζεστά τα φαγητά που μόλις μαγειρεύτηκαν.
- Μην καλύπτετε με καπάκια ή πλαστική μεμβράνη.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το φαγητό.
- Μετά την εκκίνηση της λειτουργίας Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας), δεν μπορεί να αλλάξει ο ρυθμισμένος χρόνος.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 32 3/4/2022 10:38:18 AM

Χρήση του γονικού κλειδώματος

Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ένα ειδικό πρόγραμμα γονικού κλειδώματος που «κλειδώνει» το φούρνο μικροκυμάτων, ώστε να μην μπορεί να τεθεί κατά λάθος σε λειτουργία από παιδιά και όσους δεν γνωρίζουν τον τρόπο λειτουργίας του.



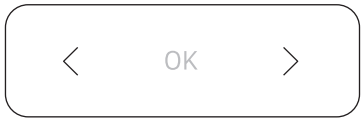
- Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Γονικό κλείδωμα, πατήστε παρατεταμένα το **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** επί 3 δευτερόλεπτα.
  - Ο πίνακας ελέγχου κλειδώνεται και στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η ένδειξη «**L**».



- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Γονικό κλείδωμα, πατήστε παρατεταμένα το **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** επί 3 δευτερόλεπτα.

Απενεργοποίηση του βομβητή

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το βομβητή όποτε θέλετε.



- Για να απενεργοποιήσετε τον ήχο, πατήστε < και > **(Μείωση/Αύξηση)** ταυτόχρονα.
- Ο πίνακας ελέγχου εμφανίζει την ένδειξη «**OFF**» **(Απενεργοποίηση)**.
- Για να ενεργοποιήσετε και πάλι τον ήχο, πατήστε < ή > **(Μείωση/Αύξηση)** ταυτόχρονα.
- Ο πίνακας ελέγχου εμφανίζει την ένδειξη «**On**» **(Ενεργοποίηση)**.

Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών

Προκειμένου να ψηθεί το φαγητό στο φούρνο μικροκυμάτων, τα μικροκύματα θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να εισχωρήσουν στο φαγητό χωρίς να υπάρξουν αντανακλάσεις ή να απορροφηθούν από το πιάτο που χρησιμοποιείται.
Κατά συνέπεια, πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την επιλογή των μαγειρικών σκευών. Αν στο σκεύος αναγράφεται ότι είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων, δεν χρειάζεται να ανησυχείτε.
Στον παρακάτω πίνακα αναφέρονται διάφοροι τύποι μαγειρικών σκευών, η καταλληλότητα και ο τρόπος χρήσης τους σε φούρνο μικροκυμάτων.

Μαγειρικά σκεύη	Κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο	✓✗	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μικρές ποσότητες για προστασία ορισμένων σημείων από το υπερβολικό ψήσιμο. Ενδέχεται να προκληθεί βολταϊκό τόξο, αν το αλουμινόχαρτο βρίσκεται πολύ κοντά στα τοιχώματα του φούρνου μικροκυμάτων ή αν χρησιμοποιείται σε μεγάλη ποσότητα.
Δίσκος κρούστας	✓	Μην προθερμαίνετε για περισσότερο από 8 λεπτά.
Πορσελάνινα και πήλινα σκεύη	✓	Η πορσελάνη, τα πήλινα, τα εφυαλωμένα πήλινα και η φωσφορική πορσελάνη είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
Πολυεστερικά χάρτινα πιάτα μιας χρήσης	✓	Ορισμένα κατεψυγμένα φαγητά είναι συσκευασμένα σε τέτοια πιάτα.
Συσκευασίες ταχυφαγείου		
• Δοχεία από πολυστυρένιο	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα του φαγητού. Τυχόν υπερθέρμανση ενδέχεται να προκαλέσει το λιώσιμο του πολυστυρενίου.
• Χάρτινες σακούλες ή εφημερίδα	✗	Ενδέχεται να πιάσουν φωτιά.
• Ανακυκλωμένο χαρτί ή μεταλλική διακόσμηση	✗	Μπορεί να προκληθεί βολταϊκό τόξο.
Γυάλινα σκεύη		
• Επιτραπέζια σκεύη για φούρνο	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν, εκτός αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
• Σκεύη από λεπτό γυαλί	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα φαγητών ή υγρών. Το λεπτό γυαλί ενδέχεται να σπάσει ή να ραγίσει αν θερμανθεί απότομα.
• Γυάλινα βάζα	✓	Πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα. Κατάλληλα μόνο για ζέσταμα.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 33 3/4/2022 10:38:18 AM

Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών

Μαγειρικά σκεύη	Κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
Μέταλλο		
• Πιάτα	✗	Μπορεί να προκληθεί βολταϊκό τόξο ή πυρκαγιά.
• Σύρματα σύσφιξης συσκευασίας κατεψυγμένων προϊόντων	✗	
Χαρτί		
• Πιάτα, φλιτζάνια, χαρτοπετσέτες και χαρτί κουζίνας	✓	Για ψήσιμο μικρής χρονικής διάρκειας και ζέσταμα. Επίσης, για την απορρόφηση της επιπλέον υγρασίας.
• Ανακυκλωμένο χαρτί	✗	Μπορεί να προκληθεί βολταϊκό τόξο.
Πλαστικό		
• Δοχεία	✓	Ιδιαίτερα αν είναι θερμοπλαστικά με αντοχή στη θερμότητα. Ορισμένα άλλα πλαστικά ενδέχεται να παραμορφωθούν ή να αποχρωματιστούν σε υψηλές θερμοκρασίες. Μη χρησιμοποιείτε πλαστική μελαμίνη.
• Διαφανής μεμβράνη	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας. Δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με το φαγητό. Προσέχετε κατά την αφαίρεση της μεμβράνης, καθώς ενδέχεται να διαφύγει καυτός ατμός.
• Συσκευασίες κατεψυγμένων προϊόντων	✓✗	Μόνο αν μπορούν να βράσουν ή να χρησιμοποιηθούν σε φούρνους. Δεν θα πρέπει να είναι αεροστεγείς. Τρυπήστε με ένα πιρούνι, αν χρειάζεται.
Κερόκολλα ή λαδόκολλα	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας και την αποφυγή πιτσιλισμάτων.

✓ : Συνιστάται ✓✗ : Χρήση με προσοχή ✗ : Μη ασφαλές

Οδηγός ψησίματος

Μικροκύματα

Τα μικροκύματα διεισδύουν στο φαγητό, έλκονται και απορροφώνται από τα υγρά, το λίπος και τη ζάχαρη που περιέχει.

Τα μικροκύματα αυξάνουν σε μεγάλο βαθμό την κινητικότητα των μορίων του φαγητού. Η μεγάλη κινητικότητα των μορίων αυτών δημιουργεί τριβή και η θερμότητα που εκλύεται ψήνει το φαγητό.

Ψήσιμο

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο με μικροκύματα:

Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να επιτρέπουν τη διείσδυση μικροκυμάτων, για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα. Τα μικροκύματα ανακλώνται από μέταλλα όπως ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο και χαλκός, αλλά μπορούν να διεισδύσουν σε υλικά όπως κεραμικά, γυαλί, πορσελάνη και πλαστικά, καθώς και σε χαρτί και ξύλο. Για αυτόν τον λόγο, ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία για το ψήσιμο του φαγητού.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα:

Υπάρχουν πολλά είδη τροφίμων κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα, όπως τα φρέσκα ή τα κατεψυγμένα λαχανικά, τα φρούτα, τα ζυμαρικά, το ρύζι, τα δημητριακά, τα όσπρια, τα ψάρια και το κρέας. Σάλτσες, κρέμες κάσταρντ, σούπες, πουτίγκες στον ατμό, μαρμελάδες και τουρσιά είναι επίσης κατάλληλα για ψήσιμο σε φούρνο μικροκυμάτων. Γενικά, το ψήσιμο με μικροκύματα είναι ιδανικό για οποιοδήποτε φαγητό θα μπορούσε να προετοιμαστεί σε εστία. Για παράδειγμα, λιωμένο βούτυρο ή σοκολάτα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο με τις συμβουλές και τις τεχνικές).

Σκέπασμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος

Το σκέπασμα του φαγητού κατά τη διάρκεια του ψησίματος είναι πολύ σημαντικό, καθώς το νερό που εξατμίζεται συμβάλλει στη διαδικασία ψησίματος με τη μορφή ατμού. Μπορείτε να σκεπάζετε το φαγητό με διάφορους τρόπους: π.χ. με κεραμικά πιάτα, πλαστικά καλύμματα ή διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για μικροκύματα.

Χρόνοι παραμονής

Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ο χρόνος παραμονής είναι σημαντικός διότι έτσι εξισώνεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 34 3/4/2022 10:38:19 AM

Οδηγός ψησίματος για κατεψυγμένα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα – ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ανακατέψτε δύο φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος και μία φορά μετά το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής.

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Ισχύς (W)	Χρόνος (λεπτά)
Σπανάκι	150	600	4½-5½
	Οδηγίες Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Μπρόκολο	300	600	9-10
	Οδηγίες Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Αρακάς	300	600	7½-8½
	Οδηγίες Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Φρέσκα φασολάκια	300	600	8-9
	Οδηγίες Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Ανάμικτα λαχανικά (Καρότα/Αρακάς/ Καλαμπόκι)	300	600	7½-8½
	Οδηγίες Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Ανάμικτα λαχανικά (Κινέζικο στιλ)	300	600	8-9
	Οδηγίες Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		

Οδηγός ψησίματος για φρέσκα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml (2-3 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό για κάθε 250 g, εκτός αν συνιστάται άλλη ποσότητα νερού – ανατρέξτε στον πίνακα. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα – ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ανακατέψτε μία φορά κατά τη διάρκεια και μία φορά αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής 3 λεπτών.

Συμβουλή: Κόψτε τα φρέσκα λαχανικά σε ομοιόμορφα τεμάχια. Όσο πιο μικρά είναι, τόσο πιο γρήγορα θα ψηθούν.

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Ισχύς (W)	Χρόνος (λεπτά)
Μπρόκολο	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Οδηγίες Προετοιμάστε ανθύλλια ομοιόμορφου μεγέθους. Τοποθετήστε τους μίσχους στο κέντρο. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Λαχανάκια Βρυξελλών	250	800	5½-6½
	Οδηγίες Προσθέστε 60-75 ml (4-5 κουταλιές της σούπας) νερό. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Καρότα	250	800	4½-5
	Οδηγίες Κόψτε τα καρότα σε ομοιόμορφα τεμάχια. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Κουνουπίδι	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Οδηγίες Προετοιμάστε ανθύλλια ομοιόμορφου μεγέθους. Κόψτε τα μεγάλα ανθύλλια στη μέση. Τοποθετήστε τους μίσχους στο κέντρο. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Κολοκύθια	250	800	3½-4
	Οδηγίες Κόψτε τα κολοκύθια σε φέτες. Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) νερό ή ένα κομματάκι βούτυρο. Ψήστε τα μέχρι να γίνουν τρυφερά. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 35 3/4/2022 10:38:19 AM

Οδηγός ψησίματος

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Ισχύς (W)	Χρόνος (λεπτά)
Μελιτζάνες	250	800	3½-4
	Οδηγίες Κόψτε τις μελιτζάνες σε μικρές φέτες και ραντίστε με 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Πράσα	250	800	4½-5
	Οδηγίες Κόψτε τα πράσα σε χοντρές φέτες. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Μανιτάρια	125 250	800	1½-2 3-3½
	Οδηγίες Προετοιμάστε τα μικρά μανιτάρια ολόκληρα και τα μεγάλα κομμένα σε φέτες. Μην προσθέσετε καθόλου νερό. Ραντίστε με χυμό λεμονιού. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Στραγγίξτε πριν από το σερβίρισμα. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Κρεμμύδια	250	800	5½-6
	Οδηγίες Κόψτε τα κρεμμύδια σε φέτες ή στη μέση. Προσθέστε μόνο 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) νερό. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Πιπεριά	250	800	4½-5
	Οδηγίες Κόψτε την πιπεριά σε μικρές φέτες. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Πατάτες	250 500	800	4-5 7½-8½
	Οδηγίες Ζυγίστε τις καθαρισμένες πατάτες και κόψτε τις σε δύο ή σε τέσσερα όμοια κομμάτια. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Γογγύλι	250	800	5-5½
	Οδηγίες Κόψτε το γογγύλι σε μικρούς κύβους. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		

Οδηγός ψησίματος για ρύζι και ζυμαρικά

Ρύζι: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι – το ρύζι διπλασιάζεται σε όγκο κατά το ψήσιμο. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο.
Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, ανακατέψτε πριν από τον χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι ή μυρωδικά και βούτυρο.
Παρατήρηση: Το ρύζι ενδέχεται να έχει απορροφήσει όλο το νερό μετά την ολοκλήρωση του χρόνου ψησίματος.

Ζυμαρικά: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ. Προσθέστε βραστό νερό, μία πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά. Ψήστε με το μπιμπερό ξεσκέπαστο.
Ανακατεύετε κατά διαστήματα κατά τη διάρκεια και αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Σκεπάστε το μπολ κατά το χρόνο παραμονής και, κατόπιν, στραγγίξτε καλά.

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Ισχύς (W)	Χρόνος (λεπτά)
Λευκό ρύζι (Προβρασμένο)	250	800	16-17
	Οδηγίες Προσθέστε 500 ml κρύο νερό. Αφήστε να σταθεί για 5 λεπτά.		
Καστανό ρύζι (Προβρασμένο)	250	800	21-22
	Οδηγίες Προσθέστε 500 ml κρύο νερό. Αφήστε να σταθεί για 5 λεπτά.		
Ανάμικτο ρύζι (Κανονικό + άγριο ρύζι)	250	800	17-18
	Οδηγίες Προσθέστε 500 ml κρύο νερό. Αφήστε να σταθεί για 5 λεπτά.		
Ανάμικτα δημητριακά (Ρύζι + δημητριακά)	250	800	18-19
	Οδηγίες Προσθέστε 400 ml κρύο νερό. Αφήστε να σταθεί για 5 λεπτά.		
Ζυμαρικά	250	800	11-12
	Οδηγίες Προσθέστε 1000 ml ζεστό νερό. Αφήστε να σταθεί για 5 λεπτά.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 36 3/4/2022 10:38:19 AM

Ζέσταμα

Ο φούρνος μικροκυμάτων θα ζεστάνει το φαγητό σε πολύ μικρότερο χρόνο από όσο χρειάζονται οι εστίες και οι συμβατικοί φούρνοι.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως οδηγό τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους ζεστάματος που αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα. Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα αφορούν υγρά που βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου από +18 έως +20 °C ή κρύο φαγητό που βρίσκεται σε θερμοκρασία από +5 έως +7 °C.

Τοποθέτηση και σκέπασμα

Αποφύγετε το ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων, όπως μεγάλα τεμάχια κρέατος – έχουν την τάση να ψήνονται υπερβολικά και να χάνουν τα υγρά τους προτού ζεσταθούν επαρκώς στο κέντρο τους. Το ζέσταμα μικρών τεμαχίων είναι πιο επιτυχημένο.

Βαθμίδες ισχύος και ανάδευση

Ορισμένες τροφές μπορούν να ζεσταθούν στα 800 W, ενώ άλλες πρέπει να ζεσταίνονται στα 600 W, 450 W ή ακόμα και στα 300 W.
Ελέγξτε τους πίνακες για καθοδήγηση. Γενικά, είναι καλύτερα να ζεσταίνετε το φαγητό χρησιμοποιώντας χαμηλές βαθμίδες ισχύος, αν το φαγητό είναι τρυφερό, σε μεγάλες ποσότητες ή αν είναι πιθανό να ζεσταθεί πολύ γρήγορα (π.χ. τάρτες με αποξηραμένα φρούτα).
Ανακατέψτε καλά ή γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά κατά το ζέσταμα, για καλύτερα αποτελέσματα.
Όποτε είναι δυνατόν, ανακατέψτε και πάλι πριν από το σερβίρισμα.
Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Για να αποφύγετε τον εκρηκτικό βρασμό υγρών με αποτέλεσμα την πιθανή πρόκληση εγκαυμάτων, ανακατέψτε πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα. Διατηρήστε τα στο φούρνο μικροκυμάτων κατά το χρόνο παραμονής. Συνιστούμε να τοποθετήσετε στα υγρά ένα πλαστικό κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι. Αποφύγετε την υπερθέρμανση (και, επομένως το χάλασμα) του φαγητού.
Είναι προτιμότερο να υποτιμήσετε το χρόνο ψησίματος και να προσθέσετε επιπλέον χρόνο ζεστάματος, αν χρειαστεί.

Χρόνοι ζεστάματος και παραμονής

Κατά το ζέσταμα ενός φαγητού για πρώτη φορά, καλό θα ήταν να σημειώσετε το χρόνο που χρειάζεται, για μελλοντική αναφορά.
Πάντα να βεβαιώνεστε ότι το ζεσταμένο φαγητό έχει ζεσταθεί εσωτερικά.
Αφήστε το φαγητό να σταθεί για λίγο μετά το ζέσταμα έτσι ώστε να εξομαλυνθεί η θερμοκρασία.
Ο συνιστώμενος χρόνος παραμονής μετά το ζέσταμα είναι 2-4 λεπτά, εκτός αν στον πίνακα συνιστάται άλλη τιμή.

Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Ανατρέξτε επίσης στο κεφάλαιο σχετικά με τα μέτρα προφύλαξης.

Ζέσταμα υγρών

Πάντα να αφήνετε ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου μικροκυμάτων, ώστε να εξομαλυνθεί η θερμοκρασία. Ανακατεύετε κατά το ζέσταμα, αν είναι απαραίτητο, και ΠΑΝΤΑ να ανακατεύετε μετά το ζέσταμα. Για να αποφύγετε τον εκρηκτικό βρασμό υγρών με αποτέλεσμα την πιθανή πρόκληση εγκαυμάτων, τοποθετήστε ένα κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι μέσα στα ποτά και ανακατέψτε τα πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα.

Ζέσταμα βρεφικών τροφών

Βρεφική τροφή:

Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα! Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά προτού σερβίρετε. Ανακατέψτε και πάλι και ελέγξτε τη θερμοκρασία.
Η συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος είναι 30-40 °C.

Βρεφικό γάλα:

Αδειάστε το γάλα σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Ζεστάνετε χωρίς να το σκεπάσετε. Ποτέ μην ζεσταίνετε μπιμπερό με τη θηλή, καθώς το μπιμπερό ενδέχεται να εκραγεί αν υπερθερμανθεί. Ανακινήστε καλά πριν από το χρόνο παραμονής και ξανά πριν από το σερβίρισμα! Να ελέγχετε πάντα με προσοχή τη θερμοκρασία του βρεφικού γάλακτος ή των βρεφικών τροφών προτού ταΐσετε το μωρό. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: περίπου 37 °C.

Παρατήρηση:

Η βρεφική τροφή πρέπει να ελέγχεται με ιδιαίτερη προσοχή πριν από το σερβίρισμα, για να αποφευχθούν τα εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον παρακάτω πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 37 3/4/2022 10:38:19 AM

Οδηγός ψησίματος

Ζέσταμα υγρών και τροφών

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται σε αυτόν τον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς (W)	Χρόνος (λεπτά)
Ποτά (καφές, τσάι και νερό)	150 ml (1 φλιτζάνι) 250 ml (1 κούπα)	800	1-1½ 1½-2
	Οδηγίες Βάλτε το υγρό σε φλιτζάνι και ζεστάνετε χωρίς να το σκεπάσετε. Τοποθετήστε το φλιτζάνι/κούπα στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Αφήστε το μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής και ανακατέψτε καλά. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.		
Σούπα (παγωμένη)	250 g	800	3-3½
	Οδηγίες Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα. Ανακατέψτε ξανά πριν από το σερβίρισμα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Ραγού (παγωμένο)	350 g	600	5½-6½
	Οδηγίες Τοποθετήστε το ραγού σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε ανά διαστήματα κατά το ζέσταμα και ξανά πριν από το χρόνο παραμονής και το σερβίρισμα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600	4½-5½
	Οδηγίες Τοποθετήστε τα ζυμαρικά (π.χ. σπαγγέτι ή λαζάνια) σε ένα επίπεδο κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Ανακατέψτε πριν από το σερβίρισμα. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600	5-6
	Οδηγίες Τοποθετήστε τα γεμιστά ζυμαρικά (π.χ. ραβιόλια, τορτελίνια) σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε ανά διαστήματα κατά το ζέσταμα και ξανά πριν από το χρόνο παραμονής και το σερβίρισμα. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Γεύμα σε πιάτο (παγωμένο)	350 g	600	5½-6½
	Οδηγίες Τοποθετήστε το γεύμα, που αποτελείται από 2-3 παγωμένα συστατικά, σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		

Ζέσταμα βρεφικών τροφών και γάλακτος

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται σε αυτόν τον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς (W)	Χρόνος
Βρεφική τροφή (Λαχανικά + κρέας)	190 g	600	30 δευτ.
	Οδηγίες Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος. Πριν από το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με προσοχή. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Βρεφικός χυλός (Δημητριακά + γάλα + φρούτα)	190 g	600	20 δευτ.
	Οδηγίες Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος. Πριν από το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με προσοχή. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Βρεφικό γάλα	100 ml 200 ml	300	30-40 δευτ. 50 δευτ. έως 1 λεπτό
	Οδηγίες Ανακατέψτε ή ανακινήστε καλά και αδειάστε σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Τοποθετήστε στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπιμπερό ξεσκέπαστο. Ανακινήστε καλά και αφήστε να σταθεί για τουλάχιστον 3 λεπτά. Πριν από το σερβίρισμα, ανακινήστε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με προσοχή. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 38 3/4/2022 10:38:19 AM

Μη αυτόματη απόψυξη

Τα μικροκύματα είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να αποψύχετε κατεψυγμένα τρόφιμα. Τα μικροκύματα ξεπαγώνουν σιγά-σιγά τα κατεψυγμένα τρόφιμα, σε μικρό χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να είναι μεγάλο πλεονέκτημα, αν εμφανιστούν ξαφνικά επισκέπτες που δεν τους περιμένατε.

Τα κατεψυγμένα πουλερικά πρέπει να ξεπαγώσουν πλήρως πριν μαγειρευτούν. Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικά σύρματα και ξετυλίξτε τα από το περιτύλιγμα, έτσι ώστε να στραγγίσουν τα υγρά από την απόψυξη.

Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό σε ένα πιάτο, χωρίς να το σκεπάσετε. Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος, γυρίστε από την άλλη πλευρά, στραγγίξτε τα υγρά και αφαιρέστε τα εντόσθια το συντομότερο δυνατόν.

Να ελέγχετε το φαγητό ανά διαστήματα για να βεβαιωθείτε ότι δεν θερμαίνεται.

Αν τα μικρότερα και λεπτότερα μέρη του κατεψυγμένου φαγητού αρχίσουν να θερμαίνονται, μπορείτε να τα καλύψετε, τοποθετώντας μικρές λωρίδες αλουμινόχαρτου γύρω τους, κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Αν η εξωτερική επιφάνεια του πουλερικού αρχίσει να θερμαίνεται, σταματήστε την απόψυξη και αφήστε το να σταθεί για 20 λεπτά προτού συνεχίσετε.

Αφήστε το ψάρι, το κρέας και τα πουλερικά να σταθούν, προκειμένου να ολοκληρωθεί η απόψυξη. Ο χρόνος παραμονής για την πλήρη απόψυξη θα ποικίλλει, ανάλογα με την ποσότητα που αποψύχεται. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

Συμβουλή: Τα τρόφιμα αποψύχονται καλύτερα όταν είναι επίπεδα παρά όταν έχουν μεγαλύτερο πάχος και οι μικρότερες ποσότητες χρειάζονται λιγότερο χρόνο από τις μεγαλύτερες. Να θυμάστε αυτή τη συμβουλή όταν καταψύχετε και αποψύχετε τρόφιμα.

Για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων από θερμοκρασία περίπου -18 έως -20 °C, χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για καθοδήγηση.

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς (W)	Χρόνος (λεπτά)
Κρέας			
Μοσχαρίσιος κιμάς	250 g	180	6½-7½
	500 g		10-12
Χοιρινές μπριζόλες	250 g	180	7½-8½
	Οδηγίες Τοποθετήστε το κρέας σε επίπεδο κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης! Αφήστε να σταθούν για 5-25 λεπτά.		
Πουλερικά			
Κομμάτια κοτόπουλου	500 g (2 τεμ.)	180	14½-15½
Ολόκληρο κοτόπουλο	900 g	180	28-30
	Οδηγίες Πρώτα, τοποθετήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου με την πέτσα προς τα κάτω ή το ολόκληρο κοτόπουλο με το στήθος προς τα κάτω σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τα λεπτότερα μέρη, όπως τις φτερούγες και τα άκρα με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης! Αφήστε να σταθούν για 15-40 λεπτά.		
Ψάρι			
Φιλέτα ψαριού	250 g (2 τεμ.)	180	6-7
	400 g (4 τεμ.)		12-13
	Οδηγίες Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι στη μέση ενός ρηχού κεραμικού πιάτου. Τοποθετήστε τα λεπτότερα μέρη κάτω από τα παχύτερα μέρη. Καλύψτε τις λεπτές άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης! Αφήστε να σταθούν για 5-15 λεπτά.		
Φρούτα			
Μούρα	250 g	180	6-7
	Οδηγίες Απλώστε τα φρούτα σε ένα ρηχό, στρογγυλό γυάλινο πιάτο (με μεγάλη διάμετρο). Αφήστε να σταθούν για 5-10 λεπτά.		
Ψωμί			
Στρογγυλά ψωμάκια (καθένα περίπου 50 g)	2 τεμ.	180	½-1
	4 τεμ.		2-2½
Τοστ/Σάντουιτς	250 g	180	4½-5
Γερμανικό ψωμί (Αλεύρι από σιτάρι + σίκαλη)	500 g	180	8-10
	Οδηγίες Τοποθετήστε τα στρογγυλά ψωμάκια σε κύκλο ή το ψωμί οριζοντίως επάνω σε χαρτί κουζίνας, στη μέση του περιστρεφόμενου δίσκου. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης! Αφήστε να σταθούν για 5-20 λεπτά.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 39 3/4/2022 10:38:19 AM

Οδηγός ψησίματος

Γκριλ

Το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή του φούρνου. Λειτουργεί όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Η περιστροφή του δίσκου βοηθά το φαγητό να ροδίζει πιο ομοιόμορφα. Η προθέρμανση του γκριλ για 3-5 λεπτά θα κάνει το φαγητό να ροδίσει ταχύτερα.

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο στο γκριλ:

Θα πρέπει να είναι πυρίμαχα και μπορούν να περιέχουν μέταλλο. Μη χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος οποιουδήποτε είδους, γιατί μπορεί να λιώσει.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ:

Παϊδάκια, λουκάνικα, μπριζόλες, μπιφτέκια, μπέικον και χοιρομέρι, λεπτές μερίδες ψαριού, σάντουιτς και όλων των ειδών τα τοστ με υλικά.

Σημαντική παρατήρηση:

Όποτε χρησιμοποιείται η λειτουργία μόνο γκριλ, να θυμάστε ότι τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλή σχάρα, εκτός αν δίνεται διαφορετική οδηγία.

Μικροκύματα + γκριλ

Αυτή η λειτουργία ψησίματος συνδυάζει την ακτινοβολούμενη θερμότητα από το γκριλ με την ταχύτητα του ψησίματος με τα μικροκύματα. Λειτουργεί μόνον όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Λόγω της περιστροφής του περιστρεφόμενου δίσκου, το φαγητό ροδίζει ομοιόμορφα. Σε αυτό το μοντέλο υπάρχουν τρεις συνδυασμένες λειτουργίες:
600 W + Γκριλ, 450 W + Γκριλ και 300 W + Γκριλ.

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο με μικροκύματα + γκριλ

Να χρησιμοποιείτε σκεύη που διαπερνιούνται από τα μικροκύματα. Τα σκεύη θα πρέπει να είναι πυρίμαχα. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη με τη συνδυασμένη λειτουργία. Μη χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος οποιουδήποτε είδους, γιατί μπορεί να λιώσει.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα + γκριλ:

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο με τη συνδυασμένη λειτουργία είναι όλα τα είδη μαγειρεμένου φαγητού που χρειάζονται ζέσταμα και ρόδισμα (π.χ. ζυμαρικά φούρνου), καθώς και φαγητά που χρειάζονται σύντομο χρόνο ψησίματος, για να ροδίσει η επιφάνεια. Επίσης, η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μερίδες φαγητού με μεγάλο πάχος, που χρειάζονται ροδισμένη και τραγανή επιφάνεια (π.χ. κομμάτια κοτόπουλου, να τα γυρίζετε στη μέση του χρόνου ψησίματος). Ανατρέξτε στον πίνακα του γκριλ για περισσότερες λεπτομέρειες.

Σημαντική παρατήρηση:

Όποτε χρησιμοποιείται η συνδυασμένη λειτουργία (μικροκύματα + γκριλ), τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλή σχάρα, εκτός αν δίνεται διαφορετική οδηγία. Ανατρέξτε στις οδηγίες που δίνονται στον παρακάτω πίνακα.

Θα πρέπει να γυρίζετε το φαγητό, αν θέλετε να ροδίζει και από τις δύο πλευρές.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 40 3/4/2022 10:38:19 AM

Οδηγός χρήσης γκριλ για κατεψυγμένα τρόφιμα

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται σε αυτόν τον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο στο γκριλ.

Κατεψυγμένα τρόφιμα	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς	1 βήμα (λεπτά)	2 βήμα (λεπτά)
Στρογγυλά ψωμάκια (καθένα περίπου 50 g)	2 τεμ. 4 τεμ.	Μικροκύματα + Γκριλ	300 W + Γκριλ 1-1½ 2-2½	Μόνο γκριλ 1-2 1-2
	Οδηγίες Τοποθετήστε τα ψωμάκια κυκλικά στη σχάρα. Ψήστε στο γκριλ την άλλη πλευρά από τα ψωμάκια, ωσότου ροδίσουν όσο τα θέλετε. Αφήστε να σταθούν για 2-5 λεπτά.			
Μπαγκέτες + υλικά (ντομάτες, τυρί, ζαμπόν, μανιτάρια)	250-300 g (2 τεμ.)	450 W + Γκριλ	8-9	-
	Οδηγίες Τοποθετήστε 2 κατεψυγμένες μπαγκέτες στη σχάρα, τη μία δίπλα στην άλλη. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.			
Ογκρατέν (λαχανικά ή πατάτες)	400 g	450 W + Γκριλ	13-14	-
	Οδηγίες Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ογκρατέν σε ένα μικρό, στρογγυλό γυάλινο πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.			
Ζυμαρικά (κανελόνια, μακαρόνια κοφτά, λαζάνια)	400 g	Μικροκύματα + Γκριλ	300 W + Γκριλ 18-19	Μόνο γκριλ 1-2
	Οδηγίες Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα ζυμαρικά σε ένα μικρό, επίπεδο, ορθογώνιο πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε το πιάτο απευθείας στον περιστρεφόμενο δίσκο. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.			
Κροκέτες κοτόπουλου	250 g	450 W + Γκριλ	5-5½	3-3½
	Οδηγίες Τοποθετήστε τις κροκέτες κοτόπουλου στη σχάρα. Γυρίστε αφού παρέλθει ο πρώτος χρόνος.			
Πατατάκια φούρνου	250 g	450 W + Γκριλ	9-11	4-5
	Οδηγίες Τοποθετήστε τα πατατάκια φούρνου ομοιόμορφα σε χαρτί ψησίματος στη σχάρα.			

Οδηγός χρήσης γκριλ για νωπά τρόφιμα

Προθερμάνετε το γκριλ στη λειτουργία γκριλ για 3-4 λεπτά.
Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται σε αυτόν τον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο στο γκριλ.

Νωπά τρόφιμα	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς	1 βήμα (λεπτά)	2 βήμα (λεπτά)
Φέτες τοστ	4 τεμ. (25 g η καθεμία)	Μόνο γκριλ	6-8	4-5½
	Οδηγίες Τοποθετήστε τις φέτες τοστ στη σχάρα, τη μία δίπλα στην άλλη.			
Στρογγυλά ψωμάκια (ψημένα)	2-4 τεμάχια	Μόνο γκριλ	2-3	2-3
	Οδηγίες Τοποθετήστε τα στρογγυλά ψωμάκια πρώτα με την κάτω όψη προς τα επάνω, σε κύκλο, απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.			
Ντομάτες ψητές	200 g (2 τεμ.) 400 g (4 τεμ.)	Μικροκύματα + Γκριλ	300 W + Γκριλ 4½-5½ 7-8	Μόνο γκριλ 2-3
	Οδηγίες Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Απλώστε λίγο τυρί επάνω τους. Τοποθετήστε τις κυκλικά σε ένα ρηχό, γυάλινο πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε τις στη σχάρα.			
Τοστ Χαβάη (ζαμπόν, ανανάς, τυρί σε φέτες)	2 τεμ. (300 g)	450 W + Γκριλ	3½-4	-
	Οδηγίες Πρώτα ψήστε τις φέτες του ψωμιού. Τοποθετήστε το τοστ με τα υλικά στη σχάρα. Τοποθετήστε 2 τοστ απέναντι, απευθείας επάνω στη σχάρα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.			
Πατάτες ψητές	250 g 500 g	600 W + Γκριλ	4½-5½ 8-9	-
	Οδηγίες Κόψτε τις πατάτες στη μέση. Τοποθετήστε τις κυκλικά επάνω στη σχάρα, με την κομμένη πλευρά προς το γκριλ.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 41 3/4/2022 10:38:20 AM

Οδηγός ψησίματος

Νωπά τρόφιμα	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς	1 βήμα (λεπτά)	2 βήμα (λεπτά)
Κομμάτια κοτόπουλου	450-500 g (2 τεμ.)	300 W + Γκριλ	10-12	12-13
	Οδηγίες Προετοιμάστε τα κομμάτια του κοτόπουλου με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά, με τα κόκαλα προς τη μέση. Αν είναι 1 κομμάτι κοτόπουλου, μην το τοποθετήσετε στο κέντρο της σχάρας. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.			
Αρνίσια παϊδάκια/ μοσχαρίσιες μπριζόλες (μεσαίο μέγεθος)	400 g (4 τεμ.)	Μόνο γκριλ	12-15	9-12
	Οδηγίες Αλείψτε τα αρνίσια παϊδάκια με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τις κυκλικά στη σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.			
Χοιρινές μπριζόλες	250 g (2 τεμ.)	Μικροκύματα + Γκριλ	300 W + Γκριλ 7-8	Μόνο γκριλ 6-7
	Οδηγίες Αλείψτε τις χοιρινές μπριζόλες με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τις κυκλικά στη σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.			
Ψητά μήλα	1 μήλο (περίπου 200 g) 2 μήλα (περίπου 400 g)	300 W + Γκριλ	4-4½ 6-7	-
	Οδηγίες Αφαιρέστε τον πυρήνα από τα μήλα και γεμίστε τα με σταφίδες και μαρμελάδα. Πασπαλίστε τα με φιλέ αμυγδάλου. Τοποθετήστε τα μήλα σε ένα ρηχό, γυάλινο πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε το πιάτο απευθείας στον περιστρεφόμενο δίσκο.			
Ψητό κοτόπουλο	1200 g	Μικροκύματα + Γκριλ	450 W + Γκριλ 22-24	300 W + Γκριλ 23-25
	Οδηγίες Αλείψτε το κοτόπουλο με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε πρώτα το κοτόπουλο με το στήθος προς τα κάτω, κατόπιν με το στήθος προς τα πάνω σε ένα πιάτο πυρέξ. Αφήστε το να σταθεί για 5 λεπτά μετά το ψήσιμο στο γκριλ.			

Συμβουλές και συστάσεις

Λιώσιμο μελιού που έχει ζαχαρώσει

Τοποθετήστε 20 g ζαχαρωμένου μελιού σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο.
Ζεστάνετε για 20-30 δευτερόλεπτα στα 300 W, μέχρι να λιώσει το μέλι.

Λιώσιμο ζελατίνης

Τοποθετήστε τα ξηρά φύλλα ζελατίνης (10 g) επί 5 λεπτά μέσα σε κρύο νερό.
Τοποθετήστε τη στραγγισμένη ζελατίνη σε ένα μικρό γυάλινο μπολ πυρέξ.
Ζεστάνετε για 1 λεπτό στα 300 W.
Ανακατέψτε μετά το λιώσιμο.

Γλάσο (για κέικ και τούρτες)

Ανακατέψτε γλάσο στιγμής (περίπου 14 g) με 40 g ζάχαρη και 250 ml κρύο νερό.
Ψήστε χωρίς σκέπασμα σε γυάλινο μπολ πυρέξ για 3½ έως 4½ λεπτά στα 800 W, μέχρι το γλάσο να γίνει διαφανές. Ανακατέψτε δυο φορές κατά το ψήσιμο.

Παρασκευή μαρμελάδας

Τοποθετήστε 600 g φρούτων (π.χ. διάφορα μούρα) σε γυάλινο μπολ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι.
Προσθέστε 300 g ζάχαρη συντήρησης και ανακατέψτε καλά. Ψήστε σκεπασμένο επί 10-12 λεπτά στα 800 W.
Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το ψήσιμο. Αδειάστε το μείγμα κατευθείαν σε μικρά βαζάκια μαρμελάδας με βιδωτό καπάκι. Αφήστε να σταθούν σκεπασμένα για 5 λεπτά.

Παρασκευή πουτίγκας/κρέμας κάσταρντ

Αναμίξτε το μίγμα πουτίγκας σε σκόνη με ζάχαρη και γάλα (500 ml) ακολουθώντας τις οδηγίες του παρασκευαστή και ανακατέψτε καλά. Χρησιμοποιήστε γυάλινο μπολ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι.
Ψήστε σκεπασμένο επί 6½ έως 7½ λεπτά στα 800 W.
Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το ψήσιμο.

Καβούρδισμα αμύγδαλου

Απλώστε ομοιόμορφα 30 g φέτες αμυγδάλου σε ένα κεραμικό πιάτο μεσαίου μεγέθους.
Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το καβούρντισμα για 3½ έως 4½ λεπτά στα 600 W.
Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά στο φούρνο μικροκυμάτων. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το πιάτο!

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 42 3/4/2022 10:38:20 AM

Αντιμετώπιση προβλημάτων και κωδικοί πληροφοριών

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αν αντιμετωπίζετε κάποιο από τα παρακάτω προβλήματα, δοκιμάστε τις λύσεις που αναφέρονται.

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Γενικά		
Τα κουμπιά δεν μπορούν να πατηθούν σωστά.	Ενδέχεται να έχουν πιαστεί ξένες ουσίες ανάμεσα στα κουμπιά.	Αφαιρέστε τις ξένες ουσίες και προσπαθήστε ξανά.
	Για τα μοντέλα αφής: Υγρασία στην εξωτερική επιφάνεια.	Σκουπίστε την υγρασία από την εξωτερική επιφάνεια.
	Η λειτουργία γονικού κλειδώματος είναι ενεργοποιημένη.	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία γονικού κλειδώματος.
Δεν εμφανίζεται η ώρα.	Η οικολογική λειτουργία (εξοικονόμησης ενέργειας) είναι ενεργοποιημένη.	Απενεργοποιήστε την οικολογική λειτουργία.
Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν λειτουργεί.	Δεν παρέχεται ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι παρέχεται ρεύμα.
	Η πόρτα είναι ανοιχτή.	Κλείστε την πόρτα και προσπαθήστε ξανά.
	Οι μηχανισμοί ασφαλείας ανοίγματος πόρτας είναι καλυμμένοι με ξένες ουσίες.	Αφαιρέστε τις ξένες ουσίες και προσπαθήστε ξανά.
Ο φούρνος μικροκυμάτων σταματά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.	Ο χρήστης άνοιξε την πόρτα για να γυρίσει το φαγητό από την άλλη πλευρά.	Αφού γυρίσετε το φαγητό από την άλλη πλευρά, πατήστε ξανά το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για να αρχίσει να λειτουργεί ο φούρνος.
Ο φούρνος απενεργοποιείται κατά τη λειτουργία του.	Ο φούρνος μικροκυμάτων ψήνει για παρατεταμένο χρονικό διάστημα.	Μετά από ψήσιμο για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, αφήστε το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσει.
	Ο ανεμιστήρας ψύξης δεν λειτουργεί.	Βεβαιωθείτε ότι ακούγεται ο ήχος του ανεμιστήρα ψύξης.
	Προσπαθείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς να περιέχει φαγητό.	Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
	Δεν υπάρχει επαρκής χώρος εξαερισμού για το φούρνο μικροκυμάτων.	Υπάρχουν ανοίγματα εισόδου/εξόδου στο εμπρός και το πίσω μέρος του φούρνου μικροκυμάτων για εξαερισμό. Διατηρείτε τα διάκενα που καθορίζονται στον οδηγό εγκατάστασης του προϊόντος.
	Πολλαπλά φις τροφοδοσίας χρησιμοποιούνται στην ίδια πρίζα.	Καθορίστε μόνο μία πρίζα που θα χρησιμοποιείται για το φούρνο μικροκυμάτων.
Ακούγεται ξερός ήχος κατά τη χρήση και ο φούρνος μικροκυμάτων δεν λειτουργεί.	Το ψήσιμο φαγητού σε στεγανοποιημένα δοχεία ή σε δοχεία με καπάκι ενδέχεται να προκαλέσει ξερούς ήχους.	Μη χρησιμοποιείτε στεγανοποιημένα δοχεία, καθώς ενδέχεται να σκάσουν κατά τη διάρκεια του ψησίματος λόγω της διαστολής των περιεχομένων τους.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 43 3/4/2022 10:38:20 AM

Αντιμετώπιση προβλημάτων και κωδικοί πληροφοριών

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Η εξωτερική επιφάνεια του φούρνου μικροκυμάτων είναι πολύ ζεστή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Δεν υπάρχει επαρκής χώρος εξαερισμού για το φούρνο μικροκυμάτων.	Υπάρχουν ανοίγματα εισόδου/εξόδου στο εμπρός και το πίσω μέρος του φούρνου μικροκυμάτων για εξαερισμό. Διατηρείτε τα διάκενα που καθορίζονται στον οδηγό εγκατάστασης του προϊόντος.
	Υπάρχουν αντικείμενα επάνω στο φούρνο μικροκυμάτων.	Αφαιρέστε όλα τα αντικείμενα που υπάρχουν επάνω στο φούρνο μικροκυμάτων.
Η πόρτα δεν μπορεί να ανοίξει σωστά.	Υπολείμματα φαγητού είναι κολλημένα ανάμεσα στην πόρτα και το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων.	Καθαρίστε το φούρνο μικροκυμάτων και, στη συνέχεια, ανοίξτε την πόρτα.
Η θέρμανση, συμπεριλαμβανομένης της λειτουργίας ζεστάματος, δεν λειτουργεί σωστά.	Ο φούρνος μικροκυμάτων ενδέχεται να μη λειτουργεί, ψήνεται πολύ φαγητό ή χρησιμοποιούνται ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη.	Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι νερό σε ένα δοχείο κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων και χρησιμοποιήστε τα μικροκύματα επί 1-2 λεπτά για να ελέγξετε αν το νερό ζεσταίνεται. Μειώστε την ποσότητα του φαγητού και αρχίστε ξανά τη λειτουργία. Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο ψησίματος με επίπεδο πυθμένα.
Η λειτουργία ξεπαγώματος δεν εκτελείται.	Ψήνεται πολύ φαγητό.	Μειώστε την ποσότητα του φαγητού και αρχίστε ξανά τη λειτουργία.
Το εσωτερικό φως είναι ασθενές ή δεν ενεργοποιείται.	Η πόρτα έχει παραμείνει ανοιχτή για μεγάλο χρονικό διάστημα.	Το εσωτερικό φως ενδέχεται να απενεργοποιείται αυτόματα όταν εκτελείται η οικολογική λειτουργία. Κλείστε και ανοίξτε ξανά την πόρτα ή πατήστε το κουμπί **STOP/Eco (ΔΙΑΚΟΠΗ/Οικολογικό)**.
	Το εσωτερικό φως είναι καλυμμένο από ξένες ουσίες.	Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων και ελέγξτε ξανά.

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Ακούγεται ένα προειδοποιητικό σήμα κατά το ψήσιμο.	Αν χρησιμοποιείται η λειτουργία αυτόματου ψησίματος, αυτό το προειδοποιητικό σήμα σημαίνει ότι είναι ώρα να γυρίσετε από την άλλη πλευρά το φαγητό κατά το ξεπάγωμα.	Αφού γυρίσετε το φαγητό από την άλλη πλευρά, πατήστε ξανά το κουμπί **START/+30s (ΕΝΑΡΞΗ/+30 δευτ.)** για να αρχίσει να λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων.
Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν βρίσκεται σε απόλυτα οριζόντια θέση.	Ο φούρνος μικροκυμάτων είναι τοποθετημένος σε ανομοιόμορφη επιφάνεια.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος μικροκυμάτων είναι τοποθετημένος σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
Προκαλούνται σπινθήρες κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Χρησιμοποιούνται μεταλλικά δοχεία στη λειτουργία ψησίματος/ξεπαγώματος του φούρνου μικροκυμάτων.	Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία.
Ο φούρνος μικροκυμάτων αρχίζει αμέσως να λειτουργεί όταν συνδέεται στην παροχή ρεύματος.	Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.	Κλείστε την πόρτα και ελέγξτε ξανά.
Ο φούρνος μικροκυμάτων εκπέμπει ηλεκτρισμό.	Η παροχή ρεύματος ή η πρίζα δεν έχει γειωθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος και η πρίζα έχουν γειωθεί σωστά.
1. Στάζει νερό. 2. Αναδίδεται ατμός μέσω μιας χαραμάδας στην πόρτα. 3. Παραμένει νερό στο φούρνο μικροκυμάτων.	Ενδέχεται να υπάρχει νερό ή ατμός σε ορισμένες περιπτώσεις, ανάλογα με το φαγητό. Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων.	Αφήστε το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσει και, στη συνέχεια, σκουπίστε τον με μια στεγνή πετσέτα για τα πιάτα.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 44 3/4/2022 10:38:20 AM

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Η φωτεινότητα στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων ποικίλλει.	Η φωτεινότητα αλλάζει ανάλογα με τις αλλαγές στην έξοδο ισχύος, σύμφωνα με τη λειτουργία.	Οι αλλαγές στην έξοδο ισχύος κατά το ψήσιμο δεν αποτελούν δυσλειτουργία. Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων.
Το ψήσιμο τελείωσε, αλλά ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί ακόμα.	Για να εξαερίσει το φούρνο μικροκυμάτων, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για περίπου 3 λεπτά μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.	Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων.
Περιστρεφόμενος δίσκος		
Ενώ κινείται, ο περιστρεφόμενος δίσκος φεύγει από τη θέση του ή σταματά να περιστρέφεται.	Δεν υπάρχει δακτύλιος κύλισης ή ο δακτύλιος κύλισης δεν είναι τοποθετημένος σωστά.	Τοποθετήστε το δακτύλιο κύλισης και, στη συνέχεια, προσπαθήστε ξανά.
Ο περιστρεφόμενος δίσκος σέρνεται για την περιστροφή.	Ο δακτύλιος κύλισης δεν είναι τοποθετημένος σωστά, τοποθετήθηκε πολύ φαγητό ή το δοχείο είναι πολύ μεγάλο και αγγίζει το εσωτερικό τοίχωμα του φούρνου μικροκυμάτων.	Προσαρμόστε την ποσότητα του φαγητού και μη χρησιμοποιείτε πολύ μεγάλα δοχεία.
Ο περιστρεφόμενος δίσκος κροταλίζει ενώ κινείται και προκαλεί θόρυβο.	Υπολείμματα φαγητού είναι κολλημένα στον πάτο του φούρνου μικροκυμάτων.	Αφαιρέστε τα υπολείμματα φαγητού που είναι κολλημένα στον πάτο του φούρνου μικροκυμάτων.

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Γκριλ		
Αναδίδεται καπνός κατά τη λειτουργία.	Κατά την αρχική λειτουργία, ενδέχεται να αναδίδεται καπνός από τα θερμαντικά στοιχεία την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων.	Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία και, αν χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων 2-3 φορές, θα πρέπει να σταματήσει.
	Υπάρχει φαγητό επάνω στα θερμαντικά στοιχεία.	Αφήστε το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσει και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το φαγητό από τα θερμαντικά στοιχεία.
	Το φαγητό είναι πολύ κοντά στο γκριλ.	Τοποθετήστε το φαγητό σε κατάλληλη απόσταση κατά το ψήσιμο.
	Το φαγητό δεν έχει προετοιμαστεί ή/και τοποθετηθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει προετοιμαστεί και τοποθετηθεί σωστά.
Φούρνος μικροκυμάτων		
Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν λειτουργεί.	Η πόρτα είναι ανοιχτή.	Κλείστε την πόρτα και προσπαθήστε ξανά.
Αναδίδεται καπνός κατά την προθέρμανση.	Κατά την αρχική λειτουργία, ενδέχεται να αναδίδεται καπνός από τα θερμαντικά στοιχεία την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων.	Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία και, αν χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων 2-3 φορές, θα πρέπει να σταματήσει.
	Υπάρχει φαγητό επάνω στα θερμαντικά στοιχεία.	Αφήστε το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσει και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το φαγητό από τα θερμαντικά στοιχεία.
Αναδίδεται οσμή καμένου ή πλαστικού κατά τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων.	Χρησιμοποιούνται πλαστικά ή μη ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη.	Χρησιμοποιείτε γυάλινα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για υψηλές θερμοκρασίες.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 45 3/4/2022 10:38:20 AM

Αντιμετώπιση προβλημάτων και κωδικοί πληροφοριών

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Αναδίδεται μια δυσάρεστη οσμή από το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων.	Υπολείμματα φαγητού ή πλαστικό έχει λιώσει και έχει κολλήσει στο εσωτερικό του φούρνου.	Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ατμού και, στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα στεγνό πανί. Μπορείτε να τοποθετήσετε μια φέτα λεμονιού στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων και να τον θέσετε σε λειτουργία, για να απομακρύνετε την οσμή πιο γρήγορα.
Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν ψήνει σωστά.	Η πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων ανοίγεται συχνά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Αν ανοίγετε συχνά την πόρτα, θα μειωθεί η εσωτερική θερμοκρασία και αυτό ενδέχεται να επηρεάσει το αποτέλεσμα του ψησίματος.
	Τα κουμπιά ελέγχου του φούρνου μικροκυμάτων δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά.	Ρυθμίστε σωστά τα κουμπιά ελέγχου του φούρνου μικροκυμάτων και προσπαθήστε ξανά.
	Το γκριλ ή άλλα εξαρτήματα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά τα εξαρτήματα.
	Χρησιμοποιείται λάθος τύπος ή μέγεθος μαγειρικών σκευών.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πυθμένα.

Κωδικός πληροφοριών

Κωδικός πληροφοριών	Αιτία	Ενέργεια
C-d0	Τα κουμπιά ελέγχου έχουν πατηθεί για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα.	Καθαρίστε τα πλήκτρα και ελέγξτε αν υπάρχει νερό στην επιφάνεια γύρω από τα πλήκτρα. Αν προκύψει ξανά, απενεργοποιήστε το φούρνο μικροκυμάτων για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα και προσπαθήστε να τον ρυθμίσετε ξανά. Αν εμφανιστεί ξανά, καλέστε το τοπικό Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της SAMSUNG.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Αν η προτεινόμενη λύση δεν λύσει το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το τοπικό Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της SAMSUNG.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 46 3/4/2022 10:38:20 AM

Τεχνικές προδιαγραφές

Η SAMSUNG προσπαθεί συνεχώς να βελτιώνει τα προϊόντα της. Για αυτόν τον λόγο, οι προδιαγραφές σχεδιασμού και αυτές οι οδηγίες χρήσης ενδέχεται να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Μοντέλο	MG23A7318C*
Πηγή ρεύματος	230 V - 50 Hz AC
Κατανάλωση ισχύος Μέγιστη ισχύς Μικροκύματα Γκριλ (θερμαντικό στοιχείο)	 2400 W 1300 W 1100 W
Ισχύς εξόδου	100 W / 800 W - 6 βαθμίδες (IEC-705)
Συχνότητα λειτουργίας	2450 MHz
Διαστάσεις (Π x Υ x Β) Εξωτερικά Κοιλότητα φούρνου	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Όγκος	23 λίτρα
Βάρος Καθαρό	 14,5 kg περίπου

* Αυτό το προϊόν περιέχει πηγή φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης <G>.

Σημειώσεις

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EL.indd 47 3/4/2022 10:38:20 AM

Σημειώσεις

ΣΗΜΑΔΙ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ

ΣΗΜΑΔΕΨΤΕ ΕΔΩ

ΣΗΜΑΔΕΨΤΕ ΕΔΩ

ΔΕΞΙΑ ΠΛΕΥΡΑ

Πατρόν για εγκατάσταση

ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΠΛΕΥΡΑ

ΣΗΜΑΔΕΨΤΕ ΕΔΩ

ΣΗΜΑΔΕΨΤΕ ΕΔΩ

ΣΗΜΑΔΙ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ

Σημειώσεις

Σημειώσεις

SAMSUNG

Σας ενημερώνουμε ότι η εγγύηση της Samsung ΔΕΝ καλύπτει επισκέψεις από το τμήμα σέρβις για επεξήγηση της λειτουργίας του προϊόντος, διόρθωση εσφαλμένης εγκατάστασης ή πραγματοποίηση συνήθους καθαρισμού ή συντήρησης.

ΕΧΕΤΕ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ Ή ΣΧΟΛΙΑ;

ΧΩΡΑ	ΚΑΛΕΣΤΕ ΤΟΝ ΑΡΙΘΜΟ	Ή ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΜΑΣ ΣΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

ΧΩΡΑ	ΚΑΛΕΣΤΕ ΤΟΝ ΑΡΙΘΜΟ	Ή ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΜΑΣ ΣΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

Microwave Oven

User manual

MG23A7318C*



User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 1 3/4/2022 10:41:59 AM

Contents

Safety instructions 3

Important safety instructions 3
General safety 6
Microwave operation precautions 7
Limited warranty 8
Product group definition 8
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 8

Installation 9

Accessories 9
Included for installation 9
Installation instructions microwave oven 10
Installing the microwave oven 10
Dimensions 11
Microwave oven installation procedure 11

Maintenance 13

Cleaning 13
Replacement (repair) 13
Care against an extended period of disuse 13

Microwave oven features 14

Microwave oven 14
Control panel 14

Microwave oven use 15

How a microwave oven works 15
Checking that your microwave oven is operating correctly 15
Cooking/Reheating 16
Setting the time 17
Power levels and time variations 17
Adjusting the cooking time 18
Stopping the cooking 18
Setting the energy save mode 18
Using the Quick Defrost 19
Using Auto Cook 21
Grilling 29
Combining microwaves and grill 29
Using the crusty plate 30
Using Keep Warm 32
Using Child Lock 33
Switching the beeper off 33

Cookware guide 33

Cooking guide 34

Troubleshooting and information code 43

Troubleshooting 43
Information code 46

Technical specifications 47

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 2 3/4/2022 10:41:59 AM

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 3 3/4/2022 10:41:59 AM

Safety instructions

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is intended to be used built-in only. The appliance shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fied wiring in accordance with the wiring rules.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 4 3/4/2022 10:41:59 AM

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 5 3/4/2022 10:41:59 AM

Safety instructions

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.
Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.
Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.
Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.
This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes.
Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.
Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.
If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.
Do not touch the power cord with wet hands.
While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.
Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.
Do not apply excessive pressure or impact to the oven.
Do not place the oven over fragile objects.
Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.
Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.
Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.
Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.
Do not pour or directly spray water onto the oven.
Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.
Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.
Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.
Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 6 3/4/2022 10:41:59 AM

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.
In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.
Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.
Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.
Do not use the oven to dry papers or clothes.
Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.
Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.
To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.
Always use oven mitts when removing a dish.
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.
Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.
Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)
Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.
  Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 7 3/4/2022 10:41:59 AM

Safety instructions

Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

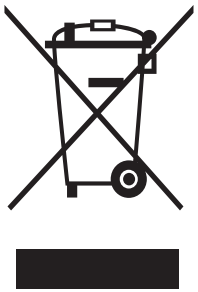
- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.
Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.
Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven.
To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

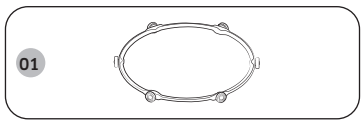
For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 8 3/4/2022 10:42:00 AM

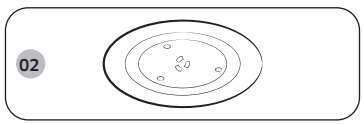
Installation

Accessories

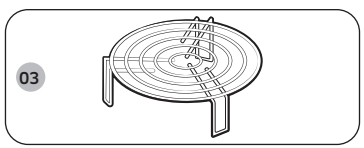
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



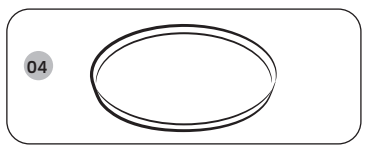
01 **Roller ring**, to be placed in the centre of the microwave oven.
The roller ring supports the turntable.



02 **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



03 **Grill rack**, to be placed on the turntable.
The metal rack can be used in grill and combination cooking.

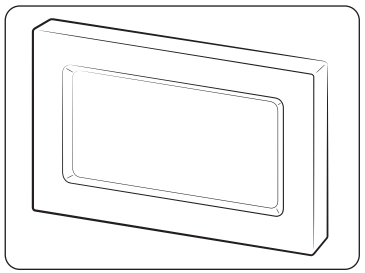


04 **Crusty plate**, see pages **30** to **32**.
The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.

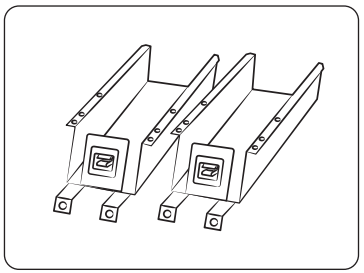
⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

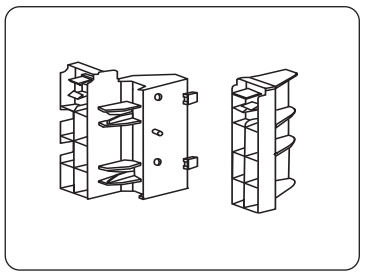
Included for installation



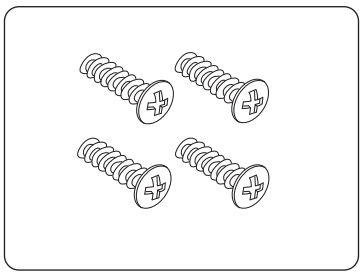
Trim



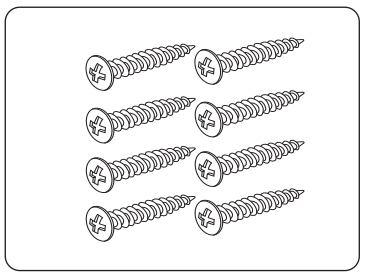
Base bracket (2)



Trim holder (2)



Screw (Type A) (4)



Screw (Type B) (8)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 9 3/4/2022 10:42:01 AM

Installation

Installation instructions microwave oven

This appliance complies with the EU regulations.
Disposal of packaging and appliance.
The appliance's packaging is recyclable.
The following can be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.
The authorities can provide you with infromation about how to dispose of discarded domestic appliances in a responsible manner.

Safety

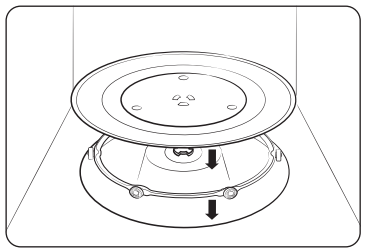
The appliance should only be connected by a qualified technician.
The microwave oven has been designed for domestic use.
You should use it exclusively for cooking food.
The appliance is hot during and after use.
Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance.
Installation near to a conventional oven.

- Where a microwave oven is to be installed next to a conventional oven, sufficient space between them should be allowed to prevent overheating, as the trim can wrap with excessively high temperatures, Obviously, it is important to adherent strictly to the conventional oven manufacturer's installation instruction.
- A built-in microwave oven must not be installed above a conventional oven otherwise the microwave oven's cooling system may be adversely affected by hot air produced by the conventional oven.

Electrical connection

The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.
If you wish to make a fixed connection, ensure that a multipolar switch with a minimum contact spacing of 3 mm is fitted in the supply line.

Installing the microwave oven



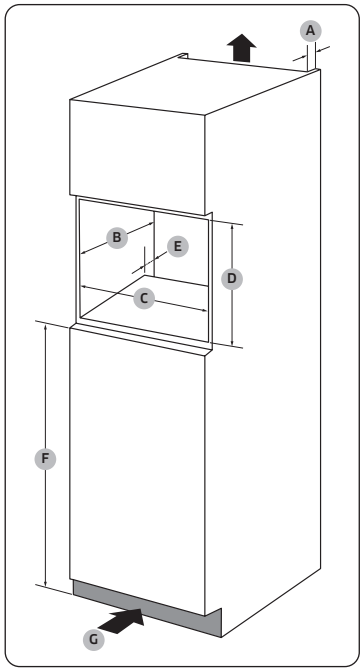
1. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.
2. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

⚠ CAUTION

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
  For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

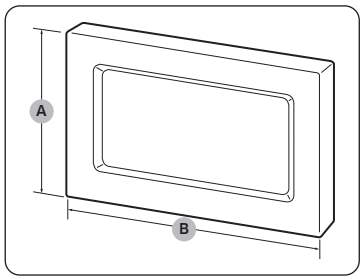
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 10 3/4/2022 10:42:01 AM

Dimensions



Cabinet

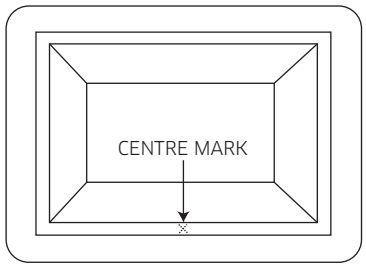
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



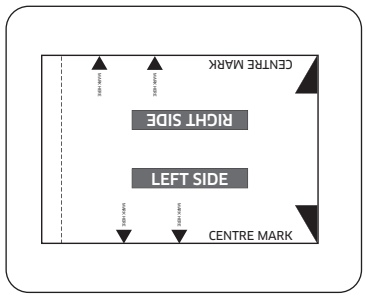
Trim

A	381 mm
B	596 mm

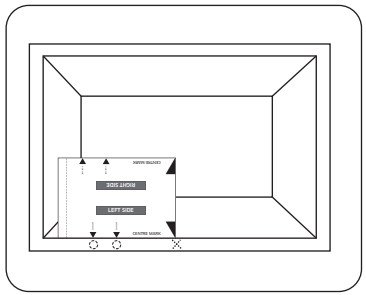
Microwave oven installation procedure



1. Measure the length of the cabinet and put a mark on the centre.



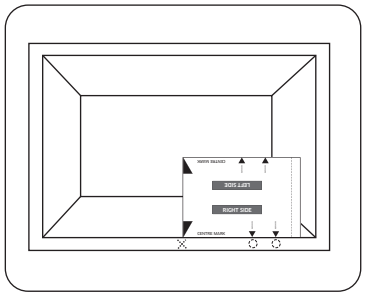
2. Cut out the template sheet on page **49**.



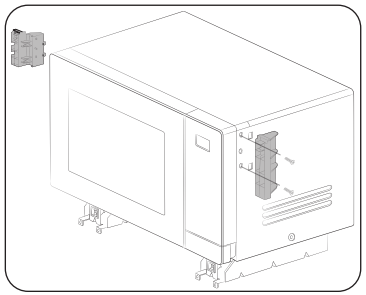
3. Align the 'CENTRE MARK' on the right side of the template sheet with the centre mark on the cabinet.
   - Make sure the text 'LEFT SIDE' is upright.
4. Mark the screw hole locations on the cabinet.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 11 3/4/2022 10:42:02 AM

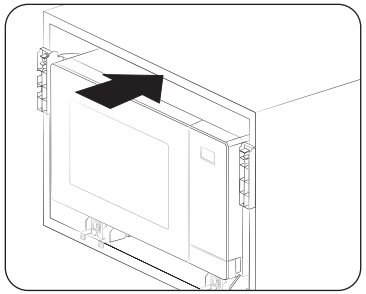
Installation



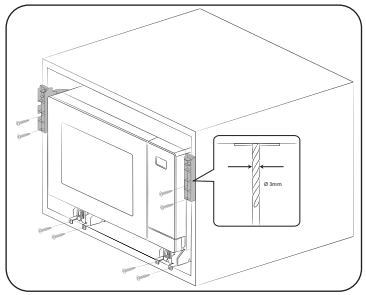
5. Turn the template sheet 180 degrees.
6. Align the 'CENTRE MARK', now on the left side of the template sheet, with the centre mark on the cabinet.
7. Mark the screw hole locations on the cabinet.



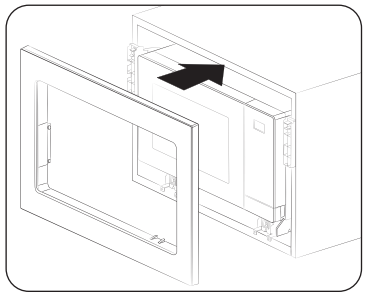
8. Use the provided screws (Type A) to fasten two Trim holders to the left and right side of the microwave.
- Check the markings (L: left, R: right) on the brackets to fasten them on the correct side.



9. Insert the microwave into the cabinet. Then, align the Base bracket holes with the marking from step 4 and 7.



10. Use a 3 mm drill to make holes in the cabinet to fasten the Base brackets. Then, fasten with the provides screws (Type B).



11. Attach the Trim, and then connect all electrical cables. Check if the appliance works properly.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 12 3/4/2022 10:42:02 AM

Maintenance

Cleaning

Clean the microwave oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the microwave oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the microwave oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the microwave oven

1. With an empty microwave oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the microwave oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the microwave oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the microwave oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the microwave oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the microwave oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the microwave oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This microwave oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the microwave oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the microwave oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

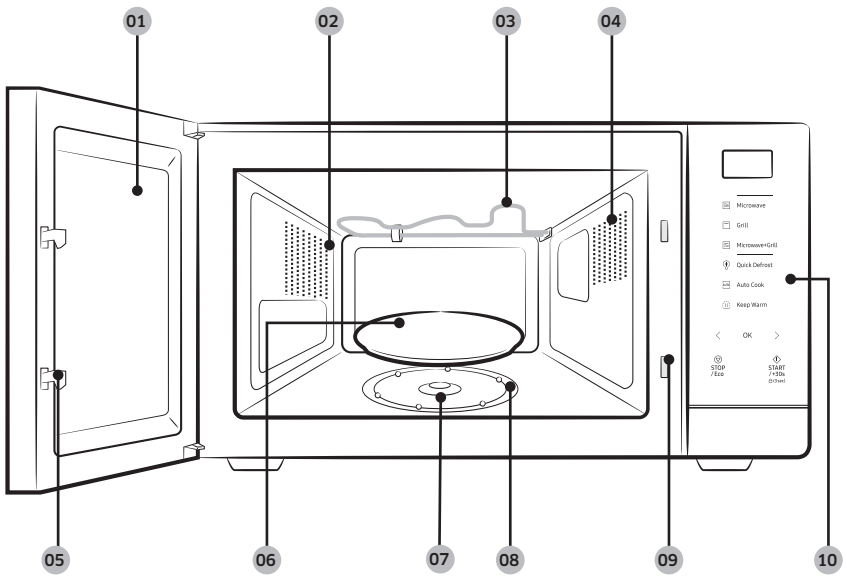
Care against an extended period of disuse

If you don't use the microwave oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the microwave oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the microwave oven may affect the performance of the microwave oven.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 13 3/4/2022 10:42:03 AM

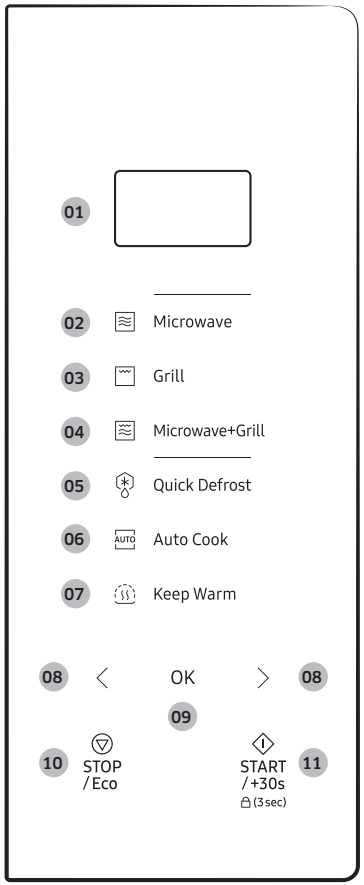
Microwave oven features

Microwave oven



01 Door
02 Ventilation holes
03 Heating element
04 Light
05 Door Latches
06 Turntable
07 Coupler
08 Roller ring
09 Safety Interlock holes
10 Control panel

Control panel



01 Display
02 Microwave
03 Grill
04 Microwave+Grill
05 Quick Defrost
06 Auto Cook
07 Keep Warm
08 Decrease/Increase (Weight/Serving/Time)
09 OK (Clock)
10 STOP/Eco
11 START/+30s (Child Lock)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 14 3/4/2022 10:42:03 AM

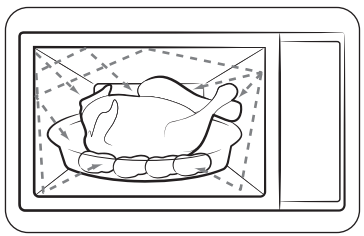
Microwave oven use

How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

NOTE

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the microwave oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

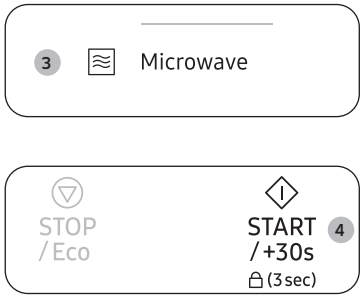
- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

Checking that your microwave oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your microwave oven is working correctly at all times.
If you have any problems, see the "**Troubleshooting**" section on pages **43** to **46**.

NOTE

The microwave oven must be plugged into an appropriate wall socket.
The turntable must be placed in the microwave oven. If a power level other than the maximum (100 % - 800 W) is used, the water takes longer to boil.



1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place a glass of water on the turntable, and then close the door.
3. Press **Microwave**.
4. Press **START/+30s** repeatedly to set the time to 4 or 5 minutes.
5. The microwave oven heats the water for the set time. Check and make sure the water is boiling.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 15 3/4/2022 10:42:04 AM

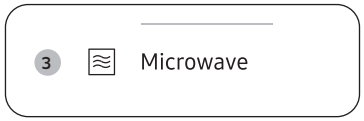
Microwave oven use

Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

⚠ CAUTION

Always check your cooking settings before leaving the microwave oven unattended.

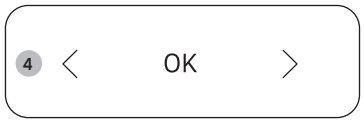


1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.

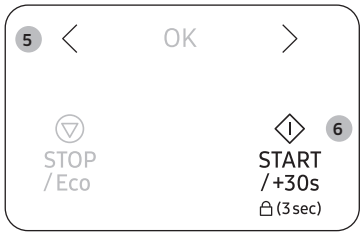
⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven when it is empty.

3. Press **Microwave**.
   - The control panel display shows the corresponding icon (≋) and the maximum power level (800 W).



4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
   - Refer to the "**Power levels and time variations**" section on page **17** for the appropriate power level.



5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
   - The control panel display shows the cooking time.
6. Press **START/+30s** to start cooking.
   - The light turns on and the turntable starts to rotate.
   - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 16 3/4/2022 10:42:04 AM

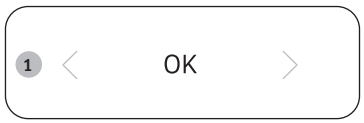
Setting the time

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour clock. You must set the clock:

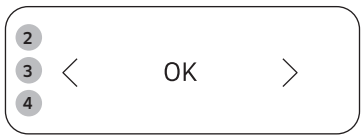
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

You must manually change the time to apply daylight saving time.



1. Press **OK**.



2. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select 24-hour or 12-hour clock, and then press **OK**.
3. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the hour, and then press **OK**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the minute, and then press **OK**.

NOTE

The control panel display shows the time when the microwave is not in use.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	800 W
MEDIUM HIGH	75 %	600 W
MEDIUM	56 %	450 W
MEDIUM LOW	38 %	300 W
DEFROST	23 %	180 W
LOW	13 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

- The cooking time decreases If you select a higher power level.
- The cooking time increases If you select a lower power level.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 17 3/4/2022 10:42:05 AM

Microwave oven use

Adjusting the cooking time

You can increase or decrease the cooking time while the microwave oven is cooking.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door, and then increase or decrease the cooking time if necessary.



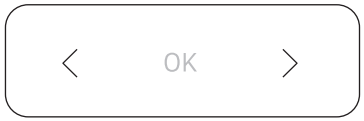
Method 1

Press **START/+30s** to increase the cooking time by 30 seconds.

- Example: To add three minutes, press **START/+30s** six times.

NOTE

You can only increase the cooking time.



Method 2

Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to adjust the cooking time.

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking temporarily

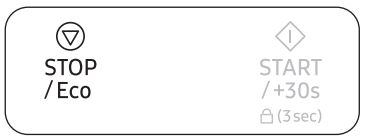
1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
   - Cooking stops temporarily.
2. To resume cooking, close the door and press **START/+30s**.

To stop the cooking completely

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
   - Cooking stops temporarily.
2. Press **STOP/Eco** button again.

Setting the energy save mode

The microwave oven has an energy save mode.



- Press **STOP/Eco**. The control panel display turns off.
- To cancel the energy save mode, open the door or press **STOP/Eco**. The control panel display shows the current time.

NOTE

Auto energy saving function

The product returns to standby status if there is no input for 25 minutes in the middle of setting or while the operation has been paused. Also, if you leave the door open, the interior lamp automatically turns off after 5 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 18 3/4/2022 10:42:05 AM

Using the Quick Defrost

The Quick Defrost features enable you to defrost meat, poultry, fish, frozen vegetable and frozen bread. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.





1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Quick Defrost**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
   - For more information, see the "**Quick Defrost programme description**" section on page **20**.
5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the serving size, and then press **OK**.



6. Press **START/+30s** to start defrosting.
   - When the microwave oven beeps, open the door and turn the food over.
7. Close the door, and then press **START/+30s** to resume defrosting.
   - When the defrosting is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 19 3/4/2022 10:42:05 AM

Microwave oven use

Quick Defrost programme description

The following table presents the various Quick Defrost programmes, serving size, standing times and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, vegetable and bread on a flat glass dish or ceramic plate.

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1	Meat	200-1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2	Poultry	200-1500	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3	Fish	200-1500	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-60 minutes.
4	Vegetable	200-1500	Spread frozen vegetable evenly into a flat glass dish. Turn over or stir the frozen vegetable, when the oven beeps. This programme is suitable for all kind of frozen vegetable. Stand for 5-20 minutes.
5	Bread	200-1500 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 20 3/4/2022 10:42:06 AM

Using Auto Cook

Auto Cook has 45 pre-programmed cook settings.
You do not need to set either the cooking times or the power level.

⚠ CAUTION

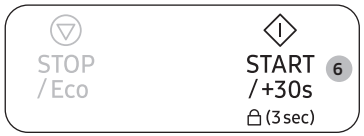
Always use microwave-safe oven and oven-proof cookware.



1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Auto Cook**.



4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
   - For more information, see the "**Auto Cook programme description**" section on pages **21** to **28**.
5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the weight of food, and then press **OK**.
   - For more information, see the "**Auto Cook programme description**" section on pages **21** to **28**.
   - Depending on the selected menu, you may have only one weight option available to select.



6. Press **START/+30s** to start Auto Cook.
   - The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
   - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 45 pre-programmed cooking options. The pre-programmes are categorized into 4 different categories.

⚠ CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Auto Cook programme description

1. Grill Fry

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1-1	Frozen French Fries	400	Place frozen French fries on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 21 3/4/2022 10:42:06 AM

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1-2	Frozen Pork Cutlet	500	Place frozen pork cutlet on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the **START/+30s** button. When the beeps, turn the food and then press the **START/+30s** to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-3	Frozen Chicken Nuggets	350	Place frozen chicken nuggets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-4	Frozen Potato Croquettes	350	Place frozen potato croquettes on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-5	Frozen Corn Dogs	500	Place frozen corn dogs on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-6	Frozen Fish Cutlets	300	Place frozen fish cutlets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the **START/+30s** button. When the beeps, turn the food and then press the **START/+30s** to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-7	Frozen Buffalo Wings	500	Place frozen buffalo wings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-8	Frozen Cheese Cutlets	400	Place frozen cheese cutlets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-9	Frozen Cheese Sticks	300	Place frozen cheese sticks on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 22 3/4/2022 10:42:06 AM

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1-10	Frozen Spring Rolls	300	Slightly oil the frozen spring rolls on the surface. Place frozen spring rolls on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the **START/+30s** button. When the beeps, turn the food and then press the **START/+30s** to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-11	Frozen Breaded Shrimps	300	Slightly oil the frozen breaded shrimps on the surface. Place frozen breaded shrimps on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the **START/+30s** to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-12	Frozen Onion Rings	300	Place frozen onion rings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-13	Frozen Wedge Potatoes	350	Place frozen wedge potatoes on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-14	Chicken Drum Sticks	500	Slightly oil the chicken drums sticks on the surface. Add seasoning them according to your preference. Place chicken drums sticks on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-15	Chicken Wings	500	Slightly oil the chicken wings on the surface. Add seasoning them according to your preference. Place chicken wings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 23 3/4/2022 10:42:06 AM

Microwave oven use

2. Healthy Cooking

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
2-1	Ready Meal (chilled)	350 450	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes
2-2	Vegetarian Meal (chilled)	350 450	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.
2-3	Broccoli Florets	250 g	Rinse and clean broccoli florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
2-4	Sliced Carrots	250	Rinse and clean carrots cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
2-5	Green Beans	250	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tbsp.) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-6	Spinach	150	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-7	Corn on the Cob	250	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
2-8	Peeled Potatoes	250	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp.) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 24 3/4/2022 10:42:06 AM

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
2-9	Brown Rice (parboiled)	125	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
2-10	Wholemeal Macaroni	125	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
2-11	Quinoa	125	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
2-12	Bulgur	125	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
2-13	Vegetable Gratin	500	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the grill rack. Stand for 2-3 minutes.
2-14	Grilled Tomatoes	400	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on grill rack. Stand for 1-2 minutes.
2-15	Chicken Breasts	300 (2 pcs.)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-16	Turkey Breasts	300 (2 pcs.)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-17	Fresh Fish Filets	300 (2 pcs.)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 25 3/4/2022 10:42:06 AM

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
2-18	Fresh Salmon Filets	300 (2 pcs.)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes
2-19	Fresh Prawns	250	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-20	Fresh Trout	200 (1 fish)	Put fresh whole fish into an microwave oven proof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp. lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-21	Grilled Fish	300 (1-2 fish)	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the grill rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
2-22	Grilled Salmon Steaks	400 (2 steaks)	Put fish steaks evenly on the grill rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

3. Home Dessert

Code	Food	Serving Size	Instructions
3-1	Walnut Pound Cake	1 serving	Ingredients Flour 120 g, Butter 150 g, Black sugar 100 g, Egg 2 pcs., Walnut (Chopped) 50 g, Baking powder 4 g
			1. Combine a butter and black sugar in bowl. **2.** Add egg and mix well. **3.** Add a flour, baking powder and keep stirring. **4.** Add a walnut and mix well. **5.** Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. **6.** Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [3-1]. **7.** After cooking, stand for 2-3 minutes.
3-2	Banana Bread	1 serving (6 pcs.)	Ingredients Banana 3 pcs., Pancake mix 120 g, Milk 120 g, Egg 1 pc., Malt syrup 2 tbsp.
			1. Chop the banana. **2.** Combine a pancake mix, milk, egg, malt syrup in bowl. **3.** Add banana and mix well. **4.** Pour a mixture in 6 paper cups. **5.** Put paper cups in the microwave oven and select the Auto Cook [3-2]. **6.** After cooking, stand for 2-3 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 26 3/4/2022 10:42:07 AM

Code	Food	Serving Size	Instructions
3-3	Sponge Cake	1 serving	Ingredients Flour 170 g, Butter 50 g, Sugar 150 g, Egg 3 pcs., Baking powder 10 g
			1. Combine a butter and sugar in bowl. **2.** Add egg and mix well. **3.** Add a flour, baking powder and keep stirring. **4.** Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. **5.** Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [3-3]. **6.** After cooking, stand for 2-3 minutes.
3-4	Brownie	1 serving	Ingredients Flour 90 g, Butter(Melted) ½ cup, Sugar 230 g, Egg 2 pcs., Cocoa powder 40 g
			1. Combine a butter, beaten eggs, sugar in bowl. **2.** Add a flour, cocoa powder and keep stirring. **3.** Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. **4.** Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [3-4]. **5.** After cooking, stand for 20-30 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
3-5	Egg Pudding	1 serving (3 pcs.)	Ingredients Milk 250 g, Sugar 40 g, Egg 2 pcs.
			1. Crack the two eggs into a bowl. Lightly beat the egg with a balloon whisk. Don't let the tip of the whisk leave the bottom of the bowl to avoid creating too much foam. **2.** Combine milk, sugar in other bowl. **3.** Add the milk to the beaten egg while whisking the mixture. **4.** Sieve the egg mixture with a fine mesh strainer. Scrape off the bottom of the strainer with a spatula. Remove any foam on the surface with a spoon. **5.** Pour the mixture into custard cups. **6.** Put the cups in the microwave oven and select the Auto Cook [3-5]. **7.** After cooking, refrigerate and serve.
3-6	Chocolate Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Heavy cream 40 g, Flour 25 g, Cocoa powder 15 g, Vanilla 1.5 g, Semi-sweet chocolate chips 50 g
			1. Combine the butter, egg and cream together in a mug until well combined. **2.** Add the flour, sugar and keep stirring. **3.** Add the cocoa, vanilla and stir until just combined. **4.** Stir in the chocolate chips. **5.** Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [3-6]. **6.** After cooking, stand for 2-3 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 27 3/4/2022 10:42:07 AM

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
3-7	Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Flour 50 g, Milk 30 g, Vanilla 6 g, Almond powder 3 g, Baking powder 1.5 g
			1. Combine the butter, egg together in a mug until well combined. **2.** Add the flour, sugar, baking powder and keep stirring. **3.** Add the almond powder, vanilla and stir until just combined. **4.** Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [3-7]. **5.** After cooking, stand for 2-3 minutes.

4. Bread Defrost

This function is defrosting and reheating for frozen bread. Frozen bread will have crisp outside like fresh bread. This program is suitable for baguettes, croissants, bagels and so on.

⚠ **CAUTION**

• This program is suitable for frozen bread which is baked. It is Not suitable for frozen dough.

• Crusty plate Must be preheated. Please follow the instructions.

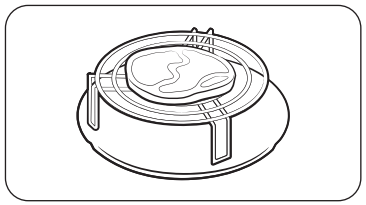
Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
4	Bread Defrost	100-600	Put the crusty plate on the turntable. Select auto cook program and press the **START/+30s** button. Display will show “HEAt” for preheating the crusty plate. When the beep, preheating is done. Place frozen bread on the crusty plate and put them in the microwave oven. Press the **START/+30s** button again. After cooking, stand for 2-3 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 28 3/4/2022 10:42:07 AM

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

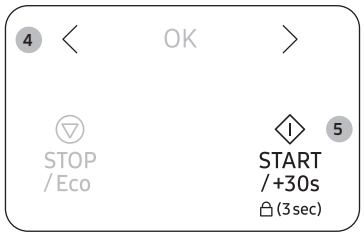
- Always use oven gloves when touching the cookware in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the grill rack.



1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.



3. Press **Grill**.
   - The control panel display shows the corresponding icon ( ).
   - You cannot set the temperature of the grill.



4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the desired grilling time.
   - The maximum grilling time is 60 minutes.
5. Press **START/+30s** to start grilling.
   - When the grilling is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Combining microwaves and grill

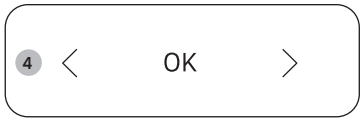
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

⚠ CAUTION

- Always use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- Always use oven gloves when touching the cookware in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can improve cooking and grilling, if you use the grill rack.



1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.
3. Press **Microwave+Grill**.
   - The control panel display shows the default power level (600 W).
   - The control panel display shows the corresponding icon (,).



4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
   - You can select the power level from 600 W, 450 W, or 300 W.
   - You cannot set the temperature of the grill.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 29 3/4/2022 10:42:08 AM

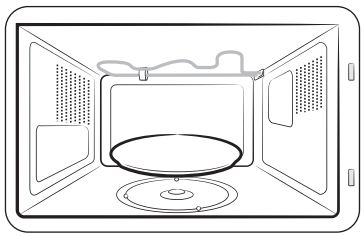
Microwave oven use

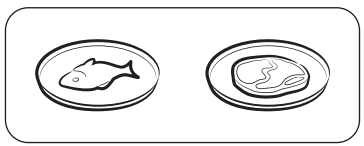


5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.
6. Press **START/+30s** to start cooking.
   - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

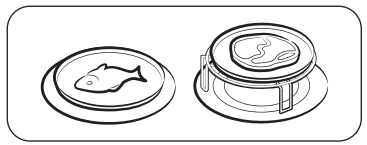
Using the crusty plate

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

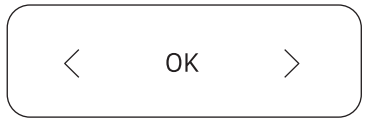




1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the crusty plate.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power.
   (Refer to the table on the side)

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.
- Please ensure the crusty plate is put on the center.
- Do not operate the crusty plate without any load.

NOTE

- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 30 3/4/2022 10:42:08 AM

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-4 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs.)	450 W + Grill	2½-3
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Burger (Frozen)	2 pieces (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put frozen burger on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3-4 min. Stand for 3 minutes.		
Baguettes (Frozen)	200-250 g (2 pcs.)	450 W + Grill	6-7
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Pizza (Frozen)	300-350 g	450 W+Grill	11-12
	Instructions Preheat the crust plate for 3 minutes. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on the turntable. Stand for 1-2 minutes.		
Mini Pizza-Snack (Frozen)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the Turntable. Stand for 3 minutes.		
Pizza (Chilled)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Instructions Preheat crust plate for 5 minutes. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on the Turntable. Stand for 3 minutes.		
Fish Fingers (Frozen)	150 g (5 pcs.) 300 g (10 pcs.)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3 min (5 pcs.) or after 5 min. (10 pcs.). Stand for 3 minutes.		
Chicken Nuggets (Frozen)	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 2 min (125 g) or 4 min. (250 g). Stand for 3 minutes.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 31 3/4/2022 10:42:08 AM

Microwave oven use

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Baked Potatoes	200 g 500 g	600 W + Grill	4-5 7-8
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Stand for 3 minutes.		

Using Keep Warm

The Keep Warm feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve.

Note : The **Keep Warm** time has been specified as 60minutes.



1. Press **Keep Warm**.
2. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the desired setting.
   - 1. Hot
   - 2. Mild
3. Press **START/+30s.**
   - To stop warming the food, open the door or press **STOP/Eco** button.

⚠ CAUTION

- Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.
- Do not cover with lids or plastic wrap.
- Use oven gloves when taking out food.
- After star keep warm feature, set time cannot be changed

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 32 3/4/2022 10:42:09 AM

Using Child Lock

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the microwave oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



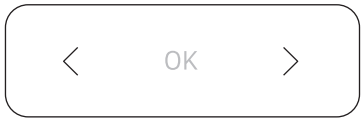
- To activate Child Lock, press and hold **START/+30s** for 3 seconds.
  - The control panel is locked, and the control panel display shows “L”.



- To deactivate Child Lock, press and hold **START/+30s** again for 3 seconds.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



- To turn the beeping sound off, press **<** and **>** (**Decrease/Increase**) at the same time.
- The control panel shows "**OFF**"
- To turn the beeping sound back on, press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) at the same time again.
- The control panel shows "**On**"

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Alunimium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the microwave oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 33 3/4/2022 10:42:09 AM

Cookware guide

Cookware	Microwave-safe	Comments
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 34 3/4/2022 10:42:09 AM

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size (g)	Power (W)	Time (min.)
Spinach	150	600	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300	600	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300	600	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300	600	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	600	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size (g)	Power (W)	Time (min.)
Broccoli	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250	800	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250	800	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Courgettes	250	800	3½-4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 35 3/4/2022 10:42:09 AM

Cooking Guide

Food	Serving Size (g)	Power (W)	Time (min.)
Egg Plants	250	800	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp. lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250	800	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 250	800	1½-2 3-3½
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.		
Onions	250	800	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250	800	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 500	800	4-5 7½-8½
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250	800	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size (g)	Power (W)	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250	800	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250	800	21-22
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250	800	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250	800	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250	800	11-12
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 36 3/4/2022 10:42:09 AM

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating.
Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 37 3/4/2022 10:42:10 AM

Cooking Guide

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power (W)	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800	1-1½ 1½-2
	Instructions Pour into cup and reheat uncovered. Put cup / mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	800	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600	5½-6½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600	4½-5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600	5-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600	5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power (W)	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 38 3/4/2022 10:42:10 AM

Manual defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power (W)	Time (min.)
Meat			
Minced Beef	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Pork Steaks	250 g	180	7½-8½
	Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.		
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs.)	180	14½-15½
Whole Chicken	900 g	180	28-30
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-40 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	250 g (2 pcs.) 400 g (4 pcs.)	180	6-7 12-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.		
Fruits			
Berries	250 g	180	6-7
	Instructions Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (Each about 50 g)	2 pcs. 4 pcs.	180	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180	4½-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180	8-10
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 39 3/4/2022 10:42:10 AM

Cooking Guide

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 40 3/4/2022 10:42:10 AM

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Frozen Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs. 4 pcs.	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2
	Instructions Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.			
Baguettes + Topping (Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms)	250-300 g (2 pcs.)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructions Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Gratin (Vegetables or Potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instructions Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18-19	Grill only 1-2
	Instructions Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instructions Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.			
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instructions Put oven chips evenly on baking paper on the rack.			

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
	Instructions Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs.) 400 g (4 pcs.)	MW + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	2 pcs. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 41 3/4/2022 10:42:10 AM

Cooking Guide

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instructions Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Lamb Chops/ Beef Steaks (Medium)	400 g (4 pcs.)	Grill only	12-15	9-12
	Instructions Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Pork Steaks	250 g (2 pcs.)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7
	Instructions Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	1 apple (ca. 200 g) 2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.			
Roast Chicken	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill 22-24	300 W + Grill 23-25
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.			

Tips and tricks

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding/custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 42 3/4/2022 10:42:10 AM

Troubleshooting and information code

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The microwave oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The microwave oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the **START/+30s** button again to start operation.
The power turns off during operation.	The microwave oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the microwave oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the microwave oven without food inside.	Put food in the microwave oven.
	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the microwave oven.
There is a popping sound during operation, and the microwave oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 43 3/4/2022 10:42:10 AM

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
The microwave oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the microwave oven.	Remove all objects on the top of the microwave oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and microwave oven interior.	Clean the microwave oven and then open the door.
Heating including the Warm function does not work properly.	The microwave oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the **STOP/Eco** button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the microwave oven and check again.

Problem	Cause	Action
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **START/+30s** button again to restart operation.
The microwave oven is not level.	The microwave oven is installed on an uneven surface.	Make sure the microwave oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the microwave oven/ thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the microwave oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the microwave oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
1. Water drips. **2.** Steam emits through a door crack. **3.** Water remains in the microwave oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an microwave oven malfunction.	Let the microwave oven cool and then wipe with a dry dish towel.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 44 3/4/2022 10:42:10 AM

Problem	Cause	Action
The brightness inside the microwave oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an microwave oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the microwave oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an microwave oven malfunction.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turntable drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turntable rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the microwave oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the microwave oven.

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Microwave oven		
The microwave oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the microwave oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 45 3/4/2022 10:42:11 AM

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
There is a bad smell coming from inside the microwave oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the microwave oven to remove the odour more quickly.
The microwave oven does not cook properly.	The microwave oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The microwave oven controls are not correctly set.	Correctly set the microwave oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

Information code

Information code	Cause	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 46 3/4/2022 10:42:11 AM

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG23A7318C*
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element)	 2400 W 1300 W 1100 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 14.5 kg approx.

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Memo

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_EN.indd 47 3/4/2022 10:42:11 AM

Memo

MARK HERE

MARK HERE

CENTRE MARK

RIGHT SIDE

Template for installation

LEFT SIDE

MARK HERE

MARK HERE

CENTRE MARK

Memo

Memo

SAMSUNG

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

Mikrolaineahi

Kasutusjuhend

MG23A7318C*



Sisukord

Ohutussuunised 3

Tähtsad ohutussuunised 3
Üldine ohutus 6
Mikrolaineahju kasutamise ettevaatusabinõud 7
Piiratud garantii 8
Tooterühma määratlus 8
Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed) 8

Paigaldamine 9

Tarvikud 9
Paigaldamiseks kaasas 9
Mikrolaineahju paigaldamisjuhised 10
Mikrolaineahju paigaldamine 10
Mõõtmed 11
Mikrolaineahju paigaldamine 11

Hooldus 13

Puhastamine 13
Asendamine (parandamine) 13
Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks 13

Mikrolaineahju omadused 14

Mikrolaineahi 14
Juhtpaneel 14

Mikrolaineahju kasutamine 15

Mikrolaineahju tööpõhimõtted 15
Mikrolaineahju toimivuse kontroll 15
Küpsetamine/soojendamine 16
Aja seadistamine 17
Võimsustase ja aja muutmine 17
Küpsetusaja reguleerimine 18
Küpsetamise katkestamine 18
Energiasäästurežiimi seadistamine 18
Kiirsulatamise kasutamine 19
Automaatse küpsetamise kasutamine 21
Grillimine 29
Mikrolaineküpsetuse ja grillifunktsiooni kombineerimine 29
Glasuuritud taldriku kasutamine 30
Soojenduse kasutamine 32
Lapseluku kasutamine 33
Helisignaali väljalülitamine 33

Ahjunõude juhis 33

Küpsetusjuhis 34

Veaotsing ja teabekood 43

Veaotsing 43
Teabekood 46

Tehnilised andmed 47

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 2 3/4/2022 10:46:49 AM

Ohutussuunised

TÄHTSAD OHUTUSSUUNISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES

HOIATUS: Kui uks või uksetihendid on kahjustunud, siis ei tohi ahju kasutada niikaua, kuni kompetentne isik on selle parandanud.

HOIATUS: Kui seadme parandamise või hooldustööde juures on vaja eemaldada mikrolaineenergia eest kaitset pakkuv kate, tohib seda teha ainult kompetentne isik.

HOIATUS: Vedelikke ega muid toite ei tohi kuumutada kinnistes anumates – need võivad lõhkeda.

HOIATUS: Lapsed võivad ahju kasutada ainult siis, kui neid on selleks piisavalt juhendatud ning nad oskavad seda turvaliselt kasutada ja tunnevad seadmega kaasnevaid ohte.

See seade on ette nähtud ainult kodukasutuseks ja see pole mõeldud kasutamiseks:

- töötajate köögialal kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
- talumajades;
- hotellide, motellide ja muude elukeskkondade klientide valduses;
- kodumajutusasutustes.

Kasutage ainult mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivaid toidunõusid.

Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes hoidke valmival toidul silma peal, sest sellised nõud võivad süttida.

See mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide kuumutamiseks. Toidu või rõivaste kuivatamine ning soojenduskottide, susside, nuustikute, niiskete riiete jms soojendamine võib tekitada vigastus-, süttimis- või tulekahjuohu.

Suitsu tekkimisel lülitage seade välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks ahju uks kinni.

Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel ettevaatlik.

Põletuste vältimiseks tuleb imikutoidupudelite ja -purkide sisu segada või raputada ning ise proovida.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 3 3/4/2022 10:46:49 AM

Ohutussuunised

Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist.

Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäänused eemaldada.

Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult sisseehitatult.

Seadet ei tohi panna köögikappi.

Mikrolaineküpsetuse puhul ei tohi kasutada toidu ja jookide jaoks metallnõusid.

Seadmest nõude väljavõtmisel tuleb olla ettevaatlik, et pöördalus ei nihkuks paigast.

Seadet ei tohi puhastada aurupuhasti abil.

Seadet ei tohi puhastada veejoa abil.

Seadet ei tohi paigaldada autodesse, haagissuvilatesse ega muudesse sõidukitesse.

Seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimetega ega ka vähese kogemuse või väheste teadmistega inimestele (sh lastele), kui neil puudub järelevalve või neid ei juhenda inimene, kes tagab nende ohutuse.

Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.

Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi teostada puhastus- ja hooldustoiminguid ilma järelevalveta.

Paigaldamise järel peaks olema võimalik seadet vooluvõrgust lahutada. Vooluvõrgust lahutamine peaks olema võimalik kättesaadava pistiku või elektripaigaldiste nõuete kohaselt juhtmestikule paigaldatud lüliti kaudu.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 4 3/4/2022 10:46:49 AM

Kui toitejuhe on katki, tuleb see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindaja, teenindustöötaja või sarnast kvalifikatsiooni omava spetsialisti poolt.

Ahi tuleb paigutada õigesse asendisse ja kõrgusele, mis võimaldaks hõlpsat juurdepääsu ahju õõnsusele ja jätaks ka piisavalt liikumisruumi.

Enne ahju esmakordset kasutamist tuleks seal kõigepealt kuumutada 10 minutit vett.

Kui ahi teeb imelikku häält, kui sealt tuleb kõrbelõhna või suitsu, tuleb toitejuhe kohe seinakontaktist eemaldada ja pöörduda lähimasse teeninduskeskusesse.

HOIATUS: Kui seadet kasutatakse kombineeritud režiimis, siis tohivad lapsed eralduvast temperatuurist tulenevalt kasutada ahju vaid täiskasvanu järelevalve all.

Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Ahju kasutamisel tuleb olla ettevaatlik, et mitte puutuda ahjus paiknevaid kuumutuselemente.

HOIATUS: Juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Väikeseid lapsi tuleb seadmest eemal hoida.

Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusaineid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need kahjustavad uksepinda ja klaas võib puruneda.

Aurupuhastit ei tohi kasutada.

HOIATUS: Enne lambi vahetamist tuleb elektrilöögi vältimiseks seade kindlasti vooluvõrgust eemaldada.

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha, et vältida ülekuumenemist.

HOIATUS: Seade ja selle juurdepääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal.

Jälgige hoolikalt, et te kütteelemente ei puudutaks.

Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada.

ETTEVAATUST: Küpsetusprotsessi ei tohi jätta järelevalveta. Lühiajalist küpsetusprotsessi peab pidevalt jälgima.

Seadme töötamisel võib selle uks või välispind kuumeneda.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 5 3/4/2022 10:46:49 AM

Ohutussuunised

Seadme töötamisel võib selle välispinna temperatuur kõrge olla.

Pinnad võivad kasutamise ajal kuumeneda.

Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseisvate kaugjuhtimissüsteemidega.

Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada üksnes juhul, kui nad on vähemalt 8-aastased ja teevad seda järelevaataja juuresolekul.

Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatusest eemal.

Üldine ohutus

Kõiki muudatusi või parandusi võivad teha ainult kvalifitseeritud isikud.
Ärge kuumutage toite ega vedelikke mikrolaine funktsioonil kinnistes anumates.
Ärge kasutage seadme puhastamiseks benseeni, lahustit, alkoholi või auru- või kõrgsurvepuhasteid.
Ärge paigaldage ahju: pliidi või tuleohtlike materjalide lähedusse; niiskesse, õlisesse või tolmusesse kohta ega kohta, mis on otseses kokkupuutes päikesevalguse või veega; ega kohta, kus võib erituda gaasi; samuti ebatasasele pinnale.
See ahi tuleb korralikult maandada, järgides kohalikke ja riiklikke eeskirju.
Eemaldage regulaarselt toitejuhtme pistiku harudelt ja kontaktidelt kuiva riidelappi kasutades võõrkehad.
Ärge toitejuhet liiga tugevasti tõmmake või painutage ega asetage sellele raskeid esemeid.
Gaasilekke (propaan, veeldatud naftagaas jne) korral õhutage kohe ruumi. Ärge puudutage toitejuhet.
Ärge puudutage toitejuhet märgade kätega.
Ärge lülitage ahju töötamise ajal välja, tõmmates toitejuhtmest.
Ärge toppige ahju avadesse sõrmi või muid esemeid. Kui ahju satub võõrkehi, eemaldage toitejuhe vooluvõrgust ja võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.
Ärge ahju liiga tugevasti vajutage ega suruge.
Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide kohale.
Veenduge, et toiteallika pinge, sagedus ja voolutugevus vastaksid toote tehnilistes andmetes toodule.
Ühendage toitepistik korralikult pistikupessa. Ärge kasutage mitmikpesasid, pikendusjuhtmeid või trafosid.
Ärge kinnitage toitejuhet metallobjekti külge. Veenduge, et juhe oleks objektide vahel või ahju taga.
Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti. Katkiste toitepistikute või -juhtmete puhul võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.
Ärge kallake ega pihustage seadmele vett.
Ärge asetage ahju peale, sisse või selle ukse külge mingeid esemeid.
Ärge pihustage ahju pinnale lenduvaid aineid, nt putukatõrjevahendeid.
Ärge hoidke ahju peal süttivaid materjale. Eriti tähelepanelik tuleb olla alkoholi sisaldavate toitude ja jookide valmistamisel, kuna alkoholiaurud võivad kokku puutuda ahju kuumade osadega.
Lapsed võivad end ahju vastu ära lüüa või sõrmed ukse vahele jätta. Hoidke lapsed ukse avamise/sulgemise ajal eemale.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 6 3/4/2022 10:46:49 AM

Mikrolaineahju hoiatus

Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel alati ettevaatlik. Jätke joogid alati enne väljavõtmist umbes 20 sekundiks ahju seisma. Vajaduse korral segage kuumutamise ajal. Pärast kuumutamist segage alati.
Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, tehke järgmist:

1. Jahutage külma veega kõrvetada saanud kohta vähemalt 10 minutit.
2. Katke koht puhta, kuiva sidemega.
3. Ärge määrige kõrvetada saanud kohale mingeid salve ega õlisid.

Ärge pange alust ega resti kohe pärast toiduvalmistamist vette, et vältida nende kahjustamist.
Ärge kasutage ahju toiduainete õlis küpsetamiseks, kuna õli temperatuuri ei saa kontrolli all hoida. See võib põhjustada kuuma õli äkilise ülekeemise.

Mikrolaineahju ettevaatusabinõud

Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid. Ärge kasutage metallnõusid, kuld- või hõbeäärega lauanõusid, praevardaid vms.
Eemaldage kinnitusklambrid. Tekkida võib kaarleek.
Ärge kasutage ahju paberite või riiete kuivatamiseks.
Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaega.
Hoidke toitejuhe ja toitepistik vee- ning soojusallikatest eemal.
Plahvatusohu vältimiseks ärge kuumutage ahjus koortega või kõvaks keedetud mune. Ärge kuumutage õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud anumaid, pähkleid, tomateid jne.
Ärge katke ventilatsiooniavasid riide või paberiga. See tekitab tuleohtu. Ülekuumenemisel võib ahi end automaatselt välja lülitada ning jääda väljalülitatuks kuni piisava mahajahtumiseni.
Kasutage nõude ahjust väljavõtmisel alati pajakindaid.
Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 sekundit pärast kuumutamise lõppu seista.
Et vältida kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevarre kaugusel.
Ärge pange ahju tööle, kui see on tühi. Ohutuse tagamiseks lülitub ahi 30 minutiks välja.
Soovitatav on mikrolaineenergia neelamiseks asetada ahju klaas veega juhuks, kui ahi kogemata sisse lülitatakse.
Ahju paigaldamisel järgige selle juhendis toodud õhuvahesid. (Vt jaotist „Mikrolaineahju paigaldamine“.)
Olge ettevaatlik, kui ühendate muid elektriseadmeid ahju läheduses asuvatesse seinakontaktidesse.

Mikrolaineahju kasutamise ettevaatusabinõud

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

- Ärge pange ahju tööle, kui selle uks on lahti. Ärge püüdke muuta turvalukke (uksesulgureid). Ärge sisestage midagi turvaluku avadesse.
- Ärge pange midagi ahju ukse vahele. Ühtlasi ärge laske toiduosakestel või puhastusvahendi jääkidel koguneda tihendi pinnale. Hoidke uks ja uksetihendid puhtana, puhastades neid pärast kasutamist esmalt niiske ja seejärel kuiva pehme lapiga.
- Ärge pange ahju tööle, kui see on rikkis. Kasutage seda alles siis, kui kvalifitseeritud tehnik on selle parandanud.
  Tähtis: ahju uks peab olema korralikult kinni. Uks ei tohi olla kõver; uksehinged ei tohi olla katki või lahti; uksetihendid ja tihendite pinnad ei tohi olla katki.
- Kõiki muudatusi või parandusi peab tegema ainult kvalifitseeritud tehnik.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 7 3/4/2022 10:46:50 AM

Ohutussuunised

Piiratud garantii

Samsung võtab tarviku vahetamise või kosmeetilise vea parandamise eest tasu, kui seadmele või tarvikule tekkinud kahju on põhjustanud klient. See tingimus hõlmab järgmist:

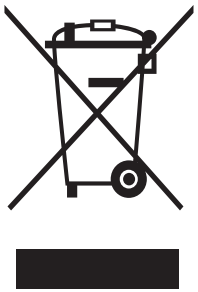
- Mõlkis, kriimustatud või katkine uks, käepidemed, välispaneel või juhtpaneel.
- Katkine või puuduv alus, juhtrullik, ajam või traatrest.

Ahju on lubatud kasutada ainult antud juhendis kirjeldatud eesmärgil. Hoiatused ja olulised ohutussuunised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja tekkida võivaid olukordi. Ahju paigaldamisel, hooldamisel ning kasutamisel olge mõistlik, ettevaatlik ja hoolikas.
Kuna käesolevad kasutusjuhised hõlmavad mitmeid erinevaid mudeleid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis toodutest veidi erineda. Ühtlasi ei pruugi kõik hoiatustähised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi või muresid, võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet veebisaidilt www.samsung.com.
Kasutage seda ahju ainult toidu soojendamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge soojendage teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid. Tootja ei vastuta ahju valest kasutamisest tingitud kahjude eest.
Ahju pinna rikkumise ja ohtlike olukordade vältimiseks hoidke ahi alati puhtana ning heas seisukorras.

Tooterühma määratlus

See toode kuulub 2. rühma B klassi ISM-seadmete hulka. 2. rühma kuuluvad seadmed hõlmavad kõiki ISM-seadmeid, mis genereerivad raadiosageduslikku energiat ja/või mida kasutatakse elektromagnetkiirguse rakendamiseks materjalide töötlemisel, ning EDM- ja kaarkeevitusseadmed.
B klassi seadmed on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises või kohtades, kus kasutatakse madalpingega elektrivõrke, mis varustavad elektrienergiaga kodumajapidamisi.

Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)



(Kehtib riikides, kus jäätmed kogutakse sorteeritult)

Selline tähistus tootel või selle tarvikutel või dokumentidel näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusaja lõppemisel käidelda koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake need vastutustundlikult taasringlusse.

Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnaohutu taaskasutamise kohta kas toote müüjalt või keskkonnaametist.

Firmad peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi ja sätteid. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

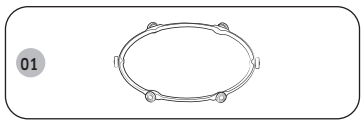
Teavet Samsungi keskkonnakaitsekohustuste ja tootespetsiifiliste regulatoorsete nõuete, näiteks REACH, WEEE, Akud kohta leiate veebilehelt: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 8 3/4/2022 10:46:51 AM

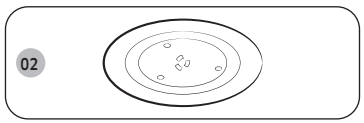
Paigaldamine

Tarvikud

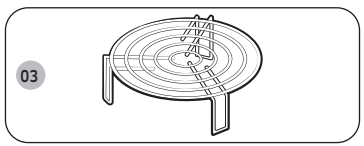
Olenevalt ostetud mudelist kuuluvad selle seadme juurde mitmed tarvikud, mida saab kasutada erineval viisil.



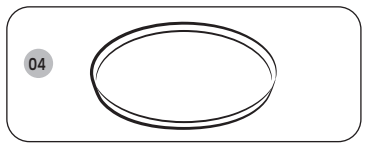
01 **Pöördtugi**, tuleb asetada mikrolaineahjupõhja keskele.
Pöördtugi toetab pöördalust.



02 **Pöördalus**, asetatakse pöördtoele nii, et keskmine fiksaator on ühendatud liitmikuga. Pöördalust kasutatakse põhilise toiduvalmistuspinnana; selle saab puhastamiseks ahjust hõlpsasti välja võtta.



03 **Grillimisrest**, asetatakse pöördalusele. Metallresti saab kasutada grillirežiimis ja kombineeritud küpsetamise režiimis.

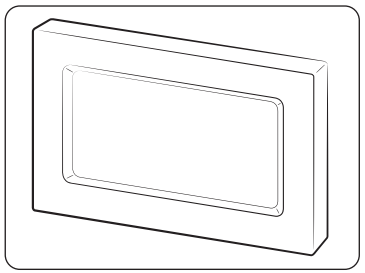


04 **Glasuuritud**, taldrik, vt lk 30–32.
Glasuuritud taldrik, automaatse või käsitsi krõbedaks küpsetamise funktsiooni kasutamisel.

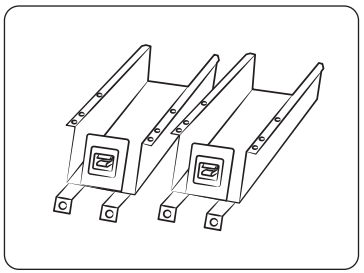
⚠ ETTEVAATUST

Ärge kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe ja pöördaluseta.

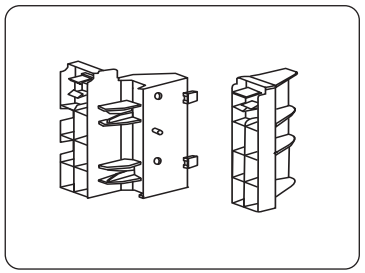
Paigaldamiseks kaasas



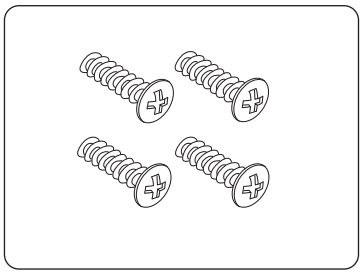
Äär



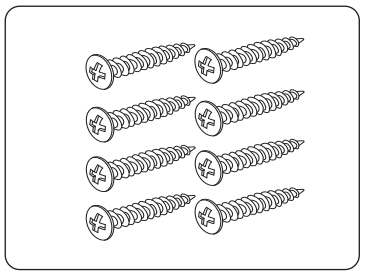
Aluskronstein (2)



Äärehoidik (2)



Kruvi (Tüüp A) (4)



Kruvi (Tüüp B) (8)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 9 3/4/2022 10:46:52 AM

Paigaldamine

Mikrolaineahju paigaldamisjuhised

Seade vastab EL-i määrustele.
Seadme ja pakendi kasutuselt kõrvaldamine.
Seadme pakendi saab ringlusse võtta.
Kasutada saab:

- pappi;
- polüetüleenkile (PE);
- klorofluorosüsiniku-vaba polüstüreeni (jäika vahtpolüstüreeni).

Kõrvaldage need materjalid kasutuselt vastutustundlikul viisil ja kooskõlas valitsuse ettekirjutustega.
Kodumasinate vastutustundlikul viisil kasutuselt kõrvaldamise kohta saate teavet ametiasutustelt.

Ohutus

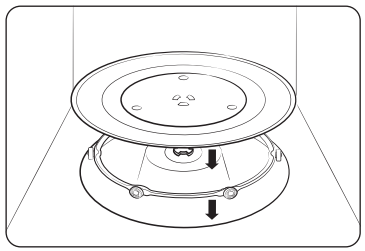
Seadme peab ühendama väljaõppinud tehnik.
Mikrolaineahi on mõeldud kodukasutuseks.
Seda peaks kasutama ainult toidu küpsetamiseks.
Kasutamise ajal ja pärast seda on seade kuum.
Pidage seda meeles, kui seadme lähedale tulevad väikelapsed.
Tavalise ahju lähedale paigaldamine

- Kui mikrolaineahi paigaldatakse tavalise ahju kõrvale, tuleb nende vahele jätta piisavalt ruumi, et ei tekiks ülekuumenemist, sest äär võib liigse kuumuse tõttu deformeeruda. Loomulikult on tähtis rangelt järgida ka tavalise ahju tootja paigaldamisjuhiseid.
- Sisseehitatud mikrolaineahju ei tohi paigaldada tavalise ahju kohale, sest tavalise ahju kuumus võib mikrolaineahju jahutussüsteemi negatiivselt mõjutada.

Elektriühendus

Maja toitevõrk, kuhu seade ühendatakse, peab olema kooskõlas riiklike ja kohalike õigusaktidega. Kui soovite kohtkindlat ühendust, veenduge, et toiteliinile paigaldatakse mitmepooluseline lüliti, millel on vähemalt 3 mm vahedega kontaktid.

Mikrolaineahju paigaldamine



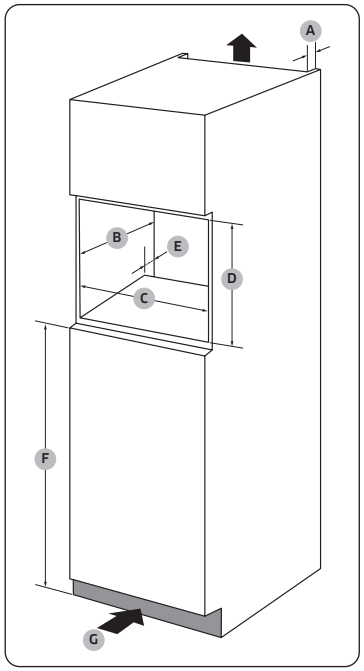
1. Eemaldage kõik ahju sees olevad pakkematerjalid. Asetage paika pöördtugi ja pöördalus. Kontrollige, et pöördalus saab vabalt ringi käia.
2. Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt oleks ligipääsetav.

⚠ ETTEVAATUST

- Kui toitejuhe on katki, tuleb see välja vahetada tootjalt või tema esindajalt saadud erijuhtme või komplektiga.
  Isikliku ohutuse huvides ühendage kaabel kolme kontaktiga 230 V ja 50 Hz maandatud alalisvoolu pistikupesaga. Kui seadme toitekaabel on katki, tuleb see erikaabli vastu välja vahetada.
- Ärge paigaldage mikrolaineahju liiga sooja ega niiskesse kohta, nt tavalise ahju või radiaatori lähedusse. Järgida tuleb ahju energiavarustuse tehnilisi andmeid ning kasutada tohib ainult pikenduskaablit, millel on ahjuga kaasas olnud toitekaabliga sama standard. Enne mikrolaineahju esmakordset kasutamist pühkige selle sisemust ja uksetihendeid niiske lapiga.

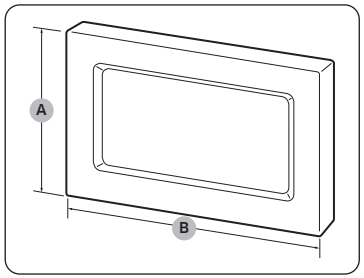
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 10 3/4/2022 10:46:52 AM

Mõõtmed



Köögikapp

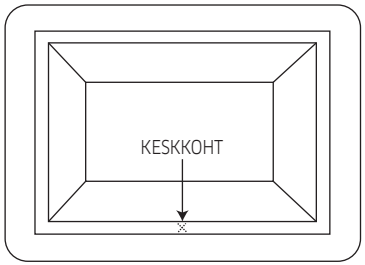
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



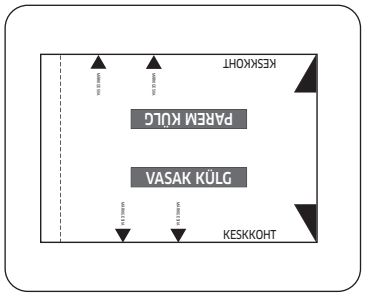
Äär

A	381 mm
B	596 mm

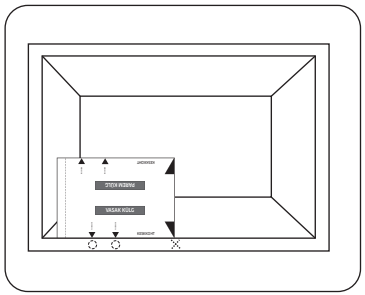
Mikrolaineahju paigaldamine



1. Mõõtke köögikapi pikkus ja märkige selle keskkoht.



2. Lõigake välja leheküljel **49** olev mallileht.

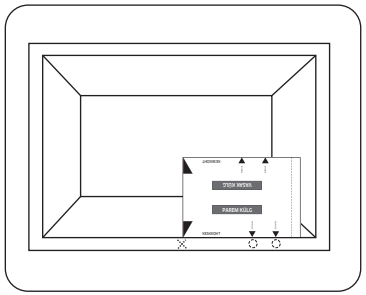


3. Joondage mallilehe paremas servas olev „CENTRE MARK“ (keskkoht) köögikapile märgitud keskkohaga.
- Veenduge, et tekst „LEFT SIDE“ (vasak külg) oleks õigetpidi.

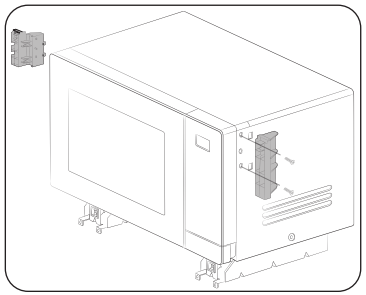
4. Märkige köögikapile kruviaugu kohad.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 11 3/4/2022 10:46:52 AM

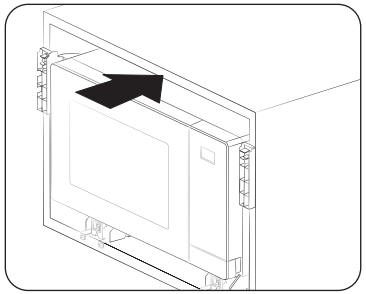
Paigaldamine



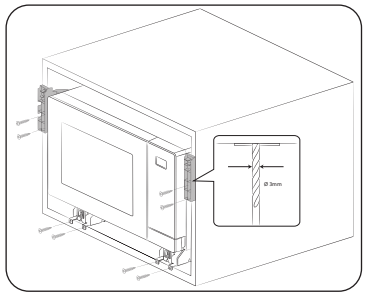
5. Pöörake mallilehte 180 kraadi võrra.
6. Joondage nüüd mallilehe vasakus servas olev „CENTRE MARK“ (keskkoht) köögikapile märgitud keskkohaga.
7. Märkige köögikapile kruviaugu kohad.



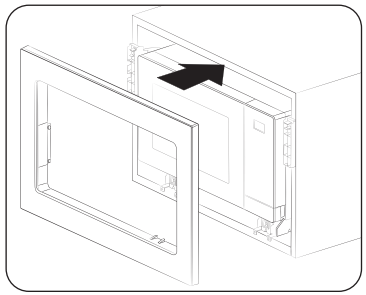
8. Kinnitage kaks äärehoidikut komplektis olnud kruvidega (Tüüp A) mikrolaineahju vasakule ja paremale küljele.
   - Kontrollige kronsteinide tähistusi (L: vasak; R: parem), et need õigele küljele kinnitaksite.



9. Pange mikrolaineahi köögikappi. Seejärel joondage aluskronsteinide augud neljandas ja seitsmendas toimingus tehtud tähistega.



10. Aluskronsteinide kinnitamiseks puurige köögikappi augud 3 mm puuriga. Seejärel kinnitage kronsteinid komplektis olevate kruvidega (Tüüp B).



11. Kinnitage äär ja siis ühendage kõik elektrikaablid. Kontrollige, kas seade töötab korralikult.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 12 3/4/2022 10:46:53 AM

Hooldus

Puhastamine

Puhastage mikrolaineahju regulaarselt, et vältida mustuse kogunemist mikrolaineahju pinnale ja sisemusse. Pöörake suurt tähelepanu ka luugile, luugitihendile, pöördalusele ja pöördtoele (ainult kohalduvad mudelid).
Kui luuk ei avane või sulgu sujuvalt, kontrollige kõigepealt, ega luugitihenditele pole mustust kogunenud. Pühkige mikrolaineahju sise- ja välispinnad seebivees niisutatud pehme lapiga puhtaks. Loputage ja kuivatage hoolikalt.

Mikrolaineahjust ebameeldivalt lõhnava kinnijäänud mustuse eemaldamine

1. Pange tühja mikrolaineahju pöördaluse keskele tass lahjendatud sidrunimahlaga.
2. Kuumutage mikrolaineahju 10 minutit maksimaalvõimsusel.
3. Kui tsükkel on lõpule jõudnud, oodake kuni mikrolaineahi jahtub maha. Seejärel avage luuk ja puhastage küpsetuskamber.

⚠ ETTEVAATUST

- Hoidke luuk ja luugitihend puhtad ning veenduge, et luuk avaneks ja sulguks sujuvalt. Vastasel juhul võib mikrolaineahju elutsükkel lüheneda.
- Olge ettevaatlik, et te ei tilgutaks vett mikrolaineahju ventilatsiooniavadele.
- Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid ega keemilisi aineid.
- Iga kasutuskorra järel oodake, kuni mikrolaineahi on jahtunud, ja puhastage küpsetuskamber lahja pesuvahendi abil.

Asendamine (parandamine)

⚠ HOIATUS

Selles mikrolaineahjus pole kasutaja eemaldatavaid osi. Ärge püüdke mikrolaineahju ise asendada ega remontida.

- Kui teil tekib probleeme hingede, tihendite ja/või uksega, pöörduge tehnilise abi saamiseks kvalifitseeritud tehniku poole või Samsungi kohalikku teeninduskeskusse.
- Kui soovite lambi välja vahetada, pöörduge Samsungi kohalikku teeninduskeskusse. Ärge asendage seda ise.
- Kui teil tekib probleeme mikrolaineahju väliskorpusega, lahutage esmalt toitejuhe vooluvõrgust ja seejärel võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.

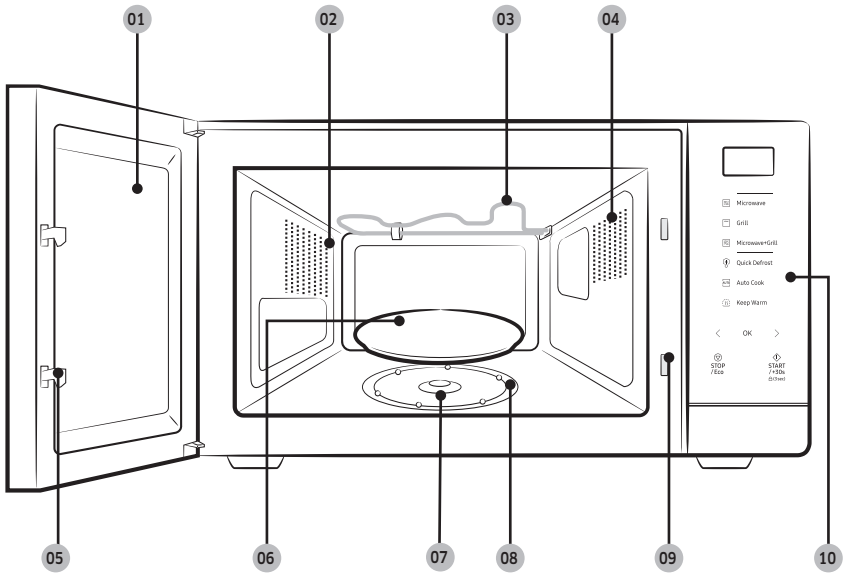
Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks

Kui te ei plaani mikrolaineahju pikema aja jooksul kasutada, lahutage toitejuhe ja viige mikrolaineahi kuiva tolmuvabasse kohta. Mikrolaineahju kogunev tolm ja niiskus võivad mõjutada mikrolaineahju toimivust.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 13 3/4/2022 10:46:53 AM

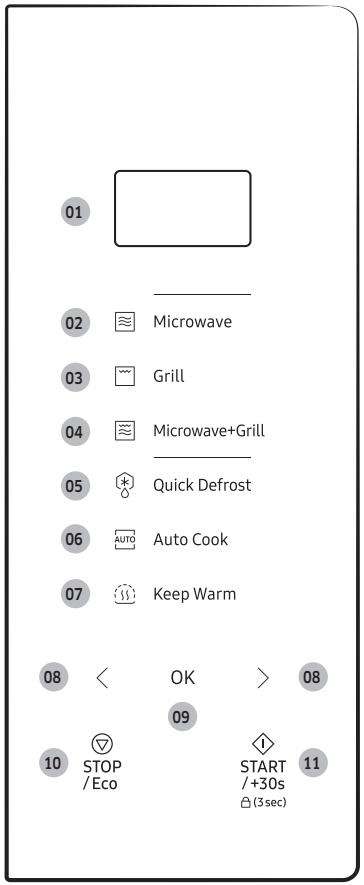
Mikrolaineahju omadused

Mikrolaineahi



01 Luuk
02 Ventilatsiooniavad
03 Kütteelement
04 Tuli
05 Ukse sulgurid
06 Pöördalus
07 Liitmik
08 Pöördtugi
09 Turvaluku avad
10 Juhtpaneel

Juhtpaneel



01 Näidik
02 Microwave (Mikrolained)
03 Grill (Grillimine)
04 Microwave+Grill (Mikrolained+Grillimine)
05 Quick Defrost (Kiirsulatamine)
06 Auto Cook (Automaatne küpsetamine)
07 Keep Warm (Soojenda)
08 Vähendamine/Suurendamine (Kaal/Portsjon/Aeg)
09 OK (Kell)
10 STOP/Eco (STOP/Öko)
11 START/+30s (Lapselukk)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 14 3/4/2022 10:46:54 AM

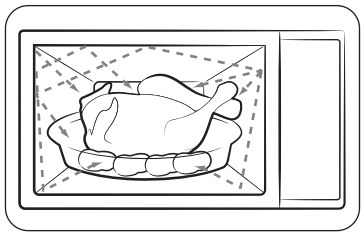
Mikrolaineahju kasutamine

Mikrolaineahju tööpõhimõtted

Mikrolained on kõrgsageduslikud elektromagnetilised lained; vabanev energia võimaldab toitu keeta või uuesti soojendada ilma vormi või värvust muutmata.
Mikrolaineahju saate kasutada:

- Sulatamiseks
- Soojendamiseks
- Küpsetamiseks

Toiduvalmistamise põhimõte



1. Magnetroni tekitatud mikrolained peegelduvad ahju õõnsuses ja jaotuvad ühtlaselt, kui toit pöörleb pöördalusel. Seetõttu valmib toit ühtlaselt.
2. Mikrolained neelduvad toitu umbes 2,5 cm (1 tolli) sügavusele. Seejärel jätkub toiduvalmistamine, kuna soojus hajub toidu sees.
3. Toiduvalmistamise aeg on erinev olenevalt kasutatavast nõust ja toidu omadustest:
   - Kogus ja tihedus
   - Veesisaldus
   - Algtemperatuur (külmutatud või mitte)

MÄRKUS

Kuna toidu keskosa küpseb soojuse hajumise kaudu, jätkub küpsemine ka siis, kui võtate toidu mikrolaineahjust välja. Seetõttu tuleb järgida retseptides ja käesolevas juhendis määratud ooteaegu, et tagada:

- toidu ühtlane küpsemine kuni keskosani.
- toidu ühtlane temperatuur.

Mikrolaineahju toimivuse kontroll

Järgmine lihtne toiming võimaldab teil kontrollida, et teie mikrolaineahi on töökorras. Probleemide korral vt jaotist „Veaotsing“ lk 43–46.

MÄRKUS

Mikrolaineahi peab olema ühendatud sobivasse seinakontakti.
Mikrolaineahju peab olema asetatud pöördalus. Kui kasutate maksimaalsest väiksemat võimsustaset (100 % – 800 W), siis võtab vee keetmine kauem aega.



1. Avage mikrolaineahi nuppu vajutades.
2. Asetage pöördalusele klaas vett ning sulgege uks.
3. Vajutage **Microwave (Mikrolained)**.



4. Vajutage korduvalt **START/+30s**, et seada ajaks 4 või 5 minutit.
5. Mikrolaineahi kuumutab seatud aja jooksul vett. Veenduge, et vesi keeb.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 15 3/4/2022 10:46:54 AM

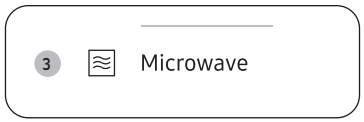
Mikrolaineahju kasutamine

Küpsetamine/soojendamine

Järgnevalt pakutakse juhiseid toidu valmistamiseks ja soojendamiseks.

⚠ ETTEVAATUST

Enne mikrolaineahju juurest lahkumist kontrollige alati küpsetusseadeid.



1. Avage mikrolaineahi nuppu vajutades.
2. Asetage toit pöördaluse keskele ning sulgege uks.

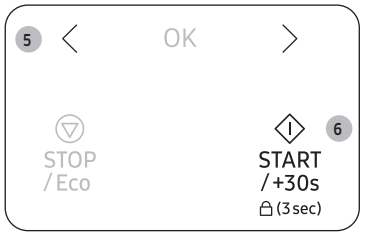
⚠ ETTEVAATUST

Ärge pange mikrolaineahju tööle, kui see on tühi.

3. Vajutage **Microwave (Mikrolained)**.
   - Juhtpaneeli näidikul kuvatakse vastav ikoon ( ) ja maksimaalne võimsustase (800 W).



4. Sobiva võimsustaseme valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
   - Sobiva võimsustaseme kindlakstegemiseks vt jaotist „**Võimsustase ja aja muutmine**“ lk **17**.



5. Sobiva küpsetusaja valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**).
   - Juhtpaneeli näidikul kuvatakse küpsetusaeg.
6. Küpsetamise alustamiseks vajutage **START/+30s**.
   - Tuli süttib ning pöördalus hakkab pöörlema.
   - Kui küpsetamine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaaeg. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaal iga 3 minuti tagant.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 16 3/4/2022 10:46:55 AM

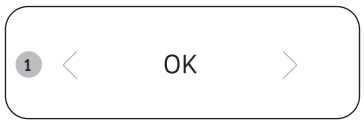
Aja seadistamine

Vooluvõrguga ühendamisel kuvatakse ekraanil automaatselt „88:88“ ja seejärel „12:00“. Määrake olemasolev kellaaeg. Kellaaega näidatakse kas 24-tunnises või 12-tunnises kellasüsteemis. Kell tuleb seadistada:

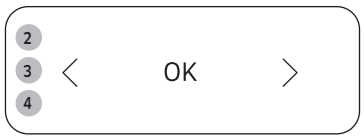
- mikrolaineahju esmakordsel paigaldamisel
- pärast voolukatkestust

MÄRKUS

Kella tuleb suve- ja talveajale keerata käsitsi.



1. Vajutage **OK**.



2. 24-tunnise või 12-tunnise kellasüsteemi valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
3. Tunni seadistamiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
4. Minutite seadistamiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.

MÄRKUS

Kui mikrolaineahju ei kasutata, siis kuvatakse juhtpaneeli näidikul kellaaeg.

Võimsustase ja aja muutmine

Võimsustaseme funktsioon võimaldab kohandada hajutatud energia hulka ja seega toidu valmistamiseks või soojendamiseks kuluvat aega olenevalt toidu liigist ja kogusest. Te saate valida kuue võimsustaseme vahel

Võimsustase	Protsendimäär	Väljund
KÕRGE	100 %	800 W
KESKMISELT KÕRGE	75 %	600 W
KESKMINE	56 %	450 W
KESKMISELT MADAL	38 %	300 W
SULATAMINE	23 %	180 W
MADAL	13 %	100 W

Retseptides ja selles brošüüris nimetatud toiduvalmistamisajad vastavad näidatud konkreetsele võimsustasemele.

- Kui valite kõrgema võimsustaseme, siis küpsetusaeg väheneb.
- Kui valite madalama võimsustaseme, siis küpsetusaeg pikeneb.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 17 3/4/2022 10:46:55 AM

Mikrolaineahju kasutamine

Küpsetusaja reguleerimine

Küpsetusaega saate suurendada või vähendada ka siis, kui mikrolaineahi töötab.

- Küpsetusprotsessi kulgu saate igal ajal kontrollida, kui avate ukse, ning seejärel saate küpsetusaega vastavalt vajadusele suurendada või vähendada.



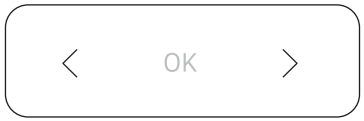
Meetod 1

Vajutage **START/+30s**, et suurendada küpsetusaega 30 sekundi võrra.

- Näide: kui soovite lisada kolm minutit, siis vajutage **START/+30s** kuus korda.

MÄRKUS

Te saate suurendada vaid küpsetusaega.



Meetod 2

Küpsetusaja reguleerimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**).

Küpsetamise katkestamine

Toiduvalmistamise saab igal ajal katkestada, et:

- kontrollida toitu
- pöörata toidule teine külg või segada seda
- lasta toidul seista

Küpsetamise ajutine katkestamine

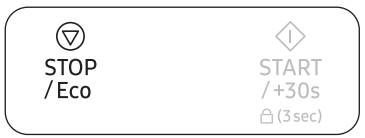
1. Avage uks ja vajutage üks kord **STOP/Eco (STOP/Öko)**.
   - Küpsetamine katkeb ajutiselt.
2. Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage **START/+30s**.

Küpsetamise täielik katkestamine

1. Avage uks ja vajutage üks kord **STOP/Eco (STOP/Öko)**.
   - Küpsetamine katkeb ajutiselt.
2. Vajutage uuesti nuppu **STOP/Eco (STOP/Öko)**.

Energiasäästurežiimi seadistamine

Mikrolaineahjul on energiasäästurežiim.



- Vajutage **STOP/Eco (STOP/Öko)**. Juhtpaneeli näidik lülitub välja.
- Energiasäästurežiimi tühistamiseks avage uks või vajutage **STOP/Eco (STOP/Öko)**. Juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaaeg.

MÄRKUS

Automaatne energiasäästufunktsioon

Toode naaseb puhkerežiimi, kui sätte ajal ei ole 25 minuti jooksul edastatud uut sisendit või kui töö on ajutiselt katkestatud. Kui jätate ukse lahti, siis kustub siselamp 5 minuti möödudes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 18 3/4/2022 10:46:56 AM

Kiirsulatamise kasutamine

Kiirsulatamise funktsioonid võimaldavad teil sulatada liha, linnuliha, kala, külmutatud köögivilju ning külmutatud saia- ja leivatooteid. Sulatusaeg ja võimsustase valitakse automaatselt. Teie mureks jääb ainult programmi valimine ja kaalu sisestamine.

MÄRKUS

Kasutage ainult nõusid, mille kasutamine mikrolaineahjus on ohutu.

Avage uks. Asetage külmutatud toit keraamilise nõuga pöördaluse keskele.
Sulgege uks.





1. Avage mikrolaineahi nuppu vajutades.
2. Asetage toit pöördaluse keskele ning sulgege uks.
3. Vajutage **Quick Defrost (Kiirsulatamine)**.
4. Sobiva toidutüübi valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
   - Lisateabega saate tutvuda jaotises „Kiirsulatamise programmi kirjeldus“ lk 20.
5. Portsjoni suuruse seadistamiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.



6. Kiirsulatamise alustamiseks vajutage **START/+30s**.
   - Kui mikrolaineahi teeb piiksu, siis pöörake toit ümber.
7. Sulatamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage **START/+30s**.
   - Kui sulatamine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaaeg. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaal iga 3 minuti tagant.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 19 3/4/2022 10:46:56 AM

Mikrolaineahju kasutamine

Kiirsulatamise programmi kirjeldus

Alljärgnev tabel sisaldab erinevaid Kiirsulatamise programme, serveeritavate portsjonite suurusi, seisuaegu ja asjakohaseid juhiseid. Enne sulatama asumist eemaldage toidult kõik pakendid. Asetage liha, linnuliha, kala, köögiviljad ja leiva- või saiatooted tasasele klaasvaagnale või keraamilisele taldrikule.

Kood	Toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
1	Liha	200-1500	Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, pöörake liha ümber. See programm sobib veiseliha, lambaliha, sealiha, lihalõikude, lihaviilude ja hakkliha sulatamiseks. Laske 20–60 minutit seista.
2	Linnuliha	200-1500	Katke koivad ja tiivaotsad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake linnuliha ümber. See programm sobib nii terve kana kui ka erinevate kanatükkide sulatamiseks. Laske 20–60 minutit seista.
3	Kala	200-1500	Katke kalasaba või kogu kala alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake kala ümber. See programm sobib nii terve kala kui ka kalafilee sulatamiseks. Laske 20–60 minutit seista.
4	Köögiviljad	200-1500	Asetage külmutatud köögiviljad tasasele klaasvaagnale. Kui ahi piiksub, pöörake köögiviljad ümber või segage neid. See programm sobib kõikide külmutatud köögiviljade sulatamiseks. Laske 5–20 minutit seista.
5	Saia- ja leivatooted	200–1500 g	Asetage sai või leib majapidamispaberile ning keerake ümber, kui ahi piiksub. Asetage kook keraamilisele taldrikule ja kui võimalik, keerake ümber, kui ahi piiksub. See programm sobib igasuguse leiva (nii viilutatud kui ka terve pätsi) ning kuklite või baguette'ide sulatamiseks. Paigutage kuklid ringjalt. See programm sobib igasuguste pärmitainaküpsetiste, biskviidi, juustukoogi ja lehttaina sulatamiseks. See ei sobi muretainatoodete, puuviljade, kreemikookide ega šokolaadiglasuuriga kookide sulatamiseks. Laske 10–30 minutit seista.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 20 3/4/2022 10:46:56 AM

Automaatse küpsetamise kasutamine

Automaatse küpsetamise funktsioonil on 45 erinevat eelprogrammeeritud küpsetussätet. Te ei pea seadistama küpsetusaega ega võimsustaset.

⚠ ETTEVAATUST

Kasutage alati mikrolaineahjukindlaid ja ahjus kasutamiseks sobivaid nõusid.



1. Avage mikrolaineahi nuppu vajutades.
2. Asetage toit pöördaluse keskele ning sulgege uks.
3. Vajutage **Auto Cook (Automaatne küpsetamine)**.



4. Sobiva toidutüübi valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
   - Lisateabega saate tutvuda jaotises „**Automaatse küpsetamise programmi kirjeldus**“ lk 21–28.
5. Toidu kaalu seadistamiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
   - Lisateabega saate tutvuda jaotises „**Automaatse küpsetamise programmi kirjeldus**“ lk 21–28.
   - Teatud menüüdel on vaid üks kaaluvalik.



6. Automaatse küpsetamise alustamiseks vajutage **START/+30s**.
   - Mikrolaineahi küpsetab toitu vastavalt valitud eelprogrammeeritud sättele.
   - Kui küpsetamine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaaeg. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaal iga 3 minuti tagant.

Järgnevas tabelis on esitatud 45 eelprogrammeeritud küpsetusvaliku kogused ja asjakohased juhised. Eelprogrammid on jaotatud nelja erinevasse kategooriasse.

⚠ ETTEVAATUST

Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

Automaatse küpsetamise programmi kirjeldus

1. Grillimine ja frittimine

Kood	Toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
1-1	Külmutatud friikartulid	400	Asetage külmutatud friikartulid koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 21 3/4/2022 10:46:57 AM

Mikrolaineahju kasutamine

Kood	Toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
1-2	Külmutatud sealihakarbonaad	500	Asetage külmutatud sealihakarbonaad koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Kui ahi piiksub, siis keerake toit ümber ja vajutage jätkamiseks **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
1-3	Külmutatud kanapalad	350	Asetage külmutatud kanapalad koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
1-4	Külmutatud kartulikroketid	350	Asetage külmutatud kartulikroketid koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
1-5	Külmutatud maisipulgad	500	Asetage külmutatud maisipulgad koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
1-6	Külmutatud kalakotletid	300	Asetage külmutatud kalakotletid koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Kui ahi piiksub, siis keerake toit ümber ja vajutage jätkamiseks **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
1-7	Külmutatud kanatiivad	500	Asetage külmutatud kanatiivad koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
1-8	Külmutatud juustukotletid	400	Asetage külmutatud juustukotletid koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
1-9	Külmutatud juustupulgad	300	Asetage külmutatud juustupulgad koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 22 3/4/2022 10:46:57 AM

Kood	Toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
1-10	Külmutatud kevadrullid	300	Õlitage kevadrullid kergelt üle. Asetage külmutatud kevadrullid koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Kui ahi piiksub, siis keerake toit ümber ja vajutage jätkamiseks **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
1-11	Külmutatud paneeritud krevetid	300	Õlitage külmutatud paneeritud krevetid kergelt üle. Asetage külmutatud paneeritud krevetid koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu START/+30s. Kui ahi piiksub, siis keerake toit ümber ja vajutage jätkamiseks **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
1-12	Külmutatud sibularõngad	300	Asetage külmutatud sibularõngad koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
1-13	Külmutatud kartulilõigud	350	Asetage külmutatud kartulilõigud koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
1-14	Kanakoivad	500	Õlitage kanakoivad kergelt üle. Lisage vastavalt maitsele maitseaineid. Asetage kanakoivad koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
1-15	Kanatiivad	500	Õlitage kanatiivad kergelt üle. Lisage vastavalt maitsele maitseaineid. Asetage kanatiivad koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 23 3/4/2022 10:46:57 AM

Mikrolaineahju kasutamine

2. Tervislik toiduvalmistamine

Kood	Toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
2-1	Valmistoit (jahutatud)	350 450	Asetage eine keraamilisele taldrikule ning katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib kolme koostisainega toitudele (nt liha koos kastme, köögiviljade ja lisandiga nagu kartul, riis või pasta). Laske 2–3 minutit seista
2-2	Taimetoit (jahutatud)	350 450	Asetage eine keraamilisele taldrikule ning katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib kahe koostisainega toitudele (nt spagetid kastmega või riis köögiviljadega). Laske 2–3 minutit seista.
2-3	Brokoliõisikud	250 g	Loputage ja puhastage brokoliõisikud. Asetage need ühtlaselt kaanega klaaskaussi. Lisage 30–45 ml vett. (2–3 sl) Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. See programm sobib nii brokoli kui ka suvikõrvitsa-, baklažaani-, kõrvitsa- või paprikalõikude jaoks. Laske 1–2 minutit seista.
2-4	Porgandiviilud	250	Loputage ja puhastage ühtlasteks ümmargusteks ketasteks lõigatud porgandid. Asetage need kaanega klaasnõusse. Lisage 30–45 ml vett. (2–3 sl) Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. See programm sobib nii porgandiviilude kui ka lillkapsaõisikute või nuikapsa jaoks. Laske 1–2 minutit seista.
2-5	Rohelised oad	250	Loputage ja puhastage oad. Asetage need ühtlaselt kaanega klaaskaussi. Kui küpsetuskogus on 250 g, siis lisage 30 ml (1 sl) vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1–2 minutit seista.
2-6	Spinat	150	Loputage ja puhastage spinat. Asetage kaanega klaasnõusse. Ärge lisage vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1–2 minutit seista.
2-7	Maisitõlvik	250	Loputage ja puhastage maisitõlvikud ja asetage ovaalsesse klaaskaussi. Katke mikrolaineahjukilega ja augustage see. Laske 1–2 minutit seista.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 24 3/4/2022 10:46:57 AM

Kood	Toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
2-8	Kooritud kartulid	250	Peske ja koorige kartulid ning lõigake need ühesuuruseks. Asetage need kaanega klaasnõusse. Lisage 45–60 ml (3–4 sl) vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Laske 2–3 minutit seista.
2-9	Pruun riis (eelkeedetud)	125	Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 5–10 minutit seista.
2-10	Täisteramakaronid	125	Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage 1 l keevat vett, näpuotsatäis soola ning segage hoolikalt. Ärge kasutage kaant. Segage enne ja nõrutage pärast ooteaega hoolikalt. Laske 1 minutit seista.
2-11	Kinoa	125	Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 1–3 minutit seista.
2-12	Bulgur	125	Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 2–5 minutit seista.

Kood	Toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
2-13	Köögivilja gratään	500	Asetage köögiviljad, näiteks keedetud kartuli viilud, suvikõrvitsaviilud ja tomatid, ning kaste sobiva suurusega kuumakindlasse klaasnõusse. Puistake peale riivitud juustu. Asetage nõu grillrestile. Laske 2–3 minutit seista.
2-14	Grillitud tomatid	400	Loputage ja puhastage tomatid, lõigake need pooleks ja asetage ahjunõusse. Puistake peale riivitud juustu. Asetage nõu grillrestile. Laske 1–2 minutit seista.
2-15	Kanafileed	300 (2 tk)	Loputage fileetükid ja asetage keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.
2-16	Kalkunifilee	300 (2 tk)	Loputage fileetükid ja asetage keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.
2-17	Värske kalafilee	300 (2 tk)	Loputage kala ning asetage keraamilisele taldrikule, lisage 1 sl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 1–2 minutit seista.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 25 3/4/2022 10:46:57 AM

Mikrolaineahju kasutamine

Kood	Toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
2-18	Värske lõhefilee	300 (2 tk)	Loputage kala ning asetage keraamilisele taldrikule, lisage 1 sl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 1–2 minutit seista
2-19	Värsked krevetid	250	Loputage krevetid ja asetage keraamilisele plaadile, lisage 1 sl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 1–2 minutit seista.
2-20	Värske forell	200 (üks kala)	Asetage terve kala mikrolaineahju sobivasse nõusse. Lisage näpuotsatäis soola, 1 sl sidrunimahla ning ürte. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.
2-21	Grillitud kala	300 (kuni kaks kala)	Pintseldage kala (forell või kuldmerikoger) nahk üleni õliga ning lisage ürdid ja maitseained. Asetage kalad kõrvuti, grillrestile, pea kõrvalasuva kala sabaga kohakuti. Pöörake kohe pärast piiksu ümber Laske 3 minutit seista.
2-22	Grillitud lõhelõigud	400 (2 lõiku)	Asetage kalalõigud ühtlaselt grillrestile. Pöörake kohe pärast piiksu ümber Laske 2 minutit seista.

3. Kodune magustoit

Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
3-1	Kreeka pähklitega kook	1 portsjon	**Koostisosad** 120 g jahu, 150 g võid, 100 g musta roosuhkrut, 2 muna, 50 g (hakitud) Kreeka pähkleid, 4 g küpsetuspulbrit
		1. Segage kausis või ja must roosuhkur. **2.** Lisage muna ja segage hoolikalt. **3.** Lisage jahu, küpsetuspulber ning jätkake segamist. **4.** Lisage Kreeka pähklid ja segage hoolikalt. **5.** Asetage segu õlitatud klaas- või plastkaussi. **6.** Pange kauss mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [3-1]. **7.** Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.	
3-2	Banaanikeeks	1 portsjon (6 tk)	**Koostisosad** 3 banaani, 120 g pannkoogisegu, 120 g piima, 1 muna, 2 sl maltoossiirupit.
		1. Hakkige banaanid. **2.** Segage kausis pannkoogisegu, piim, muna ja maltoossiirup. **3.** Lisage banaan ja segage hoolikalt. **4.** Kallake segu kuude pabertopsi. **5.** Pange pabertopsid mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [3-2]. **6.** Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.	

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 26 3/4/2022 10:46:57 AM

Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
3-3	Keeks	1 portsjon	**Koostisosad** 170 g jahu, 50 g võid, 150 g suhkrut, 3 muna, 10 g küpsetuspulbrit
		1. Segage kausis või ja suhkur. **2.** Lisage muna ja segage hoolikalt. **3.** Lisage jahu, küpsetuspulber ning jätkake segamist. **4.** Asetage segu õlitatud klaas- või plastkaussi. **5.** Pange kauss mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [3-3]. **6.** Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.	
3-4	Ameerika pähkli-šokolaadikook (brownie)	1 portsjon	**Koostisosad** 90 g jahu, pool tassi (sulatatud) võid, 230 g suhkrut, 2 muna, 40 g kakaopulbrit
		1. Segage kausis või, lahtiklopitud munad ja suhkur. **2.** Lisage jahu, kakaopulber ja jätkake segamist. **3.** Asetage segu õlitatud klaas- või plastkaussi. **4.** Pange kauss mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [3-4]. **5.** Pärast küpsetamist laske 20–30 minutit seista.	

Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
3-5	Munapuding	1 portsjon (3 tk)	**Koostisosad** 250 g piima, 40 g suhkrut, 2 muna
		1. Lööge kaussi lahti kaks muna. Kloppige munad kergelt vispliga läbi. Liigse vahu vältimiseks veenduge, et vispli ots puutub kogu aeg kausipõhja. **2.** Segage teises kausis piim ja suhkur. **3.** Lisage lahtiklopitud munale seda pidevalt segades piim. **4.** Sõeluge munasegu peene sõelaga. Puhastage sõelapõhi spaatliga. Eemaldage lusikaga liigne vaht. **5.** Valage segu keedukreemitopsidesse. **6.** Pange topsid mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [3-5]. **7.** Pärast küpsemist jahutage külmkapis ning serveerige.	
3-6	Šokolaaditassikook	1 portsjon	**Koostisosad** 30 g võid, 60 g suhkrut, 1 muna, 40 g vahukoort, 25 g jahu, 15 g kakaopulbrit, 1,5 g vanilli, 50 g poolmagusaid šokolaadilaaste
		1. Segage tassis või, muna ja vahukoor, kuni need on hästi segunenud. **2.** Lisage jahu ja suhkur ning jätkake segamist. **3.** Lisage kakao, vanill ja segage kergelt. **4.** Segage sisse šokolaadilaastud. **5.** Pange tass mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [3-6]. **6.** Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.	

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 27 3/4/2022 10:46:57 AM

Mikrolaineahju kasutamine

Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
3-7	Tassikook	1 portsjon	Koostisosad 30 g võid, 60 g suhkrut, 1 muna, 50 g jahu, 30 g piima, 6 g vanilli, 3 g mandlipulbrit, 1,5 g küpsetuspulbrit
			1. Segage tassis või ja muna, kuni need on hästi segunenud. **2.** Lisage jahu, suhkur ja küpsetuspulber ning jätkake segamist. **3.** Lisage mandlipulber, vanill ja segage kergelt. **4.** Pange tass mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [3-7]. **5.** Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.

4. Saia või leiva sulatamine

See funktsioon on mõeldud külmutatud saia või leiva sulatamiseks. Külmutatud saial või leival on krõbe koorik, nagu ka värskel saial-leival. See programm sobib Prantsuse saiade, sarvesaiade, kuklite ja muu taolise jaoks.

⚠ **ETTEVAATUST**

• Programm on mõeldud küpsetatud saia- ja leivatoodete sulatamiseks. See ei sobi külmutatud taina sulatamiseks.

• Glasuuritud taldrik tuleb eelkuumutada. Palun järgige juhiseid.

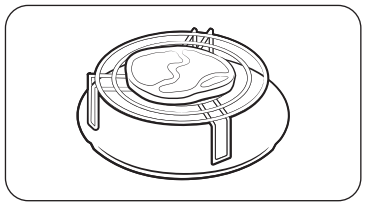
Kood	Toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
4	Saia või leiva sulatamine	100-600	Asetage glasuuritud taldrik pöördalusele. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Ekraanil kuvatakse „HEAT“ („KUUMUTAMINE“), tähistades glasuuritud taldriku eelkuumutamist. Kui ahi piiksub, siis on eelkuumutus lõpetatud. Asetage külmutatud sai või leib glasuuritud taldrikule ning pange see mikrolaineahju. Vajutage uuesti nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 28 3/4/2022 10:46:57 AM

Grillimine

Grillifunktsiooniga saate toitu kiiresti kuumutada ja pruunistada ilma mikrolaineid kasutamata.

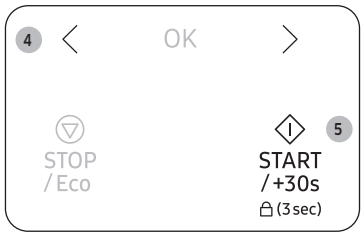
- Kasutage mikrolaineahjus asuvate nõude katsumisel alati kindaid, kuna need on väga kuumad.
- Grillresti kasutamine tagab parema küpsetus- ja grillimistulemuse.



1. Avage mikrolaineahi nuppu vajutades.
2. Asetage toit grillrestile ja sulgege uks.



3. Vajutage **Grill (Grillimine)**.
   - Juhtpaneeli näidikul kuvatakse vastav ikoon. ( ).
   - Te ei saa seadistada grillimistemperatuuri.



4. Sobiva grillimisaja seadistamiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**).
   - Maksimaalne grillimisaeg on 60 minutit.
5. Grillimise alustamiseks vajutage **START/+30s**.
   - Kui grillimine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaaeg. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaal iga 3 minuti tagant.

Mikrolaineküpsetuse ja grillifunktsiooni kombineerimine

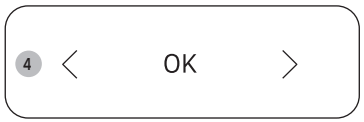
Teil on võimalik grillifunktsiooni ja mikrolaineküpsetust kombineerida, mis võimaldab nii kiiret toiduvalmistamist kui ka pruunistamist.

⚠ **ETTEVAATUST**

- Kasutage alati mikrolaineahjukindlaid ja ahjus kasutamiseks sobivaid nõusid. Eriti sobivad on klaaskeraamilised nõud, sest need võimaldavad mikrolainetel toiduaineid ühtlaselt läbistada.
- Kasutage mikrolaineahjus asuvate nõude katsumisel alati kindaid, kuna need on väga kuumad.
- Grillresti kasutades saate parandada küpsetuse ja grillimise tõhusust.



1. Avage mikrolaineahi nuppu vajutades.
2. Asetage toit grillrestile ja sulgege uks.
3. Vajutage **Microwave+Grill (Mikrolained+Grillimine)**.
   - Juhtpaneeli näidikul kuvatakse vastav ikoon (,) ja toite vaiketase (600 W).



4. Sobiva võimsustaseme valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
   - Te saate valida võimsuseks 600 W, 450 W või 300 W.
   - Te ei saa seadistada grillimistemperatuuri.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 29 3/4/2022 10:46:58 AM

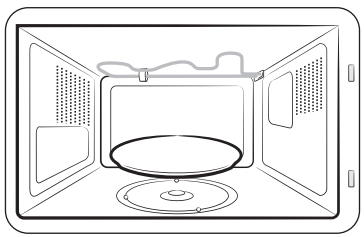
Mikrolaineahju kasutamine

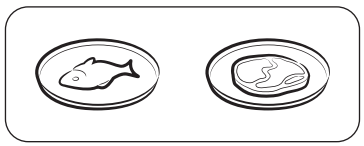


5. Sobiva küpsetusaja valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**).
   - Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit.
6. Küpsetamise alustamiseks vajutage **START/+30s**.
   - Kui küpsetamine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaaeg. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaal iga 3 minuti tagant.

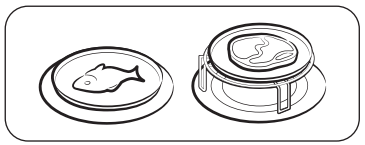
Glasuuritud taldriku kasutamine

Glasuuritud taldrik võimaldab teil grillimise ajal pruunistada lisaks toidu pealmisele küljele ka alumist külge, et ka põhi tänu kuumale glasuuritud taldrikule krõbedaks muutuks. Tabelis on toodud mitmesugused tooted, mida saab glasuuritud taldrikul valmistada (vt järgmine lehekülg). Samuti saab glasuuritud taldrikut kasutada peekoni, munade, vorstide ja muu taolise küpsetamiseks.





1. Asetage glasuuritud taldrik otse pöördalusele ning eelkuumutage see maksimaalse mikrolaineküpsetuse ja grillimise kombinatsiooni [600 W + Grill] kasutades ning järgides tabelis toodud aegu ja juhiseid.
2. Kui küpsetate näiteks peekonit või mune, siis pintseldage taldrik õliga üle, et toit kenasti pruunistuks.
3. Asetage toit glasuuritud taldrikule.



4. Asetage glasuuritud taldrik metallrestile (või pöördalusele) ja pange see mikrolaineahju.



5. Valige sobiv küpsetusaeg ja võimsus. (Järgige kõrvaltoodud tabelit)

⚠ ETTEVAATUST

- Kasutage glasuuritud taldriku väljavõtmisel alati kindaid, kuna see muutub väga kuumaks.
- Ärge asetage glasuuritud taldrikule kuumatundlikke asju.
- Ärge kunagi asetage glasuuritud taldrikut ahju ilma pöördaluseta.
- Pidage meeles, et glasuuritud taldrikut ei tohi pesta nõudepesumasinas.
- Veenduge, et koorikplaat oleks asetatud keskele.
- Ärge kasutage koorikuplaati ilma koormuseta.

MÄRKUS

- Pidage meeles, et glasuuritud taldrik on kaetud teflonkattega, mistõttu ei ole see kriimustuskindel. Ärge kasutage glasuuritud taldrikul toidu lõikamiseks teravaid esemeid nagu näiteks nuge.
- Peske glasuuritud taldrikut sooja vee ja pesuainega ning loputage puhtas vees.
- Ärge kasutage küürimisharja ega kõva käsna, kuna see kahjustab taldriku pealiskihti.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 30 3/4/2022 10:46:59 AM

Soovitame kuumutada glasuuritud taldrikut otse pöördalusel.
Eelkuumutage glasuuritud taldrikut funktsiooniga 600 W + Grillimine 3–4 minutit.
Järgige tabelis toodud aegu ja juhiseid.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Küpsetusaeg (min)
Peekon	4 viilu (80 g)	600 W + Grillimine	3–3½
	Juhised Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 3 minutit. Asetage viilud glasuuritud taldrikule kõrvuti. Pange glasuuritud taldrik resti peale. Laske 3 minutit seista.		
Grillitud tomatid	200 g (2 tk)	450 W + Grillimine	2½–3
	Juhised Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 3 minutit. Lõigake tomatid pooleks. Raputage peale veidi juustu. Asetage ringjalt glasuuritud taldrikule. Pange glasuuritud taldrik resti peale. Laske 3 minutit seista.		
Hamburger (Külmutatud)	2 tk (125 g)	600 W + Grillimine	6–6½
	Juhised Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 3 minutit. Asetage külmutatud hamburger glasuuritud taldrikule. Pange glasuuritud taldrik resti peale. Keerake 3–4 minuti pärast ümber. Laske 3 minutit seista.		
Prantsuse saiad (Külmutatud)	200–250 g (2 tk)	450 W + Grillimine	6-7
	Juhised Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 3 minutit. Pange garneeritud (nt tomati ja juustuga) Prantuse saiad kõrvuti taldrikule. Pange glasuuritud taldrik resti peale. Laske 3 minutit seista.		
Pitsa (Külmutatud)	300–350 g	450 W + Grillimine	11-12
	Juhised Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 3 minutit. Asetage külmutatud pitsa glasuuritud taldrikule. Pange glasuuritud taldrik pöördalusele. Laske 1–2 minutit seista.		

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Küpsetusaeg (min)
Mini pitsasuupiste (Külmutatud)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grillimine	9-10
	Juhised Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 3 minutit. Jaotage pitsasuupisted ühtlaselt taldrikule. Asetage taldrik pöördalusele. Laske 3 minutit seista.		
Pitsa (Jahutatud)	300–350 g	450 W + Grillimine	5½–6½
	Juhised Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 5 minutit. Asetage jahutatud pitsa taldrikule. Pange glasuuritud taldrik pöördalusele. Laske 3 minut seista.		
Kalapulgad (Külmutatud)	150 g (5 tk) 300 g (10 tk)	600 W + Grillimine	6-7 8-9
	Juhised Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 4 minutit. Pintseldage taldrikut 1 sl õliga. Asetage kalapulgad ringjalt taldrikule. Pöörake ümber 3 minuti pärast (5 tk) või 5 minuti pärast (10 tk). Laske 3 minutit seista.		
Kanapalad (Külmutatud)	125 g 250 g	600 W + Grillimine	4-5 6-7
	Juhised Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 4 minutit. Pintseldage taldrikut 1 sl õliga. Asetage kanapalad taldrikule. Pange glasuuritud taldrik resti peale. Pöörake ümber 2 minuti pärast (125 g) või 4 minuti pärast (250 g). Laske 3 minut seista.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 31 3/4/2022 10:46:59 AM

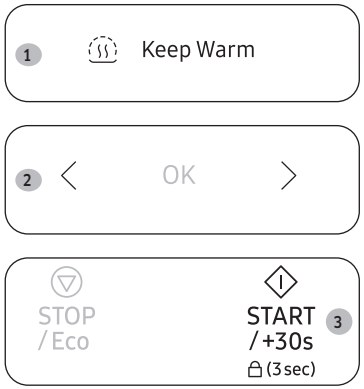
Mikrolaineahju kasutamine

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Küpsetusaeg (min)
Küpsekartulid	200 g 500 g	600 W + Grillimine	4-5 7-8
	Juhised Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 3 minutit. Lõigake kartulid pooleks. Asetage need glasuuritud taldrikule lõikeküljega allapoole. Paigutage kartulid ringjalt. Asetage taldrik restile. Laske 3 minutit seista.		

Soojenduse kasutamine

Soojendusfunktsioon hoiab toidu enne serveerimist soojana. Kasutage seda funktsiooni toidu soojendamiseks enne serveerimist.

Märkus : Funktsiooni **Keep Warm (Soojenda)** ajaks määrati 60 minutit.



1. Vajutage nuppu **Keep Warm (Soojenda)**.
2. Sobiva vätte valimiseks vajutage **<** or **>** (**Vähendamine/Suurendamine**).
   - 1. Kuum
   - 2. Leige
3. Vajutage nuppu **START/+30s.**
   - Toidu soojendamise lõpetamiseks avage uks või vajutage nuppu **STOP/Eco (STOP/Öko)**.

⚠ ETTEVAATUST

- Ärge kasutage seda funktsiooni külma toidu soojendamiseks. See programm on ette nähtud äsja küpsetatud toidu soojendamiseks.
- Ärge katke toitu kaane või plastkilega.
- Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.
- Pärast soojashoiufunktsiooni käivitamist ei saa määratud aega muuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 32 3/4/2022 10:46:59 AM

Lapseluku kasutamine

Teie mikrolaineahi on varustatud eraldi lapselukuprogrammiga, mis võimaldab lukustada mikrolaineahju nii, et lapsed ega seadet mittetundvad isikud ei saaks seda kogemata tööle panna.



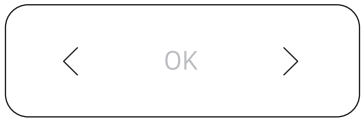
- Lapseluku aktiveerimiseks vajutage nuppu **START/+30s** ja hoidke seda 3 sekundit all.
  - Juhtpaneel on lukustatud ja juhtpaneeli näidikul kuvatakse „**L**“.



- Lapseluku inaktiveerimiseks hoidke nuppu **START/+30s** uuesti 3 sekundit all.

Helisignaali väljalülitamine

Kui soovite, võite helisignaali ka välja lülitada.



- Helisignaali välja lülitamiseks vajutage samal ajal **<** ja **>** (**Vähendamine/Suurendamine**).
- Juhtpaneel kuvab teksti „**OFF (Väljas)**“.
- Helisignaali uuesti sisse lülitamiseks vajutage uuesti samal ajal **<** või **>** (**Vähendamine/ Suurendamine**).
- Juhtpaneel kuvab teksti „**On (Sees)**“.

Ahjunõude juhis

Toidu valmistamiseks mikrolaineahjus peavad mikrolained toiduaineid „läbistama“, ilma et nad kasutatavatelt nõudelt tagasi peegelduksid või neisse neelduksid.
Seetõttu tuleb sobivaid nõusid hoolega valida. Kui nõul leidub märge mikrolaineahju-kindluse kohta, ei pea te muretsema.
Järgnevas tabelis on ära toodud erinevate nõude tüübid koos märkustega selle kohta, kas ja kuidas neid mikrolaineahjus kasutada tohib.

Nõu	Mikrolaineahjukindel	Märkused
Alumiiniumfoolium	✓✗	Võib kasutada väikestes kogustes, kaitseks üleküpsetamise eest. Kaarleek võib tekkida juhul, kui foolium jääb mikrolaineahju seinale liiga lähedale või kui seda on liiga palju.
Glasuuritud taldrik	✓	Ärge eelkuumutage üle kaheksa minuti.
Portselan ja savinõud	✓	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan on sobivad, kui neil puudub metalläär.
Ühekordsed polüesterpakendid	✓	Mõned külmutatud toidud on sellistes pakendites.
Kiirtoidupakendid		
• Polüstüreentopsid ja -nõud	✓	Nendes võib toitu soojendada. Liigsel kuumutamisel võib polüstüreen sulama hakata.
• Paberkotid või ajalehed	✗	Võivad süttida.
• Ümbertöödeldud paber või metalläärega	✗	Võivad põhjustada kaarleeki.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 33 3/4/2022 10:47:00 AM

Ahjunõude juhis

Nõu	Mikrolaineahjukindel	Märkused
Klaasnõud		
• Ahju- ja lauanõud	✓	Kui neil ei ole metalläärt, võib neid kasutada.
• Peenemad klaasnõud	✓	Nendes võib soojendada toitu või vedelikke. Järsul kuumutamisel võib õrnem klaas puruneda või mõraneda.
• Klaaspurgid	✓	Purkidelt tuleb kaas eemaldada. Sobivad ainult toidu soojendamiseks.
Metall		
• Nõud	✗	Võivad põhjustada kaarleeki või süttimist.
• Külmikukottide sulgurid	✗	
Paber		
• Taldrikud, tassid, salvrätid, köögipaber	✓	Lühikeseks küpsetuseks või soojendamiseks. Ka liigse niiskuse imamiseks.
• Ümbertöödeldud paber	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Plast		
• Hoiunõud	✓	Eeskätt kuumakindel termoplast. Mõni muu plast võib kõrgel temperatuuril kõverduda või värvi muuta. Ärge kasutage melamiinplasti.
• Toidukile	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks. Ei tohiks vastu toitu puutuda. Kile eemaldamisel olge ettevaatlik (kuum aur)!
• Külmikukotid	✓✗	Ainult keedetavad või ahjukindlad. Ei tohiks olla õhukindlad. Vajaduse korral torgake kahvliga augud sisse.
Vaha- või küpsetuspaber	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks ja pritsmete vältimiseks.

✓ : Soovitatav ✓✗ : kasutage ettevaatlikult ✗ : Ei ole ohutu

Küpsetusjuhis

Mikrolained

Mikrolaineenergia läbistab toiduained ja see neeldub toidus leiduva vee, rasva ja suhkruosakeste poolt.
Mikrolained panevad toidus olevad molekulid kiiresti liikuma. See molekulide kiire liikumine tekitab hõõrdumist, mis tekitab küpsemiseks vajalikku soojust.

Küpsetamine

Mikrolaineküpsetuseks sobivad nõud

Nõud peavad olema sellised, mis võimaldavad mikrolaineenergial neid võimalikult tõhusalt läbistada. Metall, nt roostevaba teras, alumiinium ja vask, peegeldavad mikrolained nõude pinnalt tagasi; läbistatavad materjalid on aga keraamika, klaas, portselan ja plast ning paber ja puit. Seega mikrolaineahjus ei tohi toitu metallnõudes valmistada.

Mikrolaineküpsetuseks sobivad toidud

Mikrolaineenergia abil saab valmistada paljusid toite, nt värskeid ja külmutatud köögivilju, puuvilju, pastat, riisi, teraviljatoite, ube, kala ja liha. Samuti sobib mikrolaineahjus valmistada kastmeid, kreeme, suppe, aurutatavaid magustoite, hoidiseid või tšatnit. Üldiselt sobib mikrolaineküpsetus enam-vähem kõigi toitude puhul, mida valmistatakse ka tavalises küpsetusahjus. Või ja šokolaadi sulatamine (lähemalt vt jaotist näpunäidete, tehnika ja nõuannete kohta).

Katmine küpsetamise ajal

Toidu katmine küpsetamise ajal on väga tähtis, sest paisuv vesi toimib auruna ja aitab kaasa küpsemisprotsessile. Toit võib olla kaetud erinevatel viisidel: nt keraamilise taldriku, plastkaane või mikrolaineahjukilega.

Ooteajad

Küpsetamisaja lõppedes tuleb toidul lasta veidi aega seista, et toidu temperatuur jõuaks ühtlustuda.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 34 3/4/2022 10:47:00 AM

Küpsetusjuhised külmutatud köögivilja valmistamiseks

Kasutage sobivaid kaanega kuumakindlaid klaasnõusid. Küpsetage kaetult ja kasutage miinimumaega, vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saavutamiseni. Segage kaks korda küpsetamise ajal ja üks kord pärast küpsetamist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Ooteajal katke kinni.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Spinat	150	600	4½–5½
	Juhised Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista.		
Brokoli	300	600	9-10
	Juhised Lisage 30 ml (2 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista.		
Herned	300	600	7½–8½
	Juhised Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista.		
Rohelised oad	300	600	8-9
	Juhised Lisage 30 ml (2 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista.		
Köögiviljasegu (Porgandid/Herned/ Mais)	300	600	7½–8½
	Juhised Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista.		
Köögiviljasegu (Hiinapärane)	300	600	8-9
	Juhised Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista.		

Värskete köögiviljade küpsetusjuhis

Kasutage sobivaid kaanega kuumakindlaid klaasnõusid. Lisage 250 g kohta 30–45 ml vett (2–3 sl), v.a kui soovitatakse muud veekogust, vt tabelit. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga– vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saavutamiseni. Segage üks kord küpsetamise ajal ja üks kord pärast valmimist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Laske ooteajal 3 minutit kaetult seista.

Nõuanne: lõigake värsked köögiviljad võrdse suurusega tükkideks. Mida väiksemad tükid, seda lühem on küpsetusaeg.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Brokoli	250 500	800	4–4½ 7–7½
	Juhised Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Paigutage varreosad keskele. Laske 3 minutit seista.		
Rooskapsas	250	800	5½–6½
	Juhised Lisage 60–75 ml (4–5 sl) vett. Laske 3 minutit seista.		
Porgandid	250	800	4½–5
	Juhised Lõigake porgandid ühesuurusteks tükkideks. Laske 3 minutit seista.		
Lillkapsas	250 500	800	5–5½ 8½–9
	Juhised Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Suured õisikud poolitage. Paigutage varreosad keskele. Laske 3 minutit seista.		
Suvikõrvits	250	800	3½–4
	Juhised Viilutage suvikõrvits. Lisage 30 ml (2 sl) vett või tükike võid. Küpsetage kergelt. Laske 3 minutit seista.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 35 3/4/2022 10:47:00 AM

Küpsetusjuhis

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Baklažaanid	250	800	3½–4
	Juhised Lõigake baklažaanid õhukesteks viiludeks ja piserdage üle 1 sl sidrunimahlaga. Laske 3 minutit seista.		
Porrulauk	250	800	4½–5
	Juhised Lõigake porrulauk paksudeks viiludeks. Laske 3 minutit seista.		
Seened	125 250	800	1½–2 3–3½
	Juhised Valmistage ette terved väiksed või suuremad viilutatud seened. Ärge lisage vett. Piserdage sidrunimahlaga. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist. Laske 3 minutit seista.		
Sibulad	250	800	5½–6
	Juhised Viilutage või poolitage sibulad. Lisage vaid 15 ml (1 sl) vett. Laske 3 minutit seista.		
Paprika	250	800	4½–5
	Juhised Lõigake paprika õhukesteks ribadeks. Laske 3 minutit seista.		
Kartulid	250 500	800	4-5 7½–8½
	Juhised Kaaluge kooritud kartulid; lõigake pooleks või sektoriteks. Laske 3 minutit seista.		
Nuikapsas	250	800	5–5½
	Juhised Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks. Laske 3 minutit seista.		

Riisi ja pasta küpsetusjuhis

Riis Kasutage suurt kaanega kuumakindlat klaasnõud – riis paisub valmimise ajal kaks korda. Küpsetage kaetult.
Pärast küpsetamist ja enne ooteaega segage, lisage soola või ürte ja võid.
Märkus: küpsetusaja lõppemisel ei pruugi kogu vesi olla riisi imbunud.

Pasta Kasutage suurt kuumakindlat klaasnõud. Lisage keev vesi, veidi soola ja segage hoolikalt. Ärge kasutage kaant.
Segage aeg-ajalt nii küpsetamise ajal kui ka pärast seda. Katke ooteajaks kinni ja nõrutage pärast seda hoolikalt.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Valge riis (Eelkeedetud)	250	800	16-17
	Juhised Lisage 500 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Pruun riis (Eelkeedetud)	250	800	21-22
	Juhised Lisage 500 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Seguriis (Riis + Metsriis)	250	800	17-18
	Juhised Lisage 500 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Maisisegu (Riis + Maisiterad)	250	800	18-19
	Juhised Lisage 400 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Pasta	250	800	11-12
	Juhised Lisage 1000 ml kuuma vett. Laske 5 minutit seista.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 36 3/4/2022 10:47:00 AM

Soojendamine

Võrreldes tavalise ahjuga saab mikrolaineahjus toitu soojendada väga kiiresti.
Kasutage järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja küpsetusaegu juhisena. Tabelis toodud ajad on mõeldud toatemperatuuril olevatele vedelikele (+18 kuni +20 °C) või jahutatud toiduainetele (+5 kuni +7 °C).

Paigutamine ja katmine

Vältige suurte toodete nagu näiteks praetükkide soojendamist, kuna need kipuvad üle küpsema ning ära kuivama enne, kui keskosa üles kuumeneb. Paremini õnnestub väiksemate portsjonite soojendamine.

Võimsustasemed ja segamine

Mõndasid toite saab soojendada 800 W juures, samas kui teatud toite tuleb soojendada 600 W, 450 W või koguni 300 W juures.
Täpsemad andmed leiate tabelist. Üldiselt on soojendamisel parem rakendada väiksemat võimsust, kui toit on õrna konsistentsiga või kui seda on palju või kui see võib tõenäoliselt kiiresti kuumeneda (nt lihapirukad).
Segage toitu hoolikalt või keerake see soojendamise ajal ümber – nii saate parima tulemuse. Võimalusel segage ka enne serveerimist.
Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks segage vedelikke enne soojendamist, soojendamise ajal ja ka pärast seda. Ooteajal hoidke neid mikrolaineahjus. Soovitatav on vedelikku asetada plastlusikas või klaasist pulk. Hoiduge toidu ülekuumutamisest (ja seega rikkumisest).
Toitu on soovitatav soojendada pigem lühema aja vältel ja hiljem vajaduse korral aega veidi juurde lisada.

Soojendamine ja ooteajad

Toidu esmakordsel soojendamisel tasub edaspidiseks meelde jätta selleks kulunud aeg.
Alati tuleks veenduda, et soojendatav toit oleks läbinisti soe.
Pärast soojendamist jätke toit veidikeseks seisma, et temperatuur ühtlustuks.
Soovitatav ooteaeg pärast soojendamist on 2–4 minutit, kui tabelis pole pakutud teistsuguseid aegu.

Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Vt ka ohutusjuhiseid käsitlevat jaotist.

Vedelike soojendamine

Pärast väljalülitamist tuleks toit alati jätta vähemalt 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajaduse korral segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks tuleks joogi sisse panna lusikas või klaasist pulk ja segada nii enne soojendamist, soojendamise ajal kui ka pärast seda.

Imikutoidu soojendamine

Imikutoit:

Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt!
Laske enne serveerimist 2–3 minutit seista. Segage uuesti ja kontrollige temperatuuri.
Soovitatud serveerimistemperatuur: vahemikus 30–40 °C.

Imikupiim:

Kallake piim steriliseeritud klaaspudelisse. Ärge kinni katke. Ärge kunagi jätke soojendamisel lutti pudelile, sest nii võib pudel ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Enne ooteaega ja enne lapsele andmist raputage pudelit hoolikalt! Enne lapsele andmist kontrollige alati hoolikalt piima temperatuuri. Soovitatud serveerimistemperatuur: u 37 °C.

Märkus:

Põletuste vältimiseks tuleb imikutoitu enne lapsele andmist eriti tähelepanelikult kontrollida. Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 37 3/4/2022 10:47:00 AM

Küpsetusjuhis

Vedelike ja toidu soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Aeg (min)
Joogid (Kohv, Tee ja Vesi)	150 ml (1 tass) 250 ml (1 kruus)	800	1–1½ 1½–2
	Juhised Kallake tassi ja soojendage ilma kaaneta. Asetage tass/kruus pöördaluse keskele. Laske mikrolaineahjus seista ning segage hoolikalt. Laske 1–2 minutit seista.		
Supp (Jahutatud)	250 g	800	3–3½
	Juhised Valage supp sügavasse keraamilisse taldrikusse. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt. Enne serveerimist segage veelkord. Laske 2–3 minutit seista.		
Hautis (Jahutatud)	350 g	600	5½–6½
	Juhised Pange hautis sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist. Laske 2–3 minutit seista.		
Kastmega pasta (Jahutatud)	350 g	600	4½–5½
	Juhised Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) tasasele keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Segage enne serveerimist. Laske 3 minutit seista.		
Täidetud pastatooted kastmega (Jahutatud)	350 g	600	5-6
	Juhised Pange täidetud pastatooted (nt ravioolid, tortelliinid) sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist. Laske 3 minutit seista.		
Taldrikutäis toitu (Jahutatud)	350 g	600	5½–6½
	Juhised Pange 2–3 jahutatud komponendist koosnev roog keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Laske 3 minutit seista.		

Imikutoidu ja piima soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Aeg
Imikutoit (Köögiviljad + liha)	190 g	600	30 s
	Juhised Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Enne serveerimist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Laske 2–3 minutit seista.		
Imikupuder (Teravili + Piim + Puuvili)	190 g	600	20 s
	Juhised Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Enne serveerimist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Laske 2–3 minutit seista.		
Imikupiim	100 ml 200 ml	300	30–40 s 50 s – 1 min
	Juhised Segage või raputage hoolikalt läbi ja kallake steriliseeritud klaaspudelisse. Asetage pöördaluse keskele. Ärge kasutage kaant. Raputage hoolikalt ja laske 3 minutit seista. Enne lapsele andmist raputage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Laske 2–3 minutit seista.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 38 3/4/2022 10:47:00 AM

Manuaalne sulatamine

Mikrolained on tõhus viis külmutatud toidu sulatamiseks. Mikrolained sulatavad külmutatud toidu õrnalt ja kiiresti. Sellest võib olla palju abi, kui saabuvad ootamatud külalised.
Külmutatud linnuliha peab enne küpsetamist olema täielikult sulanud. Eemaldage metallist klambrid ning võtke see pakendist välja, et külmunud vedelik saaks ära voolata.
Pange külmutatud toit kaaneta nõusse. Keerake toit poole peal ümber, nõrutage vedelik ning eemaldage rupskid esimesel võimalusel.
Kontrollige toitu vahepeal, veendumaks, et see pole soe.
Kui külmutatud toidu väiksemad või õhemad osad hakkavad soojenema, võib need katta alumiiniumfooliumiga.
Kui linnuliha välimine osa hakkab soojenema, lõpetage sulatamine ja laske lihal enne jätkamist 20 minutit seista.
Jätke kala, liha ning linnuliha sulatamise lõpetamiseks seisma. Ooteaeg sulatamise lõpetamiseks sõltub sulatatava liha kogusest. Vt järgnevat tabelit.

Nõuanne: lapikud toidud sulavad paremini kui suurema läbimõõduga toidud ning väikeste koguste sulatamiseks kulub vähem aega kui suurte. Pidage see toidu külmutamisel ning sulatamisel meeles.

Umbes –18 kuni –20 °C juures oleva toidu sulatamiseks kasutage juhisena järgnevat tabelit.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Aeg (min)
Liha			
Veisehakkliha	250 g 500 g	180	6½–7½ 10-12
Sealihalõigud	250 g	180	7½–8½
	Juhised Asetage liha lamedale keraamilisele taldrikule. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske 5–25 minutit seista.		

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Aeg (min)
Linnuliha			
Kanatükid	500 g (2 tk)	180	14½–15½
Terve kana	900 g	180	28-30
	Juhised Esmalt pange kanatükid keraamilisele taldrikule nahk allpool, terve kana asetage taldrikule rinnapool all. Katke õhemad osad nagu tiivad ja koivaotsad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske 15–40 minutit seista.		
Kala			
Kalafilee	250 g (2 tk) 400 g (4 tk)	180	6-7 12-13
	Juhised Pange külmutatud kala keraamilisele taldrikule. Asetage õhemad osad paksemate osade alla. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske 5–15 minutit seista.		
Puuviljad			
Marjad	250 g	180	6-7
	Juhised Jaotage puuviljad ühtlaselt lamedale ümmargusele klaastaldrikule (suure läbimõõduga). Laske 5–10 minutit seista.		
Saia- ja leivatooted			
Kuklid (Igaüks umbes 50 g)	2 tk 4 tk	180	½–1 2–2½
Röstsai/Võileib	250 g	180	4½–5
Saksa leib (Nisujahu + Rukkijahu)	500 g	180	8-10
	Juhised Asetage kuklid ringjalt või leib horisontaalselt küpsetuspaberile pöördalusel. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske 5–20 minutit seista.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 39 3/4/2022 10:47:00 AM

Küpsetusjuhis

Grill (Grillimine)

Grilli kütteelement asub ahjuõõnsuse lae all. See töötab, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Pöördaluse pöörlemine muudab toidu ühtlasemalt pruuniks. Kui kuumutate grilli eelnevalt 3–5 minutit, siis pruunistub toit kiireminii.

Ahjunõud grillimiseks:

peaksid olema tulekindlad ning võivad sisaldada metalli. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Grillimiseks sobilikud toidud:

Karbonaadid, vorstid, lihalõigud, hamburgerid, peekoni- ja suitsusingiviilud, õhukesed kalalõigud, võileivad ning igasugused kattega röstsaiad.

Tähtis:

Pidage meeles, et ainult grillirežiimi kasutamisel tuleb toit asetada kõrgele restile, kui juhistes pole öeldud teisiti.

Mikrolaineküpsetus + grillimine

Selline küpsetamisrežiim kombineerib grillist kiirguva soojuse mikrolainetega küpsetamise kiirusega. See töötab ainult siis, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Tänu pöördaluse pöörlemisele pruunistub toit ühtlaselt. Sellel mudelil on saadaval kolm kombineeritud režiimi: 600 W + Grillimine, 450 W + Grillimine ja 300 W + Grillimine.

Mikrolaineküpsetuse ja grillifunktsiooniga küpsetamiseks sobivad nõud

Kasutage ahjunõusid, mida mikrolained suudavad läbida. Ahjunõud peaksid olema tulekindlad. Ärge kasutage režiimide kombineerimisel metallnõusid. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Mikrolaineküpsetuse ja grillifunktsiooniga küpsetamiseks sobiv toit:

Kombineeritud meetodit sobib kasutada kõigi toitude puhul, mis vajavad soojendamist või pruunistamist (nt pasta), ning toitude puhul, mis vajavad lühikest küpsetamisaega toidu pinna pruunistamiseks. Lisaks sellele võib seda režiimi kasutada suuremate toiduportsjonite puhul, kus on vaja pruunistatud ning krõbedat pealmist osa (nt kanatükid, mida tuleb keerata poole küpsetamise ajal). Lisateavet leiate grillimistabelist.

Tähtis:

Kombineeritud režiimi (mikrolained + grillimine) kasutamisel tuleb toit asetada kõrgele restile, kui juhistes pole öeldud teisiti. Vt juhiseid järgnevas tabelis.

Toidu pruunistamiseks mõlemalt poolt tuleb see ümber keerata.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 40 3/4/2022 10:47:00 AM

Külmutatud toidu grillimisjuhis

Kasutage grillimisel siin tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Külmutatud toit	Portsjoni suurus	Võimsus	1. etapp (min)	2. etapp (min)
Kuklid (Igaüks umbes 50 g)	2 tk 4 tk	Mikrolained + Grillimine	300 W + Grillimine 1–1½ 2–2½	Ainult grillimine 1-2 1-2
	Juhised Paigutage kuklid ringjalt restile. Grillige kuklite teine külg sobiva krõbedusastmeni. Laske 2–5 minutit seista.			
Prantsuse saiad + garneering (Tomatid, Juust, Sink, Seened)	250–300 g (2 tk)	450 W + Grillimine	8-9	-
	Juhised Asetage kaks külmutatud Prantsuse saia kõrvuti restile. Pärast grillimist. Laske 2–3 minutit seista.			
Gratään (Köögiviljad või Kartul)	400 g	450 W + Grillimine	13-14	-
	Juhised Pange külmutatud gratään väiksesse ümmargusse Pyrex-klaaskaussi. Asetage nõu restile. Pärast grillimist. Laske 2–3 minutit seista.			
Pasta (Cannelloni, Makaronid, Lasanje)	400 g	Mikrolained + Grillimine	300 W + Grillimine 18-19	Ainult grillimine 1-2
	Juhised Pange külmunud pasta väikesesse tasasesse Pyrex-klaaskaussi. Asetage kauss otse pöördalusele. Pärast grillimist. Laske 2–3 minutit seista.			
Kanapalad	250 g	450 W + Grillimine	5–5½	3–3½
	Juhised Asetage kanapalad restile. Pöörake pärast esimest korda ümber.			
Ahjukrõpsud	250 g	450 W + Grillimine	9-11	4-5
	Juhised Asetage ahjukrõpsud ühtlaselt küpsetuspaberiga kaetud restile.			

Värske toidu grillimisjuhis

Eelkuumutage glasuuritud taldrikut grillifunktsiooniga 3–4 minutit.
Kasutage grillimisel siin tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Värske toit	Portsjoni suurus	Võimsus	1. etapp (min)	2. etapp (min)
Röstsaiaviilud	4 tk (igaüks 25 g)	Ainult grillimine	6-8	4–5½
	Juhised Asetage röstsaiaviilud kõrvuti restile.			
Kuklid (Küpsetatud)	2–4 tk	Ainult grillimine	2-3	2-3
	Juhised Asetage kuklid esmalt tagurpidi ringjalt otse pöördalusele.			
Grillitud tomatid	200 g (2 tk) 400 g (4 tk)	Mikrolained + Grillimine	300 W + Grillimine 4½–5½ 7-8	Ainult grillimine 2-3
	Juhised Poolitage tomatid. Raputage peale veidi juustu. Asetage ringjalt siledapõhjalisse kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage restile.			
Havai röstviilud (Singi-, Ananassi-, Juustuviilud)	2 tk (300 g)	450 W + Grillimine	3½–4	-
	Juhised Röstige esmalt saiaviilud. Seejärel asetage garneeritud röstsaiad restile. Asetage kaks röstsaia vastamisi otse restile. Laske 2–3 minutit seista.			
Küpsekartulid	250 g 500 g	600 W + Grillimine	4½–5½ 8-9	-
	Juhised Poolitage kartulid. Asetage need ringjalt restile nii, et lõikekülg jääks grilli suunas.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 41 3/4/2022 10:47:01 AM

Küpsetusjuhis

Värske toit	Portsjoni suurus	Võimsus	1. etapp (min)	2. etapp (min)
Kanatükid	450–500 g (2 tk)	300 W + Grillimine	10-12	12-13
	Juhised Lisage kanatükkidele eelnevalt õli ning maitsestage need. Asetage need ringjalt nii, et kont jääks keskele. Ärge asetage ühtki kanatükki resti keskele. Laske 2–3 minutit seista.			
Lambalihaviilud/ veiselõigud (Keskmine)	400 g (4 tk)	Ainult grillimine	12-15	9-12
	Juhised Hõõruge lambaliha õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt restile. Pärast grillimist. Laske 2–3 minutit seista.			
Sealihalõigud	250 g (2 tk)	Mikrolained + Grillimine	300 W + Grillimine 7-8	Ainult grillimine 6-7
	Juhised Hõõruge sealihalõike õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt restile. Pärast grillimist. Laske 2–3 minutit seista.			
Ahjuõunad	1 õun (umbes 200 g) 2 õuna (umbes 400 g)	300 W + Grillimine	4–4½ 6-7	-
	Juhised Puhastage õunad ning täitke need rosinate ja moosiga. Riputage peale veidi mandlilaaste. Asetage õunad siledapõhjalisse kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage nõu otse pöördalusele.			
Ahjukana	1200 g	Mikrolained + Grillimine	450 W + Grillimine 22-24	300 W + Grillimine 23-25
	Juhised Hõõruge kana õli ja maitseainetega. Asetage kana esmalt rinnaga allapoole ning hiljem rinnaga ülespoole Pyrex-kaussi. Laske pärast grillimist 5 minutit seista.			

Näpunäited ja nipid

Suhkrustunud mee sulatamine

Pange 20 g suhkrustunud mett väikesesse sügavasse klaasnõusse.
Kuumutage 20–30 sekundit 300 W juures kuni mesi on sulanud.

Želatiini sulatamine

Asetage kuivad želatiinilehed (10 g) viieks minutiks külma vette.
Asetage nõrutatud želatiin väikesesse kuumakindlasse klaasnõusse.
Kuumutage 1 minut 300 W juures.
Segage pärast sulamist.

Glasuuri/katte valmistamine (kookidele)

Segage glasuurisegu (u 14 g) 40 g suhkru ja 250 ml külma veega.
Küpsetage kaaneta kuumakindlas klaasnõus 3½–4½ minutit 800 W juures, kuni glasuur/vaap on läbipaistev. Segage küpsetamisel kaks korda.

Moosi valmistamine

Pange 600 g puuvilju (võib erinevaid marju) sobiva suurusega kaanega kuumakindlasse klaasnõusse. Lisage 300 g moosisuhkrut ning segage korralikult. Küpsetage kaetult 10–12 minutit 800 W juures. Segage küpsemise ajal mitu korda. Valage otse väikestesse keeratava kaanega moosipurkidesse. Laske kaane all 5 minutit seista.

Pudingi/keedukreemi valmistamine

Segage pudingipulber suhkru ja piimaga (500 ml), jälgides tootja kasutusjuhiseid ning segage korralikult. Kasutage sobiva suurusega kaanega kuumakindlat klaasnõud. Küpsetage kaetult 6½–7½ minutit 800 W juures. Segage küpsemise ajal hoolikalt mitu korda.

Mandlilaastude pruunistamine

Pange 30 g mandlilaastud ühtlase kihina keskmise suurusega keraamilisele taldrikule. Pruunistage 3½–4½ minutit 600 W juures ning segage mitu korda. Laske 2–3 minutit ahjus seista. Kasutage väljavõtmisel kindaid!

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 42 3/4/2022 10:47:01 AM

Veaotsing ja teabekood

Veaotsing

Kui leiate oma probleemi alltoodud loendist, proovige pakutud lahendusi.

Probleem	Põhjus	Toiming
Üldine		
Nuppe ei saa korralikult vajutada.	Võõrkeha võib olla nuppude vahele kinni jäänud.	Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti.
	Puutetundlikud mudelid: välispinnal on niiskust.	Kuivatage välispind.
	Lapselukk on aktiveeritud.	Inaktiveerige lapselukk.
Kellaaega ei kuvata.	Energiasäästufunktsioon on aktiveeritud.	Lülitage energiasäästufunktsioon välja.
Mikrolaineahi ei tööta.	Seade ei saa toidet.	Veenduge, et seade oleks vooluvõrgus.
	Luuk on avatud.	Sulgege luuk ja proovige uuesti.
	Luugi avamismehhanismil on võõrkeha.	Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti.
Mikrolaineahi seiskub töötamise ajal.	Kasutaja on avanud ukse, et toit ümber keerata.	Pärast toidu ümber pööramist vajutage uuesti käivitamiseks nuppu **START/+30s**.
Toide lülitub töötamise ajal välja.	Mikrolaineahi on küpsetanud pikka aega.	Laske mikrolaineahjul pärast pikaajalist küpsetamist jahtuda.
	Jahutusventilaator ei tööta.	Kuulake jahutusventilaatori heli.
	Proovige mikrolaineahju käitada, ilma et selles oleks toitu.	Asetage toit mikrolaineahju.
	Mikrolaineahju jaoks pole piisavalt ventileerimisruumi.	Mikrolaineahju esi- ja tagaküljel on ventileerimiseks sisse- ja väljalaskeavad. Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum.
	Samas elektrikontaktis kasutatakse mitut pistikut.	Kasutage mikrolaineahju jaoks eraldi elektrikontakti.
Töötamise ajal kostab paukuvat heli ja mikrolaineahi ei tööta.	Hermeetiliselt suletud toidu valmistamine või kaanega nõu kasutamine võib põhjustada paukuvat heli.	Ärge kasutage hermeetiliselt suletud nõusid, kuna need võivad küpsetamise ajal sisu paisumise tõttu plahvatada.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 43 3/4/2022 10:47:01 AM

Veaotsing ja teabekood

Probleem	Põhjus	Toiming
Mikrolaineahju välispind muutub töötamise ajal liiga kuumaks.	Mikrolaineahju jaoks pole piisavalt ventileerimisruumi.	Mikrolaineahju esi- ja tagaküljel on ventileerimiseks sisse- ja väljalaskeavad. Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum.
	Mikrolaineahju peal on esemeid.	Eemaldage mikrolaineahjult kõik esemed.
Luuki ei saa korralikult avada.	Toidujäägid on jäänud luugi ja mikrolaineahju sisepinna vahele.	Puhastage mikrolaineahi ja seejärel avage uks.
Kuumutamine ja soojendusfunktsioon ei tööta korralikult.	Mikrolaineahi ei pruugi töötada, kui valmistate korraga liiga suurt kogust toitu või kasutate sobimatuid nõusid.	Pange tassitäis vett mikrolaineahjukindlasse nõusse ja käitage mikrolainerežiimi 1–2 minutit, et kontrollida, kas vesi kuumeneb. Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti. Kasutage siledapõhjalist küpsetusnõud.
Sulatusfunktsioon ei tööta.	Valmistate korraga liiga suurt kogust toitu.	Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti.
Sisetuli valgustab nõrgalt või ei sütti.	Luuk on jäetud pikaks ajaks lahti.	Sisetuli võib energiasäästufunktsiooni kasutamise ajal automaatselt kustuda. Sulgege uks ja avage see uuesti või vajutage nuppu **STOP/Eco (STOP/Öko)**.
	Sisetuli on määrdunud.	Puhastage mikrolaineahju sisemus ja kontrollige uuesti.

Probleem	Põhjus	Toiming
Küpsetamise ajal kõlab piiksumist.	Automaatse küpsetamise funktsiooni kasutamisel tähendab piiksumine, et sulatamise ajal on aeg toit ümber keerata.	Pärast toidu ümber pööramist vajutage uuesti käivitamiseks jälle nuppu **START/+30s**.
Mikrolaineahi ei ole loodis.	Mikrolaineahi on paigaldatud ebatasasele pinnale.	Paigaldage mikrolaineahi kindlasti tasasele ja stabiilsele pinnale.
Küpsetamise ajal tekivad sädemed.	Mikrolaineahju-/ sulatusfunktsioonide ajal kasutatakse metallnõusid.	Ärge kasutage metallnõusid.
Toite ühendamisel hakkab mikrolaineahi kohe tööle.	Luuk pole korralikult suletud.	Sulgege luuk ja kontrollige uuesti.
Mikrolaineahjult saab elektrit.	Toide või elektrikontakt pole korralikult maandatud.	Veenduge, et toide ja elektrikontakt oleks korralikult maandatud.
1. Vesi tilgub. **2.** Uksepraost väljub auru. **3.** Vesi jääb mikrolaineahju.	Olenevalt toidust võib mõnel juhul esineda vett või auru. See pole mikrolaineahju talitlushäire.	Laske mikrolaineahjul jahtuda ja seejärel kuivatage see kuiva rätikuga.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 44 3/4/2022 10:47:01 AM

Probleem	Põhjus	Toiming
Heledus mikrolaineahjus on muutlik.	Heledus muutub olenevalt sellest, kuidas muutub väljundvõimsus funktsiooni kohaselt.	Väljundvõimsuse muutused küpsetamise ajal pole talitlushäired. See pole mikrolaineahju talitlushäire.
Küpsetamine on lõppenud, kuid jahutusventilaator töötab endiselt.	Mikrolaineahju ventileerimiseks jätkab jahutusventilaator tööd umbes kolm minutit pärast küpsetamise lõpetamist.	See pole mikrolaineahju talitlushäire.
Pöördalus		
Pöördalus liigub pöörlemise ajal paigast või lõpetab pöörlemise.	Pöördtugi puudub või pole korralikult paigas.	Paigaldage pöördtugi ja proovige seejärel uuesti.
Pöördalus lohiseb pöörlemise ajal.	Pöördtugi pole korralikult paigas, alusel on liiga palju toitu või nõu on liiga suur ja puudutab mikrolaineahju sisekülgi.	Reguleerige toidu kogust ja ärge kasutage liiga suuri nõusid.
Pöördalus koliseb pöörlemise ajal ja teeb müra.	Mikrolaineahju põhja on kinni jäänud toidujääke.	Eemaldage mikrolaineahju põhja kinnijäänud toidujäägid.

Probleem	Põhjus	Toiming
Grill (Grillimine)		
Töötamise ajal tuleb ahjust suitsu.	Mikrolaineahju esmakordsel kasutamisel võib kuumutuselementidest eralduda töötamise ajal suitsu.	Tegemist ei ole talitlushäirega ning pärast mikrolaineahju kahte või kolme kasutuskorda peaks see kaduma.
	Kuumutuselementidel leidub toitu.	Laske mikrolaineahjul jahtuda ja eemaldage seejärel kuumutuselementidelt toit.
	Toit on grillile liiga lähedal.	Pange toit küpsetamise ajal piisavalt eemale.
	Toit pole korralikult ette valmistatud ja/või asetatud.	Veenduge, et toit oleks korralikult ette valmistatud ja asetatud.
Mikrolaineahi		
Mikrolaineahi ei kuumuta.	Luuk on avatud.	Sulgege luuk ja proovige uuesti.
Eelsoojendamise ajal tuleb ahjust suitsu.	Mikrolaineahju esmakordsel kasutamisel võib kuumutuselementidest eralduda töötamise ajal suitsu.	Tegemist ei ole talitlushäirega ning pärast mikrolaineahju kahte või kolme kasutuskorda peaks see kaduma.
	Kuumutuselementidel leidub toitu.	Laske mikrolaineahjul jahtuda ja eemaldage seejärel kuumutuselementidelt toit.
Mikrolaineahju kasutamisel tekib põlemise või plastilõhn.	Kasutate plastist või mittekuumuskindlat nõud.	Kasutage kõrge temperatuuri jaoks kasutamiseks sobivaid klaasnõusid.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 45 3/4/2022 10:47:01 AM

Veaotsing ja teabekood

Probleem	Põhjus	Toiming
Mikrolaineahjust tuleb halba lõhna.	Toidujäägid või plast on sulanud ja ahju sisepinnale kinni jäänud.	Kasutage aurufunktsiooni ja pühkige kuiva lapiga puhtaks. Lõhna kiiremaks eemaldamiseks võite asetada mikrolaineahju sidruniviilu ja siis ahju tööle panna.
Mikrolaineahi ei küpseta korralikult.	Mikrolaineahju ust avatakse küpsetamise ajal korduvalt.	Kui avate ust liiga sageli, langeb ahju sisetemperatuur ja see võib küpsetustulemust mõjutada.
	Mikrolaineahju juhtseaded ei ole õigesti seadistatud.	Seadistage mikrolaineahju juhtseaded õigesti ja proovige uuesti.
	Grill või muud tarvikud pole õigesti sisestatud.	Sisestage tarvikud õigesti.
	Kasutate valet tüüpi või vale suurusega nõusid.	Kasutage sobivaid siledapõhjalisi nõusid.

Teabekood

Teabekood	Põhjus	Toiming
C-d0	Juhtnuppe vajutatakse üle 10 sekundi.	Puhastage nupud ja veenduge, et need pole märjad. Kui viga ilmneb uuesti, lülitage mikrolaineahi 30 sekundiks välja ja proovige uuesti seadistada. Kui viga ilmneb uuesti, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGi klienditeeninduskeskusega.

MÄRKUS

Kui väljapakutud abinõu ei kõrvalda probleemi, pöörduge SAMSUNGi lähima klienditeeninduskeskuse poole.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 46 3/4/2022 10:47:01 AM

Tehnilised andmed

SAMSUNG püüab pidevalt oma tooteid täiustada. Nii tehnilisi andmeid kui ka kasutusjuhiseid võidakse seetõttu muuta ilma ette teatamata.

Mudel	MG23A7318C*
Toiteallikas	230 V ~ 50 Hz AC
Energiatarve Maksimaalne võimsus Microwave (Mikrolained) Grillimine (kuumutuselement)	 2400 W 1300 W 1100 W
Väljundvõimsus	100 W / 800 W – 6 taset (IEC-705)
Töösagedus	2450 MHz
Mõõtmed (L x K x S) Välismõõtmed Ahju õõnsus	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Maht	23 liitrit
Mass Neto	 Ligikaudu 14,5 kg

* Toode sisaldab energiatõhususe klassi <G> valgusallikat.

Märkmed

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_ET.indd 47 3/4/2022 10:47:01 AM

Märkmed

MÄRKIGE SIIA

MÄRKIGE SIIA

KESKKOHT

PAREM KÜLG

Paigaldusmall

VASAK KÜLG

MÄRKIGE SIIA

MÄRKIGE SIIA

KESKKOHT

Märkmed

Märkmed

SAMSUNG

Pidage meeles, et Samsungi garantii EI kata teenusekõnesid toote kasutamise, vale paigalduse parandamise või tavapärase puhastamise või hoolduse teostamise kohta.

KAS TEIL ON KÜSIMUSI VÕI KOMMENTAARE?

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

Mikrovalna pećnica

Korisnički priručnik

MG23A7318C*



SAMSUNG

Sadržaj

Sigurnosne upute 3

Važne sigurnosne upute 3
Opća sigurnost 6
Mjere opreza pri rukovanju mikrovalnom pećnicom 7
Ograničeno jamstvo 8
Definicija grupe proizvoda 8
Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad) 8

Montaža 9

Pribor 9
Uključeno za instalaciju 9
Postavljanje mikrovalne pećnice 10
Postavljanje mikrovalne pećnice 10
Dimenzije 11
Postupak ugradnje mikrovalne pećnice 11

Održavanje 13

Čišćenje 13
Zamjena (popravak) 13
Održavanje u slučaju dužeg razdoblja nekorištenja 13

Karakteristike mikrovalne pećnice 14

Mikrovalna pećnica 14
Upravljačka ploča 14

Upotreba mikrovalne pećnice 15

Način rada mikrovalne pećnice 15
Provjera ispravnosti rada mikrovalne pećnice 15
Kuhanje/Podgrijavanje 16
Postavljanje vremena 17
Razine snage i variranje vremena 17
Prilagodba vremena kuhanja 18
Zaustavljanje kuhanja 18
Postavke načina rada za štednju energije 18
Korištenje značajke za Brzo odmrzavanje 19
Korištenje opcije Automatsko kuhanje 21
Prženje 29
Kombiniranje mikrovalova i prženja 29
Korištenje tanjura za hrskavu koricu 30
Korištenje opcije Održavanja hrane toplom 32
Zaštita za djecu 33
Isključivanje zvučnog signala 33

Upute za posuđe 33

Upute za kuhanje 34

Rješavanje problema i šifre pogrešaka 43

Rješavanje problema 43
Šifra pogreške 46

Tehničke specifikacije 47

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 2 3/4/2022 10:50:46 AM

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

POMNO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

UPOZORENJE: Ako su vrata ili zaštitna brtva oštećeni, ne uključujte pećnicu dok je ne popravi ovlaštena osoba.

UPOZORENJE: Za sve osobe, osim ovlaštenih, opasno je izvoditi bilo kakve usluge ili popravke koji obuhvaćaju uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.

UPOZORENJE: Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati.

UPOZORENJE: Djeci bez nadzora dopustite korištenje mikrovalne pećnice samo ako su im dane odgovarajuće upute tako da djeca pećnicu mogu koristiti na siguran način, uz razumijevanje opasnosti od nepravilne upotrebe.

Uređaj je namijenjen korištenju samo u kućanstvu i nije namijenjen korištenju u sljedećim prostorima:

- kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima i ostalim radnim okruženjima;
- seoske kuće;
- hoteli, moteli i ostala mjesta za smještaj;
- smještaji s noćenjem i doručkom.

Koristite samo posuđe koje je prikladno za korištenje u mikrovalnim pećnicama.

Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama pripazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.

Mikrovalna pećnica namijenjena je zagrijavanju hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće te zagrijavanje jastučića za grijanje, papuča, spužvi, vlažne tkanine i sličnih materijala može uzrokovati ozljede ili požar.

Ako primijetite dim, isključite uređaj ili isključite kabel za napajanje i ostavite vrata zatvorenim kako biste ugušili plamen.

Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo ključanje i stoga s posudom treba pažljivo rukovati.

Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom mora se promiješati ili protresti, a temperatura provjeriti prije konzumacije kako bi se izbjegle opekline.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 3 3/4/2022 10:50:46 AM

Sigurnosne upute

Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i nakon zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.

Pećnica se mora redovito čistiti, a ostaci hrane ukloniti.

Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja uređaja te dovesti do opasne situacije.

Uređaj je namijenjen samo za ugradbenu montažu.

Uređaj ne postavljajte u ormarić.

Metalne posude za hranu i piće nisu dozvoljene za mikrovalno kuhanje.

Izbjegavajte pomicati tanjur pri vađenju posuđa iz uređaja.

Uređaj se ne smije čistiti parom.

Uređaj se ne smije čistiti mlazom vode.

Uređaj nije namijenjen korištenju u cestovnim vozilima, kamp kućicama i sličnim vozilima.

Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ni osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, osim ako su pod nadzorom i upućene u rukovanje uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Djecu treba nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

Mora postojati mogućnost iskopčavanja uređaja iz napajanja nakon njegovog postavljanja. Uređaj se može isključiti iz napajanja omogućivanjem pristupa utikaču ili tako da se u skladu sa smjernicama za postavljanje ožičenja na fiksno ožičenje postavi prekidač.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 4 3/4/2022 10:50:46 AM

Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.

Ova se pećnica mora postaviti u odgovarajućem smjeru i na visini koja omogućava jednostavan pristup njenoj unutrašnjosti i površini za upravljanje pećnicom.

Prije prvog korištenja pećnice u nju treba staviti vodu i zatim je ostaviti da radi 10 minuta.

Ako uređaj proizvodi čudan zvuk, miris po paljevini ili dim, odmah iskopčajte kabel napajanja i obratite se najbližem servisnom centru.

UPOZORENJE: Prilikom korištenja uređaja u kombiniranom načinu djeca uređaj smiju koristiti samo uz nadzor odrasle osobe zbog visokih temperatura koje nastaju.

Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Izbjegavajte dodirivanje grijača unutar pećnice.

UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući za vrijeme korištenja. Malu djecu treba držati podalje od pećnice.

Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsti površinu te time izazvati rasipanje stakla.

Ne smije se čistiti parom.

UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen prije zamjene lampe kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući.

Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata.

Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.

OPREZ: Kuhanje treba nadgledati. Kratko kuhanje treba kontinuirano nadgledati.

Vrata i druge vanjske površine mogu tijekom rada uređaja biti vruće.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 5 3/4/2022 10:50:46 AM

Sigurnosne upute

Temperatura površina koje se mogu dodirnuti može tijekom rada uređaja biti visoka.

Površine mogu postati vruće tijekom upotrebe.

Uređaji nisu namijenjeni za rad s vanjskim satom ili odvojenim sustavom za daljinsko upravljanje.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju izvoditi djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom odraslih osoba.

Uređaj i kabel postavite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Opća sigurnost

Sve izmjene ili popravke mora obaviti isključivo kvalificirano osoblje.

Nemojte zagrijavati hranu ili tekućine u zatvorenim posudama namijenjenima za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Za čišćenje pećnice nemojte koristiti benzen, otapalo, alkohol niti uređaje za čišćenje pomoću pare ili pod visokom tlakom.

Nemojte postaviti pećnicu: pored izvora topline ili zapaljivih materijala; na vlažna, masna, prašnjava ili mjesta izložena izravnom sunčevom svjetlu ili vodi; na mjesto gdje postoji mogućnost curenja plina ili na neravnu podlogu.

Ova se pećnica mora uzemljiti na pravilan način i u skladu s lokalnim i državnim propisima.

Redovito s utikača i kontaktnih točaka pomoću suhe krpe uklonite sve strane tvari.

Nemojte povlačiti, pretjerano svijati kabel napajanja niti na njega stavljati teške predmete.

Ako je došlo do curenja plina (propan, ukapljeni plin, itd.), odmah provjetrite prostor. Ne dodirujte kabel za napajanje.

Ne dodirujte kabel za napajanje vlažnim rukama.

Dok pećnica radi, nemojte je isključivati iskopčavanjem kabela za napajanje.

U uređaj nemojte stavljati prste niti u njega umetati strane tvari. Ako su u pećnicu dospjele strane tvari, iskopčajte kabel za napajanje i obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Nemojte pretjerano pritiskati pećnicu niti je izlagati udarcima.

Pećnicu nemojte stavljati na lomljive predmete.

Provjerite jesu li napon, frekvencija i struja jednaki onima navedenima u specifikacijama proizvoda.

Čvrsto priključite utikač u utičnicu u zidu. Nemojte koristiti višestruke utičnice, produžne kabele niti električne pretvarače.

Ne postavljajte kabel za napajanje na metalne predmete. Umetnite kabel za napajanje između predmeta ili iza pećnice.

Nemojte koristiti oštećeni utikač, kabel za napajanje ili rasklimanu utičnicu. U slučaju oštećivanja utikača ili kabela za napajanje obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Pećnicu nemojte izravno prskati niti polijevati vodom.

Na pećnicu, u pećnicu ili na vrata pećnice nemojte stavljati nikakve predmete.

Površinu pećnice nemojte prskati hlapljivim tvarima kao što je insekticid.

U pećnicu nemojte stavljati zapaljive materijale. Budite pažljivi prilikom zagrijavanja jela ili pića koja sadrže alkohol jer alkoholne pare mogu doći u kontakt s vrućim dijelovima pećnice.

Djeca se mogu udariti u vrata ili prikliještiti prste. Pri otvaranju i zatvaranju pećnice držite djecu podalje od vrata pećnice.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 6 3/4/2022 10:50:46 AM

Upozorenja vezana za mikrovalnu pećnicu

Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo ključanje i stoga s posudom uvijek treba pažljivo rukovati. Uvijek pričekajte da piće odstoji najmanje 20 sekundi prije nego što ga izvadite. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja. Uvijek promiješajte nakon zagrijavanja.
U slučaju opeklina slijedite upute za prvu pomoć:

1. Uronite opečeno područje u hladnu vodu na najmanje 10 minuta.
2. Prekrijte čistom, suhom tkaninom.
3. Ne nanosite kreme, ulja ili losione.

Nemojte stavljati posudu ni rešetku u vodu neposredno nakon kuhanja jer bi se mogle oštetiti.
Pećnicu nemojte koristiti za prženje u dubokoj masnoći jer nije moguće kontrolirati temperaturu ulja. To bi moglo prouzročiti izlijevanje vrućeg ulja.

Mjere opreza za mikrovalnu pećnicu

Upotrebljavajte samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Nemojte koristiti metalne posude, setove posuđa sa zlatnim i srebrnim obrubom, metalni pribor, itd. Izvadite metalne žice. Može doći do električnog iskrenja.
Nemojte koristiti pećnicu za sušenje papira ili odjeće.
Za zagrijavanje malih količina hrane koristite postavku s kraćim vremenom jer se hrana u suprotnom može pretjerano zagrijati ili zagorjeti.
Kabel za napajanje i utikač držite podalje od vode i izvora topline.
Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja nemojte zagrijavati u mikrovalnoj pećnici kako biste izbjegli mogućnost eksplozije. Nemojte zagrijavati nepropusne ili vakumirane posude, orašaste plodove, rajčice itd.
Ne prekrivajte ventilacijske otvore tkaninom ili papirom. Postoji opasnost od požara. Može doći do pregrijavanja pećnice, nakon čega će se ona automatski isključiti i ostati isključena sve dok se dovoljno na ohladi.
Uvijek koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja posuđa iz pećnice.
Promiješajte tekućine na polovici postupka zagrijavanja ili nakon dovršenja zagrijavanja i ostavite ih da odstoje najmanje 20 sekundi nakon zagrijavanja kako bi se spriječilo njihovo eruptivno ključanje.
Prilikom otvaranja vrata stanite na udaljenost ispruženih ruku kako biste izbjegli opekline uslijed izlaska vrućeg zraka ili pare.
Ne uključujte pećnicu ako je prazna. Pećnica se nakon 30 minuta automatski isključuje iz sigurnosnih razloga. Preporučujemo da u pećnici uvijek držite čašu vode koja će upiti energiju mikrovalova ako se pećnica slučajno uključi.
Prilikom postavljanja pećnice pridržavajte se podataka o razmacima koji su navedeni u ovim uputama. (pogledajte odjeljak Postavljanje mikrovalne pećnice).
Budite oprezni prilikom priključivanja drugih električnih uređaja u utičnice blizu pećnice.

Mjere opreza pri rukovanju mikrovalnom pećnicom

Ako se ne pridržavate sljedećih mjera opreza, može doći do štetnog izlaganja mikrovalnoj energiji.

- Ne uključujte pećnicu s otvorenim vratima. Ne dirajte sigurnosni unutarnji mehanizam (zasune vrata). Ne gurajte strane predmete u otvore sigurnosnog unutarnjeg mehanizma.
- Nemojte stavljati predmete između vrata pećnice i prednje strane pećnice te nemojte ostavljati ostatke hrane na površinama za brtvljenje. Održavajte vrata i površine za brtvljenje na vratima čistima tako da ih nakon svake upotrebe najprije obrišete vlažnom krpicom, a zatim mekom, suhom krpicom.
- Ne uključujte pećnicu ako je oštećena. Uključite je tek nakon što je popravi kvalificirani serviser.
  Važno: vrata pećnice moraju se pravilno zatvoriti. Vrata ne smiju biti savijena: šarke na vratima ne smiju biti razbijene ili rasklimane; brtve i površine za brtvljenje ne smiju biti oštećene.
- Sva podešavanja i popravke mora izvršiti kvalificirani serviser.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 7 3/4/2022 10:50:46 AM

Sigurnosne upute

Ograničeno jamstvo

Tvrtka Samsung naplatit će zamjenu pribora ili popravak kozmetičke prirode ako je oštećenje uređaja ili pribora uzrokovao korisnik. Predmeti na koje se to odnosi:

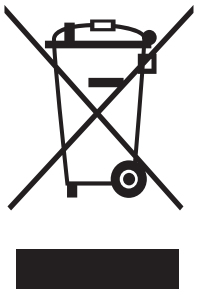
- Izvijena, izgrebena ili slomljena vrata, ručice, okno ili upravljačka ploča.
- Slomljena plitica, vodilice okretnog mehanizma, utor za tanjur ili žičana rešetka.

Ovu pećnicu koristite samo za namjene opisane u ovom priručniku s uputama. Upozorenja i važne sigurnosne upute u ovom priručniku ne sadrže sve moguće uvjete i situacije koje bi se mogle dogoditi. Vaša je odgovornost da prilikom postavljanja, održavanja i rukovanja pećnicom slijedite zdrav razum i pridržavate se mjera opreza.
Budući da se upute za rukovanje u nastavku odnose na različite modele, svojstva vaše mikrovalne pećnice mogu se neznatno razlikovati od opisanih u ovom priručniku i možda se ne primjenjuju svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumica, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung ili potražite pomoć i informacije na internetskoj adresi www.samsung.com.
Ovu pećnicu koristite samo za zagrijavanje hrane. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu upotrebu. Nemojte zagrijavati nikakve tkanine niti jastuke punjene zrnima. Proizvođač neće snositi odgovornost za oštećenja uzrokovana neodgovarajućim ili nepravilnim korištenjem pećnice.
Pećnicu redovito čistite i održavajte kako ne bi došlo do propadanja površine pećnice i opasnih situacija.

Definicija grupe proizvoda

Ovaj proizvod je u grupi 2 klase B ISM opreme. Definicija grupe 2 koja sadrži svu ISM opremu u kojoj se energija radiovalova namjerno generira i/ili koristi u obliku elektromagnetskog zračenja za obradu materijala, opremu za elektroerozijsku opremu te opremu za strujno zavarivanje.
Oprema B klase je oprema prikladna za korištenje u kućanstvima i ustanovama koje su izravno povezane s niskonaponskom električnom mrežom koja napaja zgrade koje koriste mali korisnici.

Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)



(Primjenjivo Primjenjuje se u zemljama s posebnim sustavima za prikupljanje otpada)

Ova oznaka na proizvodu, dodatnoj opremi ili u literaturi ukazuje na to da se proizvod i njegova elektronička oprema (npr., punjač, slušalice, USB kabel) ne bi trebali odlagati s ostalim kućanskim otpadom na kraju radnog vijeka. Da biste spriječili moguću štetu za okoliš ili ljudsko zdravlje nekontroliranim odlaganjem otpada, odvojite ovaj predmet od ostalih vrsta otpada i odgovorno reciklirajte kako biste promicali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.

Korisnici u kućanstvima trebali bi kontaktirati prodavača kod kojega su kupili proizvod ili ured lokalne vlasti za pojedinosti o tome gdje i kako se ovaj predmet može odnijeti kako bi recikliranje bilo sigurno za okoliš.

Korisnici u tvrtkama trebaju kontaktirati dobavljača i provjeriti uvjete i odredbe kupovnog ugovora. Ovaj proizvod i njegova elektronička oprema ne smije se miješati s drugim komercijalnim otpadom.

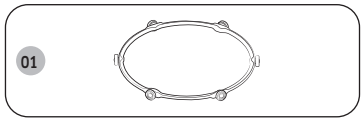
Za informacije o Samsungovim ekološkim obvezama i specifičnim proizvodima regulatorne obveze, na pr. REACH, WEEE, Baterije, posjetite: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 8 3/4/2022 10:50:47 AM

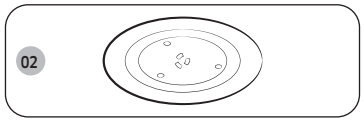
Montaža

Pribor

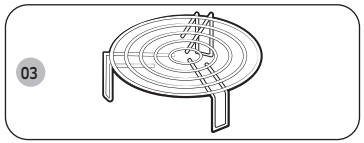
Ovisno o modelu koji ste kupili, isporučena vam je dodatna oprema koja se može koristiti na više načina.



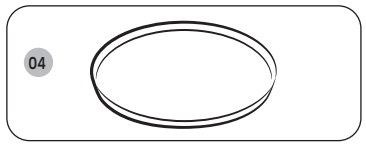
01 **Obruč okretnog mehanizma**, postavlja se na sredinu mikrovalne pećnice.
Obruč okretnog mehanizma podržava tanjur.



02 **Okretni tanjur,** postavlja se na obruč okretnog mehanizma u ležište utora za tanjur.
Okretni tanjur služi kao glavna površina za kuhanje; može se jednostavno izvaditi radi čišćenja.



03 **Rešetka za roštilj**, postavlja se na tanjur.
Metalna rešetka može se koristiti za prženje i kombinirano kuhanje.

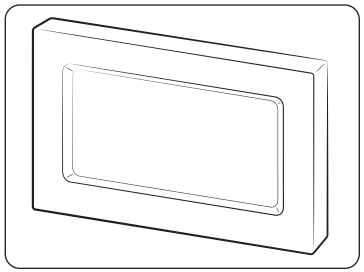


04 **Tanjur za hrskavu koricu**, vidi stranice 30 do 32.
Tanjur za hrskavu koricu dok koristite funkciju automatskog pečenja korice ili ručnog pečenja korice.

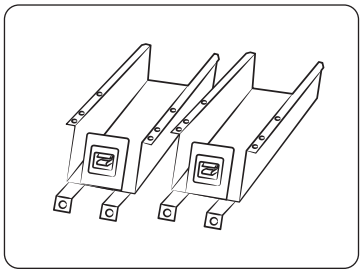
⚠ OPREZ

Nemojte upotrebljavati mikrovalnu pećnicu bez obruča okretnog mehanizma i tanjura.

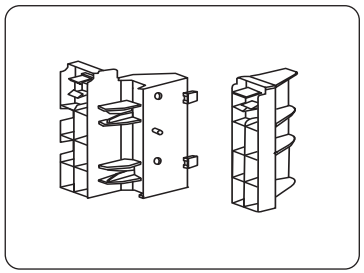
Uključeno za instalaciju



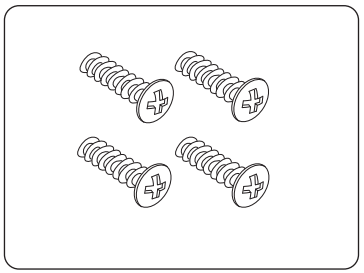
Obrub



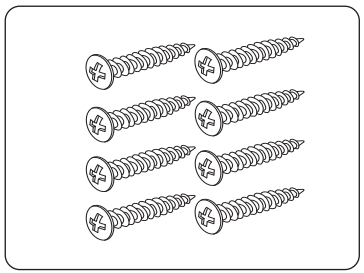
Osnovni držači (2)



Držač obruba (2)



Vijak (Tip A) (4)



Vijak (Tip A) (8)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 9 3/4/2022 10:50:49 AM

Montaža

Postavljanje mikrovalne pećnice

Ovaj je uređaj u skladu s propisima EU.
Odlaganje pakiranja i uređaja.
Pakiranje uređaja se može reciklirati.
Sljedeće se može koristiti:

- Karton;
- polietilenski film (PE);
- Polistiren bez CFC-a (kruta pjena PS).

Raspolaganje biološkim otpadom u spremniku za biološki otpad u skladu sa odgovarajućim zakonskim odredbama.
Ovlaštena tijela vam mogu pružiti informacije o tome kako odbačene kućanske uređaje odgovorno zbrinuti.

Sigurnost

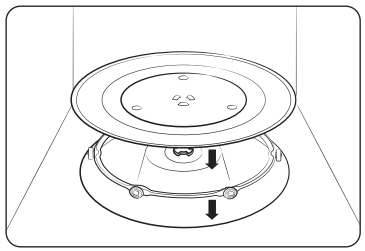
Uređaj smije priključiti samo kvalificirani tehničar.
Mikrovalna pećnica služi samo za kućnu upotrebu.
Smijete je koristiti isključivo za pripremanje hrane.
Uređaj postaje jako vruć tijekom i nakon uporabe.
Imajte to na umu ako se mala djeca približe uređaju.
Postavljanje u blizini uobičajene pećnice.

- Kada se mikrovalna pećnica postavlja pored konvencionalne pećnice, između njih treba imati dovoljno prostora da se spriječi pregrijavanje, jer se kućišta mogu zagrijati na prekomjerno visokim temperaturama. Stoga je važno strogo se pridržavati uputa proizvođača konvencionalnih pećnica .
- Ugrađena mikrovalna pećnica ne smije se instalirati iznad konvencionalne pećnice, jer hladni sustav mikrovalne pećnice može negativno utjecati na vrući zrak koji proizvodi konvencionalna pećnica.

Električni priključci

Kućna mreža na koju je uređaj priključen trebala bi biti u skladu s nacionalnim i lokalnim propisima.
Ako želite stalno povezati uređaj na napajanja, osigurajte da je u opskrbnom vodu postavljen višepolarni prekidač s minimalnim razmakom kontakata od 3 mm.

Postavljanje mikrovalne pećnice



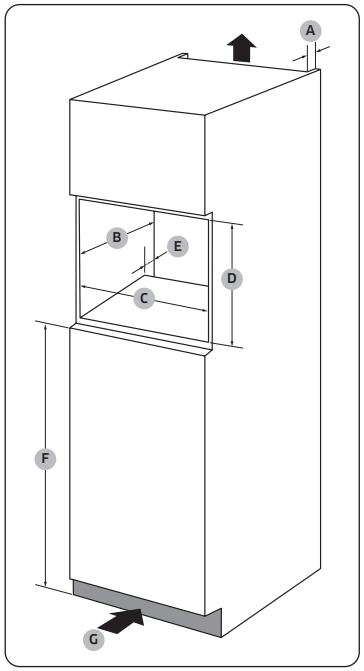
1. Izvadite svu ambalažu iz pećnice. Postavite obruč okretnog mehanizma i tanjur. Provjerite okreće li se tanjur slobodno.
2. Mikrovalna pećnica mora se postaviti u blizini zidne utičnice.

⚠ OPREZ

- Ako je opskrbni kabel oštećen, mora se zamijeniti posebnim kabelom ili sklopom dostupnim od proizvođača ili njegovog servisa.
  Radi vaše osobne sigurnosti priključite kabel u 3-pinsku utičnicu s izmjeničnim naponom 230 V, 50 Hz. Ako je kabel za napajanje ovog uređaja oštećen, mora se zamijeniti posebnim kabelom.
- Nemojte postavljati pećnicu na topla i vlažna mjesta, npr. blizu druge mikrovalne pećnice ili radijatora. Moraju se poštivati specifikacije napajanja pećnice i svaki upotrijebljeni produžni kabel mora biti istog standarda kao i kabel napajanja isporučen s pećnicom. Prije prvog korištenja pećnice vlažnom krpom obrišite unutrašnjost i zaštitnu brtvu na vratima.

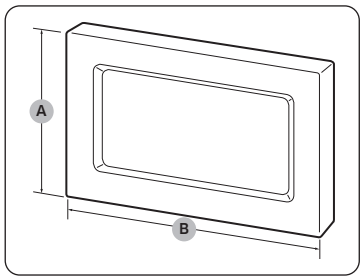
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 10 3/4/2022 10:50:49 AM

Dimenzije



Ormarić

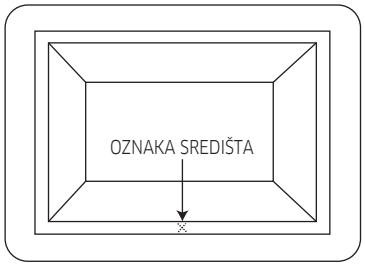
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



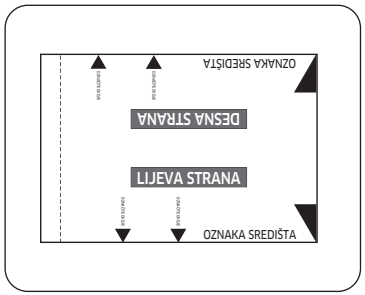
Obrub

A	381 mm
B	596 mm

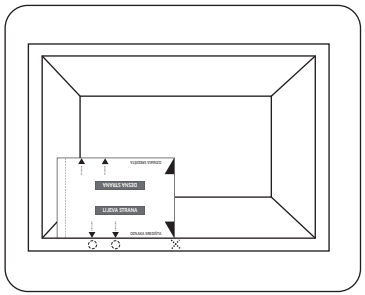
Postupak ugradnje mikrovalne pećnice



1. Izmjerite duljinu ormarića i stavite oznaku na sredinu.



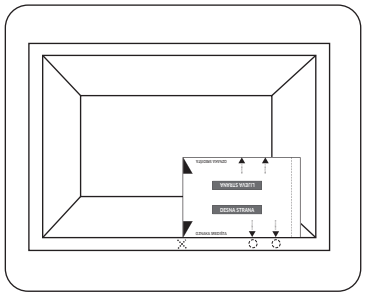
2. Izrežite list predloška na stranici **49**.



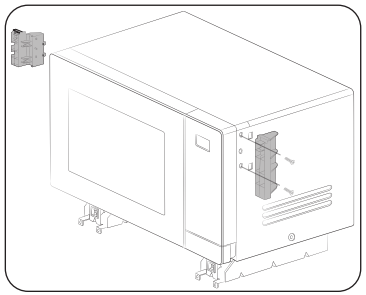
3. Poravnajte “OZNAKA SREDIŠTA” s desne strane lista predloška s središnjom oznakom na ormariću.
   - Provjerite je li tekst “LIJEVA STRANA” uspravan.
4. Označite mjesta na otvorima za vijke na ormariću.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 11 3/4/2022 10:50:50 AM

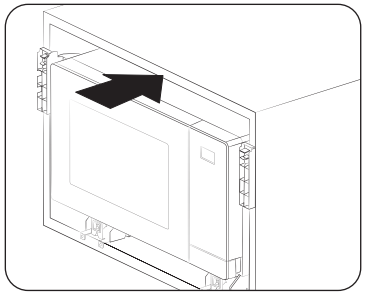
Montaža



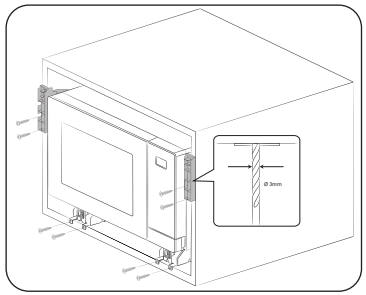
5. Okrenite list predloška za 180 stupnjeva.
6. Poravnajte “OZNAKA SREDIŠTA” s lijeve strane lista predloška s središnjom oznakom na ormariću.
7. Označite mjesta na otvorima za vijke na ormariću.



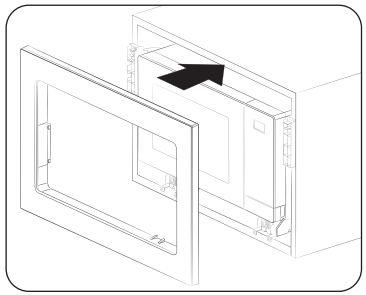
8. Upotrijebite priložene vijke (tip A) da biste pričvrstili dva držača za ukras s lijeve i desne strane mikrovalne pećnice.
   - Provjerite oznake (L: lijevo, R: desno) na nosačima kako biste ih učvrstili na ispravnoj strani.



9. Umetnite mikrovalnu pećnicu u ormarić. Zatim poravnajte rupe na osnovnom nosaču s oznakom iz koraka 4 i 7.



10. Bušilicom od 3 mm napravite rupe u ormariću za pričvršćivanje nosača baze. Zatim pričvrstite predviđenim vijcima (tip B).



11. Pričvrstite oblogu, a zatim spojite sve električne kabele. Provjerite radi li uređaj ispravno.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 12 3/4/2022 10:50:50 AM

Održavanje

Čišćenje

Redovito čistite mikrovalnu pećnicu kako bi se spriječilo nakupljanje nečistoća na ili u unutrašnjosti mikrovalnoj pećnici. Posebno pripazite na vrata, brtve na vratima, okretni tanjur i obruč okretnog mehanizma (odnosi se samo na određene modele).
Ako se vrata ne otvaraju ili zatvaraju bez poteškoća, prvo provjerite je li se na brtvama vrata nakupila nečistoća. Za čišćenje unutrašnjosti i vanjskog dijela mikrovalne pećnice koristite mekanu krpu i vodu sa sapunom. Dobro isperite i osušite.

Uklanjanje tvrdokorne prljavštine i neugodnih mirisa iz unutrašnjosti mikrovalne pećnice

1. U praznu miikrovalnu pećnicu, stavite šalicu razrijeđenog limunovog soka na sredinu tanjura.
2. Zagrijte mikrovalnu pećnicu 10 minuta na maksimalnoj snazi.
3. Nakon dovršetka ciklusa pričekajte da se mikrovalna pećnica ohladi. Potom otvorite vrata i očistite pećnicu.

⚠ OPREZ

- Održavajte vrata i brtve na vratima čistima kako bi se vrata otvarala i zatvarala bez poteškoća. U suprotnom možete skratiti životni vijek mikrovalne pećnice.
- Pripazite da ne prolijete vodu u otvore za ventilaciju mikrovalne pećnice .
- Nemojte koristite abrazivna sredstva ili kemikalije za čišćenje.
- Nakon svakog korištenja mikrovalne pećnice, upotrijebite blagi deterdžent kako biste očistili pećnicu nakon što se mikrovalna pećnica ohladi.

Zamjena (popravak)

⚠ UPOZORENJE

Ova mikrovalna pećnica u unutrašnjosti ne sadrži dijelove koje korisnik može ukloniti. Nemojte pokušavati sami vršiti zamjene ili popravke mikrovalne pećnice .

- Ako primijetite problem sa šarkama, brtvama i/ili vratima, obratite se kvalificiranom tehničaru ili lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung za tehničku podršku.
- Ako želite zamijeniti žarulju, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung. Nemojte je sami zamijeniti.
- Ako primijetite problem s kućištem mikrovalne pećnice, prvo isključite kabel za napajanje iz izvora napajanja, a potom se obratite lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

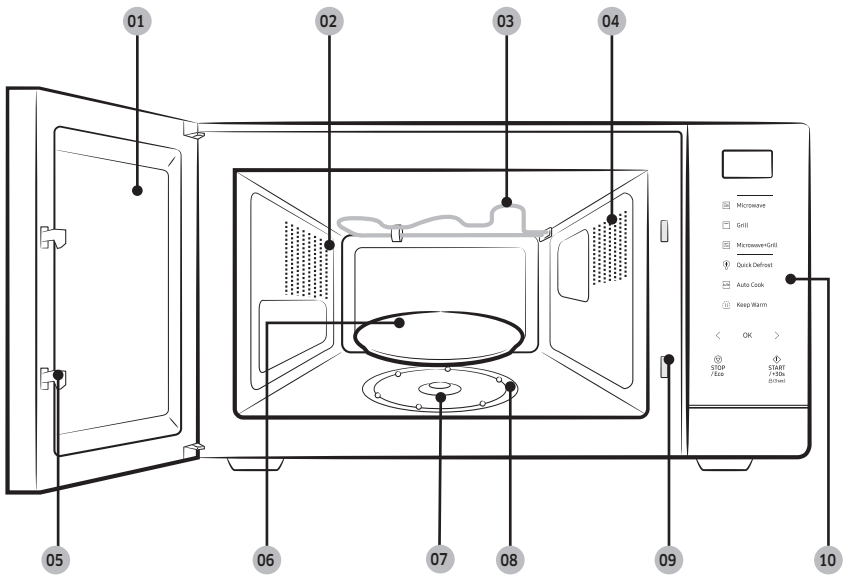
Održavanje u slučaju dužeg razdoblja nekorištenja

Ako mikrovalnu pećnicu ne koristite tijekom dužeg razdoblja, iskopčajte kabel za napajanje i premjestite mikrovalnu pećnicu na suho mjesto bez prašine. Prašina i vlaga koje se nakupljaju u unutrašnjosti mikrovalne pećnice mogu utjecati na rad mikrovalne pećnice.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 13 3/4/2022 10:50:51 AM

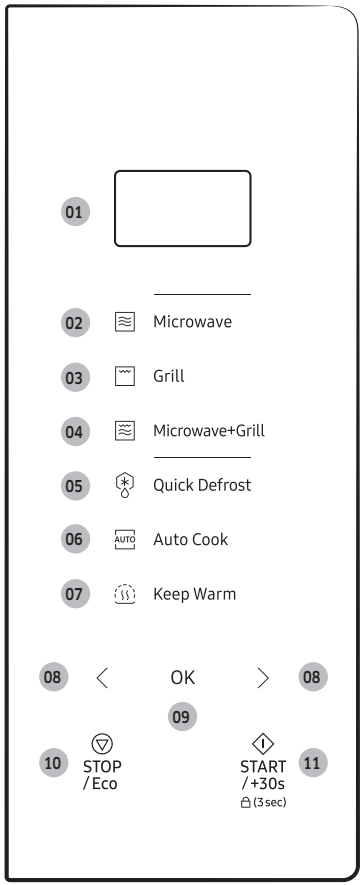
Karakteristike mikrovalne pećnice

Mikrovalna pećnica



01 Vrata
02 Otvori za ventilaciju
03 Grijač
04 Lagano
05 Zasuni vrata
06 Tanjur
07 Utor za tanjur
08 Obruč okretnog mehanizma
09 Sigurnosni otvori za unutarnje zaključavanje
10 Upravljačka ploča

Upravljačka ploča



01 Prikaži
02 Microwave (Mikrovalovi)
03 Grill (Prženje)
04 Microwave+Grill (Mikrovalovi+Prženje)
05 Quick Defrost (Brzo odmrzavanje)
06 Auto Cook (Automatsko kuhanje)
07 Keep Warm (Održavanje hrane toplom)
08 Povećajte/Smanjite (Težina/Porcija/Vrijeme)
09 OK (Sat)
10 STOP/Eco (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)
11 START/+30s (Početak/+30s) (Zaštita za djecu)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 14 3/4/2022 10:50:51 AM

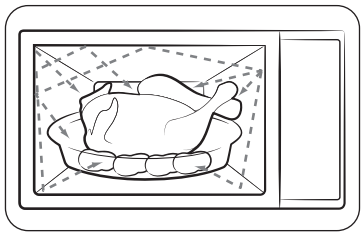
Upotreba mikrovalne pećnice

Način rada mikrovalne pećnice

Mikrovalovi su elektromagnetski valovi visoke frekvencije; energijom koju otpuštaju hrana se kuha ili podgrijava bez promjena u obliku ili boji.
Mikrovalnu pećnicu možete koristiti za:

- Odmrzavanje
- Podgrijavanje
- Kuhanje

Princip kuhanja



1. Mikrovalovi koje generira magnetron reflektiraju se u unutrašnjosti i jednolično se raspoređuju uslijed okretanja hrane na tanjuru. Hrana se zbog toga kuha ravnomjerno.
2. Hrana apsorbira mikrovalove do dubine od oko 2,5 cm. Kuhanje se zatim nastavlja jer se toplina raspoređuje u hrani.
3. Vremena kuhanja variraju, već prema vrsti posuđa i svojstvima hrane:
   - Njenoj količini i gustoći
   - Sadržaju vode
   - Početnoj temperaturi (je li u pitanju smrznuta hrana ili ne)

NAPOMENA

Budući da se središnji dijelovi hrane kuhaju raspoređivanjem topline, kuhanje se nastavlja čak i nakon što hranu izvadite iz mikrovalne pećnice. Zbog toga je potrebno poštivati vrijeme potrebno da hrana odstoji koje je navedeno u receptima i u ovim uputama kako biste omogućili:

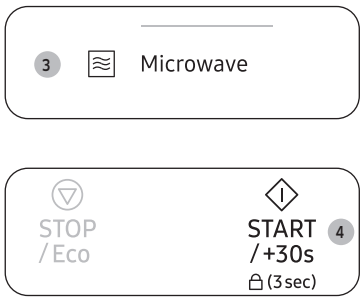
- Ravnomjerno kuhanje hrane sve do njenog središta.
- Istu temperaturu u svim dijelovima hrane.

Provjera ispravnosti rada mikrovalne pećnice

Sljedeći jednostavan postupak omogućava vam provjeru ispravnosti rada mikrovalne pećnice u svakom trenutku.
Imate li problema, pogledajte“**Rješavanje problema**” odlomak na stranicama **43** do **46**.

NAPOMENA

Mikrovalnu pećnicu je potrebno uključiti u odgovarajuću zidnu utičnicu.
Rotirajući tanjur stavite u mikrovalnu pećnicu. Ako ne upotrebljavate maksimalnu razinu snage (100 % – 800 W), trebat će proći više vremena dok voda ne proključa.



1. Pritisnite gumb i otvorite vrata mikrovalne pećnice.
2. Postavite čašu vode na sredinu rotirajućeg tanjura i zatvorite vrata.
3. Pritisnite **Microwave (Mikrovalovi)**.
4. Pritisnite tipku **START/+30s (Početak/+30s)** više puta i postavite vrijeme na 4 - 5 minuta.
5. Mikrovalna pećnica zagrijava vodu tijekom zadanog vremena. Provjerite ključa li voda.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 15 3/4/2022 10:50:52 AM

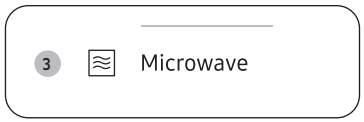
Upotreba mikrovalne pećnice

Kuhanje/Podgrijavanje

U postupku u nastavku opisuje se način kuhanja ili podgrijavanja hrane.

⚠ OPREZ

Prije nego što mikrovalnu pećnicu ostavite bez nadzora obavezno provjerite postavke kuhanja.

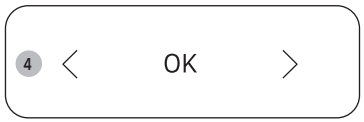


1. Pritisnite gumb i otvorite vrata mikrovalne pećnice.
2. Postavite hranu na sredinu rotirajućeg tanjura i zatvorite vrata.

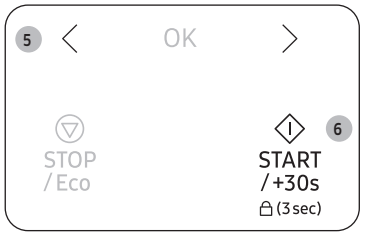
⚠ OPREZ

Ne uključujte mikrovalnu pećnicu ako je prazna.

3. Pritisnite **Microwave (Mikrovalovi)**.
   - Zaslon upravljačke ploče prikazuje odgovarajuću ikonu (≋) i maksimalnu razinu snage (800 W).



4. Pritisnite **<** ili **>** (**Povećajte/Smanjite**) tda biste odabrali željenu razinu snage.a zatim pritisnite **OK**.
   - Pogledajte "**Razine snage i variranje vremena**" odlomak na stranicu **17** za podešavanje razine snage.



5. Pritisnite **<** ili **>** (**Povećajte/Smanjite**) za podešavanje željenog vremena kuhanja.
   - Zaslon upravljačke ploče pokazuje vrijeme kuhanja.
6. Ponovno pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)** za početak kuhanja.
   - Uključuje se svjetlo pećnice, a obruč okretnog mehanizma se počinje okretati.
   - Čim kuhanje završi, mikrovalna pećnica se oglasi s 4 zvučna signala,a kontrolni panel pokazuje trenutno vrijeme. Zatim se signal za krajnji podsjetnik oglasi 3 puta svake minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 16 3/4/2022 10:50:52 AM

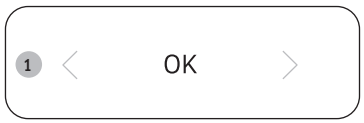
Postavljanje vremena

Priključivanjem pećnice u struju na zaslonu će se automatski prikazati “88:88” pa zatim “12:00”. Postavite trenutno vrijeme. Vrijeme se može prikazivati u formatu od 24 ili 12-sati. Sat je potrebno namjestiti:

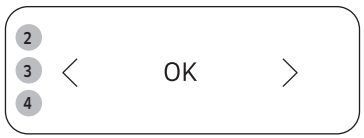
- Prilikom prvog postavljanja mikrovalne pećnice
- Nakon nestanka struje

NAPOMENA

Da biste primijenili ljetno računanje vremena, morate ručno promijeniti vrijeme.



1. Pritisnite **OK**.



2. Pritisnite **<** ili **>** (**Povećajte/Smanjite**) tza odabir 24 ili 12 satne ure i zatim pritisnite **OK**.
3. Pritisnite **<** ili **>** (**Povećajte/Smanjite**) za podešavanje sata, a zatim pritisnite **OK**.
4. Pritisnite **<** ili **>** (**Povećajte/Smanjite**) za podešavanje minute, a zatim pritisnite **OK**.

NAPOMENA

Zaslon upravljačke ploče prikazuje vrijeme kada mikrovalna pećnica nije u uporabi.

Razine snage i variranje vremena

Funkcija za razinu snage omogućava vam da prilagodite količinu utrošene energije, a osim toga i vrijeme potrebno za kuhanje ili podgrijavanje hrane, ovisno o vrsti i količini hrane. Na raspolaganju vam je šest razina snage.

Razina snage	Postotak	Izlaz
VISOKA	100 %	800 W
SREDNJE VISOKA	75 %	600 W
SREDNJA	56 %	450 W
SREDNJE NISKA	38 %	300 W
ODMRZAVANJE	23 %	180 W
NISKA	13 %	100 W

Vrijeme kuhanja koje je navedeno u receptima i u ovim uputama odgovara određenoj razini snage.

- Vrijeme kuhanja skraćuje se ako odaberete višu razinu snage.
- Vrijeme kuhanja se povećava ako odaberete nižu razinu snage.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 17 3/4/2022 10:50:53 AM

Upotreba mikrovalne pećnice

Prilagodba vremena kuhanja

Tijekom kuhanja u mikrovalnoj pećnici možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja.

- Jednostavno otvaranjem vrata provjerite kako napreduje kuhanje u bilo kojem trenutku, a zatim po potrebi povećajte ili smanjite vrijeme kuhanja.



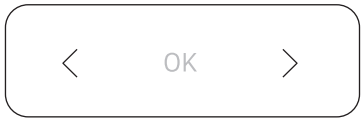
Metoda 1

Pritisnite **START/+30s (Početak/+30s)** za povećavnje ili smanjivanje vremena kuhanja za 30 sekundi.

- Primjer: Želite li dodati tri minute, pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)** šest puta.

NAPOMENA

Možete produžiti vrijeme kuhanja.



Metoda 2

Pritisnite **<** ili **>** (**Povećajte/Smanjite**) za podešavanje vremena kuhanja.

Zaustavljanje kuhanja

Kuhanje možete zaustaviti u bilo kojem trenutku kako biste:

- Provjerili hranu
- Okrenuli hranu ili je promiješali
- Ostavili hranu da odstoji

Kako biste privremeno zaustavili kuhanje

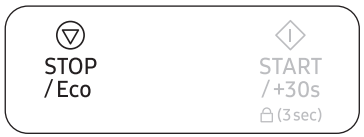
1. Otvorite vrata ili jedanput pritisnite gumb **STOP/Eco (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**.
   - Kuhanje se na trenutak zaustavlja.
2. Kako biste nastavili s kuhanjem, ponovno zatvorite vrata i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**.

Kako biste potpuno zaustavili kuhanje

1. Otvorite vrata ili jedanput pritisnite gumb **STOP/Eco (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**.
   - Kuhanje se na trenutak zaustavlja.
2. Jednom pritisnite gumb **STOP/Eco (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**.

Postavke načina rada za štednju energije

Mikrovalna pećnica ima način rada za štednju energije.



- Pritisnite **STOP/Eco (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**. Isključuje se prikaz upravljačke ploče.
- Za poništenje načina rada za štednju energije otvorite vrata ili pritisnite gumb **STOP/Eco (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**. Zaslon upravljačke ploče pokazuje trenutno vrijeme.

NAPOMENA

Automatska funkcija štednje energije

Uređaj se vraća u stanje čekanja ako 25 minuta nema ulaza usred podešavanja ili dok je postupak pauziran. Također, ako vrata ostavite otvorena, unutarnja lampica automatski se isključuje nakon 5 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 18 3/4/2022 10:50:53 AM

Korištenje značajke za Brzo odmrzavanje

Funkcija Quick Defrost (Brzo odmrzavanje) omogućava vam odmrzavanje mesa, peradi, ribe, povrća i kruha. Vrijeme potrebno za odmrzavanje i razina snage postavljaju se automatski. Trebate samo odabrati program i težinu.

NAPOMENA

Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Otvorite vrata. Stavite smrznutu hranu u keramičku posudu na sredinu tanjura.
Zatvorite vrata.





1. Pritisnite gumb i otvorite vrata mikrovalne pećnice.
2. Postavite hranu na sredinu rotirajućeg tanjura i zatvorite vrata.
3. Pritisnite **Quick Defrost (Brzo odmrzavanje)**.
4. Pritisnite **<** ili **>** (**Povećajte/Smanjite**) za izbor vrste hrane a zatim pritisnite **OK**.
   - Za više informacija pogledajte "**Opis programa brzog odmrzavanja**" poglavlje na stranici **20**.
5. Pritisnite **<** ili **>** (**Povećajte/Smanjite**) za podešavanje veličine porcije a zatim pritisnite **OK**.



6. Ponovno pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)** za završetak odmrzavanja.
   - Kad mikrovalna pećnica zapišti, otvorite vrata i preokrenite namirnice koje pripremate.
7. Zatvorite vrata i pritisnite **START/+30s (Početak/+30s)** i ponovno pokrenite odmrzavanje.
   - Čim zamrzavanje završi, mikrovalna pećnica se oglasi s 4 zvučna signala,a kontrolni panel pokazuje trenutno vrijeme. Zatim se signal za krajnji podsjetnik oglasi 3 puta svake minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 19 3/4/2022 10:50:54 AM

Upotreba mikrovalne pećnice

Opis programa brzog odmrzavanja

U sljedećoj tablici navedeni su razni programi za funkciju Quick Defrost (Brzo odmrzavanje) s veličinama porcija, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim uputama. Prije odmrzavanja uklonite svu ambalažu s hrane. Meso, perad, ribu, povrće i kruh stavite u plitku staklenu posudu ili na keramički tanjur.

Šifra	Hrana	Veličina porcije (g)	Upute
1	Meso	200-1500	Rubove zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite meso. Ovaj je program prikladan za govedinu, janjetinu, svinjetinu, odreske, mljeveno meso. Ostavite da odstoji 20–60 minuta.
2	Perad	200-1500	Vrhove bataka i krilaca zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite perad. Ovaj je program prikladan za čitave piliće, kao i za pileći rasjek. Ostavite da odstoji 20-60 minuta.
3	Riba	200-1500	Rep čitave ribe zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite ribu. Ovaj je program prikladan za čitave ribe, kao i za riblje filete. Ostavite da odstoji 20-60 minuta.
4	Povrće	200-1500	Ravnomjerno rasporedite smrznuto povrće na plitki stakleni tanjur. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite ili promiješajte smrznuto povrće. Ovaj je program prikladan za sve vrste smrznutog povrća. Ostavite da odstoji 5-20 minuta.
5	Kruh	200-1500 g	Kruh stavite vodoravno na komad kuhinjskog papira i čim se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite kruh. Kolač stavite na keramički tanjur i, ako je moguće, okrenite ga čim se iz pećnice začuje zvučni signal. Ovaj je program prikladan za pripremu svih vrsta kruha, rezanog ili cijelog, kao i kruščića i bageta. Kruščiće rasporedite u krug. Ovaj je program prikladan za svakovrsne kolače s kvascem, biskvite, kolače sa sirom i lisnato tijesto. Nije prikladan za pite s korom, voće i kremaste kolače, kao ni za kolače s čokoladnom glazurom. Ostavite da odstoji 10-30 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 20 3/4/2022 10:50:54 AM

Korištenje opcije automatsko kuhanje

Funkcija Auto Cook (Automatsko kuhanje) ima 45 unaprijed programiranih vremena kuhanja. Ne trebate postavljati ni vrijeme kuhanja ni razinu snage.

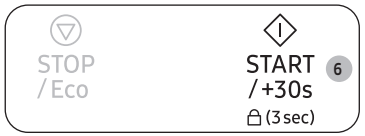
⚠ OPREZ

Uvijek koristite posuđe sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici.





1. Pritisnite gumb i otvorite vrata mikrovalne pećnice.
2. Postavite hranu na sredinu rotirajućeg tanjura i zatvorite vrata.
3. Korištenje opcije **Auto Cook (Automatsko kuhanje)**.
4. Pritisnite **<** ili **>** (**Povećajte/Smanjite**) za izbor vrste hrane a zatim pritisnite **OK**.
   - Za više informacija, pogledajte "**Opis programa automatsko kuhanje**" odlomak na stranicama **21** do **28**.
5. Pritisnite **<** ili **>** (**Povećajte/Smanjite**) za izbor težine hrane, a zatim pritisnite **OK**.
   - Za više informacija, pogledajte "**Opis programa automatsko kuhanje**" odlomak na stranicama **21** do **28**.
   - Ovisno o odabranom izborniku, možda ćete imati na raspolaganju samo jednu opciju težine.



6. Ponovno pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)** za početak automatsko kuhanja.
   - Mikrovalna pećnica priprema hranu u skladu s odabranim programom.
   - Čim kuhanje završi, mikrovalna pećnica se oglasi s 4 zvučna signala,a kontrolni panel pokazuje trenutno vrijeme. Zatim se signal za krajnji podsjetnik oglasi 3 puta svake minute.

U sljedećoj tablici navedene su količine i odgovarajuće upute o 45 unaprijed programiranih opcija za kuhanje. Prethodno odabrani programi imaju 4 različite kategorije.

⚠ OPREZ

Prilikom vađenja hrane koristite rukavice za pećnicu.

Opis programa automatsko kuhanje

1. Prženje na roštilju

Šifra	Hrana	Veličina porcije (g)	Upute
1-1	Smrznuti pomfrit	400	Stavite smrznuti pomfrit na tanjur za hrskavu koricu s rešetkom. Stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 21 3/4/2022 10:50:54 AM

Upotreba mikrovalne pećnice

Šifra	Hrana	Veličina porcije (g)	Upute
1-2	Smrznuti kotleti od svinjetine	500	Stavite smrznuti kotlet na tanjur za hrskavu koricu s rešetkom. Stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**. Kad začujete zvuk, preokrenite namirnicu koju pripremate i pritisnite **START/+30s (Početak/+30s)** za nastavak. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.
1-3	Smrznuti pileći medaljoni	350	Stavite smrznute pileće medaljone na tanjur za hrskavu koricu s rešetkom. Stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.
1-4	Smrzuti kroketi od krumpira	350	Stavite smrznute krokete od krumpira na tanjur za hrskavu koricu s rešetkom. Stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.
1-5	Smrznuta panirana hrenovka	500	Stavite smrznutu paniranu hrenovku na tanjur za hrskavu koricu s rešetkom. Stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.

Šifra	Hrana	Veličina porcije (g)	Upute
1-6	Smrznuti riblji odresci	300	Stavite smrznuti riblji odrezak na tanjur za hrskavu koricu s rešetkom. Stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**. Kad začujete zvuk, preokrenite namirnicu koju pripremate i pritisnite **START/+30s (Početak/+30s)** za nastavak. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.
1-7	Smrzuta krilca	500	Stavite smrznuta krilca na tanjur za hrskavu koricu s rešetkom. Stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.
1-8	Smrznuti pohani sir	400	Stavite smrznuti pohani sir na tanjur za hrskavu koricu s rešetkom. Stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.
1-9	Smrznuti panirani sir	300	Stavite smrznuti panirani sir na tanjur za hrskavu koricu s rešetkom. Stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 22 3/4/2022 10:50:54 AM

Šifra	Hrana	Veličina porcije (g)	Upute
1-10	Smrznute proljetne rolice	300	Lagano nauljite smrznute proljetne rolice po cijeloj površini. Stavite smrznute proljetne rolice na tanjur za hrskavu koricu s rešetkom. Stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**. Kad začujete zvuk, preokrenite namirnicu koju pripremate i pritisnite **START/+30s (Početak/+30s)** za nastavak. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.
1-11	Smrznuti panirani škampi	300	Lagano nauljite smrznute panirane škampe po cijeloj površini. Stavite smrznute panirane škampe na tanjur za hrskavu koricu s rešetkom. Stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb START/+30s (Početak/+30s). Kad začujete zvuk, preokrenite namirnicu koju pripremate i pritisnite **START/+30s (Početak/+30s)** za nastavak. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.
1-12	Smrzuti kolutovi od luka	300	Stavite smrznute kolutove od luka na tanjur za hrskavu koricu s rešetkom. Stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.
1-13	Smrznuti krumpir police	350	Stavite smrznuti krumpir police na tanjur za hrskavu koricu s rešetkom. Stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.
1-14	Pileći bataci	500	Lagano nauljite pileće batke po cijeloj površini. Začinite po želji. Stavite pileće batke na tanjur za hrskavu koricu s rešetkom. Stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.
1-15	Pileća krilca	500	Lagano nauljite pileća krilca po cijeloj površini. Začinite po želji. Stavite pileća krila na tanjur za hrskavu koricu s rešetkom. Stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 23 3/4/2022 10:50:54 AM

Upotreba mikrovalne pećnice

2. Zdravo kuhanje

Šifra	Hrana	Veličina porcije (g)	Upute
2-1	Gotov obrok (Hladan)	350 450	Jelo stavite na keramički tanjur i pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ovaj je program prikladan za jela koja se sastoje od 3 vrste namirnica (npr. mesa s umakom, povrća i priloga poput krumpira, riže i tjestenine). Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
2-2	Vegetarijanski obrok (Hladan)	350 450	Jelo stavite na keramički tanjur i pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ovaj je program prikladan za jela koja se sastoje od 2 vrste namirnica (npr. za špagete s umakom ili rižu s povrćem). Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
2-3	Komadići brokule	250 g	Očistite brokulu narezanu na komadiće. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 30–45 ml vode. (2 - 3 žličice) Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ovaj program pogodan je za brokulu, kao i narezanu tikvicu, patlidžan, buču ili paprike. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-4	Mrkva narezana na kriške	250	Isperite i očistite ravnomjerno mrkvu narezanu na okrugle kriške. Stavite ih u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 30–45 ml vode. (2 - 3 žličice) Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ovaj program pogodan je za narezanu mrkvu, kao i za cvjetaču ili kupus ili repu. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-5	Grah	250	Operite i očistite mahune. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Pri kuhanju 250 g dodajte 30 ml (1 žlica) vode. Posudu postavite na sredinu tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-6	Špinat	150	Isperite i očistite špinat. Stavite ga u staklenu posudu s poklopcem. Nemojte dodavati vodu. Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-7	Klipovi kukuruza	250	Operite i očistite klipove kukuruza te ih stavite u ovalnu staklenu posudu. Posudu pokrijte prozirnom folijom pogodnom za mikrovalne pećnice i zatim probušite foliju. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-8	Oguljeni krumpiri	250	Operite krumpire, ogulite ih i narežite na jednake komade. Stavite ih u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 45–60 ml vode (3–4 žlice). Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
2-9	Smeđa riža (oljuštena)	125	Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu za korištenje u pećnici s poklopcem. Dodajte dvostruku količinu hladne vode (250 ml). Kuhajte pokriveno. Dodajte sol i začinsko bilje, promiješajte te ostavite da odstoji. Ostavite da odstoji 5-10 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 24 3/4/2022 10:50:54 AM

Šifra	Hrana	Veličina porcije (g)	Upute
2-10	Makaroni od cjelovitog brašna	125	Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu za korištenje u pećnici s poklopcem. Dodajte 1 L kipuće vode, malo soli i dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno. Promiješajte, ostavite da odstoji i nakon toga temeljito ocijedite. Ostavite da odstoji 1 minutu.
2-11	Quinoa	125	Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu za korištenje u pećnici s poklopcem. Dodajte dvostruku količinu hladne vode (250 ml). Kuhajte pokriveno. Dodajte sol i začinsko bilje, promiješajte te ostavite da odstoji. Ostavite da odstoji 1-3 minuta.
2-12	Bulgur	125	Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu za korištenje u pećnici s poklopcem. Dodajte dvostruku količinu hladne vode (250 ml). Kuhajte pokriveno. Dodajte sol i začinsko bilje, promiješajte te ostavite da odstoji. Ostavite da odstoji 2-5 minuta.
2-13	Gratinirano povrće	500	Stavite povrće, npr. narezani skuhani krumpir, narezane tikvice i rajčice te umak u vatrostalnu staklenu posudu odgovarajuće veličine. Pospite naribanim sirom. Stavite posudu na tu rešetku roštilja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
2-14	Pržene rajčice	400	Operite i očistite rajčice, narežite ih na polovice i stavite ih u vatrostalnu posudu. Pospite naribanim sirom. Stavite posudu za rešetku roštilja. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-15	Pileća prsa	300 (2 komada)	Operite komade piletine i stavite ih na keramički tanjur. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. Ostavite da odstoji 2 minutu.
2-16	Pureća prsa	300 (2 komada)	Operite komade piletine i stavite ih na keramički tanjur. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. Ostavite da odstoji 2 minutu.
2-17	Svježi riblji fileti	300 (2 komada)	Operite ribu i stavite je na keramički tanjur, a zatim dodajte 1 žlicu limunovog soka. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 25 3/4/2022 10:50:55 AM

Upotreba mikrovalne pećnice

Šifra	Hrana	Veličina porcije (g)	Upute
2-18	Svježi fileti lososa	300 (2 komada)	Operite ribu i stavite je na keramički tanjur, a zatim dodajte 1 žlicu limunovog soka. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-19	Svježe kozice	250	Operite kozice i stavite ih na keramički tanjur, a zatim dodajte 1 žlicu limunovog soka. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-20	Svježa pastrva	200 (1 riba)	Stavite svježu cijelu ribu u posudu za mikrovalnu pećnicu. Dodajte malo soli, 1 žlicu limunovog soka i začinsko bilje. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. Ostavite da odstoji 2 minutu.
2-21	Riba sa žara	300 (1 - 2 riba)	Premažite cijelu ribu (pastrvu ili brancin) uljem i dodajte začinsko bilje i začine. Ribu stavite jednu do druge, glavu jedne ribe do repa druge na visoku rešetku. Okrenite čim se začuje zvučni signal. Ostavite da odstoji 3 minutu.
2-22	Prženi odresci od lososa	400 (2 odreska)	Riblje odreske ravnomjerno rasporedite na visoku rešetku. Okrenite čim se začuje zvučni signal. Ostavite da odstoji 2 minutu.

3. Domaće slastice

Šifra	Hrana	Veličina porcije	Upute
3-1	Torta od oraha	1 porcija	**Sastojci** brašno 120 g, maslac 150 g, smeđi šećer 100 g, jaja 2 komada, orasi nasjeckani 50 g, prašak za pecivo 4 g
			1. Pomiješajte maslac i smeđi šećer u zdjeli. **2.** Dodajte jaje i dobro promiješajte. **3.** Dodajte brašno, prašak za pecivo i nastavite miješati. **4.** Dodajte orahe i dobro promiješajte. **5.** Smjesu ulijte u namašćenu staklenu ili plastičnu posudu. **6.** Stavite posudu u mikrovalnu pećnicu i odaberite Automatsko kuhanje [3-1]. **7.** Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.
3-2	Kruh od banane	1 porcija (6 komada)	**Sastojci** banana 3 komada., mješavina na palačinke 120 g, mlijeko 120 g, 1 jaje, javorov sirup, 2 žlice.
			1. Nasjeckajte bananu. **2.** Pomiješajte smjesu za palačinke, mlijeko, jaje, sladni sirup u posudi. **3.** Dodajte banane i dobro promiješajte. **4.** Smjesu ulijte u 6 papirnatih posudica. **5.** Stavite papirnate posudice u mikrovalnu pećnicu i odaberite Automatsko kuhanje [3-2]. **6.** Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 26 3/4/2022 10:50:55 AM

Šifra	Hrana	Veličina porcije	Upute
3-3	Biskvit torta	1 porcija	**Sastojci** Brašno 170 g, maslac 50 g, šećer 150 g, jaje 3 kom., Prašak za pecivo 10 g
		1. Pomiješajte maslac i šećer u zdjeli. **2.** Dodajte jaje i dobro promiješajte. **3.** Dodajte brašno, prašak za pecivo i nastavite miješati. **4.** Smjesu ulijte u namašćenu staklenu ili plastičnu posudu. **5.** Stavite posudu u mikrovalnu pećnicu i odaberite Automatsko kuhanje [3-3]. **6.** Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.	
3-4	Brownie kolač	1 porcija	**Sastojci** Brašno 90 g, maslac (rastopljen) 1/2 šalice, šećer 230 g, jaje 2 kom., kakao u prahu 40 g
		1. Pomiješajte maslac, istučena jaja i šećer u zdjeli. **2.** Dodajte brašno, kakao u prahu i nastavite miješati. **3.** Smjesu ulijte u namašćenu staklenu ili plastičnu posudu. **4.** Stavite posudu u mikrovalnu pećnicu i odaberite Automatsko kuhanje [3-4]. **5.** Nakon kuhanja, pričekajte 20 - 30 minute.	

Šifra	Hrana	Veličina porcije	Upute
3-5	Puding od jaja	1 porcija (3 komada)	**Sastojci** Mlijeko 250 g, šećer 40 g, jaja 2 komada.
		1. Razbijte jaja u posudu. Lagano ih istucite ručnom pjenjačom. Ne odvajajte vrh pjenjače s dna posude kako ne biste stvorili previše pjene. **2.** Pomiješajte mlijeko i šećer u drugoj posudi. **3.** Mlijeku dodajte razmućeno jaje i dalje miješate smjesu. **4.** Smjesu od jaja prosijte finim mrežastim cjedilom. Lopaticom ostružite dno cjedila. Uklonite pjenicu sa površine žlicom. **5.** Smjesu ulijte u posudice za kremu. **6.** Stavite šalice u mikrovalnu pećnicu i odaberite Automatsko kuhanje [3-5]. **7.** Nakon kuhanja ohladite i poslužite.	
3-6	Torta od čokolade u šalici	1 porcija	**Sastojci** Maslac 30 g, šećer 60 g, jaje 1 kom., Teška krema 40 g, Brašno 25 g, Kakao u prahu 15 g, Vanilija 1,5 g, poluslatki čokoladni čips 50 g
		1. Pomiješajte maslac, jaje i vrhnje u šalici dok se dobro ne sjedine. **2.** Dodajte brašno, šećer i nastavite miješati. **3.** Dodajte kakao, vaniliju i miješajte dok se jednostavno ne sjedini. **4.** Umiješajte čips od čokolade. **5.** Stavite šalicu u mikrovalnu pećnicu i odaberite Auto kuhanje [3-6]. **6.** Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.	

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 27 3/4/2022 10:50:55 AM

Upotreba mikrovalne pećnice

Šifra	Hrana	Veličina porcije	Upute
3-7	Torta sa šalici	1 porcija	Sastojci Maslac 30 g, šećer 60 g, jaje 1 kom., brašno 50 g, mlijeko 30 g, vanilija 6 g, bademov prah 3 g, prašak za pecivo 1,5 g
			1. Pomiješajte maslac, jaje zajedno u šalici dok se dobro ne sjedine. **2.** Dodajte brašno, šećer, prašak za pecivo i nastavite miješati. **3.** Dodajte badem u prahu, vaniliju i miješajte dok se jednostavno ne sjedini. **4.** Stavite šalicu u mikrovalnu pećnicu i odaberite Auto kuhanje [3-7]. **5.** Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.

4. Odmrzavanje smrznutog kruha

Ova funkcija je odmrzavanje i podgrijavanje smrznutog kruha. Smrznuti kruh imat će koricu poput svježeg kruha. Ovaj je program prikladan za bagete, kroasane, peciva i tako dalje.

⚠ **OPREZ**

- Ovaj program pogodan je za pečenje smrzunutog kruha. Nije prikladno za smrznuto tijesto.
- Tanjur za hrskavu koricu se mora prethodno zagrijati. Slijedite upute.

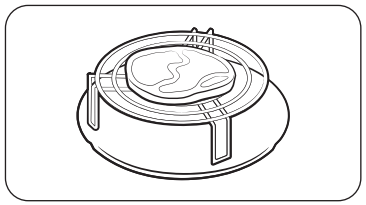
Šifra	Hrana	Veličina porcije (g)	Upute
4	Odmrzavanje smrznutog kruha	100-600	Stavite tanjur za hrskavu koricu na okretni mehanizam. Odaberite program za automatsko kuhanje i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)**. Na zaslonu će biti napisano “HEAt” za zagrijavanje tanjura za hrskavu koricu. Kad čujete zvuk, zagrijavanje je završilo. Stavite smrznuti kruh na tanjur za hrskavu koricu i stavite ih u mikrovalnu pećnicu. Pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)** ponovno. Nakon kuhanja, pričekajte 2 - 3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 28 3/4/2022 10:50:55 AM

Prženje

Prženje omogućuje brzo zagrijavanje i pečenje hrane bez korištenja mikrovalova.

- Prilikom dodirivanja posuđa u pećnici uvijek koristite rukavice za mikrovalnu pećnicu jer može biti jako vruća.
- Ako koristite visoku rešetku, rezultati kuhanja i prženja će biti bolji.



1. Pritisnite gumb i otvorite vrata mikrovalne pećnice.
2. Postavite hranu na sredinu rešetke roštilja i zatvorite vrata.



3. Pritisnite **Grill (Prženje)**.
   - Zaslon upravljačke ploče pokazuje vrijeme kuhanja ( ).
   - Ne možete promijeniti temperaturu prženja.



4. Pritisnite **<** ili **>** (**Povećajte/Smanjite**) za podešavanje željenog vremena roštiljanja.
   - Maksimalno vrijeme prženja iznosi 60 minuta.
5. Ponovno pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)** za početak pečenja na roštilju.
   - Čim prženje na grilu završi, mikrovalna pećnica se oglasi s 4 zvučna signala,a kontrolni panel pokazuje trenutno vrijeme. Zatim se signal za krajnji podsjetnik oglasi 3 puta svake minute.

Kombiniranje mikrovalova i prženja

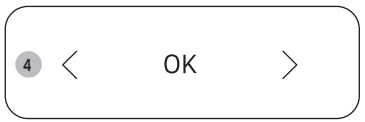
Kako biste istovremeno brzo skuhali i zapekli, možete kombinirati mikrovalno kuhanje s prženjem.

⚠ **OPREZ**

- Uvijek koristite posuđe sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici. Stakleno i keramičko posuđe idealno je jer mikrovalovima omogućuje jednakomjerno prodiranje u hranu.
- Prilikom dodirivanja posuđa u pećnici uvijek koristite rukavice za mikrovalnu pećnicu jer može biti jako vruća.
- Ako koristite visoku rešetku, možete poboljšati kuhanje i prženje.



1. Pritisnite gumb i otvorite vrata mikrovalne pećnice.
2. Postavite hranu na sredinu rešetke roštilja i zatvorite vrata.
3. Pritisnite **Microwave+Grill (Mikrovalovi+Prženje)**.
   - Zaslon upravljačke ploče prikazuje zadanu razinu snage (600 W).
   - Zaslon upravljačke ploče pokazuje vrijeme kuhanja (,).



4. Pritisnite **<** ili **>** (**Povećajte/Smanjite**) tda biste odabrali željenu razinu snage.a zatim pritisnite **OK**.
   - Možete odabrati razinu snage napajanja od 600 W, 450 W, ili 300 W.
   - Ne možete promijeniti temperaturu prženja.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 29 3/4/2022 10:50:56 AM

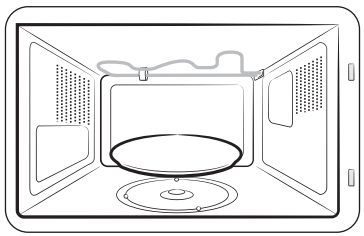
Upotreba mikrovalne pećnice

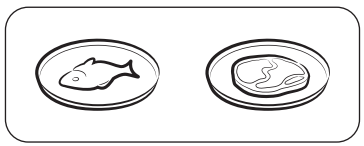


5. Pritisnite **<** ili **>** (**Povećajte/Smanjite**) za podešavanje željenog vremena kuhanja.
   - Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 60 minuta.
6. Ponovno pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30s)** za početak kuhanja.
   - Čim kuhanje završi, mikrovalna pećnica se oglasi s 4 zvučna signala,a kontrolni panel pokazuje trenutno vrijeme. Zatim se signal za krajnji podsjetnik oglasi 3 puta svake minute.

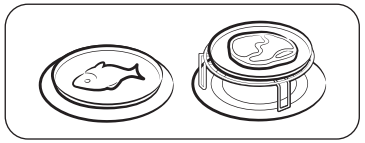
Korištenje tanjura za hrskavu koricu

Ovaj tanjur za hrskavu koricu omogućuje vam da hranu dobro zapečete ne samo na vrhu na grillu, već i dno hrane postaje hrskavo i smeđe zbog visoke temperature takvog tanjura. Nekoliko stavki koje možete pripremiti na tanjuru za hrskavu koricu možete pronaći na grafikonu (vidi sljedeću stranicu). Tanjur za hrskavu koricu može se koristiti i za slaninu, jaja, kobasice itd.





1. Stavite tanjur za hrskavu koricu na obruč okretnog mehanizma i zagrijte najvišom mikrovalnom kombinacijom roštilja [600 W + roštilj] slijedeći vrijeme i upute na grafikonu.
2. Tanjur premažite uljem ako kuhate hranu, poput slanine i jaja, kako biste lijepo zapekli hranu.
3. Stavite hranu na tanjur za hrskavu koricu.



4. Stavite tanjur za hrskavu koricu na metalnu rešetku (ili okretni mehanizam) u mikrovalnoj pećnici.



5. Odaberite odgovarajuće vrijeme kuhanja i snagu.
   (Pogledajte tablicu sa strane)

⚠ OPREZ

- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste izvadili tanjur za hrskavu koricu, jer može postati jako vruć.
- Ne stavljajte predmete na tanjur za hrskavu koricu na površine koje nisu otporne na toplinu.
- Nikada ne stavljajte tanjur za hrskavu koricu u pećnicu bez okretnog mehanizma.
- Imajte na imajte da se tanjur za hrskavu koricu ne smije prati u stroju za pranje posuđa.
- Uvjerite se da je tanjur s korom stavljen na sredinu.
- Nemojte koristiti crusty ploču bez opterećenja.

NAPOMENA

- Imajte na imajte na početku da tanjur za hrskavu koricu ima sloj teflona koji nije otporan na ogrebotine. Nemojte koristiti oštre predmete poput noža za rezanje na tanjuru za hrskavu koricu.
- Tanjur za hrskavu koricu perite samo toplom vodom i deterdžentom te isperite čistom vodom.
- Nemojte koristiti četku za ribanje ili tvrdu spužvu da me oštetite gornji sloj.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 30 3/4/2022 10:50:56 AM

Preporučamo zagrijati tanjur za hrskavu koricu izravno na obruču okretnog mehanizma.
Zagrijte hrskavu ploču s funkcijom 600 W + rešetka 3-4 minute.
Slijedite vrijeme i upute u tablici.

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Vrijeme kuhanja (min)
Slanina	4 kom (80 g)	600 W + Prženje	3-3,5
	Upute Zagrijte tanjur za hrskavu koricu 3 minute. Postavite kriške jednu do druge na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Pržene rajčice	200 g (2 kom)	450 W + Prženje	2,5–3
	Upute Zagrijte tanjur za hrskavu koricu 3 minute. Rajčice prerežite napola. Pospite sirom. Postavite u sredinu kruga tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Hamburger (smrznuti)	2 kom (125 g)	600 W + Prženje	6–6,5
	Upute Zagrijte tanjur za hrskavu koricu 3 minute. Stavite smrznuti hamburger na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku. Preokrenite nakon 3-4 minute, zatim ostavite da odstoji 3 minute.		
Francuski kruh (smrznut)	200-250 g (2 kom)	450 W + Prženje	6-7
	Upute Zagrijte tanjur za hrskavu koricu 3 minute. Postavite francuski hruh s posipom (npr rajčica-sir) jedan do drugog na ploču. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Pizza (smrznuta)	300-350 g	450 W+Prženje	11-12
	Upute Zagrijte tanjur za hrskavu koricu 3 minute. Stavite smrznutu pizzu na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na okretni mehanizam. Ostavite da odstoji 1–2 minuta.		

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Vrijeme kuhanja (min)
Mini pizza (smrznuta)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Prženje	9-10
	Upute Zagrijte tanjur za hrskavu koricu 3 minute. Ravnomjerno rasporedite pizze na tanjur s korom. Stavite tanjur na okretni mehanizam. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Pizza (hladna)	300-350 g	450 W + Prženje	5,5-6,5
	Upute Zagrijte tanjur za hrskavu koricu 5 minute. Stavite smrznutu pizzu na tanjur. Stavite tanjur za hrskavu koricu na okretni mehanizam. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Riblji štapići (smrznuti)	150 g (5 kom) 300 g (10 kom)	600 W + Prženje	6-7 8-9
	Upute Zagrijte tanjur za hrskavu koricu 4 minute. Očistite s četkom i žlicom ulja. Stavite riblje štapiće u krug na tanjuru. Okrenite nakon 3 min (5 komada.) ili nakon 5 min. (10 komada.). Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Pileći medaljoni (smrznuti)	125 g 250 g	600 W + Prženje	4-5 6-7
	Upute Zagrijte tanjur za hrskavu koricu 4 minute. Očistite s četkom i žlicom ulja. Stavite pileće medaljone na tanjur. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku. Preokrenite nakon 2 min (125 g) ili 4 min. (250 g). Ostavite da odstoji 3 minutu.		

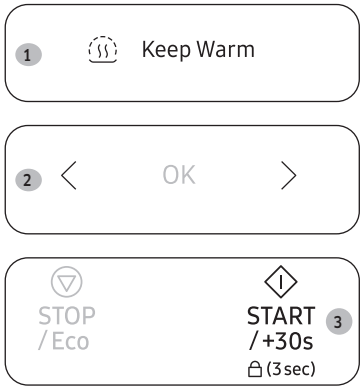
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 31 3/4/2022 10:50:57 AM

Upotreba mikrovalne pećnice

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Vrijeme kuhanja (min)
Prženi krumpiri	200 g 500 g	600 W + Prženje	4-5 7-8
	Upute Zagrijte tanjur za hrskavu koricu 3 minute. Krumpire prerežite napola. Stavite ih na tanjur za hrskavu koricu s izrezanom stranom prema dolje. Postavite ih u krug. Stavite tanjur na tu rešetku. Neka stoji 3 minute.		

Korištenje opcije Održavanja hrane toplom

Značajka Keep Warm (Održavanje hrane toplom) održava hranu toplom dok se ne posluži. Ovu funkciju koristite za održavanje hrane toplom dok ne bude spremna za posluživanje.
Napomena: Vrijeme značajke **Keep Warm (Održavanje hrane toplom)** postavljeno je na 60 minuta.



1. Pritsnite **Keep Warm (Održavanje hrane toplom)**.
2. Pritisnite **<** ili **>** (**Povećajte/Smanjite**) za izbor željenih postavki.
   - 1. Vruće
   - 2. Mlako
3. Pritisnite **START/+30s (Početak/+30s).**
   - Da biste prekinuli zagrijavanje hrane, otvorite vrata ili pritisnite gumb **STOP/Eco (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**.

⚠ OPREZ

- Tu funkciju nemojte koristiti za ponovno zagrijavanje hladne hrane. Taj je program namijenjen samo održavanju hrane koja je upravo skuhana toplom.
- Ne pokrivajte poklopcem ili plastičnom folijom za omatanje.
- Prilikom vađenja hrane koristite rukavice za pećnicu.
- Nakon pokretanja značajke zagrijavanja, postavljeno vrijeme ne može se mijenjati.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 32 3/4/2022 10:50:57 AM

Zaštita za djecu

Vaša je mikrovalna pećnica opremljena posebnim programom zaštite za djecu, koji omogućava "zaključavanje" mikrovalne pećnice kako je neko od djece ili netko drugi ne bi mogao nehotice uključiti.



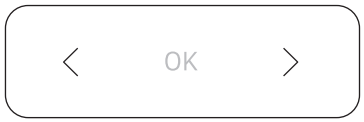
- Za aktiviranje zaštite za djecu pritisnite i držite **START/+30s (Početak/+30s)** tijekom 3 sekunde.
  - Kontrolni panel je zaključan, zaslon kontrolnog panela pokazuje "**L**".



- Za deaktiviranje zaštite za djecu pritisnite i držite **START/+30s (Početak/+30s)** ponovno tijekom 3 sekunde.

Isključivanje zvučnog signala

Zvučnu signalizaciju možete isključiti u bilo kojem trenutku.



- Za isključivanje pištećeg zvuka, pritisnite **<** i **>** (**Povećajte/Smanjite**) istovremeno.
- Upravljačka ploča pokazuje "**OFF (ISKLJUČENO)**"
- Za isključivanje pištećeg zvuka, pritisnite **<** ili **>** (**Pojačati/Smanjiti**) ponovno u isto vrijeme.
- Upravljačka ploča pokazuje "**On (Uključeno)**"

Upute za posuđe

Kako biste kuhali hranu u mikrovalnoj pećnici, mikrovalovi moraju prolaziti kroz hranu, bez odbijanja od posuđa ili upijanja u posuđe.
Stoga morate pažljivo odabrati posuđe za kuhanje. Ako posuđe ima oznaku da je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici, ne brinite.
U sljedećoj tablici nalaze se različite vrste posuđa te naznačuje mogu se li koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Posuđe	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Komentari
Aluminijska folija	✓✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu dijelova od prekuhavanja. Može doći do iskrenja ako je folija preblizu stijenki mikrovalne pećnice ili se koristi previše folije.
Tanjur za hrskavu koricu	✓	Ne zagrijavajte više od osam minuta.
Porculan i keramika	✓	Porculan, keramika, ocakljeno glineno posuđe i tvrdi porculan pogodni su ako nemaju metalne ukrase.
Jednokratno poliestersko kartonsko posuđe	✓	Neka smrznuta hrana pakira se u takvo posuđe.
Ambalaža za brzu hranu		
• Polistirenske čaše i posude	✓	Može se koristiti za podgrijavanje hrane. Pregrijavanje može rastopiti polistiren.
• Papirnate vrećice i novine	✗	Mogu se zapaliti.
• Reciklirani papir ili metalni ukrasi	✗	Može izazvati iskrenje.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 33 3/4/2022 10:50:57 AM

Upute za posuđe

Posuđe	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Komentari
Staklo		
• Posuđe za kuhanje i posluživanje	✓	Može se koristiti ako nema metalnih ukrasa.
• Fino stakleno posuđe	✓	Može se koristiti za zagrijavanje hrane i tekućine. Osjetljivo staklo može napuknuti ili se razbiti kod naglog zagrijavanja.
• Stakleni vrčevi	✓	Mora se ukloniti poklopac. Pogodno samo za zagrijavanje.
Metal		
• Posuđe	✗	Može izazvati iskrenje ili požar.
• Vrpce za zatvaranje vrećica za zamrzavanje	✗	
Papir		
• Tanjuri, šalice, ubrusi i kuhinjski papir	✓	Za kratkotrajno kuhanje i zagrijavanje. Također za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	✗	Može izazvati iskrenje.
Plastika		
• Posude	✓	Osobito termoplastika otporna na toplinu. Neke druge plastike mogu se izobličiti i promijeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite melaminsku plastiku.
• Prozirna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne smije dodirivati hranu. Pripazite na vruću paru prilikom uklanjanja folije.
• Vrećice za zamrzavanje	✓✗	Samo ako su sigurne za korištenje u pećnici. Ne smiju biti nepropusne. Probodite ih vilicom, ako je potrebno.
Voštani papir ili papir otporan na masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlažnosti i sprječavanje prskanja.

✓ : Preporučeno ✓✗ : Pažljivo koristite ✗ : Nije sigurno

Upute za kuhanje

Mikrovalovi

Mikrovalna energija zapravo prodire u hranu, a privlači je i upija voda, masnoće i šećer u hrani. Mikrovalovi uzrokuju brzo kretanje molekula u hrani. Brzo kretanje tih molekula stvara trenje, a toplina koja pri tom oslobađa kuha hranu.

Kuhanje

Posuđe za mikrovalno kuhanje:

Posuđe mora propuštati mikrovalnu energiju radi maksimalne učinkovitosti. Mikrovalovi se odbijaju od metala, kao što je nehrđajući čelik, aluminij ili bakar, no prolaze kroz keramiku, staklo, porculan i plastiku, kao i kroz papir i drvo. Stoga se hrana ne smije kuhati u metalnim posudama.

Hrana pogodna za mikrovalno kuhanje:

Mnogo vrsta hrane pogodno je za mikrovalno kuhanje, uključujući svježe i smrznuto povrće, voće, tjesteninu, rižu, žitarice, mahunarke, ribu i meso. Umaci, kreme, juhe, pudinzi i kompoti mogu se kuhati u mikrovalnoj pećnici. Općenito, mikrovalno kuhanje idealno je za sve vrste hrane koja se uobičajeno priprema na štednjaku. Otapanje maslaca ili čokolade, na primjer (pročitajte odjeljak sa savjetima, tehnikama i prijedlozima).

Prekrivanje tijekom kuhanja

Prekrivanje hrane tijekom kuhanja vrlo je važno jer se voda koja isparava diže u obliku pare i doprinosi postupku kuhanja. Hrana se može prekriti na više načina, npr. keramičkim tanjurom, plastičnim poklopcem ili prozirnom folijom pogodnom za mikrovalne pećnice.

Vrijeme da hrana odstoji

Nakon kuhanja važno je hranu ostaviti da odstoji određeno vrijeme kako bi se temperatura u hrani ujednačila.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 34 3/4/2022 10:50:57 AM

Upute za kuhanje smrznutog povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme – pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite.
Dvaput promiješajte tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja. Poklopite i ostavite da odstoji.

Hrana	Veličina porcije (g)	Snaga motora (W)	Vrijeme (min)
Špinat	150	600	4,5-5,5
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Brokula	300	600	9-10
	Upute Dodajte 30 ml (2 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Grašak	300	600	7,5-8,5
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Grah	300	600	8-9
	Upute Dodajte 30 ml (2 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Miješano Povrće (Mrkva/Grašak/ Kukuruz)	300	600	7,5-8,5
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Miješano Povrće (Kinesko)	300	600	8-9
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		

Upute za kuhanje svježeg povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Dodajte 30–45 ml hladne vode (2–3 žlice) za svakih 250 g ako nije drukčije preporučeno – pogledajte tablicu. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme – pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite. Promiješajte jednom tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja. Poklopite i ostavite da odstoji 3 minute.

Savjet: Svježe povrće narežite na jednake dijelove. Što su manji dijelovi, brže će se skuhati.

Hrana	Veličina porcije (g)	Snaga motora (W)	Vrijeme (min)
Brokula	250 500	800	4-4,5 7–7,5
	Upute Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Stavite ih u sredinu. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Prokulica	250	800	5,5-6,5
	Upute Dodajte 60–75 ml vode (4–5 žlice). Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Mrkva	250	800	4,5-5
	Upute Mrkvu narežite na podjednake kolutiće. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Cvjetača	250 500	800	5-5,5 8,5–9
	Upute Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Velike cvjetiće prerežite napola. Stavite ih u sredinu. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Tikvice	250	800	3,5-4
	Upute Tikvice narežite na kriške. Dodajte 30 ml (2 žlice) vode ili malo maslaca. Kuhajte dok ne omekša. Ostavite da odstoji 3 minutu.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 35 3/4/2022 10:50:57 AM

Upute za kuhanje

Hrana	Veličina porcije (g)	Snaga motora (W)	Vrijeme (min)
Patlidžan	250	800	3,5-4
	Upute Patlidžan narežite na male kriške i poprskajte žlicom limunova soka. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Poriluk	250	800	4,5-5
	Upute Poriluk narežite na tanke kriške. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Gljive	125 250	800	1,5-2 3-3,5
	Upute Pripremite čitave male ili narezane gljive. Ne dodajte vodu. Poprskajte limunovim sokom. Začinite solju i paprom. Ocijedite prije posluživanja. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Luk	250	800	5,5-6
	Upute Luk narežite na kriške ili polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlicu) vode. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Paprika	250	800	4,5-5
	Upute Papriku narežite na male kriške. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Krumpir	250 500	800	4-5 7,5-8,5
	Upute Krumpir ogulite i narežite na podjednake polovice ili četvrtine. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Koraba	250	800	5-5,5
	Upute Korabu narežite na male kockice. Ostavite da odstoji 3 minutu.		

Upute za kuhanje riže i tjestenine

Riža: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem – volumen riže se udvostručuje tijekom kuhanja. Kuhajte pokriveno.
Nakon kuhanja promiješajte, dodajte sol ili začine i maslac te ostavite da odstoji.
Napomena: riža možda neće upiti svu vodu tijekom kuhanja.

Tjestenina: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu. Dodajte kipuću vodu, malo soli i dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno.
Povremeno promiješajte tijekom i nakon kuhanja. Poklopite, ostavite da odstoji i temeljito ocijedite.

Hrana	Veličina porcije (g)	Snaga motora (W)	Vrijeme (min)
Bijela riža (oljuštena)	250	800	16-17
	Upute Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minutu.		
Smeđa riža (oljuštena)	250	800	21-22
	Upute Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minutu.		
Miješana riža (riža i divlja riža)	250	800	17-18
	Upute Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minutu.		
Miješano zrnje (riža i žito)	250	800	18-19
	Upute Dodajte 400 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minutu.		
Tjestenina	250	800	11-12
	Upute Dodajte 1000 ml vruće vode. Ostavite da odstoji 5 minutu.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 36 3/4/2022 10:50:58 AM

Podgrijavanje

Mikrovalna pećnica podgrijat će hranu u djeliću vremena potrebnom kod klasičnog štednjaka. Koristite navedene razine snage i vremena podgrijavanja u tablici u nastavku. Vremena u tablici odnose se na tekućine sobne temperature od +18 do +20 °C ili hladnu hranu temperature od +5 do +7 °C.

Raspored i prekrivanje

Izbjegavajte podgrijavanje velikih komada hrane, npr. komada mesa – obično se prekuhaju i isuše prije nego što se im se zagrije sredina. Podgrijavanje malih komada uspješnije je.

Razine snage i miješanje

Neka se hrana može podgrijati na 800 W dok se ostala mora podgrijavati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.
Pogledajte upute u tablici. Općenito, bolje je podgrijavati hranu na nižoj razini snage, ako je hrana osjetljiva, u velikim količinama ili je vjerojatno da će se brzo zagrijati (npr. pite).
Dobro miješajte ili okrećite hranu tijekom podgrijavanja za najbolji učinak. Ako je moguće, promiješajte ponovno prije posluživanja.
Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Kako biste spriječili ključanje tekućina i moguće opekline, promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja. Ostavite ih u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da hrana odstoji. Preporučujemo da u tekućine stavite plastičnu žlicu ili stakleni štapić. Izbjegavajte pregrijavanje (i time kvarenje) hrane.
Preporučuje se postaviti kraće vrijeme kuhanja i zatim dodavati vrijeme zagrijavanja, ako je potrebno.

Vrijeme zagrijavanja i vrijeme potrebno da hrana odstoji

Prilikom prvog podgrijavanja korisno je zabilježiti vrijeme – radi reference za budućnost.
Uvijek provjerite je li zagrijana hrana posvuda vruća.
Hranu ostavite kratko vrijeme nakon podgrijavanja da odstoji – kako bi se temperatura izjednačila.
Preporučeno vrijeme potrebno da hrana odstoji nakon podgrijavanje je 2-4 minute, ako se u tablici ne preporučuje drukčije.
Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Pročitajte odjeljak o mjerama opreza.

Podgrijavanje tekućina

Uvijek tekućine ostavite da odstoje barem 20 sekundi nakon isključivanja pećnice kako bi se temperatura izjednačila. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja i UVIJEK promiješajte nakon zagrijavanja. Kako biste spriječili ključanje i moguće opekline, u pića stavite žlicu ili stakleni štapić i promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja.

Podgrijavanje dječje hrane

Dječja hrana:

Stavite je u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja!
Ostavite da odstoji 2-3 minute prije posluživanja. Ponovno promiješajte i provjerite temperaturu. Preporučena temperatura posluživanja: između 30 i 40 °C.

Mlijeko za bebu:

Ulijte mlijeko u steriliziranu staklenu bočicu. Podgrijte otkriveno. Ne zagrijavajte dječje bočice s dudom jer bočica može eksplodirati ako se pregrije. Dobro promiješajte prije vremena potrebnog da odstoji i ponovno prije posluživanja! Uvijek pažljivo provjerite temperaturu mlijeka za djecu ili hrane koju dajete djeci. Preporučena temperatura posluživanja: otprilike 37 °C.

Napomena:

Dječju hranu je osobito važno provjeriti prije posluživanja kako biste spriječile opekline. Kao smjernice za podgrijavanje koristite navedene razine snage i vremena u tablici u nastavku.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 37 3/4/2022 10:50:58 AM

Upute za kuhanje

Podgrijavanje tekućina i hrane

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Veličina porcije	Snaga motora (W)	Vrijeme (min)
Pića (Kava, Čaj i Voda)	150 ml (1 šalica) 250 ml (1 šalica)	800	1-1,5 1,5-2
	Upute Ulijte u šalicu i podgrijte otkriveno. Šalicu stavite u sredinu okretnog tanjura. Ostavite ih u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da odstoje i dobro promiješajte. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.		
Juha (Hladna)	250 g	800	3-3,5
	Upute Ulijte u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ponovno promiješajte prije posluživanja. Ostavite da odstoji 2–3 minuta.		
Pirjano jelo (Hladno)	350 g	600	5,5-6,5
	Upute Pirjano jelo stavite u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Tjestenina s umakom (Hladna)	350 g	600	4,5-5,5
	Upute Stavite tjesteninu (npr. špagete ili rezance s jajima) na plitki keramički tanjur. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte prije posluživanja. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Punjena tjestenina s umakom (Hladna)	350 g	600	5-6
	Upute Stavite punjenu tjesteninu (npr. raviole i torteline) u duboku keramičku posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Gotov obrok (Hladan)	350 g	600	5,5-6,5
	Upute Stavite obrok od 2-3 hladna dijela u keramičku posudu. Prekrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ostavite da odstoji 3 minutu.		

Podgrijavanje dječje hrane i mlijeka

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Veličina porcije	Snaga motora (W)	Vrijeme
Dječja hrana (Povrće i Meso)	190 g	600	30 s
	Upute Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Dječja kašica (Žitarice, Mlijeko i Voće)	190 g	600	20 s
	Upute Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Mlijeko za bebu	100 ml 200 ml	300	30-40 s 50 s do 1 min
	Upute Dobro promiješajte ili protresite i ulijte u steriliziranu staklenu bočicu. Stavite je na sredinu tanjura. Kuhajte otkriveno. Dobro protresite i ostavite da odstoji najmanje 3 minute. Prije posluživanja dobro protresite i pažljivo provjerite temperaturu. Ostavite da odstoji 2–3 minuta.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 38 3/4/2022 10:50:58 AM

Ručno odmrzavanje

Mikrovalovi su odličan su način odmrzavanja smrznute hrane. Mikrovalovi nježno odmrzavaju smrznutu hranu u kratkom vremenu. To može biti velika prednost ako se iznenada pojave neočekivani gosti.

Smrznuta perad mora biti potpuno otopljena prije kuhanja. Skinite sve metalne vrpce i izvadite je iz ambalaže kako biste ocijedili tekućinu.

Stavite smrznutu hranu u posudu bez poklopca. Na pola vremena preokrenite, ocijedite svu tekućinu i izvadite iznutrice što prije.

Povremeno provjerite hranu kako biste vidjeli je li topla.

Ako se manji i tanji dijelovi smrznute hrane počinju zagrijavati, mogu se zaštititi malih trakama aluminijske folije tijekom odmrzavanja.

Ako se površina peradi počine zagrijavati, zaustavite otapanje i ostavite da odstoji 20 minuta prije nastavka.

Ribu, meso i perad ostavite da odstoji kako bi se dovršilo odmrzavanje. Vrijeme potrebno da hrana odstoji za potpuno odmrzavanje razlikuje se ovisno o odmrznutoj količini. Pogledajte tablicu u nastavku.

Savjet: Tanka hrana odmrzava se brže od debele, a za manje je količine potrebno manje vremena nego za veće. Zapamtite ovaj savjet prilikom zamrzavanja i odmrzavanja hrane.

Za odmrzavanje smrznute hrane na temperaturi od -18 do -20 °C koristite upute u tablici u nastavku.

Hrana	Veličina porcije	Snaga motora (W)	Vrijeme (min)
Meso			
Mljevena govedina	250 g 500 g	180	6,5-7,5 10-12
Svinjski odresci	250 g	180	7,5-8,5
	Upute Stavite meso na plitki keramički tanjur. Tanje rubove zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja! Ostavite da odstoji 5-25 minuta.		
Perad			
Komadi piletine	500 g (2 kom)	180	14,5-15,5
Cijelo pile	900 g	180	28-30
	Upute Najprije komade piletine okrenite kožom prema dolje, a cijelo pile prsima prema dolje na plitki keramički tanjur. Tanje dijelove kao što su krila i krajevi zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja! Ostavite da odstoji 15-40 minuta.		
Riba			
Riblji fileti	250 g (2 kom) 400 g (4 kom)	180	6-7 12-13
	Upute Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjura. Tanje dijelove stavite ispod debljih dijelova. Tanke krajeve zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja! Ostavite da odstoji 5-15 minuta.		
Voće			
Bobice	250 g	180	6-7
	Upute Rasporedite voće na plitkom, okruglom staklenom tanjuru (velikog promjera). Ostavite da odstoji 5-10 minuta.		
Kruh			
Kruščići (Svaki oko 50 g)	2 komada 4 komada	180	0,5-1 2-2,5
Tost/Sendvič	250 g	180	4,5-5
Njemački kruh (Pšenično i Raženo brašno)	500 g	180	8-10
	Upute Posložite kruščiće u krug, a kruh vodoravno na kuhinjski papir na sredinu tanjura. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja! Ostavite da odstoji 5-20 minuta.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 39 3/4/2022 10:50:58 AM

Upute za kuhanje

Prženje

Grijač za prženje nalazi se ispod gornje plohe u unutrašnjosti. Radi kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Okretanje tanjura omogućuje jednoliko pečenje hrane. Prethodno zagrijavanje grijača za prženje na 3-5 minuta olakšava brže pečenje hrane.

Posuđe za prženje:

Mora biti vatrootporno i može sadržavati metal. Ne koristite plastično posuđe jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za prženje:

Odresci, kobasice, hamburgeri, slanina, dimljena šunka, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta s nadjevom.

Važna napomena:

Imajte na umu da se prilikom korištenja načina s prženjem hrana mora staviti na visoku rešetku, osim ako nije preporučeno drukčije.

Mikrovalovi + prženje

Ovaj način kuhanja kombinira isijavajuću toplinu grijača za prženje i brzinu mikrovalnog kuhanja. Radi samo kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Zbog okretanja tanjura hrana se jednoliko pržiti. Uz ovaj model dostupna su tri kombinirana načina:
600 W i prženje, 450 W i prženje te 300 W i prženje.

Posuđe za kuhanje uz mikrovalove s prženjem

Koristite posuđe kroz koje mogu prolaziti mikrovalovi. Posuđe mora biti vatrootporno. Ne koristite metalno posuđe u kombiniranom načinu. Ne koristite plastično posuđe jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za kuhanje uz mikrovalove s prženjem:

Hrana pogodna za kombinirani način kuhanja obuhvaća sve vrste kuhane hrane kojoj je potrebno podgrijavanje i pečenje (npr. zapečena tjestenina), kao i hranu kojoj je potrebno kratko vrijeme kuhanja kako bi se zapekla na površini. Osim toga, taj način se može koristiti za deblje porcije hrane kojima je prednost zapečena i hrskava površina (npr. pileći dijelovi koje treba okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja). Dodatne detalje potražite u tablici za prženje.

Važna napomena:

Imajte na umu da se prilikom korištenja kombinacijskog načina rada (mikrovalovi s prženjem) hrana mora staviti na visoku rešetku, osim ako nije preporučeno drukčije. Upute potražite u tablici u nastavku.

Hranu treba preokrenuti ako se nije zapekla na obje strane.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 40 3/4/2022 10:50:58 AM

Upute za prženje smrznute hrane

Koristite navedene razine snage i vremena prženja u tablici u nastavku.

Smrznuta hrana	Veličina porcije	Napajanje	1. korak (min)	2. korak (min)
Kruščići (Svaki približno 50 g)	2 komada 4 komada	Mikrovalovi s Prženjem	300 W + Prženje 1-1,5 2-2,5	Samo prženje 1-2 1-2
	Upute Rasporedite kruščiće u krug na rešetku. Pržite drugu stranu kruščića do razine hrskavosti koju želite. Ostavite da odstoji 2-5 minuta.			
Bageti s Nadjevom (Rajčice, Sir, Šunka, Gljive)	250-300 g (2 komada)	450 W + Prženje	8-9	-
	Upute Stavite 2 smrznuta bageta jedan pored drugoga na rešetku. Nakon prženja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
Gratin (Povrće ili Krumpiri)	400 g	450 W + Prženje	13-14	-
	Upute Stavite smrznuti gratin u malu, okruglu vatrostalnu posudu. Stavite posudu na rešetku. Nakon prženja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
Tjestenina (Kaneloni, Makaroni, Lazanje)	400 g	Mikrovalovi s Prženjem	300 W + Prženje 18-19	Samo prženje 1-2
	Upute Stavite smrznutu tjesteninu u malu, četvrtastu vatrostalnu posudu. Stavite posudu na tanjur. Nakon prženja. Ostavite da odstoji 2–3 minuta.			
Pileći medaljoni	250 g	450 W + Prženje	5-5,5	3-3,5
	Upute Stavite pileće medaljone na rešetku. Okrenite nakon prvog ciklusa.			
Krumpirići iz pećnice	250 g	450 W + Prženje	9-11	4-5
	Upute Ravnomjerno rasporedite krumpiriće na papir za pečenje na rešetku.			

Upute za prženje svježe hrane

Prethodno zagrijavajte grijač pomoću funkcije prženja 3-4 minute.
Koristite navedene razine snage i vremena prženja u tablici u nastavku.

Svježa hrana	Veličina porcije	Napajanje	1. korak (min)	2. korak (min)
Kriške tosta	4 komada (25 g svaka)	Samo prženje	6-8	4-5,5
	Upute Stavite tost krišku do kriške na rešetku.			
Kruščići (Pečeni)	2-4 kom	Samo prženje	2-3	2-3
	Upute Stavite kruščiće najprije naopako u krug izravno na tanjur.			
Pržene rajčice	200 g (2 kom) 400 g (4 kom)	Mikrovalovi s Prženjem	300 W + Prženje 4,5-5,5 7-8	Samo prženje 2-3
	Upute Rajčice prerežite napola. Pospite sirom. Posložite u krug u plitku vatrostalnu staklenu posudu. Stavite posudu na rešetku.			
Havajski tost (Ananas, Šunka, Kriške sira)	2 kom (300 g)	450 W + Prženje	3,5-4	-
	Upute Najprije stavite samo kriške kruha. Stavite tost s nadjevom na rešetku. Stavite 2 kriške tosta na rešetku. Ostavite da odstoji 2–3 minuta.			
Prženi krumpiri	250 g 500 g	600 W + Prženje	4,5-5,5 8-9	-
	Upute Krumpire prerežite napola. Stavite ih u krug na rešetku s odrezanom stranom okrenutom prema grijaču za prženje.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 41 3/4/2022 10:50:58 AM

Upute za kuhanje

Svježa hrana	Veličina porcije	Napajanje	1. korak (min)	2. korak (min)
Komadi piletine	450-500 g (2 kom)	300 W + Prženje	10-12	12-13
	Upute Komade piletine premažite maslinovim uljem i začinima. Stavite ih u krug s kostima u sredini. Nemojte stavljati komade piletine na sredinu rešetke. Ostavite da odstoji 2–3 minuta.			
Janjeći/Goveđi odresci (Srednje pečeni)	400 g (4 kom)	Samo prženje	12-15	9-12
	Upute Janjeće odreske premažite uljem i začinima. Stavite ih u krug na rešetku. Nakon prženja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
Svinjski odresci	250 g (2 kom)	Mikrovalovi s Prženjem	300 W + Prženje 7-8	Samo prženje 6-7
	Upute Svinjeće odreske premažite uljem i začinima. Stavite ih u krug na rešetku. Nakon prženja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
Pečene jabuke	1 jabuka (pribl. 200 g) 2 jabuke (pribl. 400 g)	300 W + Prženje	4-4,5 6-7	-
	Upute Izdubite jabuke i nadjenite ih grožđicama i pekmezom. Pospite kriškama badema. Jabuke stavite u plitku vatrostalnu staklenu posudu. Stavite posudu na tanjur.			
Pečeno pile	1200 g	Mikrovalovi s Prženjem	450 W + Prženje 22-24	300 W + Prženje 23-25
	Upute Pile premažite uljem i začinima. Stavite jedno pile prsima prema dolje, a drugo prsima prema gore izravno na vatrostalnu posudu. Ostavite da odstoji 5 minuta nakon prženja.			

Savjeti

Topljenje kristaliziranog meda

Stavite 20 g kristaliziranog meda u malu, duboku staklenu posudu.
Zagrijte 20–30 sekundi na 300 W dok se med ne otopi.

Topljenje želatine

Suhe listove želatine (10 g) stavite na 5 min u hladnu vodu.
Ocijeđenu želatinu stavite u malu staklenu vatrostalnu zdjelu.
Zagrijte 1 minutu na 300 W.
Promiješajte nakon otapanja.

Kuhanje glazure (za torte i kolače)

Pomiješajte instant glazuru (oko 14 g) s 40 g šećera i 250 ml hladne vode.
Kuhajte otkriveno u staklenoj vatrostalnoj zdjeli 3,5 do 4,5 minute na 800 W dok glazura ne postane prozirna. Promiješajte dvaput tijekom kuhanja.

Kuhanje marmelade

Stavite 600 g voća (npr. miješanih bobica) u staklenu vatrostalnu zdjelu prikladne veličine s poklopcem. Dodajte 300 g konzervirajućeg šećera i dobro promiješajte. Kuhajte pokriveno 10–12 minuta na 800 W. Promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja. Ispraznite izravno u male staklenke za marmeladu s poklopcem. Ostavite poklopac 5 minuta.

Kuhanje pudinga/kreme

Pomiješajte prašak za puding sa šećerom i mlijekom (500 ml) slijedeći upute proizvođača i dobro promiješajte. Koristite staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem prikladne veličine. Kuhajte pokriveno 6,5 do 7,5 minuta na 800 W.
Promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja.

Prženje narezanih badema

Jednakomjerno rasporedite 30 g narezanih badema na keramički tanjur srednje veličine.
Nekoliko puta promiješajte tijekom prženja 3,5 do 4,5 minuta na 600 W.
Ostavite u pećnici 2 do 3 minute da odstoji. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 42 3/4/2022 10:50:58 AM

Rješavanje problema i šifre pogrešaka

Rješavanje problema

Ako imate neki od problema s popisa u nastavku, pokušajte s ponuđenim rješenjem.

Problem	Uzrok	Radnja
Općenito		
Gumbi se ne mogu pravilno pritisnuti.	Između gumba može se nalaziti strano tijelo.	Uklonite strano tijelo i pokušajte ponovno.
	Za modele na dodir: vlaga na vanjskom dijelu.	Uklonite vlagu s vanjskog dijela.
	Aktivirana je zaštita za djecu.	Deaktivirajte zaštitu za djecu.
Ne prikazuje se vrijeme.	Postavljena je funkcija Eco (Ušteda energije).	Isključite funkciju Eco.
Mikrovalna pećnica ne funkcionira.	Nema napajanja.	Osigurajte dovod napajanja.
	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovno.
	Sigurnosni mehanizam za otvaranje vrata prekriven je stranim tijelom.	Uklonite strano tijelo i pokušajte ponovno.
Mikrovalna pećnica se zaustavlja tijekom rada.	Korisnik je otvorio vrata kako bi okrenuo hranu.	Nakon okretanja hrane pritisnite ponovno gumb **START/+30s (Početak/+30s)** za pokretanje radnje.
Napajanje se isključuje tijekom rada.	U mikrovalnoj pećnici se kuhalo dulje vrijeme.	Nakon dugotrajnog kuhanja ostavite mikrovalnu pećnicu da se ohladi.
	Ventilator za hlađenje ne funkcionira.	Slušajte kakav zvuk proizvodi ventilator za hlađenje.
	Pokušaj pokretanja mikrovalne pećnice bez hrane.	Stavite hranu u mikrovalnu pećnicu.
	Nema dovoljno prostora za prozračivanje mikrovalne pećnice.	Postoje otvori za dovod/odvod na prednjem i stražnjem dijelu mikrovalne pećnice koji služe za prozračivanje. Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
	U istoj utičnici koristi se nekoliko utikača.	Jednu utičnicu namijenite samo za mikrovalnu pećnicu.
Tijekom rada čuje se zvuk pucketanja i mikrovalna pećnica ne radi.	Kuhanje hrane u zatvorenim posudama ili posudama s poklopcima može uzrokovati zvuk pucketanja.	Nemojte koristiti zatvorene posude jer mogu puknuti tijekom kuhanja zbog širenja sadržaja u njima.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 43 3/4/2022 10:50:58 AM

Rješavanje problema i šifre pogrešaka

Problem	Uzrok	Radnja
Vanjska površina mikrovalne pećnice prevruća je tijekom rada.	Nema dovoljno prostora za prozračivanje mikrovalne pećnice.	Postoje otvori za dovod/odvod na prednjem i stražnjem dijelu mikrovalne pećnice koji služe za prozračivanje. Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
	Na mikrovalnoj pećnici se nalaze neki predmeti.	Uklonite sve predmete koji se nalaze na mikrovalnoj pećnici.
Vrata se ne mogu pravilno otvoriti.	Između vrata i unutrašnjosti mikrovalne pećnice zapeo je ostatak hrane.	Očistite mikrovalnu pećnicu, a zatim otvorite vrata.
Zagrijavanje uključujući funkciju grijanja ne radi ispravno.	Mikrovalna pećnica možda neće raditi ako se u njoj kuha previše hrane ili ako se koristi neodgovarajuće posuđe.	Stavite šalicu vode u spremnik siguran za korištenje u mikrovalnoj pećnici te pokrenite pećnicu na 1-2 minute kako biste provjerili je li se voda ugrijala. Smanjite količinu hrane i ponovno pokrenite funkciju. Koristite posudu za kuhanje s ravnim dnom.
Funkcija odmrzavanja ne funkcionira.	Kuha se previše hrane.	Smanjite količinu hrane i ponovno pokrenite funkciju.
Unutarnje svjetlo je prigušeno i ne funkcionira.	Vrata su bila otvorena duže vrijeme.	Svjetlo u unutrašnjosti možda će se automatski isključiti kad je aktivirana funkcija Eco (Ušteda energije). Zatvorite i ponovno otvorite vrata ili pritisnite gumb **STOP/Eco (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**.
	Svjetlo u unutrašnjosti prekriveno je stranim tijelom.	Očistite unutrašnjost mikrovalne pećnice i ponovno provjerite.

Problem	Uzrok	Radnja
Tijekom kuhanja javlja se zvučni signal.	Ako se koristi funkcija Automatsko kuhanje, taj zvučni signal znači da je vrijeme da se hrana okrene tijekom odmrzavanja.	Nakon okretanja hrane pritisnite ponovno gumb **START/+30s (Početak/+30s)** za ponovno pokretanje radnje.
Mikrovalna pećnica nije u ravnom položaju.	Mikrovalna pećnica je postavljena na neravnu površinu.	Provjerite je li mikrovalna pećnica postavljena na ravnu, stabilnu površinu.
Tijekom kuhanja pojavljuju se iskre.	Tijekom korištenja funkcija mikrovalne pećnice/odmrzavanja koriste se metalne posude.	Nemojte koristiti metalne posude.
Nakon spajanja na izvor napajanja mikrovalna pećnica odmah kreće s radom.	Vrata nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovno.
U mikrovalnoj pećnici se stvara električna energija.	Napajanje ili utičnica nisu pravilno uzemljeni.	Napajanje i utičnica trebaju biti pravilno uzemljeni.
1. Curi voda. **2.** Para izlazi kroz pukotinu na vratima. **3.** Voda se zadržava u mikrovalnoj pećnici.	U nekim slučajevima pojavljuje se voda ili para, ovisno o hrani. To nije kvar mikrovalne pećnice.	Ostavite da se mikrovalna pećnica ohladi, a zatim je obrišite suhim ručnikom za posuđe.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 44 3/4/2022 10:50:59 AM

Problem	Uzrok	Radnja
Svjetlost u mikrovalnoj pećnici varira.	Svjetlina se mijenja ovisno o promjenama izlaznog napona u različitim funkcijama.	Promjene izlaznog napona tijekom kuhanja nisu kvar. To nije kvar mikrovalne pećnice.
Kuhanje je dovršeno, ali ventilator za hlađenje i dalje radi.	Kako bi se mikrovalna pećnica prozračila, ventilator za hlađenje nastavlja s radom približno 3 minute nakon dovršetka kuhanja.	To nije kvar mikrovalne pećnice.
Tanjur		
Prilikom okretanja tanjur se pomiče ili se prestane okretati.	Nema obruča okretnog mehanizma ili nije pravilno postavljen.	Postavite obruč okretnog mehanizma i pokušajte ponovno.
Rotirajući tanjur zapinje pri okretanju.	Obruč okretnog mehanizma nije pravilno postavljen, ima previše hrane ili je posuda prevelika pa dodiruje unutarnje stijenke mikrovalne pećnice.	Podesite količinu hrane i nemojte koristiti prevelike posude.
Tanjur stvara buku dok se okreće.	Ostaci hrane zapeli su na dnu mikrovalne pećnice.	Uklonite ostatke hrane koji su zapeli na dnu mikrovalne pećnice.

Problem	Uzrok	Radnja
Prženje		
Tijekom rada izlazi dim.	Pri početnom pokretanju dim može doći od grijača kada prvi put koristite mikrovalnu pećnicu.	To nije kvar i ako pokrenete mikrovalnu pećnicu 2 - 3 puta, problem bi trebao prestati.
	Hrana se nalazi na grijačima.	Ostavite da se mikrovalna pećnica ohladi i uklonite hranu s grijača.
	Hrana se nalazi preblizu grijaču za prženje.	Tijekom kuhanja hranu postavite na odgovarajuću udaljenost.
	Hrana nije pravilno pripremljena i/ili postavljena.	Hrana treba biti pravilno pripremljena i/ili postavljena.
Mikrovalna pećnica		
Mikrovalna pećnica se ne zagrijava.	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovno.
Tijekom prethodnog zagrijavanja izlazi dim.	Pri početnom pokretanju dim može doći od grijača kada prvi put koristite mikrovalnu pećnicu.	To nije kvar i ako pokrenete mikrovalnu pećnicu 2 - 3 puta, problem bi trebao prestati.
	Hrana se nalazi na grijačima.	Ostavite da se mikrovalna pećnica ohladi i uklonite hranu s grijača.
Tijekom korištenja mikrovalne pećnice osjeća se miris paljenja ili miris plastike.	Koriste se plastične posude ili one koje nisu otporne na toplinu.	Koristite staklene posude koje su prikladne za visoke temperature.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 45 3/4/2022 10:50:59 AM

Rješavanje problema i šifre pogrešaka

Problem	Uzrok	Radnja
Iz mikrovalne pećnice se širi neugodan miris.	Ostaci hrane ili otopljena plastika zapeli su u unutrašnjosti pećnice.	Uključite funkciju kuhanja parom, a zatim obrišite pećnicu suhom krpom. Možete staviti i krišku limuna u unutrašnjost i pokrenuti mikrovalnu pećnicu kako biste brže uklonili neugodan miris.
Mikrovalna pećnica ne radi pravilno.	Vrata mikrovalne pećnice često se otvaraju tijekom kuhanja.	Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura će se sniziti što može utjecati na rezultate kuhanja.
	Naredbe mikrovalne pećnice nisu pravilno postavljene.	Pravilno postavite naredbe mikrovalne pećnice i pokušajte ponovno.
	Grijač za prženje ili drugi pribor nisu pravilno umetnuti.	Pravilno umetnite pribor.
	Koristi se pogrešna vrsta ili veličina posuđa.	Upotrijebite pravilno posuđe s ravnim dnom.

Šifra pogreške

Šifra pogreške	Uzrok	Radnja
C-d0	Gumbi za upravljanje pritisnuti su duže od 10 sekundi.	Očistite gumbe i provjerite ima li na površini oko gumba vode. Ako se to ponovno dogodi, isključite mikrovalnu pećnicu na 30 sekundi i pokušajte je ponovno postaviti. Ako se isti problem ponovno pojavi, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku tvrtke SAMSUNG.

NAPOMENA

Ako se predloženim postupkom problem ne riješi, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku tvrtke SAMSUNG.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 46 3/4/2022 10:50:59 AM

Tehničke specifikacije

Tvrtka SAMSUNG se kontinuirano trudi poboljšati svoje proizvode. Specifikacije dizajna i ove upute za korištenje stoga su podložni promjenama bez prethodne obavijesti.

Model	MG23A7318C*
Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz izmjenične struje
Potrošnja struje Maksimalna snaga Microwave (Mikrovalovi) Prženje (grijač)	 2400 W 1300 W 1100 W
Izlazna snaga	100 W / 800 W - 6 razina (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Dimenzije (Š x V x D) Vanjski dio Unutrašnjost	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Zapremina	23 litre
Masa Neto	 oko 14,5 kg

* Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske ucinkovitosti <G>.

Bilješke

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HR.indd 47 3/4/2022 10:50:59 AM

Bilješke

OZNAČITE OVDJE

OZNAČITE OVDJE

OZNAKA SREDIŠTA

DESNA STRANA

Obrazac za instalaciju

LIJEVA STRANA

OZNAČITE OVDJE

OZNAČITE OVDJE

OZNAKA SREDIŠTA

Bilješke

Bilješke

SAMSUNG

Imajte na umu da jamstvo tvrtke Samsung NE pokriva pozive servisu radi opisa rada uređaja, pravilnog postavljanja ili izvođenja uobičajenog čišćenja ili održavanja.

IMATE UPIT ILI KOMENTAR?

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

Mikrohullámú sütő

Használati útmutató

MG23A7318C*



User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 1 3/4/2022 10:54:34 AM

Tartalom

Biztonsági előírások 3

Fontos biztonsági előírások 3
Általános biztonsági információk 6
A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések 7
Korlátozott garancia 8
A termékcsoport meghatározása 8
A termék hulladékként való elhelyezése (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai) 8

Üzembe helyezés 9

Tartozékok 9
Az üzembe helyezéshez mellékelt tartozékok 9
Üzembe helyezési útmutató mikrohullámú sütőhöz 10
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése 10
Méretek 11
A mikrohullámú sütő üzembe helyezésének menete 11

Karbantartás 13

Tisztítás 13
Csere (javítás) 13
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén 13

A mikrohullámú sütő jellemzői 14

Mikrohullámú sütő 14
Kezelőpanel 14

A mikrohullámú sütő használata 15

A mikrohullámú sütő működése 15
A mikrohullámú sütő működésének ellenőrzése 15
Főzés/Melegítés 16
Az idő beállítása 17
Teljesítményszintek és elkészítési idők 17
Az elkészítési idő beállítása 18
A főzés leállítása 18
Az energiatakarékos üzemmód beállítása 18
A gyorskiolvasztási funkció használata 19
Az Auto Cook (Automatikus ételkészítés) funkció használata 21
Grillezés 29
Mikrohullám és grill kombinációja 29
A pirítótányér használata 30
A Keep Warm (Melegen tartás) funkció használata 32
A gyermekzár használata 33
A hangjelzés kikapcsolása 33

A mikrohullámú sütőben használható edények 33

Sütési útmutató 34

Hibaelhárítás és információs kódok 43

Hibaelhárítás 43
Információs kód 46

Műszaki jellemzők 47

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 2 3/4/2022 10:54:34 AM

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

FIGYELMEZTETÉS: Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg szakember meg nem javította.

FIGYELMEZTETÉS: Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet végezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELMEZTETÉS: Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELMEZTETÉS: Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén biztonságosan tudják használni a sütőt, és tisztában vannak a helytelen használat veszélyeivel.

A jelen készülék csak otthoni környezetben használható, és nem használható a következő helyeken:

- üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti konyhája;
- tanyaházak;
- szállodák, motelek és más lakókörnyezetek;
- félpanziót biztosító szállások.

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.

Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.

A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Étel vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat.

Füstszivárgás esetén kapcsolja ki készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében.

Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt.

Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 3 3/4/2022 10:54:34 AM

Biztonsági előírások

Tojás héjastól és egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert akár még azután is felrobbanhat, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött.

A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani.

A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

A készülék kizárólag beépített berendezésként használható. A készüléket tilos szekrénybe helyezni.

Az ételek és italok fémedényben nem melegíthetők a mikrohullámú sütővel.

Ügyeljen, hogy edények kivétele során ne mozdítsa el a forgótányért a helyéről.

A készülék nem tisztítható gőztisztítóval.

A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit.

Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.

A jelen készüléket úgy kell beépíteni, hogy leválasztható legyen a táphálózatról. A leválaszthatóság biztosításához tegye hozzáférhetővé az elektromos csatlakozót, vagy építsen kapcsolót a tápvezetékbe a villanyszerelési előírások betartása mellett.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 4 3/4/2022 10:54:34 AM

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.

A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasan).

A sütő legelső használata előtt melegítsen benne 10 percig vizet, és csak azután használja a készüléket.

Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

FIGYELMEZTETÉS: Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

Ne használjon durva súrolókat vagy éles fémkaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

Gőztisztítóval nem tisztítható.

FIGYELMEZTETÉS: Az izzócserét megelőzően- az áramütés elkerülése érdekében– a készüléket ki kell kapcsolni.

A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.

Ezért ne érjen a fűtőelemekhez.

8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

VIGYÁZAT: A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó sütési folyamatot folyamatosan felügyelje.

Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 5 3/4/2022 10:54:34 AM

Biztonsági előírások

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.

A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek nem végezhetik, kivéve, ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket.

A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

Általános biztonsági információk

A készüléken módosítást vagy javítást csak képzett szakember hajthat végre.
A mikrohullámú funkcióval ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben.
A sütő tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzt vagy nagynyomású tisztítót.
Ne helyezze üzembe a sütőt: fűtőberendezés vagy gyúlékony anyag közelében; nyirkos, olajos, poros, illetve közvetlen napfénynek vagy víznek kitett helyen; olyan helyen, ahol gázszivárgás léphet fel; vagy egyenetlen felületen.
A sütőt a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.
Egy száraz törlőkendővel rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot a csatlakozóaljzatokból és -érzékelőkből.
Ne húzza meg, és ne hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, valamint ne helyezzen rá nehéz tárgyat.
Gázszivárgás (PB-gáz, LP-gáz stb.) esetén azonnal szellőztessen. Ne érjen hozzá a tápkábelhez.
Ne érjen nedves kézzel a tápkábelhez.
Működés közben ne kapcsolja ki úgy a sütőt, hogy kihúzza a tápkábelt.
Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag került a sütő belsejébe, húzza ki a tápkábelt, és forduljon helyi Samsung szervizközponthoz.
Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a sütőre.
Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak közelébe.
Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.
Szorosan csatlakoztassa a dugaszt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbító kábelt vagy áramátalakítót.
Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt feltétlenül a tárgyak között vagy a sütő háta mögé vezesse el.
Ne használjon sérült csatlakozódugaszt, tápkábelt vagy laza fali aljzatot. Sérült csatlakozódugasz vagy tápkábel esetén forduljon a helyi Samsung szervizközponthoz.
Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.
Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.
Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütőre.
Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Mivel az alkoholgőz hozzáérhet a sütő forró részeihez, az alkoholtartalmú ételek és italok melegítésekor különös gonddal járjon el.
A gyermekeket az ajtó megütheti, vagy becsípheti az ujjukat. Az ajtó nyitása/becsukása közben ne tartózkodjanak gyermekek a közelben.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 6 3/4/2022 10:54:35 AM

A mikrohullámú melegítéssel kapcsolatos figyelmeztetések

Italok mikrohullámú melegítésekor előfordulhat, hogy a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt. Mielőtt hozzáérne, az italt előbb mindig hagyja állni legalább 20 másodpercig. Szükség esetén melegítés közben keverje meg. Melegítés után mindig keverje meg.
Ha megégette magát, az alábbi elsősegély-utasítások szerint járjon el:

1. Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg víz alá.
2. Fedje le tiszta, száraz kötszerrel.
3. Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy testápolót.

Ne helyezze a tálcát vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert megrongálódhat.
Ne használja a sütőt bő olajban kisütött ételek készítésére, mert az olaj hőmérséklete nem szabályozható. Emiatt a forró olaj hirtelen kifuthat.

A mikrohullámú sütőre vonatkozó óvintézkedések

Kizárólag mikrohullámú sütőben használható eszközöket használjon. Ne használjon fém edényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat stb.
Távolítsa el a lezárásra használt drótokat. Elektromos kisülést okozhatnak.
A sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.
Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel.
A tápkábelt és a csatlakozóaljzatot tartsa távol a víztől és hőforrásoktól.
Ne melegítsen tojást héjastul vagy főtt tojást, mert robbanásveszélyes. Ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású edényeket, diót, paradicsomot stb.
A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. Tüzet okozhat. A sütő túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.
Amikor kiveszi az ételt a sütőből, mindig használjon edényfogó kesztyűt.
A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében.
Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrázza a kiáramló forró levegő vagy gőz.
Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.
A sütő elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.)
Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.

A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.

- Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval. Ne manipulálja a biztonsági reteszeket (az ajtózár kallantyúit). Ne helyezzen semmilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba.
- Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.
- Ne kapcsolja be a sütőt, ha az megsérült. Ne üzemeltesse addig, amíg egy képzett szakember meg nem javította.
  Fontos: a sütő ajtaja megfelelően legyen bezárva. Az ajtó ne legyen görbe; az ajtózsanérok ne legyenek eltörve vagy kilazulva; az ajtótömítések és a tömítőfelületek legyenek épek.
- A módosításokat és javításokat csak képzett szakember végezheti el.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 7 3/4/2022 10:54:35 AM

Biztonsági előírások

Korlátozott garancia

Ha a készülék alkatrészeinek cseréjére vagy a készülék hibájának kijavítására a vásárló hibájából van szükség, a Samsung szervizdíjat számol fel. Ez a kikötés a következő esetekre vonatkozik:

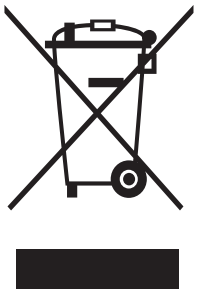
- Behorpadt, megkarcolt vagy törött ajtó, fogantyú, külső panel vagy kezelőpanel.
- Törött vagy hiányzó tálca, görgő, összekötőelem vagy rács.

A sütőt csak rendeltetésszerűen, a jelen útmutatóban leírt módon használja. Az útmutatóban olvasható Figyelmeztetések és Biztonsági utasítások nem térnek ki minden lehetséges helyzetre. A sütő üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Ha kérdése vagy panasza van, forduljon a helyi Samsung szervizközponthoz, vagy kérjen segítséget és tájékoztatást online, a www.samsung.com oldalon.
A sütőt csak ételek melegítésére használja. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát. A gyártó nem felelős a sütő helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
A sütőt mindig tartsa tisztán és jó állapotban, különben sérül a sütő felülete, és veszélyes helyzetek alakulhatnak ki.

A termékcsoport meghatározása

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések.
A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsony feszültségű hálózatra csatlakoznak.

A termék hulladékként való elhelyezése (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)



(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékelhelyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

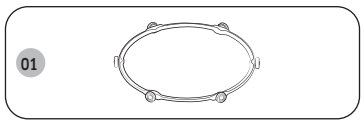
A Samsung környezetvédelmi vállalásaival és a termékspecifikus előírásokkal kapcsolatos információért (pl. REACH, WEEE, akkumulátorok) látogasson el ide: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 8 3/4/2022 10:54:36 AM

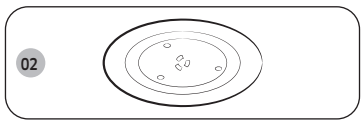
Üzembe helyezés

Tartozékok

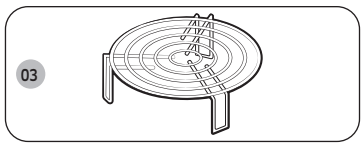
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



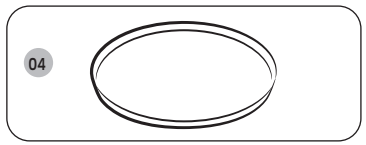
01 **Görgős gyűrű**, a mikrohullámú sütő közepére kell helyezni.
A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



02 **Forgótányér**, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.
A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



03 **Grillezőrács**, amelyet a forgótányérra kell helyezni.
A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.

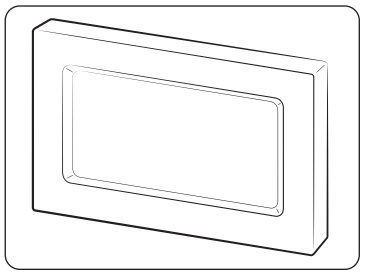


04 **Pirítótányér**, részletek a következő oldalakon: 30 – 32.
A pirítótányér az automatikus pirítófunkció vagy a manuális pirítófunkció használatakor.

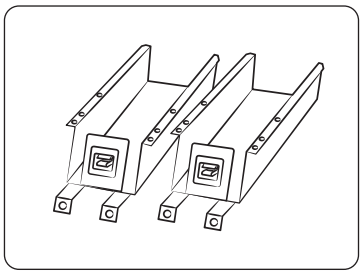
⚠ VIGYÁZAT

A mikrohullámú sütőt tilos a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

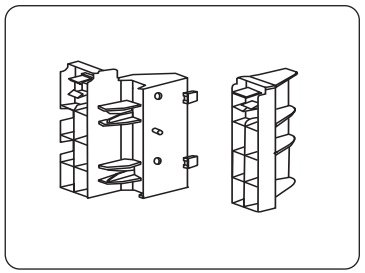
Az üzembe helyezéshez mellékelt tartozékok



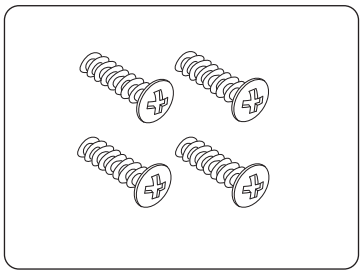
Szegély



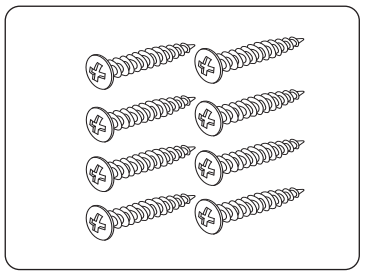
Talprögzítő (2)



Szegélytartó (2)



Csavar („A” típus) (4)



Csavar („B” típus) (8)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 9 3/4/2022 10:54:37 AM

Üzembe helyezés

Üzembe helyezési útmutató mikrohullámú sütőhöz

Ez a készülék megfelel az EU vonatkozó előírásainak.
A csomagolás és a készülék elhelyezése hulladékként.
A készülék csomagolása újrahasznosítható.
A következők hasznosíthatók:

- kartonpapír;
- polietilén (PE) fólia;
- CFC-mentes szilárd polisztirén (PS) hab.

Ezeket az anyagokat felelősen, a hatályos állami szabályozásoknak megfelelően dobja ki.
A hatóságoknál tudakozódhat a hulladékká vált háztartási eszközök felelős kidobásának módjáról.

Biztonság

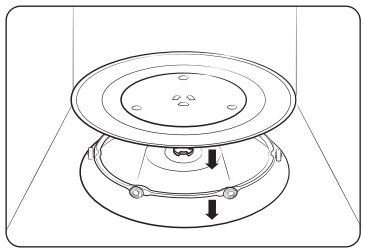
A készülék bekötését kizárólag képesített szakember végezheti.
A mikrohullámú sütő kizárólag háztartási felhasználásra alkalmas.
Kizárólag étel elkészítésére szolgál.
A készülék használat közben és a használat után forró.
Ezt tartsa szem előtt, ha kisgyermek kerülhet a készülék közelébe.
Üzembe helyezés hagyományos sütő közelében.

- Amennyiben a mikrohullámú sütőt egy hagyományos sütő mellett helyezi üzembe, megfelelő teret kell hagyni a két berendezés között a túlmelegedés elkerülése érdekében, ugyanis a szegély túlzottan magas hőmérsékleten megolvadhat. Emellett mindenképpen szigorúan be kell tartani a hagyományos sütő gyártójának üzembe helyezési útmutatóját is.
- Beépített mikrohullámú sütőt tilos hagyományos sütő fölött üzembe helyezni, ugyanis a mikrohullámú sütő hűtőrendszerét hátrányosan befolyásolhatja a hagyományos sütőből származó forró levegő.

Elektromos összeköttetés

Az épület táphálózatának meg kell felelnie az országos és a helyi előírásoknak.
Ha állandó bekötést szeretne, a tápvezetékbe mindenképpen legyen beépítve többpólusú kapcsoló, amelynek megszakítási távolsága legalább 3 mm.

A mikrohullámú sütő üzembe helyezése



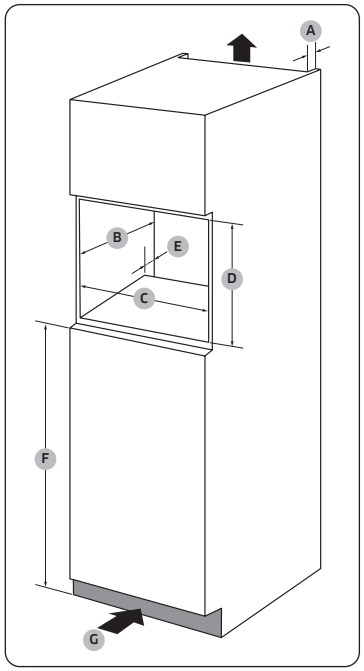
1. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.
2. Ezt a mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

⚠ VIGYÁZAT

- Ha a tápkábel sérült, azt mindenképpen cserélni kell a gyártótól vagy annak szervizmegbízottjától származó speciális vezetékkel.
  Személyes biztonsága érdekében a kábelt 3 pólusú, 230 voltos, 50 Hz-es, földelt, váltóáramú aljzathoz csatlakoztassa. Ha a jelen készülék tápkábele sérült, azt kötelező kicserélni speciális kábelre.
- Ne helyezze üzembe a mikrohullámú sütőt meleg vagy nyirkos környezetben, például hagyományos sütő vagy fűtőtest mellett. A sütő tápellátási specifikációit be kell tartani, és az esetleges hosszabbítókábelnek teljesítenie kell mindazokat a szabványelőírásokat, amelyeknek a sütőhöz mellékelt kábel megfelel. Nedves ronggyal törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

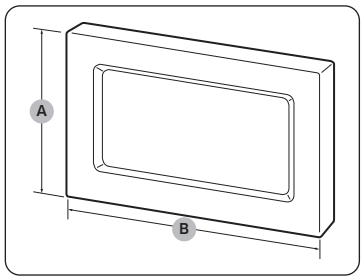
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 10 3/4/2022 10:54:38 AM

Méretek



Szekrény

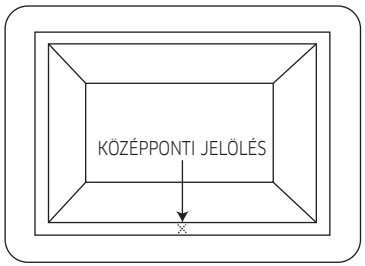
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



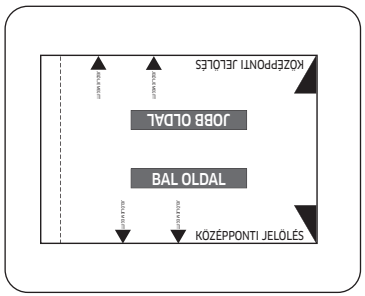
Szegély

A	381 mm
B	596 mm

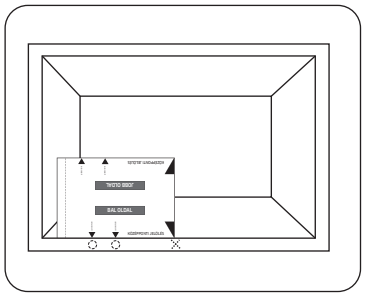
A mikrohullámú sütő üzembe helyezésének menete



1. Mérje meg a szekrényrekesz hosszát, és jelölje meg a közepét.



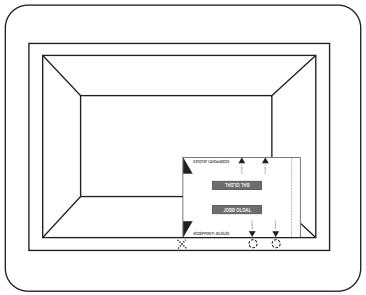
2. Vágja ki a sablonlapot (**49.** oldal).



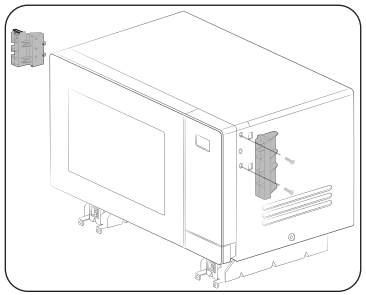
3. Igazítsa a sablonlap jobb oldalán található „KÖZÉPPONTI JELÖLÉS” pontot a szekrény középjelzéséhez.
   - Győződjön meg arról, hogy a „BAL OLDAL” szöveg egyenesen áll.
4. Jelölje be a csavarfuratok helyét a szekrényen.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 11 3/4/2022 10:54:38 AM

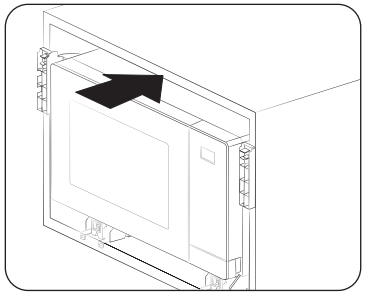
Üzembe helyezés



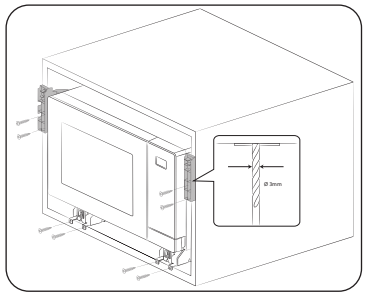
5. Forgassa el a sablonlapot 180 fokkal.
6. Igazítsa a sablonlap bal oldalán található „KÖZÉPPONTI JELÖLÉS” pontot a szekrény középjelzéséhez.
7. Jelölje be a csavarfuratok helyét a szekrényen.



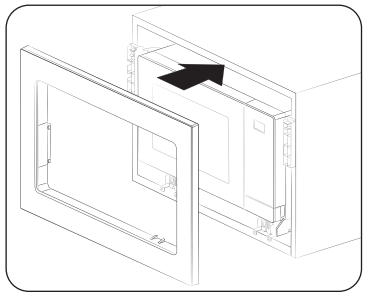
8. A mellékelt („A” típusú) csavarokat felhasználva rögzítse a szegélytartókat a mikrohullámú sütő bal és jobb oldalán.
   - Ellenőrizze a rögzítőelemek jelölését (L: bal, R: jobb), hogy biztosan a megfelelő oldalra kerüljenek.



9. Helyezze a mikrohullámú sütőt a szekrénybe. Ezután illessze a talprögzítők furatait a 4. és a 7. lépésben létrehozott jelölésekhez.



10. 3 mm-es fúrószárral fúrja ki a szekrény oldalát a talprögzítők odaerősítéséhez. Ezután tekerje be a mellékelt („B” típusú) csavarokat.



11. Rögzítse a szegélyt, majd csatlakoztassa az elektromos kábeleket. Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően működik-e.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 12 3/4/2022 10:54:39 AM

Karbantartás

Tisztítás

A mikrohullámú sütő rendszeres tisztításával megelőzhető a szennyeződések kialakulása a mikrohullámú sütőn vagy annak belsejében. Minden esetben fordítson különös figyelmet az ajtóra, az ajtó szigetelésére, illetve a forgótányérra és a görgős gyűrűre (meghatározott modellek esetén).
Ha az ajtó nem nyílik és csukódik be könnyedén, első lépésként ellenőrizze, hogy az ajtószigetelések nem szennyezettek-e. Szappanos vízbe áztatott, puha ruhával tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belső és külső oldalait. Öblítse le, majd szárítsa ki a sütőt.

Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása a mikrohullámú sütő belsejéből

1. Helyezzen egy pohár hígított citromlevet az üres mikrohullámú sütő forgótányérjának közepére.
2. Melegítse a mikrohullámú sütőt 10 percig a maximális teljesítményen.
3. A program befejezését követően várja meg, amíg a mikrohullámú sütő lehűl. Ezt követően nyissa ki az ajtót, majd tisztítsa meg a belsejét.

⚠ VIGYÁZAT

- Tartsa tisztán az ajtót és az ajtó szigetelését, ezzel biztosítva az ajtó sima nyitását és bezárását. Ellenkező esetben a mikrohullámú sütő élettartama csökkenhet.
- Ügyeljen arra, hogy ne fröcsköljön vizet a mikrohullámú sütő nyílásaiba.
- Ne használjon súrolószereket vagy vegyszereket a tisztításhoz.
- A mikrohullámú sütő minden egyes használatát követően, enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg a sütőteret, miután a mikrohullámú sütő lehűlt.

Csere (javítás)

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A mikrohullámú sütő nem tartalmaz a felhasználó által cserélhető alkatrészeket. Ne próbálja meg saját maga kicserélni vagy megjavítani a mikrohullámú sütőt.

- A zsanérok, a szigetelés és/vagy az ajtó meghibásodása esetén vegye fel a kapcsolatot egy képzett szerelővel vagy a helyi Samsung szervizközponttal.
- Amennyiben az izzó cseréjére van szükség, vegye fel a kapcsolatot a helyi Samsung szervizközponttal. Ne cserélje ki saját maga.
- Amennyiben a mikrohullámú sütő burkolatának külső részével van probléma, első lépésként húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd vegye fel a kapcsolatot egy helyi Samsung szervizközponttal.

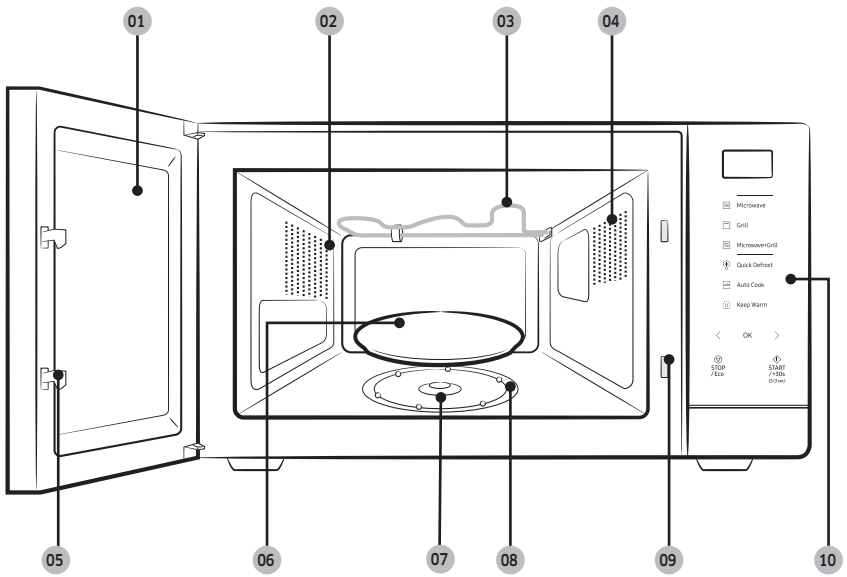
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

Ha hosszú ideig nem használja a mikrohullámú sütőt, húzza ki a tápkábelt és vigye a mikrohullámú sütőt száraz, pormentes helyre. A mikrohullámú sütő belsejében felgyülemlő por és nedvesség negatívan befolyásolhatja a mikrohullámú sütő teljesítményét.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 13 3/4/2022 10:54:39 AM

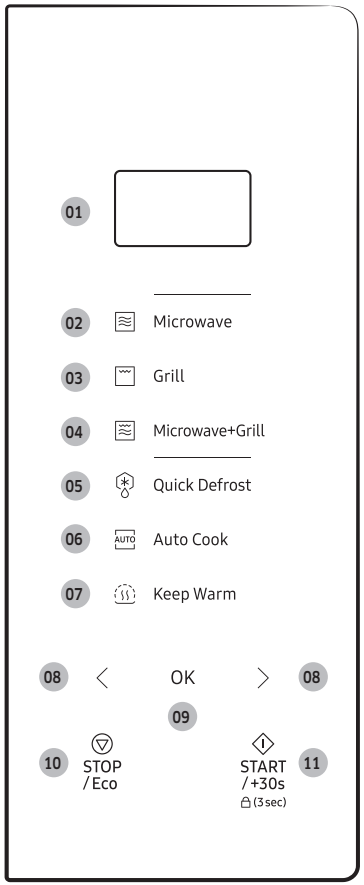
A mikrohullámú sütő jellemzői

Mikrohullámú sütő



01 Ajtó
02 Szellőzőnyílások
03 Fűtőelem
04 Világítás
05 Ajtózár kallantyúi
06 Forgótányér
07 Összekötőelem
08 Görgős gyűrű
09 Biztonsági retesz nyílásai
10 Kezelőpanel

Kezelőpanel



01 Kijelző
02 Microwave (Mikrohullám)
03 Grill
04 Microwave+Grill (Mikrohullám + grill)
05 Quick Defrost (Gyorskiolvasztás)
06 Auto Cook (Automatikus ételkészítés)
07 Keep Warm (Melegen tartás)
08 Decrease/Increase (Csökkentés/Növelés) (Súly/Tálalás/Idő)
09 OK (Clock – Óra)
10 STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)
11 START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp) (Child Lock – gyerekzár)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 14 3/4/2022 10:54:40 AM

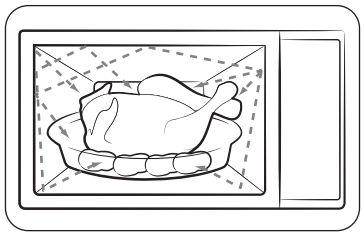
A mikrohullámú sütő használata

A mikrohullámú sütő működése

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.
A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Melegítés
- Sütés, főzés

Főzési elv



1. A magnetron által termelt mikrohullámok visszatükröződnek a belső térben, és a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Így az étel egyenletesen sül át.
2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
   - Mennyiség és sűrűség
   - Víztartalom
   - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

MEGJEGYZÉS

Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel mikrohullámú sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt pihentetési időket, hogy biztosítsa:

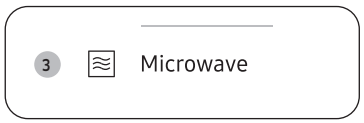
- Hogy az étel közepén is egyenletes átsüljön/megfőjön.
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.

A mikrohullámú sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással mindig ellenőrizheti, hogy mikrohullámú sütője megfelelően működik-e.
Ha bármilyen probléma merül fel, olvassa el a „**Hibaelhárítás**” című részt a **43–46** oldalakon.

MEGJEGYZÉS

A mikrohullámú sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni.
A forgótányért helyezze be a mikrohullámú sütőbe. A maximálistól (100 % - 800 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.





1. Nyomja meg a gombot a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.
4. A **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa az időt 4 vagy 5 percre.
5. A mikrohullámú sütő a beállított ideig melegíti a vizet. Ellenőrizze, hogy felforrt-e a víz.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 15 3/4/2022 10:54:41 AM

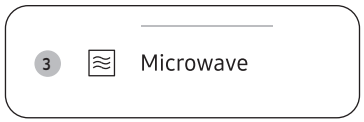
A mikrohullámú sütő használata

Főzés/Melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

⚠ VIGYÁZAT

Mindig ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a mikrohullámú sütőt felügyelet nélkül hagyná.

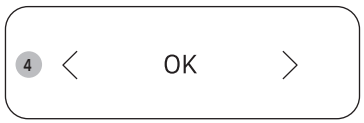


1. Nyomja meg a gombot a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

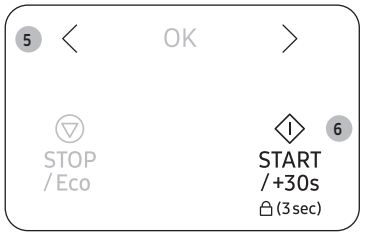
⚠ VIGYÁZAT

Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres.

3. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.
   - A kezelőpanel kijelzőjén megjelenik a megfelelő ikon (≋) és a maximális teljesítmény (800 W).



4. Nyomja meg a **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombot a megfelelő teljesítményszint kiválasztásához, majd nyomja meg az **OK** gombot.
   - A megfelelő teljesítményszint tekintetében olvassa el a „**Teljesítményszintek és elkészítési idők**” című részt (**17**. oldal).



5. A megfelelő sütési/főzési idő beállításához nyomja meg a **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombot.
   - A kezelőpanelen megjelenik az elkészítési idő.
6. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot az indításhoz.
   - A világítás bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
   - Amikor a sütés befejeződött, a mikrohullámú sütő négyszer sípol és a kezelőpanel kijelzőjén megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 16 3/4/2022 10:54:42 AM

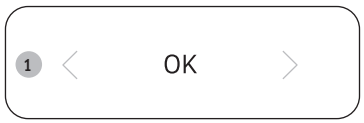
Az idő beállítása

Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „88 88”, majd a „12:00” felirat. Állítsa be a pontos időt. Az idő 12 vagy 24 órás formátumban jeleníthető meg. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

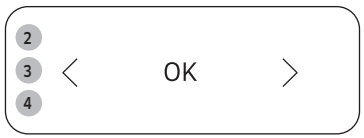
- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

MEGJEGYZÉS

A nyári időszámítás kezdetén és végén kézzel kell beállítani a pontos időt.



1. Nyomja meg az **OK** gombot.



2. Nyomja meg a **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombot a 24 vagy 12 órás formátumú óra beállításához, majd nyomja meg az **OK** gombot.
3. Nyomja meg a **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) az óra beállításához, majd nyomja meg az **OK** gombot.
4. Nyomja meg a **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombot a perc beállításához, majd nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

Amikor a mikrohullámú sütő nincs használatban, a kezelőpanelen a pontos idő látható.

Teljesítményszintek és elkészítési idők

A teljesítményszint funkció lehetővé teszi, hogy az eloszlandó energia mennyiségét, tehát az étel megfőzéséhez vagy felmelegítésének idejét az étel típusához és mennyiségéhez igazítsa. Hat teljesítményszint közül választhat.

Teljesítményszint	Százalékarány	Teljesítmény
MAGAS	100 %	800 W
KÖZEPESEN MAGAS	75 %	600 W
KÖZEPES	56 %	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	38 %	300 W
KIOLVASZTÁS	23 %	180 W
ALACSONY	13 %	100 W

A kézikönyvben és a receptekben megadott főzési idők a jelzett specifikus teljesítményszinteknek felelnek meg.

- Magasabb teljesítményszintet beállítva az elkészítési idő csökken.
- Alacsonyabb teljesítményszintet beállítva az elkészítési idő nő.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 17 3/4/2022 10:54:42 AM

A mikrohullámú sütő használata

Az elkészítési idő beállítása

Saját igényei szerint növelheti vagy csökkentheti a sütési időt, amikor a mikrohullámú sütő főzést végez.

- Az ajtót kinyitva bármikor ellenőrizheti, hogyan halad az ételkészítés, és szükség esetén csökkentheti vagy növelheti az ételkészítési időt.



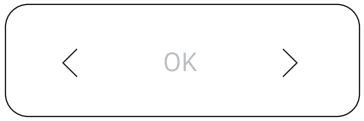
1. módszer

Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot a sütési idő 30 másodperccel történő növeléséhez.

- Például: Ha három perccel szeretné meghosszabbítani az elkészítési időt, hatszor nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.

MEGJEGYZÉS

Az ételkészítési idő csak növelhető.



2. módszer

A megfelelő sütési/főzési idő átállításához nyomja meg a **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombot.

A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

Az ételkészítés ideiglenes leállítása

1. Nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg egyszer a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** gombot.
   - A sütő egy időre leáll.
2. A sütés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.

Az ételkészítés leállítása

1. Nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg egyszer a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** gombot.
   - A sütő egy időre leáll.
2. Nyomja meg újra a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** gombot.

Az energiatakarékos üzemmód beállítása

A mikrohullámú sütő energiatakarékos üzemmóddal is rendelkezik.



- Nyomja meg a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** gombot. A kezelőpanel kikapcsol.
- Az energiatakarékos üzemmód megszakításához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** gombot. A kezelőpanelen megjelenik a pontos idő.

MEGJEGYZÉS

Automatikus energiatakarékos funkció

A termék visszaáll készenléti üzemmódba, ha a beprogramozása közben 25 percig nem történik gombnyomás vagy szüneteltetik a használatát. Az ajtaját nyitva hagyva emellett a belső világítás 5 perc elteltével kikapcsol.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 18 3/4/2022 10:54:43 AM

A gyorskiolvasztási funkció használata

A Quick Defrost (Gyorskiolvasztás) funkció hús, baromfi, hal, fagyasztott zöldség és kenyér kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

MEGJEGYZÉS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére.
Csukja be az ajtót.





1. Nyomja meg a gombot a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg a **Quick Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot.
4. Nyomja meg a **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombot az étel típusának kiválasztásához, majd nyomja meg az **OK** gombot.
   - További információkért tekintse meg a „**A Gyorskiolvasztás program ismertetése**” című részt a **20**. oldalon.
5. Nyomja meg a **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombot a tálalási mennyiség beállításához, majd nyomja meg az **OK** gombot.



6. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot a kiolvasztás indításhoz.
   - Amikor a mikrohullámú sütő hangjelzést ad, nyissa ki az ajtaját, és fordítsa át az ételt.
7. Csukja be az ajtót, majd nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot a kiolvasztás folytatásához.
   - Amikor a kiolvasztás befejeződött, a mikrohullámú sütő 4 sípszót hallat, a kezelőpanelen pedig megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 19 3/4/2022 10:54:43 AM

A mikrohullámú sütő használata

A Gyorskiolvasztás program ismertetése

Az alábbi táblázat különböző Quick Defrost (Gyorskiolvasztás) programokat, adagokat, várakozási időket és megfelelő javaslatokat mutat be. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit, halat, zöldséget vagy kenyeret helyezze lapos üvegtányérra vagy kerámiatányérra.

Kód	Étel	Tálalási mennyiség (g)	Tudnivalók
1	Hús	200-1500	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. Hagyja állni 20–60 percig.
2	Baromfi	200-1500	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható. 20-60 percig hagyja állni.
3	Hal	200-1500	Takarja le az egész hal farkát alufóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja. 20-60 percig hagyja állni.
4	Zöldség	200-1500	A fagyasztott zöldséget rendezze el egyenletesen egy lapos üvegtálban. Forgassa vagy keverje meg a fagyasztott zöldséget, amikor a sütő hangjelzést ad. A program mindenféle fagyasztott zöldséghez megfelelő. 5-20 percig hagyja állni.
5	Kenyér	200-1500 g	Tegye a kenyeret fektetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd – ha lehet – fordítsa át, amikor a sütő jelez. Ez a program alkalmas mindenféle szelelt kenyér vagy egész cipó, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. 10-30 percig hagyja állni.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 20 3/4/2022 10:54:43 AM

Az automatikus ételkészítés funkció használata

Az Auto Cook (Automatikus ételkészítés) funkció 45 előre programozott sütési beállítást kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

⚠ VIGYÁZAT

Mindig használjon mikrohullámú sütőhöz és hagyományos sütőhöz alkalmas edényt.



1. Nyomja meg a gombot a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg az **Auto Cook (Automatikus ételkészítés)** gombot.



4. Nyomja meg a **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombot az étel típusának kiválasztásához, majd nyomja meg az **OK** gombot.
   - További információkért tekintse meg a jelen útmutató „**Auto Cook-program leírása**” című részét (**21**–**28**. oldal).
5. Nyomja meg a **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombot az étel súlyának kiválasztásához, majd nyomja meg az **OK** gombot.
   - További információkért tekintse meg a jelen útmutató „**Auto Cook-program leírása**” című részét (**21**–**28**. oldal).
   - A választott menütől függően előfordulhat, hogy csak egyetlen súlybeállítást választhat.



6. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot az automatikus ételkészítés indításához.
   - A mikrohullámú sütő az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
   - Amikor a sütés befejeződött, a mikrohullámú sütő négyszer sípol és a kezelőpanel kijelzőjén megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.

Az alábbi táblázat a 45 előre beállított elkészítési programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. Az előre megadott programok 4 különböző kategóriába vannak rendezve.

⚠ VIGYÁZAT

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Auto Cook-program leírása

1. Grillsütés

Kód	Étel	Tálalási mennyiség (g)	Tudnivalók
1-1	Fagyasztott sült hasábburgonya	400	Helyezze a fagyott hasábburgonyát a grillrácsra helyezett pirítótányérba. Helyezze rácsot és a pirítótányért a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 21 3/4/2022 10:54:44 AM

A mikrohullámú sütő használata

Kód	Étel	Tálalási mennyiség (g)	Tudnivalók
1-2	Fagyasztott sertéshús-szelet	500	Helyezze a fagyott sertéshús-szeletet a grillrácsra helyezett pirítótányérba. Helyezze rácsot és a pirítótányért a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Amikor a készülék sípol, fordítsa át az ételt, majd a folytatáshoz nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-3	Fagyasztott csirkefalatok	350	Helyezze a fagyott csirkefalatokat a grillrácsra helyezett pirítótányérba. Helyezze rácsot és a pirítótányért a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-4	Fagyasztott burgonyakrokett	350	Helyezze a fagyott burgonyakrokettet a grillrácsra helyezett pirítótányérba. Helyezze rácsot és a pirítótányért a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-5	Fagyasztott bundás virsli (corn dog)	500	Helyezze a fagyott bundás virsliket a grillrácsra helyezett pirítótányérba. Helyezze rácsot és a pirítótányért a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-6	Fagyasztott halszeletek	300	Helyezze a fagyott halszeleteket a grillrácsra helyezett pirítótányérba. Helyezze rácsot és a pirítótányért a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Amikor a készülék sípol, fordítsa át az ételt, majd a folytatáshoz nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-7	Fagyasztott Buffalo csirkeszárny	500	Helyezze a fagyott Buffalo csirkeszárnyakat a grillrácsra helyezett pirítótányérba. Helyezze rácsot és a pirítótányért a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-8	Fagyasztott sajtszeletek	400	Helyezze a fagyott sajtszeleteket a grillrácsra helyezett pirítótányérba. Helyezze rácsot és a pirítótányért a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-9	Fagyasztott sajtrudak	300	Helyezze a fagyott sajtrudakat a grillrácsra helyezett pirítótányérba. Helyezze rácsot és a pirítótányért a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 22 3/4/2022 10:54:44 AM

Kód	Étel	Tálalási mennyiség (g)	Tudnivalók
1-10	Fagyasztott tavaszi tekercsek	300	Kenjen kevés olajat a fagyott tavaszi tekercsek felületére. Helyezze a fagyott tavaszi tekercseket a grillrácsra helyezett pirítótányérba. Helyezze rácsot és a pirítótányért a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Amikor a készülék sípol, fordítsa át az ételt, majd a folytatáshoz nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-11	Fagyasztott panírozott garnéla	300	Kenjen kevés olajat a fagyott panírozott garnélák felületére. Helyezze a fagyott panírozott garnélákat a grillrácsra helyezett pirítótányérba. Helyezze rácsot és a pirítótányért a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp) gombot. Amikor a készülék sípol, fordítsa át az ételt, majd a folytatáshoz nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-12	Fagyasztott hagymakarikák	300	Helyezze a fagyott hagymakarikákat a grillrácsra helyezett pirítótányérba. Helyezze rácsot és a pirítótányért a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-13	Fagyasztott burgonyagerezdek	350	Helyezze a fagyott burgonyagerezdeket a grillrácsra helyezett pirítótányérba. Helyezze rácsot és a pirítótányért a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-14	Csirkecomb	500	Kenjen kevés olajat a csirkecombok felületére. Fűszerezze meg a szárnyakat ízlés szerint. Helyezze a csirkecombokat a grillrácsra helyezett pirítótányérba. Helyezze rácsot és a pirítótányért a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
1-15	Csirkeszárny	500	Kenjen kevés olajat a csirkeszárnyak felületére. Fűszerezze meg a szárnyakat ízlés szerint. Helyezze a csirkeszárnyakat a grillrácsra helyezett pirítótányérba. Helyezze rácsot és a pirítótányért a mikrohullámú sütőbe. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 23 3/4/2022 10:54:44 AM

A mikrohullámú sütő használata

2. Healthy Cooking (Egészséges ételkészítés)

Kód	Étel	Tálalási mennyiség (g)	Tudnivalók
2-1	Készétel (mélyhűtött)	350 450	Tegye az ételt kerámia tányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni.
2-2	Vegetáriánus ételek (mélyhűtött)	350 450	Tegye az ételt kerámia tányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program kétféle összetevőből (pl. tészta mártással vagy rizs zöldségekkel) álló ételekhez ideális. 2-3 percig hagyja állni.
2-3	Brokkolirózsák	250 g	Mossa és tisztítsa meg a brokkoli darabokat. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. Adjon hozzá 30–45 ml vizet. (2–3 evőkanál) Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program brokkoli, szeletelt cukkini, padlizsán, sütőtök vagy paprika elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.
2-4	Szeletelt sárgarépa	250	Öblítse le és tisztítsa meg a sárgarépát, majd karikázza fel. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 30–45 ml vizet. (2–3 evőkanál) Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program szeletelt sárgarépa, karfiolrózsák vagy karalábé elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.
2-5	Zöldbab	250	Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. Adjon hozzá 30 ml (1 evőkanál) vizet 250 g főzésekor. A tálat helyezze a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
2-6	Spenót	150	Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedeles üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
2-7	Csöves kukorica	250	Mossa és tisztítsa meg a csöves kukoricát, és tegye ovális üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. 1-2 percig hagyja állni.
2-8	Hámozott burgonya	250	Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja egyforma szeletekre. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 45-60 ml (3-4 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. 2-3 percig hagyja állni.
2-9	Barna rizs (előfőzött)	125	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 24 3/4/2022 10:54:44 AM

Kód	Étel	Tálalási mennyiség (g)	Tudnivalók
2-10	Teljes kiőrlésű makaróni	125	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 1 l forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. 1 percig hagyja állni.
2-11	Quinoa	125	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni.
2-12	Bulgur	125	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 2-5 percig hagyja állni.
2-13	Zöldséggratin	500	Helyezze a zöldségeket, például előfőzött burgonyaszeleteket, cukkinicsíkokat, paradicsomokat és a szószt megfelelő méretű hőálló üvegedénybe. Szórja a tetejére a reszelt sajtot. Helyezze az edényt a grillrácsra. 2-3 percig hagyja állni.
2-14	Grillezett paradicsom	400	Vágja félbe a megmosott paradicsomokat, és helyezze őket a sütőbe való edénybe. Szórja a tetejére a reszelt sajtot. Helyezze az edényt a grillrácsra. 1-2 percig hagyja állni.
2-15	Csirkemell	300 (2 db)	Mossa meg a szeleteket, és helyezze őket porcelántányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
2-16	Pulykamell	300 (2 db)	Mossa meg a szeleteket, és helyezze őket porcelántányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
2-17	Friss halszeletek	300 (2 db)	Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 25 3/4/2022 10:54:44 AM

A mikrohullámú sütő használata

Kód	Étel	Tálalási mennyiség (g)	Tudnivalók
2-18	Friss lazacfilé	300 (2 db)	Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
2-19	Friss garnéla	250	Mossa meg a garnélát, helyezze porcelántányérra, és locsolja meg 1 evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
2-20	Friss pisztráng	200 (1 hal)	Helyezze a friss halat egészben egy mikrohullámú sütéshez alkalmas tálra. Szórja meg egy csipet sóval és fűszerekkel, és locsolja meg 1 evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
2-21	Grillezett hal	300 (1-2 hal)	Kenje meg olajjal az egész halat (pisztrángot vagy keszeget), és fűszerezze meg ízlés szerint. Helyezze a halakat a grillrácsra egymás mellé úgy, hogy a szomszédos halak feje ellenkező irányban legyen. Fordítsa meg a halakat, amikor a készülék hangjelzést ad. 3 percig hagyja állni.
2-22	Grillezett lazacszeletek	400 (2 szelet)	Helyezze a halszeleteket egyenletesen elosztva a grillrácsra. Fordítsa meg a halakat, amikor a készülék hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.

3. Home Dessert (Házi desszert)

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
3-1	Diós kuglóf	1 adag	**Hozzávalók** 120 g liszt, 150 g vaj, 100 g barna cukor, 2 db tojás, 50 g dió (darabolt), 4 g sütőpor
		1. Keverje össze a vajat és a barna cukrot egy edényben. **2.** Tegye hozzá a tojást és keverje jól el. **3.** Tegye hozzá a lisztet, a sütőport és keverje tovább. **4.** Tegye hozzá a diót és keverje jól el. **5.** Öntse bele a keveréket kizsírozott üveg vagy műanyag tálba. **6.** Tegye a tálat a mikrohullámú sütőbe, majd válassza az Auto Cook [3-1] funkciót. **7.** Sütés után hagyja 2-3 percig állni.	
3-2	Banánkenyér	1 adag (6 db)	**Hozzávalók** 3 db banán, 120 g palacsintatészta keverék, 120 g tej, 1 db tojás, 2 evőkanál malátaszirup.
		1. Szeletelje fel a banánt. **2.** Keverje össze a palacsintatészta keveréket, a tejet, a tojást és a malátaszirupot egy edényben. **3.** Tegye hozzá a banánt és keverje jól el. **4.** Öntse bele a keveréket 6 papírpohárkába. **5.** Tegye a papírpoharakat a mikrohullámú sütőbe, majd válassza az Auto Cook [3-2] funkciót. **6.** Sütés után hagyja 2-3 percig állni.	

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 26 3/4/2022 10:54:44 AM

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
3-3	Piskótatészta	1 adag	**Hozzávalók** 170 g liszt, 50 g vaj, 150 g cukor, 3 db tojás, 10 g sütőpor
		1. Keverje össze a vajat és a cukrot egy edényben. **2.** Tegye hozzá a tojást és keverje jól el. **3.** Tegye hozzá a lisztet, a sütőport és keverje tovább. **4.** Öntse bele a keveréket kizsírozott üveg vagy műanyag tálba. **5.** Tegye a tálat a mikrohullámú sütőbe, majd válassza az Auto Cook [3-3] funkciót. **6.** Sütés után hagyja 2-3 percig állni.	
3-4	Brownie	1 adag	**Hozzávalók** 90 g liszt, ½ csésze (olvasztott) vaj, 230 g cukor, 2 db tojás, 40 g kakaópor
		1. Keverje össze a vajat, a felvert tojást és a cukrot egy edényben. **2.** Tegye hozzá a lisztet, a kakaóport és keverje tovább. **3.** Öntse bele a keveréket kizsírozott üveg vagy műanyag tálba. **4.** Tegye a tálat a mikrohullámú sütőbe, majd válassza az Auto Cook [3-4] funkciót. **5.** Sütés után hagyja 20-30 percig állni.	

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
3-5	Tojásos puding	1 adag (3 db)	**Hozzávalók** 250 g tej, 40 g cukor, 2 db tojás
		1. Üsse bele a két tojást egy tálba. Verje kissé fel a tojást habverővel. A habverő csúcsa ne emelkedjen el az edény aljáról, hogy ne keletkezzen túl sok hab. **2.** Keverje össze a tejet és a cukrot egy másik edényben. **3.** Adja hozzá a tejet a felvert tojáshoz, közben keverje tovább a keveréket. **4.** Szűrje át a tojáskeveréket egy finom szűrőhálón. Kaparja le a szűrő alját spatulával. Kanalazza le a felületről az esetleges habot. **5.** Öntse a keveréket pudingcsészékbe. **6.** Tegye a papírpoharakat a mikrohullámú sütőbe, majd válassza az Auto Cook [3-5] funkciót. **7.** Ha elkészült, hűtse le, majd tálalja.	
3-6	Csokoládés bögresüti	1 adag	**Hozzávalók** 30 g vaj, 60 g cukor, 1 db tojás, 40 g zsíros tejszín, 25 g liszt, 15 g kakaópor, 1,5 g vanília, 50 g közepesen édes csokoládé chips
		1. Keverje jól össze a vajat, a tojást és a tejszínt egy bögrében. **2.** Adja hozzá a lisztet, a cukrot és keverje tovább. **3.** Adja hozzá a kakaót, a vaníliát és keverje el megfelelően. **4.** Keverje bele a csokidarabokat. **5.** Tegye a bögrét a mikrohullámú sütőbe, majd válassza az Auto Cook [3-6] funkciót. **6.** Sütés után hagyja 2-3 percig állni.	

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 27 3/4/2022 10:54:44 AM

A mikrohullámú sütő használata

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
3-7	Bögresüti	1 adag	Hozzávalók 30 g vaj, 60 g cukor, 1 db tojás, 50 g liszt, 30 g tej, 6 g vanília, 3 g finomra őrölt mandula, 1,5 g sütőpor
		1. Keverje jól össze a vajat és a tojást egy bögrében. **2.** Tegye hozzá a lisztet, a cukrot, a sütőport és keverje tovább. **3.** Adja hozzá a mandulaport, a vaníliát és keverje el megfelelően. **4.** Tegye a bögrét a mikrohullámú sütőbe, majd válassza az Auto Cook [3-7] funkciót. **5.** Sütés után hagyja 2-3 percig állni.		

4. Bread Defrost (Kenyér kiolvasztása)

Ez a funkció kenyér kiolvasztására és újramelegítésére szolgál. A fagyott kenyér héja ropogóssá válik, mint a friss kenyéré. Ez a program baguette-ek, rongyoskiflik, bagelek stb. esetében is használható.

⚠ **VIGYÁZAT**

• Ez a program a megsütött és fagyasztott kenyerek újramelegítésére szolgál. Nem alkalmas a fagyasztott kenyértészta elkészítésére.

• A pirítótányért elő kell melegíteni. Kövesse az útmutatót.

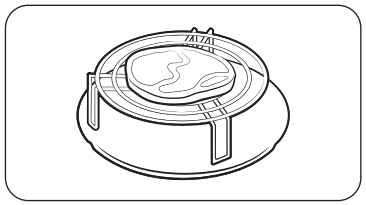
Kód	Étel	Tálalási mennyiség (g)	Tudnivalók
4	Bread Defrost (Kenyér kiolvasztása)	100-600	Helyezze a pirítótányért a forgótányérra. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. A kijelzőn a „HEAt" felirat jelenik meg a pirítótányér melegítése alatt. A hangjelzés megszólalásakor az előmelegítés befejeződik. Helyezze a fagyott kenyeret a pirítótányérra, és tegye a tányérral együtt a mikrohullámú sütőbe. Nyomja meg újra a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 28 3/4/2022 10:54:44 AM

Grillezés

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja.

- A mikrohullámú sütőben lévő edényt mindig edényfogó kesztyűben érintse meg, ugyanis nagyon felforrósodik.
- Még eredményesebb lehet a sütés és a grillezés, ha használja a grillrácsot.







1. Nyomja meg a gombot a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a grillrács közepére, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg a **Grill** gombot.
   - A kezelőpanelen megjelenik a megfelelő ikon ( ).
   - A grillezés hőmérséklete nem állítható.
4. A megfelelő grillezési idő beállításához nyomja meg a **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombot.
   - A maximális grillezési idő 60 perc.
5. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot a grillezés elindításához.
   - Amikor a grillezés befejeződött, a mikrohullámú sütő 4-szer sípol, majd a kezelőpanel kijelzőjén megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.

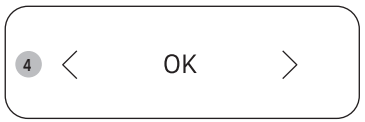
Mikrohullám és grill kombinációja

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

⚠ VIGYÁZAT

- Mindig használjon mikrohullámú sütőhöz és hagyományos sütőhöz alkalmas edényt. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.
- A mikrohullámú sütőben lévő edényt mindig edényfogó kesztyűben érintse meg, ugyanis nagyon felforrósodik.
- Eredményesebben süthet és grillezhet, ha használja a grillrácsot.





1. Nyomja meg a gombot a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a grillrács közepére, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg a **Microwave+Grill (Mikrohullám + Grill)** gombot.
   - A kezelőpanel kijelzőjén megjelenik az alapértelmezett teljesítményszint (600 W).
   - A kezelőpanelen megjelenik a megfelelő ikon (,).
4. Nyomja meg a **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombot a megfelelő teljesítményszint kiválasztásához, majd nyomja meg az **OK** gombot.
   - A választható teljesítményszint 600 W, 450 W vagy 300 W.
   - A grillezés hőmérséklete nem állítható.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 29 3/4/2022 10:54:45 AM

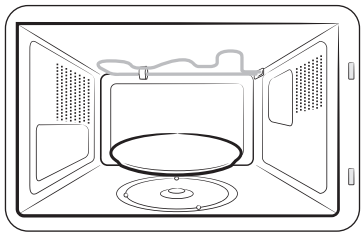
A mikrohullámú sütő használata

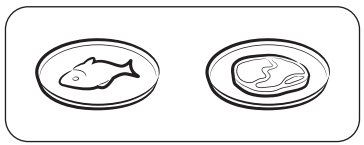


5. A megfelelő sütési/főzési idő beállításához nyomja meg a **<** vagy a **>** (**Csökkentés/ Növelés**) gombot.
   - A maximális elkészítési idő 60 perc.
6. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot az indításhoz.
   - Amikor a sütés befejeződött, a mikrohullámú sütő négyszer sípol és a kezelőpanel kijelzőjén megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.

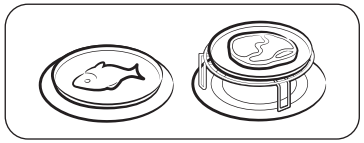
A pirítótányér használata

Ez a pirítótányér a magas hőmérsékletének köszönhetően lehetővé teszi, hogy az étel ne csak a tetején piruljon barnára grillezéskor, hanem az alja is ropogós és barna legyen. A pirítótányérral készíthető ételek leírása megtalálható a táblázatban is (a következő oldalon). A pirítótányér használható szalonna, tojás, kolbász stb. sütéséhez is.





1. Helyezze a pirítótányért közvetlenül a forgótányérra, és melegítse elő a legnagyobb teljesítményű mikrohullám + grill kombinációval [600 W + Grill] a táblázatban szereplő idők és instrukciók betartásával.
2. Kenje meg olajjal a tányért, ha étel sütésére készül (például szalonnás tojást készít), hogy szép barnára piruljon az étel.
3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.





4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütő fémrácsára (vagy a forgótányérra).
5. Válassza ki a megfelelő sütési időt és teljesítményt.
   (Tájékozódjon az oldalsó táblázatból.)

⚠ VIGYÁZAT

- Mindig használjon edényfogó kesztyűt a pirítótányér kivételéhez, az ugyanis nagyon felforrósodik.
- Ne helyezzen olyan tárgyat a pirítótányérra, amely nem hőálló.
- Soha ne helyezze a pirítótányért a sütőbe a forgótányér nélkül.
- Fontos tudni, hogy a pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.
- Ügyeljen arra, hogy a kérges tányért a közepére helyezze.
- Ne működtesse a kérges tányért terhelés nélkül.

MEGJEGYZÉS

- Fontos tudni, hogy a pirítótányér teflonbevonata nem karcálló. Ne érjen hozzá éles vagy hegyes tárggyal, például ne vágjon késsel a pirítótányéron.
- A pirítótányért meleg vízzel és mosogatószerrel tisztítsa meg, majd tiszta vízzel öblítse le.
- Ne használjon dörzskefét, se dörzsszivacsot, azzal ugyanis károsíthatja a felső réteget.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 30 3/4/2022 10:54:46 AM

Javasoljuk, hogy a pirítótányért közvetlenül a forgótányérra helyezve melegítse elő.
A pirítótányér előmelegítését a „600 W + grill" funkcióval, 3-4 percig végezze.
Tartsa be a táblázatban megadott időket és instrukciókat.

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Sütési idő (perc)
Szalonna	4 szelet (80 g)	600 W + grill	3-3½
	Tudnivalók A pirítótányért 3 percig melegítse elő. Helyezze a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a rácsra. 3 percig hagyja állni.		
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	450 W + grill	2½-3
	Tudnivalók A pirítótányért 3 percig melegítse elő. A paradicsomokat vágja félbe. A tetejükre tegyen sajtot. Rendezze őket kör alakba a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért a rácsra. 3 percig hagyja állni.		
Burger (fagyasztott)	2 db (125 g)	600 W + grill	6-6½
	Tudnivalók A pirítótányért 3 percig melegítse elő. Helyezze a fagyott burgerhúst a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a rácsra. 3-4 perc elteltével fordítsa át. Hagyja állni 3 percig.		
Baguette (fagyasztott)	200-250 g (2 db)	450 W + grill	6-7
	Tudnivalók A pirítótányért 3 percig melegítse elő. Helyezze a baguette-eket egymás mellé a feltéttel (pl. paradicsommal és sajttal) együtt a tányérra. Helyezze a pirítótányért a rácsra. 3 percig hagyja állni.		
Pizza (fagyasztott)	300-350 g	450 W + grill	11-12
	Tudnivalók A pirítótányért 3 percig melegítse elő. Helyezze a fagyott pizzát a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a forgótányérra. Hagyja állni 1–2 percig.		

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Sütési idő (perc)
Mini pizzafalatkák (fagyasztott)	9 X 30 g (270 g)	300 W + grill	9-10
	Tudnivalók A pirítótányért 3 percig melegítse elő. Egyenletesen elosztva helyezze a pizzafalatkákat a pirítótányérra. Helyezze a tányért a forgótányérra. 3 percig hagyja állni.		
Pizza (hűtött)	300-350 g	450 W + grill	5½-6½
	Tudnivalók A pirítótányért 5 percig melegítse elő. Helyezze a hűtött pizzát a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a forgótányérra. 3 percig hagyja állni.		
Halrudacskák (fagyasztott)	150 g (5 db) 300 g (10 db)	600 W + grill	6-7 8-9
	Tudnivalók A pirítótányért 4 percig melegítse elő. A tányért kenje meg 1 evőkanál étolajjal. Helyezze a halrudacskákat körkörösen a tányérra. Fordítsa át őket 3 perc után (5 db esetén) vagy 5 perc elteltével (10 db esetén). 3 percig hagyja állni.		
Csirkefalatkák (fagyasztott)	125 g 250 g	600 W + grill	4-5 6-7
	Tudnivalók A pirítótányért 4 percig melegítse elő. A tányért kenje meg 1 evőkanál étolajjal. A csirkefalatokat helyezze a tányérra. Helyezze a pirítótányért a rácsra. Fordítsa át őket 2 perc után (125 g esetén) vagy 4 perc elteltével (250 g esetén). 3 percig hagyja állni.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 31 3/4/2022 10:54:46 AM

A mikrohullámú sütő használata

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Sütési idő (perc)
Sült burgonya	200 g 500 g	600 W + grill	4-5 7-8
	Tudnivalók A pirítótányért 3 percig melegítse elő. A burgonyákat vágja félbe. Vágási felülettel lefelé helyezze őket a pirítótányérra. Rendezze körkörösen a darabokat. Helyezze a tányért a rácsra. 3 percig hagyja állni.		

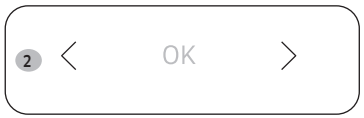
A Keep Warm (Melegen tartás) funkció használata

A Keep Warm (Melegen tartás) funkció a felszolgálásig melegen tartja az ételt. Ezen funkció segítségével a felszolgálásig melegen tarthatja az ételt.

Megjegyzés : A **Melegen tartás** időtartamát 60 percben határozta meg.

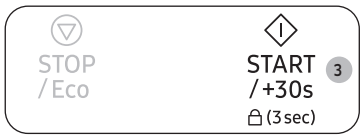


1. Nyomja meg a **Keep Warm (Melegen tartás)** gombot.



2. A kívánt beállítás kiválasztásához nyomja meg a **<** vagy a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombot.

- 1. Forró
- 2. Mérsékelt



3. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.

- Az étel melegítésének leállításához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** gombot.

⚠ VIGYÁZAT

- Ne használja ezt a funkciót hideg ételek felmelegítésére. A programok a megsütött ételek sütés utáni melegen tartására használhatók.
- Ne fedje le se fedővel, se fóliával.
- Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!
- A melegentartó funkció elindítását követően a beállított időt nem lehet módosítani.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 32 3/4/2022 10:54:46 AM

A gyermekzár használata

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal rendelkezik, amely lehetővé teszi a mikrohullámú sütő lezárását, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személyek azt véletlenül bekapcsolják.



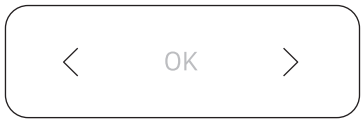
- A gyerekzár aktiválásához nyomja meg és tartsa lenyomva a **START/+30s (INDÍTÁS/ +30 mp)** gombot 3 másodpercig.
  - A kezelőpanel lezárul a kijelzőjén pedig „L" látható.



- A Child Lock (Gyermekzár) kikapcsolásához tartsa újabb 3 másodpercen át nyomva a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.

A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



- A sípoló hang kikapcsolásához nyomja meg egyszerre a **<** és a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombot.
- A kezelőpanelen az „OFF" (KI) felirat jelenik meg.
- A sípoló hang visszakapcsolásához ismételten nyomja meg újra egyszerre a **<** és a **>** (**Csökkentés/Növelés**) gombot.
- A kezelőpanelen az „On" (Be) felirat jelenik meg.

A mikrohullámú sütőben használható edények

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, fontos, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné azokat. Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel van ellátva, nincs oka aggodalomra.
Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a mikrohullámú sütő falához, vagy ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 33 3/4/2022 10:54:47 AM

A mikrohullámú sütőben használható edények

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Üvegedény		
• Főző- és tárolóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet okozhat.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Edények	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
• Háztartási fólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír vagy sütőpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ : Ajánlott ✓✗ : Körültekintően használja ✗ : Nem biztonságos

Sütési útmutató

Mikrohullámok

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

Sütés, főzés

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor

Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel különbözőképpen letakarható, például kerámiatányérral, műanyag fedéllel vagy mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

Pihentetési idők

A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 34 3/4/2022 10:54:47 AM

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig – lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Tálalási mennyiség (g)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)
Spenót	150	600	4½-5½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Brokkoli	300	600	9-10
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Borsó	300	600	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Zöldbab	300	600	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes zöldség (Sárgarépa/Zöldborsó/ Kukorica)	300	600	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes zöldség (Kínai Módra)	300	600	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml (2-3 evőkanál) hideg vizet, hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség – lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig– lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Étel	Tálalási mennyiség (g)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)
Brokkoli	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		
Kelbimbó	250	800	5½-6½
	Tudnivalók Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni.		
Sárgarépa	250	800	4½-5
	Tudnivalók A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Karfiol	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		
Cukkini	250	800	3½-4
	Tudnivalók A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 35 3/4/2022 10:54:47 AM

Sütési útmutató

Étel	Tálalási mennyiség (g)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)
Padlizsán	250	800	3½-4
	Tudnivalók A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni.		
Póréhagyma	250	800	4½-5
	Tudnivalók A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Gomba	125 250	800	1½–2 3-3½
	Tudnivalók Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni.		
Hagyma	250	800	5½-6
	Tudnivalók A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 evőkanál) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni.		
Paprika	250	800	4½-5
	Tudnivalók A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Burgonya	250 500	800	4-5 7½-8½
	Tudnivalók A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni.		
Karalábé	250	800	5-5½
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni.		

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagy méretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon – a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze.
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze.
Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Tálalási mennyiség (g)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250	800	16-17
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Barna rizs (előfőzött)	250	800	21-22
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Rizskeverék (rizs + vadrizs)	250	800	17-18
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Kukoricakeverék (rizs + gabona)	250	800	18-19
	Tudnivalók Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Tészta	250	800	11-12
	Tudnivalók Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 36 3/4/2022 10:54:47 AM

Melegítés

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 és +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 és +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat (pl. egybesült hús), mivel ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket akár 800 watton is melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy csak 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).
Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.
Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).
Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzi az időtartamot.
Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.
Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.
A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.

Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

Folyadékok melegítése

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

Bébiétel melegítése

Bébiétel:

Az ételt szedje ki mély porcelántányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg!
Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét.
A javasolt tálalási hőmérséklet 30-40 °C.

Anyatej:

A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. A javasolt tálalási hőmérséklet 37 °C.

Megjegyzés:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítéshez a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 37 3/4/2022 10:54:47 AM

Sütési útmutató

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény (W)	Idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	800	1-1½ 1½-2
	Tudnivalók Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét/bögrét a forgótányér közepére. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni.		
Leves (hűtött)	250 g	800	3-3½
	Tudnivalók Töltse ki mély porcelántányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. Hagyja állni 2–3 percig.		
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600	5½-6½
	Tudnivalók A ragut szedje ki mély porcelántányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.		
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600	4½-5½
	Tudnivalók A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg. 3 percig hagyja állni.		
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600	5-6
	Tudnivalók A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély porcelántányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni.		
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600	5½-6½
	Tudnivalók Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni.		

Bébiétel és anyatej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény (W)	Idő
Bébiétel (Zöldségek + Hús)	190 g	600	30 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély porcelántányérba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600	20 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély porcelántányérba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		
Anyatej	100 ml 200 ml	300	30-40 mp 50 mp és 1 perc között
	Tudnivalók Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. Hagyja állni 2–3 percig.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 38 3/4/2022 10:54:47 AM

Kézi kiolvasztás

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.
A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.
A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.
Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.
Ha a szárnyas külső része elkezd melegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Étel	Adag	Teljesítmény (W)	Idő (perc)
Hús			
Darált marhahús	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Sertésszelet	250 g	180	7½-8½
	Tudnivalók A húst helyezze kerámia lapostányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-25 percig hagyja állni.		
Baromfi			
Csirkedarabok	500 g (2 db)	180	14½-15½
Egész csirke	900 g	180	28-30
	Tudnivalók Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-40 percig hagyja állni.		
Hal			
Halfilé	250 g (2 db) 400 g (4 db)	180	6-7 12-13
	Tudnivalók A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-15 percig hagyja állni.		
Gyümölcsök			
Bogyós gyümölcsök	250 g	180	6-7
	Tudnivalók A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni.		
Kenyér			
Zsömle (Darabonként kb. 50 g)	2 db 4 db	180	½-1 2-2½
Pirítós/Szendvics	250 g	180	4½-5
Bajor rozskenyér (búza- és rozsliszt)	500 g	180	8-10
	Tudnivalók A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 39 3/4/2022 10:54:47 AM

Sütési útmutató

Grill

A grill fűtőszála a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 3-5 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:

Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

Fontos megjegyzés:

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

Mikrohullám + grill

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:
600 W + grill, 450 W + grill és 300 W + grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

Fontos megjegyzés:

Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.

Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 40 3/4/2022 10:54:48 AM

Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Fagyasztott étel	Adag	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Zsömle (Darabonként mintegy 50 g)	2 db 4 db	Mikrohullám + grill	300 W + grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2
	Tudnivalók A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogósági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni.			
Franciakenyér + feltét (Paradicsom, Sajt, Sonka, Gomba)	250-300 g (2 db)	450 W + grill	8-9	-
	Tudnivalók Helyezzen a rácsra egymás mellé két fagyasztott franciakenyeret. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.			
Csőben sült (Zöldség Vagy Burgonya)	400 g	450 W + grill	13-14	-
	Tudnivalók A fagyasztott csőben sültet helyezze kis méretű, kerek, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.			
Tészta (Cannelloni, Makaróni, Lasagne)	400 g	Mikrohullám + grill	300 W + grill 18-19	Csak grill 1-2
	Tudnivalók A fagyasztott tésztát tegye kis méretű, lapos, szögletes, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Grillezés után. Hagyja állni 2–3 percig.			
Csirkefalatok	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½
	Tudnivalók A csirkefalatokat helyezze a rácsra. Az első alkalom után fordítsa meg.			
Sütőben készíthető hasábburgonya	250 g	450 W + grill	9-11	4-5
	Tudnivalók A hasábburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra.			

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 3-4 percig melegítse elő.
Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Pirítós szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	6-8	4-5½
	Tudnivalók A pirítós szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.			
Zsömle (Készre Sütött)	2-4 darab	Csak grill	2-3	2-3
	Tudnivalók A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.			
Grillezett paradicsom	200 g (2 db) 400 g (4 db)	Mikrohullám + grill	300 W + grill 4½-5½ 7-8	Csak grill 2-3
	Tudnivalók A paradicsomokat vágja félbe. A tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra.			
Hawaii melegszendvics (Sonka, Ananász, Sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + grill	3½-4	-
	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a rácsra. Helyezzen 2 szendvicset egymással szemben a rácsra. Hagyja állni 2–3 percig.			
Sült burgonya	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	-
	Tudnivalók A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 41 3/4/2022 10:54:48 AM

Sütési útmutató

Friss élelmiszer	Adag	Be-/kikapcsolás	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Csirkedarabok	450-500 g (2 db)	300 W + grill	10-12	12-13
	Tudnivalók A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ha csak egy darab csirkét süt, azt ne a rács közepére tegye. Hagyja állni 2–3 percig.			
Bárányszelet/ Marhasült (Közepesen Sült)	400 g (4 db)	Csak grill	12-15	9-12
	Tudnivalók A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.			
Sertésszelet	250 g (2 db)	Mikrohullám + grill	300 W + grill 7-8	Csak grill 6-7
	Tudnivalók A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.			
Sült alma	1 alma (kb. 200 g) 2 alma (kb. 400 g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	-
	Tudnivalók Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.			
Sült csirke	1200 g	Mikrohullám + grill	450 W + grill 22-24	300 W + grill 23-25
	Tudnivalók A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Először bőrével lefelé, majd bőrével felfelé helyezze a csirkemellet hőálló üvegtálra. Grillezés után 5 percig hagyja állni.			

Tanácsok és tippek

Kristályos méz olvasztása

Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis méretű, mély üvegtálba.
300 watton melegítse 20-30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

Zselatin olvasztása

A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis méretű hőálló üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse.
Olvadás után keverje meg.

Máz/cukormáz főzése (süteményekhez és tortákhoz)

Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel.
Hőálló üvegtálban fedő nélkül, 800 watton főzze 3½-4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

Lekvárfőzés

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze. Lefedve főzze 800 watton 10-12 percig.
Főzés közben többször jól keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse.
5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

Puding/tejsodó készítése

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml).
Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 800 watton 6½-7½ percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

Pirított mandula készítése

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámiatányéron.
A 3½-4½ percig tartó, 600 W-on végzett pirítás közben többször keverje meg.
Majd 2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 42 3/4/2022 10:54:48 AM

Hibaelhárítás és információs kódok

Hibaelhárítás

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerülne, az alábbi megoldások szerint járjon el.

Probléma	Ok	Teendő
Általában		
A gombok nem nyomhatók le teljesen.	Idegen anyag került a gombok közé.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
	Érintőgombos modellek esetén: A külső rész nedves.	Törölje le a nedvességet a külső részről.
	A gyerekzár aktív.	Kapcsolja ki a gyerekzárat.
Az idő nem jelenik meg.	Az Energiatakarékos funkció be van kapcsolva.	Kapcsolja ki az Energiatakarékos funkciót.
A mikrohullámú sütő nem működik.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy a készülék áram alatt van-e.
	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
	Az ajtó biztonsági mechanizmusát idegen anyag borítja.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
A mikrohullámú sütő működés közben leáll.	A felhasználó kinyitotta az ajtót az étel megfordítása érdekében.	Az étel megfordítását követően a működés folytatásához nyomja meg ismét a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.
Az áramellátás lekapcsol a működés során.	A mikrohullámú sütőt túlzottan hosszú ideje használja.	A mikrohullámú sütő hosszú ideig történő használatát követően hagyja lehűlni a sütőt.
	A hűtőventilátor nem működik.	Ellenőrizze, hogy hallja-e a hűtőventilátor hangját.
	Úgy próbálja használni a mikrohullámú sütőt, hogy nincs benne élelmiszer.	Helyezzen ételt a mikrohullámú sütőbe.
	Nincs elég szabad hely a mikrohullámú sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a mikrohullámú sütő elején és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Több dugót használ ugyanazon konnektorban.	Nevezzen ki egy adott konnektort a mikrohullámú sütő számára.
Egy pukkanó hang hallható működés közben, majd a mikrohullámú sütő nem működik.	A lezárt vagy fedéllel lezárt étel sütése okozhatja a pukkanó hangokat.	Ne használjon lezárt edényeket, mivel a benne lévő étel hőtágulása miatt kidurranhatnak.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 43 3/4/2022 10:54:48 AM

Hibaelhárítás és információs kódok

Probléma	Ok	Teendő
A mikrohullámú sütő külső része túlságosan forró a működés során.	Nincs elég szabad hely a mikrohullámú sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a mikrohullámú sütő elején és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Tárgyak találhatók a mikrohullámú sütő tetején.	Távolítson el minden tárgyat a mikrohullámú sütő tetejéről.
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	Élelmiszerdarabkák tapadtak az ajtó és a mikrohullámú sütő belső része közé.	Tisztítsa meg a mikrohullámú sütőt, majd nyissa ki az ajtót.
A melegítés funkcióval történő melegítés nem működik megfelelően.	Előfordulhat, hogy a mikrohullámú sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percig, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
Az olvasztás funkció nem működik.	Túl sok élelmiszert helyezett a sütőbe.	Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót.
A belső világítás gyenge vagy nem kapcsol be.	Az ajtót túl hosszú ideig hagyta nyitva.	Az Eco funkció használatakor a belső világítás automatikusan kikapcsol. Csukja be, majd ismét nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/ Energiatakarékos)** gombot.
	A belső világítást idegen anyag takarja.	Tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.

Probléma	Ok	Teendő
Sípolás hallatszik sütés közben.	Az Automatikus ételkészítés funkció használatakor a sípoló hang annak az idejét jelzi, hogy az ételt meg kell fordítani a kiolvasztás során.	Az étel megfordítását követően a működés újraindításához nyomja meg ismét a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.
A mikrohullámú sütő nincs szintben.	A mikrohullámú sütő egyenetlen felületen lett üzembe helyezve.	Biztosítsa, hogy a mikrohullámú sütő egyenletes, stabil felületen legyen.
Szikrák jelennek meg sütés közben.	Fémedényeket használt a mikrohullámú sütés/olvasztás funkciókhoz.	Ne használjon fémedényeket.
Amikor a mikrohullámú sütő áram alá kerül, azonnal elindul.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
A mikrohullámú sütőn áram folyik keresztül.	Az elektromos hálózat vagy a konnektor nincs megfelelően leföldelve.	Biztosítsa, hogy az elektromos hálózat vagy a konnektor megfelelően le legyen földelve.
1. Csepeg a víz. **2.** Az ajtó egyik nyílásán gőz áramlik ki. **3.** Víz maradt a mikrohullámú sütőben.	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a mikrohullámú sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a mikrohullámú sütőt, majd egy száraz törlőkendővel törölje ki.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 44 3/4/2022 10:54:48 AM

Probléma	Ok	Teendő
A mikrohullámú sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	A fényerő az adott funkciók közti teljesítményfelvétel függvényében változik.	A sütés közbeni teljesítményváltozás nem meghibásodás. Ez nem jelenti a mikrohullámú sütő meghibásodását.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A mikrohullámú sütő kiszellőztetése érdekében a hűtőventilátor a sütés befejezését követően további kb. 3 percig forog.	Ez nem jelenti a mikrohullámú sütő meghibásodását.
Forgótányér		
Forgás közben a forgótányér kiugrik a helyéről, és nem forog tovább.	Nincs behelyezve a görgős gyűrű, vagy nincs megfelelően a helyén.	Helyezze be a görgős gyűrűt, majd próbálja meg újra.
A forgótányér ugrál a forgás közben.	A forgótányér nincs megfelelően a helyén, túl sok ételt helyezett be vagy az edény túlságosan nagy és hozzáér a mikrohullámú sütő belső részéhez.	Csökkentse az étel mennyiségét és ne használjon túlságosan agy edényt.
A forgótányér zörög a forgás közben és zajos.	Ételmaradék tapadt a mikrohullámú sütő aljára.	Távolítson el minden ételmaradékot a mikrohullámú sütő aljáról.

Probléma	Ok	Teendő
Grill		
Füst látható a működés közben.	A mikrohullámú sütő első használata során a fűtőszálak füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A mikrohullámú sütő 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőszálakra.	Hagyja lehűlni a mikrohullámú sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőszálakról.
	Az étel túlságosan közben van a grillhez.	Sütés közben megfelelő távolságra helyezze el az ételt.
	Az étel nincs megfelelően előkészítve és/vagy elrendezve.	Biztosítsa, hogy az étel megfelelően legyen előkészítve vagy elrendezve.
Mikrohullámú sütő		
A mikrohullámú sütő nem melegít.	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
Füst látható az előmelegítés közben.	A mikrohullámú sütő első használata során a fűtőszálak füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A mikrohullámú sütő 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőszálakra.	Hagyja lehűlni a mikrohullámú sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőszálakról.
A mikrohullámú sütő használatakor égett szag vagy műanyagszag érezhető.	Műanyag vagy nem hőálló edényt használt.	Magas hőmérsékletű sütésre alkalmas üvegedényt használjon.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 45 3/4/2022 10:54:48 AM

Hibaelhárítás és információs kódok

Probléma	Ok	Teendő
Kellemetlen szag áramlik a mikrohullámú sütőből.	Ételmaradékok vagy műanyag olvadt bele és tapadt a sütő belsejére.	Használja a párolás funkciót, majd egy száraz ruhával törölje ki. A szagok gyorsabb eltávolítása érdekében helyezzen egy citromszeletet a mikrohullámú sütőbe, majd kapcsolja be a sütőt.
A mikrohullámú sütő nem süt megfelelően.	A mikrohullámú sütő ajtaját sokszor kinyitják a sütés közben.	Ha túlzottan sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére.
	A mikrohullámú sütő kezelőgombjai nincsenek megfelelően beállítva.	Állítsa be megfelelően a mikrohullámú sütő kezelőgombjait, majd próbálja meg újra.
	A grill vagy egyéb tartozékok nem lettek megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tartozékokat.
	Nem megfelelő típusú vagy méretű sütőedényt használt.	Használjon lapos aljú, megfelelő sütőedényt.

Információs kód

Információs kód	Ok	Teendő
C-d0	A kezelőgombokat 10 másodpercnél hosszabb ideig nyomta le.	Tisztítsa meg a gombokat, és ellenőrizze, hogy lát-e víznyomokat a gombok körül. Ha a hiba ismét előfordul, kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt legalább 30 másodpercre, majd próbálja meg ismét a beállítást. Ha a probléma ismét felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

MEGJEGYZÉS

Ha a javasolt módon nem lehet megoldani a problémát, forduljon a legközelebbi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 46 3/4/2022 10:54:48 AM

Műszaki jellemzők

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.

Modell	MG23A7318C*
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz AC
Teljesítményfelvétel Maximális teljesítmény Microwave (Mikrohullám) Grill (fűtőszál)	 2400 W 1300 W 1100 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 800 W – 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méret (szé. × ma. × mé.) Külső Sütőtér	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Űrtartalom	23 liter
Tömeg Nettó	 Kb. 14,5 kg

* Ez a termék egy <G> energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

Jegyzet

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_HU.indd 47 3/4/2022 10:54:48 AM

Jegyzet

JELÖLJE MEG ITT

JELÖLJE MEG ITT

KÖZÉPPONTI JELÖLÉS

JOBB OLDAL

Beszerelési sablon

BAL OLDAL

JELÖLJE MEG ITT

JELÖLJE MEG ITT

KÖZÉPPONTI JELÖLÉS

Jegyzet

Jegyzet

SAMSUNG

A Samsung garanciája NEM terjed ki azokra az esetekre, amikor Ön azért kéri a szerviz segítségét, hogy elmagyarázzák a készülék működését, helyreállítsák a nem megfelelő üzembe helyezés következményeit, illetve elvégezzék a készülék rendes tisztítását vagy karbantartását.

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

Mikrobangų krosnelė

Naudotojo vadovas

MG23A7318C*



Turinys

Saugos instrukcijos 3

Svarbūs saugos nurodymai 3
Bendrieji saugos nurodymai 6
Atsargumo priemonės naudojant mikrobangų krosnelę 7
Ribota garantija 8
Gaminių grupės apibrėžimas 8
Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos) 8

Montavimas 9

Priedai 9
Pridedamos detalės montavimui 9
Mikrobangų krosnelės montavimo instrukcijos 10
Mikrobangų krosnelės montavimas 10
Matmenys 11
Mikrobangų krosnelės montavimo procedūra 11

Priežiūra 13

Valymas 13
Dalių keitimas (remontas) 13
Priežiūra ilgą laikotarpį nenaudojant krosnelės 13

Mikrobangų krosnelės funkcijos 14

Mikrobangų krosnelė 14
Valdymo skydelis 14

Mikrobangų krosnelės naudojimas 15

Mikrobangų krosnelės veikimo principas 15
Tikrinimas, ar mikrobangų krosnelė tinkamai veikia 15
Gaminimas / šildymas 16
Laiko nustatymas 17
Galios lygiai ir trukmės pasirinkimas 17
Gaminimo trukmės reguliavimas 18
Valgio gaminimo sustabdymas 18
Energijos taupymo režimo nustatymas 18
Greitojo atšildymo funkcijos naudojimas 19
Automatinis gaminimas naudojimas 21
Kepimas ant grotelių 29
Mikrobangų ir kepsninės derinimas 29
Skrudinimo lėkštės naudojimas 30
Šilumos palaikymo funkcijos naudojimas 32
Užrakto nuo vaikų naudojimas 33
Garso signalo išjungimas 33

Virtuvės reikmenų vadovas 33

Valgio gaminimo vadovas 34

Gedimų diagnostika ir informacijos kodai 43

Gedimų diagnostika 43
Informacinis kodas 46

Techninės specifikacijos 47

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 2 3/4/2022 10:59:50 AM

Saugos instrukcijos

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PASINAUDOTI IR ATEITYJE.

ĮSPĖJIMAS. Jei durų sandarikliai pažeisti, krosnelės negalima naudoti iki ją sutaisys kompetentingas asmuo.

ĮSPĖJIMAS. Galimas pavojus, jei bet kokius techninės priežiūros arba remonto darbus, per kuriuos pašalinamas dangtelis, apsaugantis nuo mikrobangų energijos poveikio, atlieka nekvalifikuotas asmuo.

ĮSPĖJIMAS. Skysčiai ir kitoks maistas neturi būti šildomi sandariose talpyklose, nes gali sprogti.

ĮSPĖJIMAS. Vaikams be priežiūros naudotis krosnele leiskite tik gerai išaiškinę, kaip saugiai naudotis krosnele ir kokį pavojų kelia neteisingas jos naudojimas.

Šis prietaisas skirtas naudoti tik namuose. Jis neturėtų būti naudojamas tokiose vietose:

- parduotuvių virtuvėse, biuruose ar kitokioje darbo aplinkoje;
- ūkiniuose pastatuose;
- viešbučiuose, moteliuose ir kitose panašaus pobūdžio gyvenamosiose aplinkose;
- nakvynės ir pusryčių paslaugų teikimo vietose.

Naudokite tik virtuvės įrankius, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.

Šildant maistą plastikiniuose ar popieriniuose induose jie gali užsidegti, todėl atidžiai stebėkite krosnelę.

Mikrobangų krosnelė skirta šildyti maistą ir gėrimus. Džiovinant maistą ar drabužius arba šildant šildykles, šlepetes, kempines, drėgnas šluostes ir panašius daiktus galima susižeisti arba gali kilti užsidegimo ar gaisro pavojus.

Jei pastebite dūmų, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir neatidarykite durelių, kad nekiltų liepsna.

Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant indą reikia saugotis.

Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinys turi būti išmaišomas arba suplakamas ir prieš vartojant patikrinama temperatūra, kad būtų išvengta nudegimų.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 3 3/4/2022 10:59:50 AM

Saugos instrukcijos

Nenulupti kiaušiniai ir kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes gali sprogti net ir išjungus krosnelę.

Krosnelę reikia reguliariai valyti ir pašalinti iš jos maisto apnašas.

Jei krosnelėje nepalaikoma švara, jos paviršiai gali susigadinti, o tai gali sumažinti prietaiso ilgaamžiškumą ir sukelti pavojingą situaciją.

Šį prietaisą numatyta naudoti tik įmontuotą. Prietaiso negalima įdėti į spintelę.

Mikrobangų krosnelėje negalima naudoti maistui ir gėrimams skirtų metalinių indų.

Išimdami iš prietaiso indus elkitės atsargiai, kad nepasislinktų sukamoji lėkštė.

Šio prietaiso negalima valyti garo purškikliais.

Šio prietaiso negalima valyti vandens purškikliais.

Prietaisas nepritaikytas įrengti transporto priemonėse, priekabiniuose nameliuose ir pan.

Šis prietaisas neskirtas naudotis asmenims (įskaitant ir vaikus) su ribotomis fizinėmis, jutimo ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie, naudojantis šiuo prietaisu, būtų prižiūrimi ar vadovaujami asmens, atsakingo už jų saugumą.

Vaikus reikėtų prižiūrėti, kad nežaistų su šiuo įrenginiu.

Šį įrenginį gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai bei asmenys su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, jeigu jiems buvo parodyta ir suteikta žinių, kaip saugiai naudoti įrenginį, ir jie supranta galimus pavojus.

Vaikai neturi žaisti su įrenginiu. Vaikai, jei nėra prižiūrimi suaugusiųjų, negali valyti įrenginio ar atlikti techninių priežiūros darbų.

Šį prietaisą atlikus montavimą turėtų būti galima atjungti nuo maitinimo tinklo. Atjungti turėtų būti galima ištraukiant pasiekiamą kištuką arba įmontavus jungiklį į prietaiso laidą pagal laidų jungimo taisykles.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 4 3/4/2022 10:59:50 AM

Jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis gamintojo atstovas arba kvalifikuoti asmenys.

Krosnelė turi būti padėta reikiamame aukštyje ir padėtyje, kad būtų patogu prieiti prie jos ertmės ir valdiklių.

Prieš pirmą kartą naudojant krosnelę, ją reikėtų 10-čiai minučių įjungti su vandeniu.

Jei krosnelė skleidžia keistus garsus, degėsių kvapą arba dūmus, tuoj pat ištraukite maitinimo laido kištuką ir kreipkitės į artimiausią aptarnavimo centrą.

ĮSPĖJIMAS. Kai prietaisas naudojamas kombinuotuoju režimu sukuriama aukšta temperatūra, todėl vaikams naudotis krosnele leidžiama tik su suaugusiųjų priežiūra.

Naudojamas prietaisas įkaista. Saugokitės, kad nepriliestumėte krosnelėje esančių kaitinimo elementų.

ĮSPĖJIMAS. Pasiekiamos dalys naudojant gali įkaisti. Vaikai neturėtų būti prileidžiami.

Nevalykite krosnelės durų stiklo stipriais šveičiamaisiais valikliais ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes jie gali jį subraižyti, o subraižytas stiklas gali sudužti.

Negalima valyti garais.

ĮSPĖJIMAS. Kad nepatirtumėte elektros smūgio, prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas.

Siekiant išvengti perkaitimo, prie prietaiso negalima montuoti dekoratyvinių durelių.

ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista.

Reikėtų saugotis ir neliesti kaitinamųjų elementų.

Jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai neturi būti prileidžiami be nuolatinės priežiūros.

PERSPĖJIMAS. Virimo procesas turi būti prižiūrimas.

Trumpalaikis virimo procesas turi būti nuolat stebimas.

Veikiant krosnelei, durelės ir išorinis paviršius gali būti karšti.

Veikiant prietaisui prieinami paviršiai gali stipriai įkaisti.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 5 3/4/2022 10:59:50 AM

Saugos instrukcijos

Naudojimo metu paviršiai gali įkaisti.

Prietaisai neskirti valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

Šį įrenginį gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai bei asmenys su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, jeigu jiems buvo parodyta ir suteikta žinių, kaip saugiai naudoti įrenginį, ir jie supranta galimus pavojus. Vaikai neturi žaisti su įrenginiu. Vaikai neturi valyti ir atlikti kitų krosnelės priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi suaugusiųjų.

Laikykite prietaisą ir jo laidą taip, kad jų nepasiektų jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai.

Bendrieji saugos nurodymai

Bet kokius pakeitimus ar remonto darbus gali atlikti tik kvalifikuoti asmenys.
Nedėkite į mikrobangų krosnelę maisto ar gėrimų uždarytuose induose.
Nevalykite krosnelės benzolu, skiedikliu, spiritu ar gariniais bei aukšto slėgio plautuvais.
Nestatykite krosnelės šalia šildytuvų ar degių medžiagų, drėgnose, riebaluotose ar dulkėtose vietose, neapsaugotuose nuo tiesioginių saulės spindulių ar vandens, kur galimi dujų nuotėkiai ar ant nelygių paviršių.
Šią krosnelę būtina tinkamai įžeminti pagal vietinius ir valstybinius standartus.
Sausa šluoste reguliariai valykite pašalines medžiagas nuo maitinimo kištuko gnybtų ir kontaktų.
Netraukite arba stipriai nelenkite maitinimo laido, nedėkite ant jo sunkių daiktų.
Esant dujų protėkiui (propano, suskystintų naftos dujų ir pan.) iš karto užtikrinkite vėdinimą.
Nelieskite maitinimo laido.
Nelieskite maitinimo laido drėgnomis rankomis.
Neišjunkite veikiančios krosnelės ištraukdami maitinimo laidą.
Nekiškite pirštų ar pašalinių medžiagų. Jei į krosnelę pateko pašalinių medžiagų, ištraukite maitinimo laidą ir kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.
Saugokite krosnelę nuo didelio slėgio arba smūgių.
Nestatykite krosnelės ant trapių daiktų.
Įsitikinkite, kad maitinimo įtampa, dažnis ir srovė atitinka gaminio specifikacijas.
Tvirtai įkiškite maitinimo laido kištuką į sieninį lizdą. Nenaudokite šakotuvų, ilginamųjų laidų ar elektros transformatorių.
Nekabinkite maitinimo laido ant metalinių objektų. Įsitikinkite, kad laidas yra tarp objektų arba už krosnelės.
Nenaudokite sugedusio maitinimo kištuko, pažeisto maitinimo laido ar klibančio sieninio lizdo. Jei maitinimo kištukai ar laidai yra pažeisti, kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.
Nepilkite arba tiesiogiai nepurkškite vandens į krosnelę.
Nedėkite daiktų ant krosnelės, į jos vidų ar ant krosnelės durelių.
Ant krosnelės.nepurkškite lakiųjų medžiagų, pvz., insekticidų.
Krosnelėje nelaikykite degių medžiagų. Alkoholio garai gali liestis su karštomis krosnelės dalimis, todėl būkite atsargūs šildydami maistą ar gėrimus, kurių sudėtyje yra alkoholio.
Vaikai gali atsitrenkti arba prispausti savo pirštus durelėmis. Atidarant / uždarant dureles vaikai turi laikytis atokiai.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 6 3/4/2022 10:59:50 AM

Įspėjimai dėl mikrobangų krosnelės

Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant talpyklą su gėrimu reikia būti atsargiems. Prieš išimant gėrimus, jie visada turi pastovėti bent 20 sekundžių. Jei reikia, pamaišykite šildymo metu. Visuomet pamaišykite po šildymo. Jei apsiplikėte, laikykitės šių pirmosios pagalbos nurodymų:

1. nudegintą vietą panardinkite į šaltą vandenį bent 10 minučių.
2. apriškite švariu sausu tvarsčiu.
3. netepkite jokiais kremais, aliejais ar losjonais.

Kad nesugadintumėte dėklo ar grotelių, nedėkite jų į vandenį iškart po gaminimo.
Nenaudokite krosnelės aliejuje keptiems gaminiams, nes aliejaus temperatūra yra nekontroliuojama. Karštas aliejus gali staiga išbėgti.

Atsargumo priemonės naudojant krosnelę

Naudokite tik mikrobangoms atsparius indus. Nenaudokite metalinių indų, indų auksu arba sidabru apdailintais kraštais, iešmų ir pan.
Pašalinkite vielos raiščius. Galimas elektros lankas.
Nenaudokite krosnelės popieriui ar drabužiams džiovinti.
Mažam maisto kiekiui šildyti rinkitės trumpesnį laiką, kad maistas neperkaistų ir neužsidegtų.
Laikykite maitinimo laidą ir maitinimo kištuką atokiai nuo vandens ir šilumos šaltinių.
Kad išvengtumėte sprogimo pavojaus, nešildykite nenuluptų ar kietai virtų kiaušinių.
Nešildykite orui nepraleidžiančių arba vakuuminių talpyklų, riešutų, pomidorų ir kt.
Neuždenkite vėdinimo angų audeklu arba popieriumi. Tai sukelia gaisro pavojų. Krosnelė gali perkaisti ir išsijungti savaime; ji neįsijungs, kol pakankamai neatvės.
Imdami indą iš krosnelės visada mūvėkite virtuvines pirštines.
Pamaišykite skysčius praėjus pusei šildymo laiko arba baigus šildyti ir leiskite skysčiui bent 20 sekundžių pastovėti, kad jis staiga neužvirtų.
Atidarydami krosnelės dureles stovėkite rankos ilgio atstumu, kad nenudegintų išsiveržęs karštas oras arba garai.
Nejunkite krosnelės, kai ji tuščia. Saugos sumetimais krosnelė po 30 minučių išsijungs savaime. Patartina krosnelėje visada pastatyti vandens stiklinę, kad sugertų mikrobangų energiją, jei mikrobangų krosnelė atsitiktinai įsijungtų.
Krosnelę pastatykite atsižvelgdami į šiame vadove nurodytus atstumus. (Žr.„Mikrobangų krosnelės įrengimas“.)
Būkite atsargūs, kai jungiate kitus elektros prietaisus į lizdus, esančius prie krosnelės.

Atsargumo priemonės naudojant mikrobangų krosnelę

Nesilaikant nurodytų saugos priemonių, galimas kenksmingas mikrobangų energijos poveikis.

- Nesinaudokite krosnele neuždarę durelių. Nesugadinkite saugos užraktų (durelių užraktų). Nekiškite nieko į saugos užraktų angas.
- Nekiškite jokių daiktų tarp krosnelės durelių ir priekinio paviršiaus, neleiskite ant sandarinimo paviršių kauptis maisto arba valiklių likučiams. Durelės ir jų sandarinimo paviršiai turi būti švarūs: po kiekvieno naudojimo nuvalykite drėgna šluoste, tada – švelnia ir sausa šluoste.
- Nejunkite krosnelės, kai ji sugedusi. Galima naudoti tik techninės priežiūros specialisto sutaisytą krosnelę.
  Svarbu. Krosnelės durelės turi gerai užsidaryti. Durelės neturi būti išlenktos; durelių vyriai neturi būti sulaužyti ar netvirtai laikytis; durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršiai neturi būti pažeisti.
- Pataisymus ir remonto darbus gali atlikti tik techninės priežiūros specialistas.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 7 3/4/2022 10:59:50 AM

Saugos instrukcijos

Ribota garantija

„Samsung“ ima remonto mokestį už priedo pakeitimą arba išorės defekto pataisymą, jei žala prietaisui ar priedui padaryta dėl kliento kaltės. Ši nuostata taikoma šiems elementams:

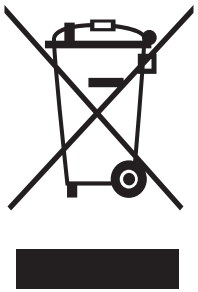
- Įlenktos, apibraižytos ar įskilusios durelės, rankenėlės, nuimamas skydelis arba valdymo skydelis.
- Sugadintas dėklas, kreipiantysis sukiklis, sukabintuvas ar grotelės arba jų trūksta.

Krosnelę naudokite tik pagal paskirtį, aprašytą šiame naudotojo vadove. Šioje instrukcijoje pateikiami perspėjimai ir svarbios saugos instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Sveikas protas, atsargumas ir atidumas įrengiant, prižiūrint ir naudojant savo krosnelę yra jūsų pačių atsakomybė.
Šie naudojimo nurodymai taikomi įvairiems modeliams, todėl jūsų mikrobangų krosnelės charakteristikos gali šiek tiek skirtis nuo aprašytųjų šiame vadove, taip pat gali būti taikomi ne visi įspėjamieji ženklai. Jei turite kokių nors klausimų ar abejonių, kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą arba ieškokite pagalbos ir informacijos svetainėje www.samsung.com.
Ši krosnelė skirta tik maistui šildyti. Ją galima naudoti tik namuose. Nešildykite jokių grūdų pripildytų audinių ar pagalvių. Gamintojas nebus atsakingas už žalą, patirtą netinkamai arba neteisingai naudojant krosnelę.
Kad nesugadintumėte krosnelės paviršiaus ir išvengtumėte pavojingų situacijų, krosnelė visada turi būti švari ir tinkamai prižiūrima.

Gaminių grupės apibrėžimas

Šis gaminys yra 2 grupės, B klasės ISM įranga. 2 grupei priklauso visa ISM įranga, kurioje sukuriama ir (arba) elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu medžiagai apdoroti naudojama radijo dažnių energija, EDM ir lankinio suvirinimo įranga.
B klasės įranga tinkama naudoti namų aplinkoje ir visur, kur yra tiesioginis prijungimas prie žemos įtampos maitinimo tinklo, naudojamo tiekti energiją į pastatus buities tikslais.

Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos)



(Valstybėse, kuriose yra atskiros surinkimo sistemos)

Šis ženklas, pateiktas ant gaminio, jo priedų ar dokumentacijoje, nurodo, kad gaminio ir jo elektroninių priedų (pvz., įkroviklio, ausinių, USB kabelio) negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis gaminio naudojimo laikui pasibaigus. Kad būtų išvengta galimos nekontroliuojamo atliekų išmetimo žalos aplinkai arba žmonių sveikatai ir skatinamas aplinką tausojantis antrinių žaliavų panaudojimas, atskirkite šiuos elementus nuo kitų rūšių atliekų ir atiduokite perdirbti.

Informacijos kur ir kaip pristatyti šiuos elementus saugiai perdirbti, privatūs vartotojai turėtų kreiptis į parduotuvę, kurioje šį gaminį pirko, arba į vietos valdžios institucijas.

Verslo vartotojai turėtų kreiptis į savo tiekėją ir peržiūrėti pirkimo sutarties sąlygas. Tvarkant atliekas, šio gaminio ir jo elektroninių priedų negalima maišyti su kitomis pramoninėmis atliekomis.

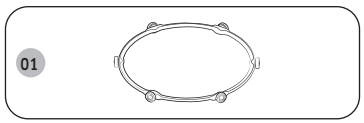
Norėdami gauti informacijos apie „Samsung“ įsipareigojimus aplinkai ir gaminiams taikomus reguliuojamuosius įpareigojimus, pvz., REACH reglamentą ir EEĮA arba Baterijų direktyvas, apsilankykite www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 8 3/4/2022 10:59:50 AM

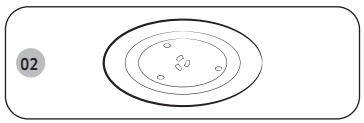
Montavimas

Priedai

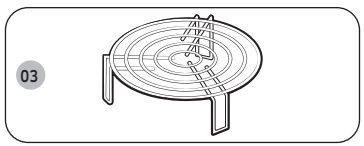
Atsižvelgiant į įsigytą mikrobangų krosnelės modelį, pateikiami keli priedai, kuriuos galima naudoti įvairiais būdais.



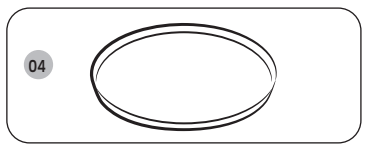
01 **Sukamasis žiedas**, dedamas mikrobangų krosnelės viduje.
Sukamasis žiedas laiko sukamąją lėkštę.



02 **Sukamoji lėkštė**, dedama ant sukamojo žiedo ir ties viduriu pritaisoma prie jungiamosios movos.
Sukamoji lėkštė yra pagrindinis maisto gaminimo paviršius; ją galima lengvai išimti norint nuvalyti.



03 **Kepsninės padėklas**, statomas ant sukamosios lėkštės.
metalinė lentyna gali būti naudojama kepsninės ir kombinaciniu maisto gaminimo režimu.

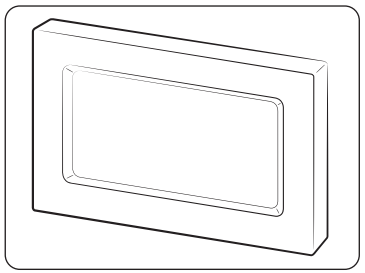


04 **Skrudinimo lėkštė**, žr psl. 30–32.
Skrudinimo lėkštė, kai naudojama automatinio arba neautomatinio skrudinimo funkcija.

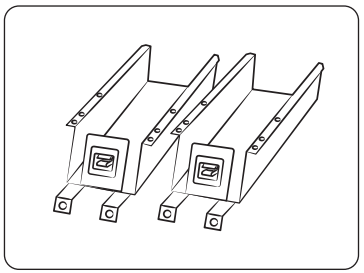
⚠ **PERSPĖJIMAS.**

Nenaudokite mikrobangų krosnelės be sukamojo žiedo ir sukamosios lėkštės.

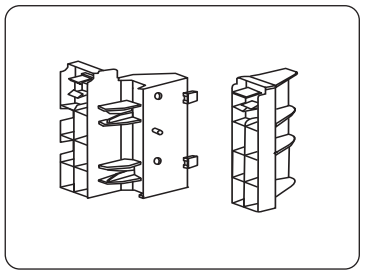
Pridedamos detalės montavimui



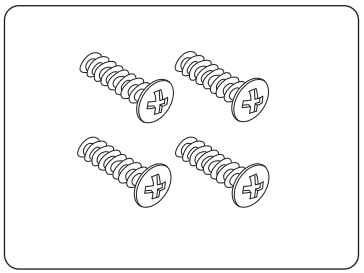
Apdaila



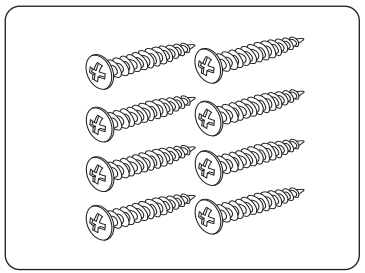
Pagrindo gembė (2)



Apdailos laikiklis (2)



Varžtas (A tipo) (4)



Varžtas (A tipo) (8)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 9 3/4/2022 10:59:54 AM

Montavimas

Mikrobangų krosnelės montavimo instrukcijos

Šis prietaisas atitinka ES reglamentus.
Pakuotės ir prietaiso išmetimas.
Prietaiso pakuotė yra perdirbama.
Gali būti naudojamos šios dalys:

- kartono dėžė;
- polietileno plėvelė (PE);
- polistirenas be CFC (standžių putų PS).

Išmeskite šias medžiagas atsakingai ir laikydamiesi vyriausybinių teisės aktų.
Institucijos gali pateikti jums informaciją, kaip atsakingai išmesti nebenaudojamus buitinės technikos prietaisus.

Sauga

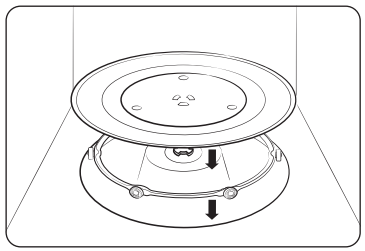
Prietaisą turėtų prijungti tik kvalifikuotas specialistas.
Mikrobangų krosnelė skirta naudoti namuose.
Ją turėtumėte naudoti tik maistui gaminti.
Prietaisas įkaista naudojimo metu ir lieka karštas panaudojus.
Atminkite tai, jei kur nors netoli prietaiso yra mažesnių vaikų.
Montavimas netoli įprastos viryklės.

- Kai mikrobangų krosnelė montuojama netoli įprastos viryklės, tarp jų turi būti paliekama pakankamai vietos, kad išvengtumėte perkaitimo, nes dėl itin aukštos temperatūros gali susisukti apdaila. Akivaizdu, kad svarbu griežtai laikytis įprastos viryklės gamintojo montavimo instrukcijų.
- Įmontuojamos mikrobangų krosnelės negalima montuoti virš įprastinės viryklės, nes įprastos viryklės generuojamas karštas oras gali sugadinti mikrobangų krosnelės aušinimo sistemą.

Elektrinė jungtis

Namų maitinimo tinklas, prie kurio prijungiamas prietaisas, turi atitikti nacionalinius ir vietinius teisės aktus.
Jei norite sukurti fiksuotą jungtį, užtikrinkite, kad maitinimo linijoje būtų įtaisytas daugiapolis jungiklis, tarp kurio kontaktų būtų bent 3 mm tarpai.

Mikrobangų krosnelės montavimas



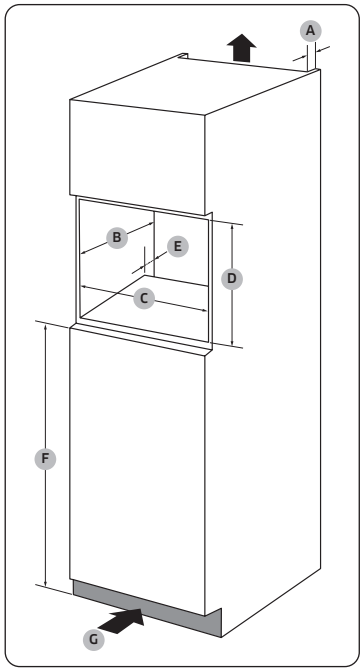
1. Iš krosnelės išimkite visas pakavimo medžiagas. Įtaisykite sukamąjį žiedą ir sukamąją lėkštę. Patikrinkite, ar sukamoji lėkštė sukasi laisvai.
2. Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką.

⚠ PERSPĖJIMAS.

- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį reikia pakeisti specialiu laidu arba iš gamintojo ar įgaliotojo gamintojo atstovo gautu komplektu.
  Dėl asmeninės saugos įjunkite kabelį į trijų skylučių, 230 voltų, 50 Hz, kintamosios srovės lizdą. Jei šio prietaiso maitinimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu kabeliu.
- Nestatykite mikrobangų krosnelės karštoje arba drėgnoje aplinkoje, pvz., prie įprastos viryklės ar radiatoriaus. Būtina laikytis krosnelės maitinimo specifikacijų, o bet kokie naudojami ilginamieji laidai turi būti tokio pat standarto kaip su krosnele pateikiamas maitinimo laidas. Vidų ir durelių sandariklį išvalykite drėgna šluoste ir tik tada pradėkite naudoti mikrobangų krosnelę.

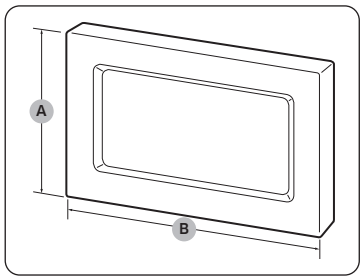
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 10 3/4/2022 10:59:55 AM

Matmenys



Dėžė

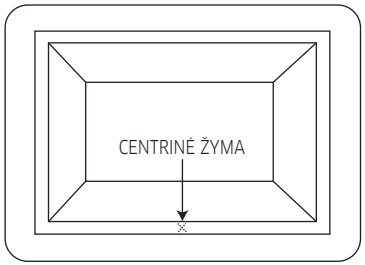
A	50 cm
B	550 cm
C	560 (+8) mm
D	362 cm
E	50 cm
F	850 cm
G	200 cm^2



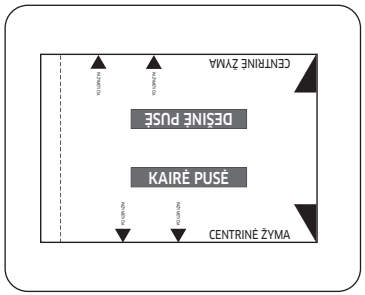
Apdaila

A	381 cm
B	596 cm

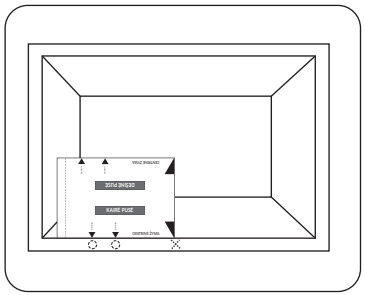
Mikrobangų krosnelės montavimo procedūra



1. Išmatuokite spintelės ilgį ir pažymėkite centrą.



2. Iškirpkite **49** psl. pateiktą šablono lapą.

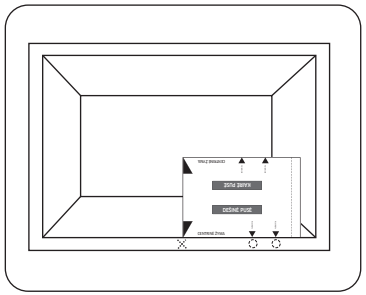


3. Sulygiuokite dešinėje šablono lapo pusėje esančią CENTRINĘ ŽYMĄ su spintelės centrine žyma.
- Įsitikinkite, kad tekstas KAIRĖ PUSĖ yra vertikalus.

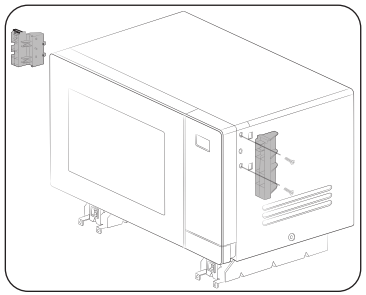
4. Pažymėkite varžto angų vietas ant spintelės.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 11 3/4/2022 10:59:58 AM

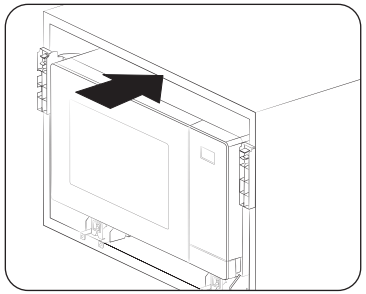
Montavimas



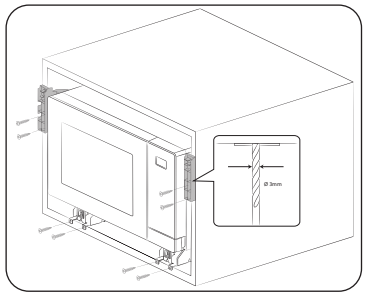
5. Pasukite šablono lapą 180 laipsnių.
6. Dabar sulygiuokite kairėje šablono lapo pusėje esančią CENTRINĘ ŽYMĄ su spintelės centrine žyma.
7. Pažymėkite varžto angų vietas ant spintelės.



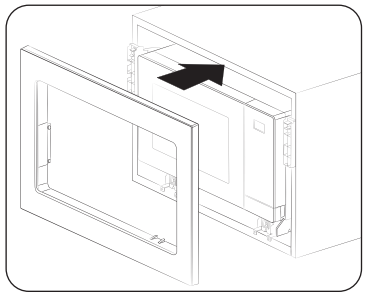
8. Pateikiamais varžtais (A tipo) pritvirtinkite du apdailos laikiklius kairėje ir dešinėje mikrobangų krosnelės pusėje.
   - Patikrinkite žymas (L: kairė, R: dešinė) ant laikiklių, kad pritvirtintumėte juos tinkamose pusėse.



9. Įkiškite mikrobangų krosnelę į spintelę. Tada sulygiuokite pagrindo laikiklio angas su žymomis, padarytomis vykdant 4–7 veiksmus.



10. 3 mm grąžtu išgręžkite skyles spintelėje, kad pritvirtintumėte pagrindo laikiklius. Tada pritvirtinkite pateikiamus varžtus (B tipo).



11. Prijunkite apdailą, tada prijunkite visus elektros laidus. Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai veikia.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 12 3/4/2022 11:00:00 AM

Priežiūra

Valymas

Reguliariai valykite mikrobangų krosnelę, kad ant mikrobangų krosnelės ar jos viduje nesikauptų nešvarumų. Taip pat atkreipkite ypatingą dėmesį į dureles, durelių sandariklius, sukamąją lėkštę ir sukamąjį žiedą (tik atitinkamuose modeliuose).
Jei durelės neatsidaro arba neužsidaro sklandžiai, iš pradžių patikrinkite, ar ant durų sandariklių nesusikaupė nešvarumų. Muiluotame vandenyje išmirkyta minkšta šluoste nuvalykite mikrobangų krosnelės vidų ir išorę. Praplaukite ir gerai nusausinkite.

Įsisenėjusių ir blogą kvapą skleidžiančių nešvarumų šalinimas iš mikrobangų krosnelės vidaus

1. Kai mikrobangų krosnelėtuščia, sukamosios lėkštės viduryje pastatykite puodelį atskiestų citrinų sulčių.
2. Kaitinkite mikrobangų krosnelę 10 minučių didžiausia galia.
3. Ciklui pasibaigus palaukite, kol mikrobangų krosnelė atvės. Tada atverkite dureles ir išvalykite valgio gaminimo kamerą.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

- Durelės ir durelių sandarikliai turi būti švarūs. Įsitikinkite, kad durelės sklandžiai atsiveria ir užsiveria. Priešingu atveju mikrobangų krosnelės tinkamumo naudoti laikas gali būti trumpesnis.
- Elkitės atsargiai, kad į mikrobangų krosnelės vėdinimo angas nepatektų vandens.
- Valydami nenaudokite abrazyvinių ar cheminių medžiagų.
- Kiekvienąkart panaudoję mikrobangų krosnelę palaukite, kol mikrobangų krosnelė atvės, ir švelniu plovikliu nuvalykite valgio gaminimo kamerą.

Dalių keitimas (remontas)

⚠ **ĮSPĖJIMAS**

Šios mikrobangų krosnelės viduje nėra dalių, kurias būtų galima pakeisti. Nebandykite patys keisti dalių ar remontuoti mikrobangų krosnelės.

- Jei iškilo problemų dėl vyrių, sandariklių ir (arba) durelių, kreipkitės techninės pagalbos į kvalifikuotą specialistą arba vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.
- Norėdami pakeisti lemputę, kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą. Nekeiskite jos patys.
- Jei iškilo problemų dėl išorinio mikrobangų krosnelės korpuso, pirmiausia atjunkite maitinimo laidą iš maitinimo šaltinio, tada kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.

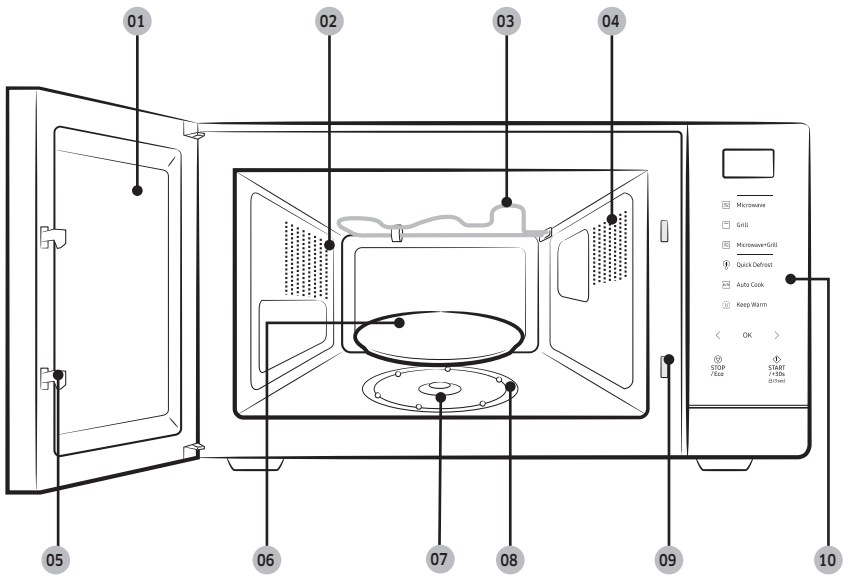
Priežiūra ilgą laikotarpį nenaudojant krosnelės

Jei ilgesnį laiką nenaudosite mikrobangų krosnelės, atjunkite maitinimo laidą ir perkelkite mikrobangų krosnelę į sausą vietą, nuo kurios nuvalytos dulkės. Mikrobangų krosnelės viduje besikaupiančios dulkės ir nešvarumai gali turėti įtakos mikrobangų krosnelės veikimui.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 13 3/4/2022 11:00:00 AM

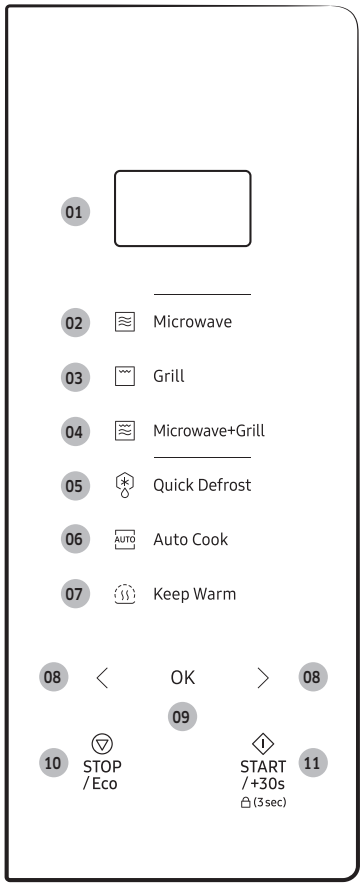
Mikrobangų krosnelės funkcijos

Mikrobangų krosnelė



01 Durelės
02 Vėdinimo angos
03 Kaitinamasis elementas
04 Apšvietimas
05 Durelių užraktai
06 Sukamoji lėkštė
07 Jungiamoji mova
08 Sukamasis žiedas
09 Saugos blokavimo angos
10 Valdymo skydelis

Valdymo skydelis



01 Ekranas
02 Microwave (Mikrobangos)
03 Grill (Kepsninė)
04 Microwave+Grill (Mikrobangos+Kepsninė)
05 Quick Defrost (Greitasis atšildymas)
06 Auto Cook (Automatinis gaminimas)
07 Keep Warm (Šilumos palaikymas)
08 Mažinti/didinti (Svorį/Porciją/Laiką)
09 OK (Gerai) (Laikrodis)
10 STOP/Eco (Stabdyti/ekon.)
11 START/+30s (Pradėti / +30 s) (Užraktas nuo vaikų)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 14 3/4/2022 11:00:02 AM

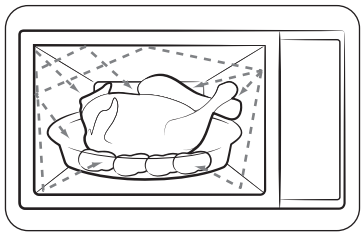
Mikrobangų krosnelės naudojimas

Mikrobangų krosnelės veikimo principas

Mikrobangos – tai didelio dažnio elektromagnetinės bangos; jų išskiriama energija skirta gaminti arba šildyti maistą, nepakeičiant jo formos ar spalvos.
Mikrobangų krosnelės paskirtis:

- Atšildyti
- Pašildyti
- Gaminti valgį

Valgio gaminimo principas



1. Magnetrono gaminamos mikrobangos atsispindi ertmėje ir tolygiai paskirstomos maistui sukantis ant sukamosios lėkštės. Tokiu būdu maistas gaminamas tolygiai.
2. Maistas sugeria mikrobangas iki 1 colio (2,5 cm) gylio. Tada valgis toliau gaminamas karščiui sklaidantis maiste.
3. Valgio gaminimo trukmė įvairi – ji priklauso nuo naudojamo indo ir maisto savybių, būtent nuo:
   - Kiekio ir tankio
   - Vandens kiekio
   - Pirminės temperatūros (šaldytų arba nešaldytų maisto produktų)

PASTABA.

Kadangi vidurinioji valgio dalis pagaminama sklaidantis karščiui, net ir ištraukus valgį iš mikrobangų krosnelės jis ir toliau verda ar kepa. Todėl reikia vadovautis patiekalo laukimo laiku, nurodytu receptuose ir šiame vadove, siekiant užtikrinti:

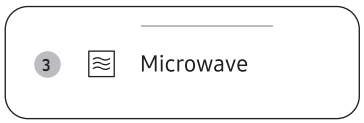
- Valgis bus gaminamas tolygiai iki pat vidurio;
- Vienodą viso patiekalo temperatūrą.

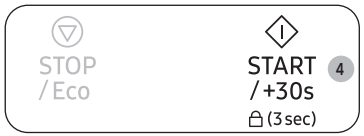
Tikrinimas, ar mikrobangų krosnelė tinkamai veikia

Toliau pateikta paprasta procedūra, skirta bet kada patikrinti, ar jūsų mikrobangų krosnelė veikia tinkamai.
Jei susiduriate su problemomis, žr. skyrių „**Gedimų diagnostika**“ psl. 43–46.

PASTABA.

Mikrobangų krosnelę reikia įjungti į atitinkamą sienos maitinimo lizdą.
Į mikrobangų krosnelę turi būti įdėta sukamoji lėkštė. Jeigu nustatyta ne didžiausia galima galia (100 proc.– 800 W), vanduo užverda per ilgesnį laiką.





1. Paspauskite mygtuką, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Ant sukamosios lėkštės pastatykite stiklinę vandens ir uždarykite dureles.
3. Paspauskite **Microwave (Mikrobangos)**.
4. Kelis kartus paspauskite **START/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad nustatytumėte 4 arba 5 minučių trukmę.
5. Mikrobangų krosnelė nustatytą laiką kaitins vandenį. Patikrinkite, ar vanduo užvirė.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 15 3/4/2022 11:00:05 AM

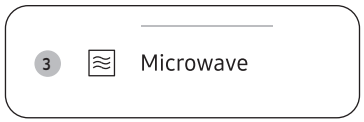
Mikrobangų krosnelės naudojimas

Gaminimas / šildymas

Toliau paaiškinta, kaip gaminti arba pašildyti maistą.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

Prieš palikdami mikrobangų krosnelę be priežiūros visada patikrinkite gaminimo parametrus.

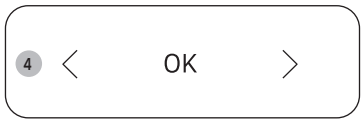


1. Paspauskite mygtuką, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje ir uždarykite dureles.

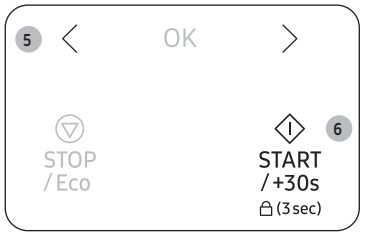
⚠ **PERSPĖJIMAS.**

Nejunkite mikrobangų krosnelės, kai ji tuščia.

3. Paspauskite **Microwave (Mikrobangos)**.
   - Valdymo skydelyje bus rodoma atitinkama piktograma (≋) ir didžiausias galios lygis (800 W).



4. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**Mažinti/Didinti**), kad pasirinktumėte norimą galios lygį, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.
   - Informaciją apie reikiamą galios lygį žr. skyriuje „**Galios lygiai ir trukmės pasirinkimas**“ psl. **17**.



5. Paspauskite **<** arba **>** (**Mažinti/Didinti**), kad nustatytumėte norimą maisto gaminimo trukmę.
   - Valdymo skydelyje bus rodoma maisto gaminimo trukmė.
6. Kad pradėtumėte gaminti, paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**.
   - Užsidega krosnelės lemputė ir pradeda suktis sukamoji lėkštė.
   - Kai maisto gaminimas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 16 3/4/2022 11:00:06 AM

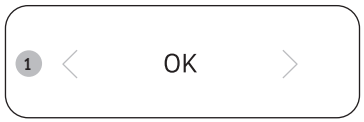
Laiko nustatymas

Kai tiekiamas maitinimas, ekrane automatiškai rodoma „88:88“, o po to „12:00“. Nustatykite dabartinį laiką. Laikas gali būti rodomas 24 arba 12 valandų formatu. Laikrodį reikia nustatyti:

- Pirmą kartą statant mikrobangų krosnelę
- Po maitinimo trikties

PASTABA.

Vasaros laiką reikia įvesti rankiniu būdu.



1. Paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.



2. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**Mažinti/Didinti**), kad pasirinktumėte 24 valandų arba 12 valandų formatą, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.
3. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**Mažinti/Didinti**), kad pasirinktumėte valandas, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.
4. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**Mažinti/Didinti**), kad nustatytumėte minutes, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.

PASTABA.

Kai mikrobangų krosnelė nenaudojama, valdymo skydelyje rodomas laikas.

Galios lygiai ir trukmės pasirinkimas

Galios lygio funkcija leidžia pritaikyti skleidžiamos energijos kiekį ir laiką, kuris yra reikalingas maistui gaminti ar pašildyti, atsižvelgiant į jo rūšį ir kiekį. Galite pasirinkti iš šešių galios lygių.

Galingumas	Procentai	Išvestis
DIDELIS	100 %	800 W
VIDUTINIŠKAI DIDELIS	75 %	600 W
VIDUTINIS	56 %	450 W
VIDUTINIŠKAI MAŽAS	38 %	300 W
ATŠILDYMAS	23 %	180 W
MAŽAS	13 %	100 W

Receptuose ir šioje knygelėje nurodoma valgio gaminimo trukmė atitinka nurodytą konkretų galios lygį.

- Pasirinkus didesnį galios lygį, gaminimo trukmė sumažėja.
- Pasirinkus mažesnį galios lygį, gaminimo trukmė padidėja.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 17 3/4/2022 11:00:07 AM

Mikrobangų krosnelės naudojimas

Gaminimo trukmės reguliavimas

Gaminimo trukmę galima sumažinti ar padidinti ir mikrobangų krosnelei veikiant.

- Gaminimo eigą galite patikrinti bet kuriuo metu tiesiog atidarę dureles, o tuomet, jei reikia, galite padidinti arba sumažinti gaminimo trukmę.



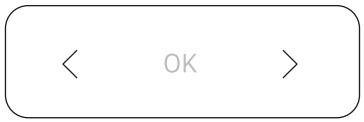
1 būdas

Paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad padidintumėte gaminimo trukmę 30 sekundžių.

- Pavyzdys. Norėdami pridėti tris minutes, paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)** šešis kartus.

PASTABA.

Padidinti galima tik gaminimo laiką.



2 būdas

Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**Mažinti/Didinti**), kad pakoreguotumėte gaminimo laiką.

Valgio gaminimo sustabdymas

Gaminimą galite bet kada sustabdyti, kad galėtumėte:

- Patikrinti valgį
- Apversti valgį arba pamaišyti
- Palikti jį krosnelėje

Laikinas gaminimo sustabdymas

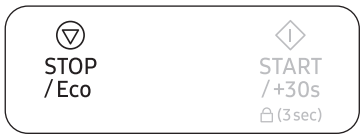
1. Atverkite dureles arba vieną kartą paspausite mygtuką **STOP/Eco (Stabdyti/ekon.)**.
   - Gaminimas laikinai sustabdomas.
2. Norėdami atnaujinti gaminimą, uždarykite dureles ir dar kartą paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**.

Gaminimo nutraukimas

1. Atverkite dureles arba vieną kartą paspausite mygtuką **STOP/Eco (Stabdyti/ekon.)**.
   - Gaminimas laikinai sustabdomas.
2. Dar kartą paspauskite mygtuką **STOP/Eco (Stabdyti/ekon.)**.

Energijos taupymo režimo nustatymas

Mikrobangų krosnelėje įdiegtas energijos taupymo režimas.



- Paspauskite mygtuką **STOP/Eco (Stabdyti/ekon.)**. Valdymo skydelis išsijungs.
- Kad išjungtumėte energijos taupymo režimą, atverkite dureles arba paspauskite mygtuką **STOP/Eco (Stabdyti/ekon.)**. Valdymo skydelyje rodomas laikrodis.

PASTABA.

Automatinė energijos tausojimo funkcija

Jei pradėjus įvesti nuostatas arba pertraukus veikimą per 25 minutes nieko neįvedama, gaminys grįžta į parengties režimą. Taip pat jei paliekate atviras dureles, vidaus lemputė automatiškai išsijungia po 5 minučių.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 18 3/4/2022 11:00:08 AM

Greitojo atšildymo funkcijos naudojimas

Funkcija Greitasis atšildymasleidžia atšildyti mėsą, paukštieną, žuvis, šaldytas daržoves ir šaldytą duoną. Atšildymo trukmė ir galingumas nustatomas automatiškai. Tereikia pasirinkti programą ir svorį.

PASTABA.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.

Atidarykite dureles. Padėkite keraminį indą su šaldytu maistu sukamosios lėkštės viduryje. Uždarykite dureles.





1. Paspauskite mygtuką, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje ir uždarykite dureles.
3. Paspauskite **Quick Defrost (Greitasis atšildymas)**.
4. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**Mažinti/ Didinti**), kad pasirinktumėte maisto produktų tipą, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.
   - Daugiau informacijos žr. skyriuje „greitasis atšildymas programos aprašymas“ psl. 20.
5. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**Mažinti/ Didinti**), kad nustatytumėte porcijos dydį, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.



6. Paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad pradėtumėte atšildymą.
   - Mikrobangų krosnelei supypsėjus, atverkite dureles ir apverskite maistą.
7. Uždarykite dureles ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad pratęstumėte atšildymą.
   - Kai maisto atšildymas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 19 3/4/2022 11:00:08 AM

Mikrobangų krosnelės naudojimas

greitasis atšildymas programos aprašymas

Šioje lentelėje pateikiamos įvairios Greitasis atšildymas programos, valgio kiekis, laukimo laikas ir atitinkamos instrukcijos. Prieš atšildydami nuimkite bet kokias pakavimo medžiagas. Padėkite mėsą, paukštieną, žuvis, daržoves ar duoną ant plokščio stiklinio indo ar keraminės lėkštės.

Kodas	Maistas	Porcijos dydis (g)	Nurodymai
1	Mėsa	200-1500	Uždenkite kraštus aliuminio folija. Apverskite mėsą krosnelei pyptelėjus. Ši programa tinka jautienai, avienai, kiaulienai, kepsniams, žlėgtainiams ir mėsos faršui. Palaukite 20–60 minučių.
2	Paukštiena	200-1500	Kojelių ir sparnelių galiukus uždenkite aliuminio folija. Apverskite paukštieną krosnelei pyptelėjus. Ši programa tinka nepjaustytai vištai ir vištienos porcijoms. Palaukite 20–60 minučių.
3	Žuvis	200-1500	Nesupjaustytos žuvies uodegą uždenkite aliuminio folija. Apverskite žuvį krosnelei pyptelėjus. Ši programa tinka nesupjaustytai žuviai ir žuvies filė. Palaukite 20–60 minučių.
4	Daržovės	200-1500	Išdėliokite šaldytas daržoves tolygiai ant plokščio stiklinio indo. Kai krosnelė supypsės, apverskite arba pamaišykite šaldytas daržoves. Ši programa tinka visų rūšių šaldytoms daržovėms. Palaukite 5–20 minučių.
5	Duona	200–1500 g	Padėkite duoną horizontaliai ant popierinio rankšluosčio ir apverskite, kai tik krosnelė pypteli. Įdėkite pyragą į keraminę lėkštę ir, jei įmanoma, apverskite, kai tik krosnelė pypteli. Ši programa tinkama visų rūšių duonai, supjaustytai ir nesupjaustytai, taip pat – bandelėms ir prancūziškiesiems batonams. Bandeles išdėliokite ratu. Ši programa tinkama visų rūšių mieliniams pyragams, biskvitams, varškės pyragams ir sluoksniuotos tešlos pyragaičiams. Ji netinka trapiems pyragaičiams, vaisių ir grietinėlės pyragams, taip pat pyragams su šokolado pabarstukais. Palaukite 10–30 minučių.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 20 3/4/2022 11:00:09 AM

Automatinis gaminimas naudojimas

Automatinis gaminimas funkcija turi 45 programuojamas gaminimo nuostatas.
Jums nereikia nustatyti gaminimo trukmės arba galios lygio.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

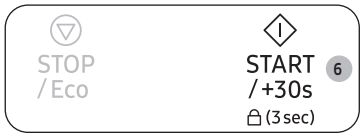
Visada naudokite mikrobangų krosnelei tinkamus ir karščiui atsparius virtuvės reikmenis.



1. Paspauskite mygtuką, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje ir uždarykite dureles.
3. Paspauskite mygtuką **Auto Cook (Automatinis gaminimas)**.



4. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**Mažinti/ Didinti**), kad pasirinktumėte maisto produktų tipą, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.
   - Daugiau informacijos žr. skyrių „**Automatinis gaminimas programos aprašymas**“ psl. 21–28.
5. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**Mažinti/ Didinti**), kad pasirinktumėte maisto produktų svorį, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.
   - Daugiau informacijos žr. skyrių „**Automatinis gaminimas programos aprašymas**“ psl. 21–28.
   - Priklausomai nuo pasirinkto meniu, gali būti prieinama tik viena svorio parinktis.
   - Naminis desertas nereikia pasirinkti svorio.



6. Paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad pradėtumėte Automatinis gaminimas.
   - Mikrobangų krosnelė gamins maistą pagal pasirinktą iš anksto suprogramuotą nuostatą.
   - Kai maisto gaminimas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.

Šioje lentelėje pateikiami kiekiai ir atitinkami nurodymai dėl 45 užprogramuotų valgio gaminimo parinkčių. Užprogramuotos parinktys suskirstytos į 4 skirtingas kategorijas.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

Automatinis gaminimas programos aprašymas

1. Gruzdinimas kepsnine

Kodas	Maistas	Porcijos dydis (g)	Nurodymai
1-1	Šaldytos gruzdintos bulvytės	400	Sudėkite šaldytas gruzdintas bulvytes ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 21 3/4/2022 11:00:09 AM

Mikrobangų krosnelės naudojimas

Kodas	Maistas	Porcijos dydis (g)	Nurodymai
1-2	Šaldytas kiaulienos pjausnys	500	Padėkite šaldytą kiaulienos pjausnį ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Mikrobangų krosnelei pyptelėjus, apverskite maistą ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**, kad pratęstumėte gaminimą. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.
1-3	Šaldyti vištienos gabalėliai	350	Sudėkite šaldytus vištienos gabalėlius ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.
1-4	Šaldyti bulvių kroketai	350	Sudėkite šaldytus bulvių kroketus ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.
1-5	Šaldytos kukurūzinės dešrelės	500	Sudėkite šaldytas kukurūzines dešreles ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.
1-6	Šaldyti žuvų kotletai	300	Sudėkite šaldytus žuvų kotletus ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Mikrobangų krosnelei pyptelėjus, apverskite maistą ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**, kad pratęstumėte gaminimą. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.
1-7	Šaldyti vištienos sparneliai	500	Sudėkite šaldytus vištienos sparnelius ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.
1-8	Šaldyti sūrio kotletai	400	Sudėkite šaldytus sūrio kotletus ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.
1-9	Šaldytos sūrio lazdelės	300	Sudėkite šaldytas sūrio lazdeles ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 22 3/4/2022 11:00:09 AM

Kodas	Maistas	Porcijos dydis (g)	Nurodymai
1-10	Šaldytos daržovės tešloje	300	Šiek tiek patepkite šaldytų daržovių tešloje paviršių aliejumi. Sudėkite šaldytas daržoves tešloje ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Mikrobangų krosnelei pyptelėjus, apverskite maistą ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**, kad pratęstumėte gaminimą. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.
1-11	Šaldytos krevetės trupiniuose	300	Šiek tiek patepkite šaldytų krevečių trupiniuose paviršių aliejumi. Sudėkite šaldytas krevetes trupiniuose ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką START/+30s (Pradėti/+30 s). Mikrobangų krosnelei pyptelėjus, apverskite maistą ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**, kad pratęstumėte gaminimą. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.
1-12	Šaldyti svogūnų žiedai	300	Sudėkite šaldytus svogūnų žiedus ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.
1-13	Šaldytos bulvių skiltelės	350	Sudėkite šaldytas bulvių skilteles ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.
1-14	Vištienos blauzdelės	500	Šiek tiek patepkite vištienos blauzdelių paviršių aliejumi. Pabarstykite prieskoniais pagal skonį. Sudėkite vištienos blauzdeles ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.
1-15	Vištienos sparneliai	500	Šiek tiek patepkite vištienos sparnelių paviršių aliejumi. Pabarstykite prieskoniais pagal skonį. Sudėkite vištienos sparnelius ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 23 3/4/2022 11:00:09 AM

Mikrobangų krosnelės naudojimas

2. Sveiko maisto gaminimas

Kodas	Maistas	Porcijos dydis (g)	Nurodymai
2-1	Pusgaminiai (atvėsinti)	350 450	Įdėkite maistą į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Ši programa tinka patiekalams iš 3 sudedamųjų dalių (pvz., mėsa su padažu, daržovės ir garnyras: bulvės, ryžiai arba makaronai). Palaukite 2–3 minutes
2-2	Vegetariškas maistas (atvėsintas)	350 450	Įdėkite maistą į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Ši programa tinka patiekalams iš 2 sudedamųjų dalių (pvz., makaronai su padažu arba ryžiai su daržovėmis). Palaukite 2–3 minutes.
2-3	Brokoliai	250 g	Nuplaukite ir nuvalykite brokolių žiedkočius. Tolygiai sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30–45 ml vandens. (2–3 valg. šaukšt.) Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Programa tinka brokoliams, pjaustytoms cukinijoms, baklažanams, moliūgams ir paprikoms. Palaukite 1–2 minutes.
2-4	Supjaustytos morkos	250	Nuplaukite ir nuvalykite morkas, supjaustykite apvaliais griežinėliais. Sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30–45 ml vandens. (2–3 valg. šaukšt.) Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Programa tinka pjaustytoms morkoms, kalafiorų galvutėms ir griežtiniams kopūstams. Palaukite 1–2 minutes.
2-5	Žaliosios pupelės	250	Nuplaukite ir nuvalykite žaliąsias pupeles. Tolygiai sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30 ml (1 valg. šaukš.) vandens, jei gaminate 250 g. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Palaukite 1–2 minutes.
2-6	Špinatai	150	Nuplaukite ir nuvalykite špinatus. Sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Vandens nepilkite. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Palaukite 1–2 minutes.
2-7	Kukurūzų burbuolės	250	Nuplaukite ir nuvalykite kukurūzų burbuoles ir sudėkite į ovalų stiklinį indą. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele ir pradurkite plėvelę. Palaukite 1–2 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 24 3/4/2022 11:00:09 AM

Kodas	Maistas	Porcijos dydis (g)	Nurodymai
2-8	Nuskustos bulvės	250	Nuplaukite ir nuskuskite bulves, supjaustykite vienodo dydžio griežinėliais. Sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 45-60 ml (3-4 valg. šaukštus) vandens. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Palaukite 2–3 minutes.
2-9	Rudieji ryžiai (apvirti)	125	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens (250 ml). Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių. Palaukite 5–10 minučių.
2-10	Pilno grūdo makaronai	125	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite 1 l verdančio vandens, žiupsnelį druskos ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite, o po to nupilkite vandenį. Palaukite 1 minutes.
2-11	Bolivinė balanda	125	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens (250 ml). Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių. Palaukite 1–3 minučių.
2-12	Bulgur	125	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens (250 ml). Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių. Palaukite 2–5 minučių.

Kodas	Maistas	Porcijos dydis (g)	Nurodymai
2-13	Daržovių apkepas	500	Sudėkite daržoves, pvz., apvirtus bulvių griežinėlius, cukinijos griežinėlius, pomidorus ir padažą į tinkamo dydžio stiklinį „Pyrex“ indą. Užberkite tarkuoto sūrio. Pastatykite indą ant kepsninės padėklo. Palaukite 2–3 minutes.
2-14	Kepti pomidorai	400	Nuplaukite ir nuvalykite pomidorus, supjaustykite juos per pusę ir sudėkite į krosnelėms skirtą indą. Užberkite tarkuoto sūrio. Pastatykite indą ant kepsninės padėklo. Palaukite 1–2 minutes.
2-15	Vištos krūtinėlė	300 (2 vnt.)	Nuplaukite gabalėlius ir įdėkite į keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 2 minutes.
2-16	Kalakuto krūtinėlė	300 (2 vnt.)	Nuplaukite gabalėlius ir įdėkite į keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 2 minutes.
2-17	Šviežios žuvies filė	300 (2 vnt.)	Nuplaukite žuvį, įdėkite į keraminę lėkštę ir apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 1–2 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 25 3/4/2022 11:00:10 AM

Mikrobangų krosnelės naudojimas

Kodas	Maistas	Porcijos dydis (g)	Nurodymai
2-18	Šviežia lašišos filė	300 (2 vnt.)	Nuplaukite žuvį, įdėkite į keraminę lėkštę ir apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 1–2 minutes
2-19	Šviežios krevetės	250	Nuplaukite krevetes, įdėkite į keraminę lėkštę ir apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 1–2 minutes.
2-20	Šviežias upėtakis	200 (1 žuvis)	Įdėkite žuvį į mikrobangų krosnelei pritaikytą lėkštę. Įberkite žiupsnelį druskos, apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių, įberkite žolelių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 2 minutes.
2-21	Gruzdinta žuvis	300 (1–2 žuvis)	Patepkite nepjaustytos žuvies odą (upėtakio ar dorados) aliejumi ir pridėkite žolelių ir prieskonių. Padėkite žuvis vieną prie kitos, dėdami vienos žuvies galvą prie kitos žuvies uodegos, ant kepsninės padėklo. Išgirdę pyptelėjimą, apverskite. Palaukite 3 minutes.
2-22	Kepti lašišos kepsniai	400 (2 kepsniai)	Sudėkite žuvies kepsnius tolygiai ant kepsninės padėklo. Išgirdę pyptelėjimą, apverskite. Palaukite 2 minutes.

3. Naminis desertas

Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
3-1	Graikinių riešutų pyragas	1 porcija	**Sudedamosios dalys** 120 g miltų, 150 g sviesto, 100 g juodojo cukraus, 2 kiaušiniai, 50 g susmulkintų graikinių riešutų, 4 g kepimo miltelių
		1. Dubenyje išsukite sviestą su juoduoju cukrumi. **2.** Įmuškite kiaušinį ir gerai išmaišykite. **3.** Maišydami toliau supilkite miltus ir kepimo miltelius. **4.** Maišydami toliau sudėkite graikinius riešutus. **5.** Supilkite tešlą į riebalais pateptą stiklinį arba plastikinį dubenį. **6.** Įdėkite dubenį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [3–1]. **7.** Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.	
3-2	Bananų duonelė	1 porcija (6 vnt.)	**Sudedamosios dalys** 3 bananai, 120 g mišinio blyneliams, 120 g pieno, 1 kiaušinis, 2 valg. š. salyklo sirupo
		1. Supjaustykite bananus. **2.** Dubenyje sumaišykite mišinį blyneliams, pieną, kiaušinį ir salyklo sirupą. **3.** Sudėkite bananus ir gerai išmaišykite. **4.** Supilkite tešlą į 6 popierinius puodelius. **5.** Įdėkite popierinius puodelius į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [3–2]. **6.** Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.	

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 26 3/4/2022 11:00:10 AM

Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
3-3	Biskvitas	1 porcija	**Sudedamosios dalys** 170 g miltų, 50 g sviesto, 150 g cukraus, 3 kiaušiniai, 10 g kepimo miltelių
		1. Dubenyje išsukite sviestą ir cukrų. **2.** Įmuškite kiaušinį ir gerai išmaišykite. **3.** Maišydami toliau supilkite miltus ir kepimo miltelius. **4.** Supilkite tešlą į riebalais pateptą stiklinį arba plastikinį dubenį. **5.** Įdėkite dubenį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [3-3]. **6.** Baigę gaminti, palaukite 2-3 minutes.	
3-4	Braunis	1 porcija	**Sudedamosios dalys** 90 g miltų, ½ puodelio (ištirpinto) sviesto, 230 g cukraus, 2 kiaušiniai, 40 g kakavos miltelių
		1. Dubenyje sumaišykite sviestą, išplaktus kiaušinius ir cukrų. **2.** Toliau maišydami sudėkite miltus ir kakavos miltelius. **3.** Supilkite tešlą į riebalais pateptą stiklinį arba plastikinį dubenį. **4.** Įdėkite dubenį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [3-4]. **5.** Baigę gaminti, palaukite 20-30 minutes.	

Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
3-5	Kiaušininis pudingas	1 porcija (3 vnt.)	**Sudedamosios dalys** 250 g pieno, 40 g cukraus, 2 kiaušiniai
		1. Į dubenį įmuškite du kiaušinius. Lengvai suplakite kiaušinius vieline šluotele. Laikykite šluotelę palei dubens dugną, kad nesusidarytų per daug putų. **2.** Kitame dubenyje sumaišykite pieną ir cukrų. **3.** Toliau plakdami supilkite pieną į kiaušinius. **4.** Perkoškite kiaušinių mišinį smulkiu sieteliu. Nugramdykite sietelio dugną mentele. Šaukštu nugriebkite nuo paviršiaus putas. **5.** Supilkite mišinį į puodelius kremui. **6.** Įdėkite puodelius į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [3-5]. **7.** Baigę gaminti atšaldykite ir patiekite.	
3-6	Šokoladinis pyragas puodelyje	1 porcija	**Sudedamosios dalys** 30 g sviesto, 60 g cukraus, 1 kiaušinis, 40 g riebios grietinėlės, 25 g miltų, 15 g kakavos miltelių, 1,5 g vanilės, 50 g pusiau saldžių šokolado drožlių
		1. Puodelyje gerai sumaišykite sviestą, kiaušinį ir grietinėlę. **2.** Toliau maišydami suberkite miltus. **3.** Suberkite kakavą ir vanilę, ir maišykite, kol susidarys vienalytė masė. **4.** Įmaišykite šokolado drožles. **5.** Įdėkite puodelį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [3-6]. **6.** Baigę gaminti, palaukite 2-3 minutes.	

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 27 3/4/2022 11:00:10 AM

Mikrobangų krosnelės naudojimas

Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
3-7	Pyragas puodelyje	1 porcija	**Sudedamosios dalys** 30 g sviesto, 60 g cukraus, 1 kiaušinis, 50 g miltų, 30 g pieno, 6 g vanilės, 3 g migdolų miltelių, 1,5 g kepimo miltelių
			1. Puodelyje gerai sumaišykite sviestą ir kiaušinį. **2.** Toliau maišydami suberkite miltus, cukrų ir kepimo miltelius. **3.** Suberkite migdolų miltelius ir maišykite, kol susidarys vienalytė masė. **4.** Įdėkite puodelį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [3–7]. **5.** Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.

4. Duonos atšildymas

Ši funkcija atšildo ir pakaitina šaldytą duoną. Šaldyta duona turės traškią plutą kaip šviežia duona. Ši programa tinkama prancūziškiesiems batonams ir rageliams, beigeliams ir kt.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

- Ši programa tinkama tik šaldytai duonai, kuri jau iškepta. Ji nėra pritaikyta šaldytai tešlai.
- Skrudinimo lėkštę būtina pašildyti. Vadovaukitės toliau pateiktais nurodymais.

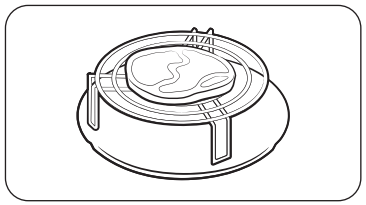
Kodas	Maistas	Porcijos dydis (g)	Nurodymai
4	Duonos atšildymas	100-600	Padėkite skrudinimo lėkštę ant sukamosios lėkštės. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Ekrane bus rodoma „HEAT“ (kaitinimas), kol pakaitinama skrudinimo lėkštė. Pasigirdus pyptelėjimui kaitinimas baigtas. Sudėkite šaldytą duoną į skrudinimo lėkštę ir įdėkite į mikrobangų krosnelę. Vėl paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 28 3/4/2022 11:00:10 AM

Kepimas ant grotelių

Kepsninė leidžia greitai pašildyti ir apskrudinti maistą nenaudojant mikrobangų.

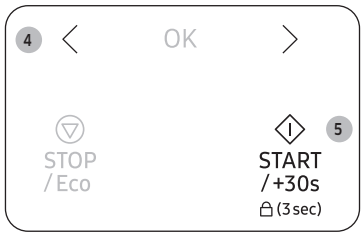
- Liesdami mikrobangų krosnelėje esančius indus, VISADA mūvėkite virtuvines pirštines, nes jie gali būti labai karšti.
- Ant kepsninės padėklo esantis valgis gali būti geriau paruoštas ir apkeptas.



1. Paspauskite mygtuką, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą ant kepsninės padėklo ir uždarykite dureles.



3. Paspauskite mygtuką **Grill (Kepsninė)**.
   - Valdymo skydelio ekrane rodoma atitinkama piktograma ( ).
   - Kepsninės temperatūros nustatyti negalima.



4. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**Mažinti/Didinti**), kad nustatytumėte norimą kepimo trukmę.
   - Didžiausia galima kepimo trukmė yra 60 minučių.
5. Kad pradėtumėte kepti, paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti/+30 s)**.
   - Kai maisto kepimas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.

Mikrobangų ir kepsninės derinimas

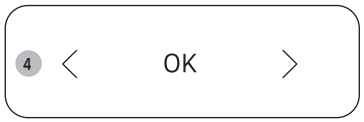
Be to, galite derinti mikrobangas su kepsnine, norėdami vienu metu greitai gaminti ir apskrudinti.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

- Visada naudokite mikrobangų krosnelei tinkamus ir karščiui atsparius virtuvės reikmenis. Puikiai tinka stiklo arba keramikos indai, nes jie leidžia mikrobangoms tolygiai prasiskverbti į maistą.
- Liesdami mikrobangų krosnelėje esančius indus, visada mūvėkite virtuvines pirštines, nes jie gali būti labai karšti.
- Ant kepsninės padėklo esantis valgis gali būti geriau paruoštas ir apkeptas.



1. Paspauskite mygtuką, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą ant kepsninės padėklo ir uždarykite dureles.
3. Paspauskite **Microwave+Grill (Mikrobangos+kepsninė)**.
   - Valdymo skydelio ekrane rodoma atitinkama piktograma (,) ir numatytasis galios lygis (600 W).



4. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**Mažinti/Didinti**), kad pasirinktumėte norimą galios lygį, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.
   - Galima pasirinkti 600 W, 450 W, arba 300 W galios lygį.
   - Kepsninės temperatūros nustatyti negalima.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 29 3/4/2022 11:00:11 AM

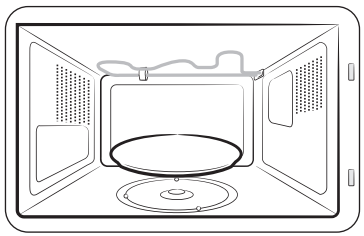
Mikrobangų krosnelės naudojimas

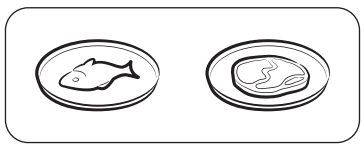


5. Paspauskite **<** arba **>** (**Mažinti/Didinti**), kad nustatytumėte norimą maisto gaminimo trukmę.
   - Didžiausia valgio gaminimo trukmė yra 60 minučių.
6. Kad pradėtumėte gaminti, paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**.
   - Kai maisto gaminimas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.

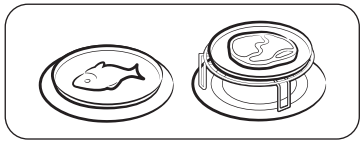
Skrudinimo lėkštės naudojimas

Ši skrudinimo lėkštė naudojama paskrudinti ne tik maisto viršų (su kepsninės funkcija), bet ir apačią, nes skrudinimo lėkštės temperatūra yra aukšta. Lentelėje pateikta keletas maisto produktų, kuriuos galima gaminti naudojant skrudinimo lėkštę (žr. kitą puslapį). Be to, skrudinimo lėkštę galima naudoti kumpiui, kiaušiniams, dešroms ir kt.





1. Pastatykite skrudinimo lėkštę tiesiai ant sukamojo disko ir pašildykite naudodami galingiausią mikrobangų ir kepsninės derinį [600 W + kepsninė], atsižvelgdami į lentelėje nurodytą laiką ir nurodymus.
2. Ištepkite lėkštę aliejumi, jei, pvz., šildote bekonieną ir kiaušinius, kad maistas gražiai paruduotų.
3. Įdėkite maistą į skrudinimo lėkštę.





4. Padėkite skrudinimo lėkštę ant mikrobangų krosnelės metalinės lentynos (arba sukamosios lėkštės).
5. Pasirinkite atitinkamą gaminimo laiką ir galią.
   (Žr. šalia pateiktą lentelę.)

⚠ PERSPĖJIMAS.

- Išimdami skrudinimo lėkštę, visada mūvėkite virtuvines pirštines, nes ji labai įkaista.
- Ant skrudinimo lėkštės nedėkite jokių karščiui neatsparių daiktų.
- Niekada nedėkite skrudinimo lėkštės į krosnelę be sukamojo disko.
- Turėkite omenyje, kad skrudinimo lėkštės negalima plauti indaplovėje.
- Įsitikinkite, kad plutos lėkštė yra centre.
- Nenaudokite plutos plokštės be jokios apkrovos.

PASTABA.

- Atkreipkite dėmesį, kad skrudinimo lėkštė yra padengta teflono sluoksniu, kuris nėra atsparus įbrėžimams. Skrudinimo lėkštėje esančiam maistui pjaustyti nenaudokite jokių aštrių daiktų, pvz., peilio.
- Nuvalykite skrudinimo lėkštę šiltu vandeniu ir valymo priemone, nuplaukite švariu vandeniu.
- Nenaudokite kieto šepečio arba šiurkščios kempinės, nes sugadinsite viršutinį sluoksnį.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 30 3/4/2022 11:00:12 AM

Rekomenduojame pašildyti skrudinimo lėkštę ant sukamojo disko.
Naudodami 600 W galią ir kepsninės funkciją, 3–4 minutes pašildykite skrudinimo lėkštę.
Laikykitės lentelėje nurodyto laiko bei instrukcijų.

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Gaminimo laikas (min.)
Bekoniena	4 riekelės (80 g)	600 W + kepsninė	3–3½
	Nurodymai 3 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Riekeles vieną prie kitos sudėkite į skrudinimo lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos. Palaukite 3 minutes.		
Kepti pomidorai	200 g (2 vnt.)	450 W + kepsninė	2½-3
	Nurodymai 3 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Supjaustykite pomidorus per pusę. Ant viršaus uždėkite sūrio. Skrudinimo lėkštėje išdėliokite ratu. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos. Palaukite 3 minutes.		
Mėsainis (Užšaldytas)	2 gabalėliai (125 g)	600 W + kepsninė	6-6½
	Nurodymai 3 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Įdėkite šaldytą mėsainį į skrudinimo lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos. Po 3–4 minučių apverskite. Palaukite 3 minutes.		
Prancūziškieji batonai (Užšaldyti)	200-250 g (2 vnt.)	450 W + kepsninė	6-7
	Nurodymai 3 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Sudėkite prancūziškuosius batonus su įdaru (pvz., pomidorais ir sūriu) į lėkštę vieną šalia kito. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos. Palaukite 3 minutes.		
Pica (Užšaldyta)	300–350 g	450 W ir kepsninė	11-12
	Nurodymai 3 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Įdėkite užšaldytą picą į skrudinimo lėkštę. Padėkite skrudinimo lėkštę ant sukamosios lėkštės. Palaukite 1–2 minutes.		

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Gaminimo laikas (min.)
Maži picos užkandžiai (Šaldyti)	9 x 30 g (270 g)	300 W + kepsninė	9-10
	Nurodymai 3 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Tolygiai paskirstykite picos gabalėlius ant skrudinimo lėkštės. Padėkite lėkštę ant sukamosios lėkštės. Palaukite 3 minutes.		
Pica (Atvėsinta)	300–350 g	450 W + kepsninė	5½–6½
	Nurodymai 5 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Įdėkite atvėsintą picą į lėkštę. Padėkite skrudinimo lėkštę ant sukamosios lėkštės. Palaukite 3 minutes.		
Žuvų piršteliai (Šaldyti)	150 g (5 vnt.) 300 g (10 vnt.)	600 W + kepsninė	6-7 8-9
	Nurodymai 4 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Ištepkite lėkštę 1 valg. šaukštu aliejaus. Sudėkite žuvų pirštelius į lėkštę. Apverskite po 3 min. (5 vnt.) arba po 5 min. (10 vnt.). Palaukite 3 minutes.		
Vištienos gabaliukai (Šaldyti)	125 g 250 g	600 W + kepsninė	4-5 6-7
	Nurodymai 4 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Ištepkite lėkštę 1 valg. šaukštu aliejaus. Vištienos gabalėlius sudėkite į lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos. Apverskite po 2 min. (125 g) arba 4 min. (250 g). Palaukite 3 minutes.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 31 3/4/2022 11:00:12 AM

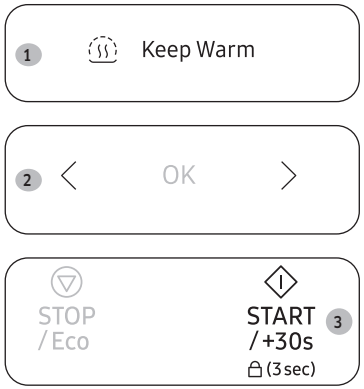
Mikrobangų krosnelės naudojimas

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Gaminimo laikas (min.)
Keptos bulvės	200 g 500 g	600 W + kepsninė	4-5 7-8
	Nurodymai 3 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Supjaustykite bulves per pusę. Sudėkite jas į skrudinimo lėkštę, pjovimo puse žemyn. Išdėliokite ratu. Pastatykite lėkštę ant lentynos. Palaukite 3 minutes.		

Šilumos palaikymo funkcijos naudojimas

Šilumos palaikymo funkcija palaiko maisto šilumą, kol jis bus patiektas. Naudokite šią funkciją, kad išlaikytumėte maistą šiltą, kol jis bus parengtas patiekti.

Pastaba : Funkcijos **Keep Warm (Šilumos palaikymas)** laikas bus nurodomas kas 60 minučių.



1. Paspauskite **Keep Warm (Šilumos palaikymas)**.
2. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**Mažinti/ Didinti)**, kad nustatytumėte norimą nuostatą.
   - 1. Karštas
   - 2. Šiltas
3. Paspauskite **START/+30s (Pradėti / +30 s)**.
   - Norėdami sustabdyti maisto šildymą, atidarykite dureles arba paspauskite mygtuką **STOP/Eco (Stabdyti / ekon.)**.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

- Nenaudokite šios funkcijos, norėdami pašildyti šaltą maistą. Šios ką tik pagaminto maisto šilumos išlaikymo programos.
- Neuždenkite dangteliais ar plastikine plėvele.
- Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.
- Paleidus šilumos palaikymo funkciją, laiko nebegalima pakeisti.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 32 3/4/2022 11:00:13 AM

Užrakto nuo vaikų naudojimas

Jūsų mikrobangų krosnelėje yra speciali vaikų saugos programa, leidžianti „užrakinti“ mikrobangų krosnelę, kad vaikai arba kiti neišmanantys asmenys negalėtų ja naudotis.



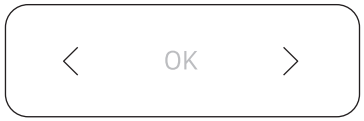
- Kad įjungtumėte vaikų saugos funkciją, nuspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)** 3 sekundes.
  - Valdymo skydelis užblokuojamas, o jo ekrane rodoma „L“.



- Kad išjungtumėte vaikų saugos funkciją, vėl palaikykite nuspaudę **START/+30s (Pradėti / +30 s)** 3 sekundes.

Garso signalo išjungimas

Garso signalą galima bet kada išjungti.



- Kad išjungtumėte pypsėjimą, paspauskite mygtukus **<** ir **>** (**Mažinti/Didinti**) vienu metu.
- Valdymo skydelyje rodoma **OFF (išjungta)**
- Kad vėl įjungtumėte pypsėjimą, vėl paspauskite mygtukus **<** arba **>** (**Mažinti/Didinti)** vienu metu.
- Valdymo skydelyje rodoma **On (Įjungta)**.

Virtuvės reikmenų vadovas

Norint gaminti maistą mikrobangų krosnelėje, mikrobangos turi prasiskverbti į maistą neatspindėtos ir nesugertos naudojamo indo.
Todėl virtuvės reikmenis reikia rinktis atidžiai. Jei virtuvės reikmenys pažymėti kaip tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse, tuo nereikia rūpintis.
Pateiktoje lentelėje išvardijamos įvairios virtuvės reikmenų rūšys ir parodoma, ar juos galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir kaip naudoti.

Virtuvės reikmenys	Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse	Komentarai
Aliuminio folija	✓✗	Galima naudoti mažais kiekiais, siekiant apsaugoti sritis nuo perkaitimo. Jei folija yra per arti mikrobangų krosnelės sienelių arba naudojama per daug folijos, galimas elektros lankas.
Skrudinimo lėkštė	✓	Nešildykite ilgiau kaip 8 minutes.
Porcelianiniai ir moliniai indai	✓	Porcelianas, keramika, glazūruoti moliniai indai ir kaulinis porcelianas paprastai yra tinkami, jei nėra papuošti metalo apdaila.
Vienkartiniai netvirti poliesterio indai	✓	Tokiuose induose pakuojamas kai kuris šaldytas maistas.
Greito maisto pakuotė		
• Polistireninių puodelių talpyklos	✓	Gali būti naudojamos maistui šildyti. Perkaitinus polistirenas gali išsilydyti.
• Popieriniai krepšeliai arba laikraščiai	✗	Gali užsidegti.
• Perdirbtas popierius arba metalo apdaila	✗	Gali sukelti elektros lanką.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 33 3/4/2022 11:00:13 AM

Virtuvės reikmenų vadovas

Virtuvės reikmenys	Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse	Komentarai
Stiklo dirbiniai		
• Krosnelės-virtuvės reikmenys	✓	Galima naudoti, jei nėra metalo apdailos.
• Meniniai stiklo dirbiniai	✓	Gali būti naudojami maistui arba skysčiams šildyti. Trapus stiklas staiga pašildytas gali suskilti arba įtrūkti.
• Stikliniai indai	✓	Reikia nuimti dangtelį. Tinka tik pašildyti.
Metaliniai		
• Indai	✗	Gali sukelti elektros lanką arba gaisrą.
• Šaldiklių maišelių raišteliai	✗	
Popieriniai		
• Lėkštės, puodeliai, servetėlės ir popieriniai rankšluosčiai	✓	Trumpai gaminti ir pašildyti. Taip pat perteklinei drėgmei sugerti.
• Perdirbtas popierius	✗	Gali sukelti elektros lanką.
Plastikiniai		
• Talpyklos	✓	Ypač jei tai karščiui atsparus termoplastikas. Kai kurių kitų rūšių plastikas aukštoje temperatūroje gali deformuotis arba prarasti spalvą. Nenaudokite melamino plastiko.
• Maistinė plėvelė	✓	Galima naudoti drėgmei sulaikyti. Neturėtų liesti maisto. Būkite atsargūs ją nuimdami, nes gali pasirodyti karšti garai.
• Šaldiklio maišeliai	✓✗	Tik jei galima virti arba atsparūs karščiui. Neturėtų būti sandarūs. Jei būtina, pradurkite šakute.
Vaškinis arba riebalams atsparus popierius	✓	Gali būti naudojamas sulaikyti drėgmę ir apsaugoti nuo taškymosi.

✓ : Rekomenduojama ✓✗ : Naudoti atsargiai ✗ : Nesaugu

Valgio gaminimo vadovas

Mikrobangos

Mikrobangų energija prasiskverbia į maistą – ją pritraukia ir sugeria maiste esantis vanduo, riebalai ir cukrus.
Mikrobangos priverčia maisto molekules greitai judėti. Greitas šių molekulių judėjimas sukuria trintį, todėl maistas įkaista.

Kulinarija

Virtuvės reikmenys, skirti valgio gaminimui mikrobangų krosnelėje

Virtuvės reikmenys suteikia galimybę mikrobangų energijai praeiti pro juos, kad būtų pasiektas didžiausias veiksmingumas. Mikrobangas atspindi metalas, pvz., nerūdijantysis plienas, aliuminis ir varis, tačiau jos gali prasiskverbti pro keramiką, stiklą, porcelianą ir plastiką, taip pat – pro popierių ir medį. Todėl maistas niekada neturi būti gaminamas metaliniuose induose.

Maistas, tinkamas gaminti mikrobangų krosnelėje

Daugelio rūšių maistą, įskaitant šviežias arba šaldytas daržoves, vaisius, makaronus, ryžius, grūdus, pupeles, žuvį ir mėsą, galima gaminti mikrobangų krosnelėje. Padažai, saldūs kremai, sriubos, garuose virti pudingai, konservai ir salotos taip pat gali būti gaminami mikrobangų krosnelėje. Bendrai mikrobangų krosnelė puikiai tinka gaminti bet kurį maistą, įprastai ruošiamą ant dujinės viryklės. Pvz., sviesto arba šokolado lydymas (žr. skyrių su patarimais ir būdais).

Uždengimas gaminant

Gaminant labai svarbu uždengti maistą, nes išgaravęs vanduo pakyla garų pavidalu ir prisideda prie gaminimo proceso. Maistą galima uždengti skirtingais būdais, pvz., keramine lėkšte, plastikiniu dangteliu ar mikrobangų krosnelėje tinkama naudoti maistine plėvele.

Laukimo laikas

Baigę gaminti maistą, svarbus laukimo laikas, kad viso maisto temperatūra taptų vienoda.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 34 3/4/2022 11:00:13 AM

Šaldytų daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Uždengę gaminkite trumpiausią laiką – žr. lentelę. Toliau gaminkite norėdami gauti pageidaujamą rezultatą.
Gamindami pamaišykite du kartus ir vieną kartą – baigę gaminti. Baigus gaminti, įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Kol laukiate, uždenkite.

Maistas	Porcijos dydis (g)	Galia (W)	Trukmė (min.)
Špinatai	150	600	4½–5½
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2–3 minutes.		
Brokoliai	300	600	9-10
	Nurodymai Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2–3 minutes.		
Žirneliai	300	600	7½–8½
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2–3 minutes.		
Žaliosios pupelės	300	600	8-9
	Nurodymai Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2–3 minutes.		
Daržovių mišinys (Morkos / Žirneliai / Kukurūzai)	300	600	7½–8½
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2–3 minutes.		
Daržovių mišinys (Kinų stiliaus)	300	600	8-9
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2–3 minutes.		

Šviežių daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Įpilkite 30–45 ml šalto vandens (2–3 valg. šaukštus) kiekvienai 250 g porcijai, jei nėra rekomenduojamas kitoks vandens kiekis, žr. lentelę. Uždengę gaminkite trumpiausią laiką- žr. lentelę. Toliau gaminkite norėdami gauti pageidaujamą rezultatą. Vieną kartą pamaišykite gamindami ir vieną kartą baigę gaminti. Baigus gaminti, įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Laukimo metu uždenkite 3 minutėms.

Patarimas: supjaustykite šviežias daržoves į panašaus dydžio gabalėlius. Kuo smulkiau supjaustomos, tuo greičiau jos bus paruoštos.

Maistas	Porcijos dydis (g)	Galia (W)	Trukmė (min.)
Brokoliai	250 500	800	4–4½ 7–7½
	Nurodymai Paruoškite panašaus dydžio žiedelius. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį. Palaukite 3 minutes.		
Briuseliniai kopūstai	250	800	5½–6½
	Nurodymai Įpilkite 60-75 ml (4-5 valg. šaukštus) vandens. Palaukite 3 minutes.		
Morkos	250	800	4½–5
	Nurodymai Supjaustykite morkas panašaus dydžio griežinėliais. Palaukite 3 minutes.		
Žiedinis kopūstas	250 500	800	5–5½ 8½–9
	Nurodymai Paruoškite panašaus dydžio žiedelius. Didelius žiedus perpjaukite per pusę. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį. Palaukite 3 minutes.		
Cukinijos	250	800	3½–4
	Nurodymai Supjaustykite cukinijas į griežinėlius. Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) vandens arba įdėkite gabalėlį sviesto. Gaminkite, kol suminkštės. Palaukite 3 minutes.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 35 3/4/2022 11:00:13 AM

Valgio gaminimo vadovas

Maistas	Porcijos dydis (g)	Galia (W)	Trukmė (min.)
Baklažanai	250	800	3½–4
	Nurodymai Supjaustykite baklažanus mažais griežinėliais ir apšlakstykite 1 valgomuoju šaukštu citrinų sulčių. Palaukite 3 minutes.		
Porai	250	800	4½–5
	Nurodymai Supjaustykite porus į storus griežinėlius. Palaukite 3 minutes.		
Grybai	125 250	800	1½–2 3–3½
	Nurodymai Paruoškite mažus nesupjaustytus arba didesnius supjaustytus grybus. Vandens nepilkite. Apšlakstykite citrinų sultimis. Pagardinkite druska ir pipirais. Prieš patiekdami nusausinkite. Palaukite 3 minutes.		
Svogūnai	250	800	5½–6
	Nurodymai Supjaustykite svogūnus griežinėliais arba perpjaukite per pusę. Įpilkite tik 15 ml (1 valg. šaukštą) vandens. Palaukite 3 minutes.		
Pipirai	250	800	4½–5
	Nurodymai Supjaustykite pipirus mažais gabalėliais. Palaukite 3 minutes.		
Bulvės	250 500	800	4-5 7½–8½
	Nurodymai Pasverkite nuskustas bulves ir supjaustykite į panašias dalis per pusę arba ketvirčiais. Palaukite 3 minutes.		
Ropė	250	800	5–5½
	Nurodymai Supjaustykite ropes mažais kubeliais. Palaukite 3 minutes.		

Ryžių ir makaronų gaminimo vadovas

Ryžiai. Naudokite didelį stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu – gaminant ryžių tūris padvigubėja. Gaminkite uždengę.
Baigę gaminti pamaišykite prieš palikdami pastovėti ir įberkite druskos arba žolelių bei įdėkite sviesto.
Pastaba: pasibaigus gaminimo laikui ryžiai gali būti sugėrę ne visą vandenį.

Makaronai. Naudokite didelį stiklinį karščiui atsparų dubenį. Įpilkite verdančio vandens, įberkite žiupsnį druskos ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengę.
Gamindami ir vėliau kartais pamaišykite. Kol laukiate, uždenkite, o paskui nupilkite vandenį.

Maistas	Porcijos dydis (g)	Galia (W)	Trukmė (min.)
Baltieji ryžiai (Apvirti)	250	800	16-17
	Nurodymai Įpilkite 500 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Rudieji ryžiai (Apvirti)	250	800	21-22
	Nurodymai Įpilkite 500 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Maišyti ryžiai (Ryžiai ir Laukiniai ryžiai)	250	800	17-18
	Nurodymai Įpilkite 500 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Maišyti grūdai (Ryžiai ir Grūdai)	250	800	18-19
	Nurodymai Įpilkite 400 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Makaronai	250	800	11-12
	Nurodymai Įpilkite 1 000 ml karšto vandens. Palaukite 5 minutes.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 36 3/4/2022 11:00:13 AM

Šildymas

Jūsų mikrobangų krosnelė pašildys maistą per daug trumpesnį laiką nei tai užtruktų naudojant įprastą viryklę.
Kaip orientyrą naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir šildymo laiką. Nurodant laiką lentelėje laikoma, kad skysčiai yra patalpos temperatūros (nuo +18 iki +20 °C), o atvėsintas maistas yra nuo +5 iki +7 °C temperatūros.

Išdėstymas ir uždengimas

Stenkitės nešildyti didelių gabalų, pvz., mėsos kaulų, – jie perkais ir išdžius anksčiau nei sušils vidurys. Mažų gabalėlių šildymas bus daug sėkmingesnis.

Galios lygiai ir maišymas

Kai kurį maistą galima pašildyti naudojant 800 W galią, o kitas turi būti šildomas naudojant 600 W, 450 W arba net 300 W galią.
Rekomendacijas žr. lentelėse. Apskritai yra geriau šildyti maistą naudojant mažą galią, jei maistas trapus, yra didelis jo kiekis arba jei tikėtina, kad jis labai greitai sušils (pavyzdžiui, pyragėliai su mėsa).
Norėdami geriausių rezultatų, gerai išmaišykite arba šildydami apverskite maistą. Kai įmanoma, prieš patiekdami pamaišykite dar kartą.
Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Kad išvengtumėte staigaus skysčių užvirimo ir galimo apsiplikymo, prieš šildydami, šildymo metu ir pašildę pamaišykite. Kol laukiate, laikykite maistą mikrobangų krosnelėje. Rekomenduojama į skysčius įdėti plastikinį šaukštą arba stiklinę lazdelę. Stenkitės maisto neperkaitinti (ir neišlieti).
Patartina verčiau nustatyti per trumpą gaminimo laiką ir vėliau pridėti papildomo šildymo laiko, jei būtina.

Šildymo ir laikymo laikas

Kai šildote maistą pirmą kartą, naudinga pasižymėti naudotą laiką – kad atsimintumėte ateityje.
Visada įsitikinkite, kad šildytas maistas gerai sušilo.
Baigę šildyti leiskite maistui trumpai pastovėti, kad temperatūra taptų vienoda.
Rekomenduojamas laukimo laikas po šildymo yra 2–4 minutės, jei lentelėje nenurodytas kitoks laikas.

Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Taip pat žr. saugos priemonių skyrių.

Skysčių pašildymas

Kai krosnelė išsijungia, visada leiskite maistui pastovėti bent 20 sekundžių, kad temperatūra taptų vienoda. Jei reikia, maišykite šildydami ir VISADA pamaišykite pašildę. Siekdami išvengti staigaus užvirimo ir galimo apsiplikymo, turėtumėte į gėrimus įdėti šaukštą arba stiklinę lazdelę ir pamaišyti prieš šildant, šildymo metu ir pašildžius.

Kūdikių maisto šildymas

Kūdikių maistas

Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite! Prieš patiekdami leiskite pastovėti 2–3 minutes. Išmaišykite dar kartą ir patikrinkite temperatūrą.
Patartina, kad kūdikiui tiekiamo maisto temperatūra būtų 30-40 °C.

Kūdikių pienas

Supilkite pieną į sterilų stiklinį buteliuką. Šildykite neuždengtą. Niekada kūdikio buteliuko nešildykite su žinduku, nes perkaitęs buteliukas gali sprogti. Gerai suplakite prieš palikdami pastovėti ir dar kartą prieš patiekdami! Prieš duodami pieną arba maistą kūdikiui, visada atidžiai patikrinkite jo temperatūrą. Patartina, kad pieno temperatūra būtų apie 37 °C.

Pastaba:

Kūdikių maistą reikia tikrinti ypač atidžiai, kad būtų išvengta nudegimų. Kaip šildymo rekomendacijas naudokite tolesnėje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 37 3/4/2022 11:00:14 AM

Valgio gaminimo vadovas

Skysčių ir maisto pašildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Trukmė (min.)
Gėrimai (Kava, Arbata ir Vanduo)	150 ml (1 puodelis) 250 ml (1 bokalas)	800	1–1½ 1½–2
	Nurodymai Įpilkite į puodelį ir šildykite neuždengtą. Pastatykite puodelį / didelį puoduką sukamosios lėkštės viduryje. Palikite reikiamą laiką stovėti mikrobangų krosnelėje ir gerai išmaišykite. Palaukite 1–2 minutes.		
Sriuba (Atvėsinta)	250 g	800	3–3½
	Nurodymai Supilkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite. Prieš patiekdami pamaišykite dar kartą. Palaukite 2–3 minutes.		
Troškinta mėsa / žuvis (Atvėsinta)	350 g	600	5½–6½
	Nurodymai Sudėkite troškintą mėsą / žuvį į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą prieš palaikydami ir patiekdami. Palaukite 2–3 minutes.		
Makaronai su padažu (Atvėsinti)	350 g	600	4½–5½
	Nurodymai Sudėkite makaronus (pvz., spagečius arba kiaušinių makaronus) į plokščią keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Prieš patiekdami išmaišykite. Palaukite 3 minutes.		
Įdaryti makaronai su padažu (Atvėsinti)	350 g	600	5-6
	Nurodymai Makaronus su įdaru (pvz., raviolius, virtinukus) sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą prieš palaikydami ir patiekdami. Palaukite 3 minutes.		
Patiekalas lėkštėje (Atvėsintas)	350 g	600	5½–6½
	Nurodymai Sudėkite iš 2–3 atvėsintų dalių sudarytą patiekalą į keraminį indą. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Palaukite 3 minutes.		

Kūdikių maisto ir pieno pašildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galingumus ir trukmę.

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Laikas
Kūdikių maistas (Daržovės ir Mėsa)	190 g	600	30 sekundžių
	Nurodymai Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Prieš patiekdami, gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą. Palaukite 2–3 minutes.		
Kūdikių košė (Grūdai, Pienas ir Vaisiai)	190 g	600	20 sekundžių
	Nurodymai Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Prieš patiekdami, gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą. Palaukite 2–3 minutes.		
Kūdikių pienas	100 ml 200 ml	300	30–40 sek. nuo 50 sek.iki 1 min.
	Nurodymai Gerai išmaišykite arba suplakite ir supilkite į sterilų stiklinį buteliuką. Pastatykite sukamojo disko viduryje. Gaminkite neuždengę. Gerai suplakite ir palikite bent 3 minutėms. Prieš patiekdami gerai suplakite ir patikrinkite temperatūrą. Palaukite 2–3 minutes.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 38 3/4/2022 11:00:14 AM

Neautomatinis atšildymas

Mikrobangos yra puikus būdas atšildyti užšaldytą maistą. Mikrobangos švelniai atšildo užšaldytą maistą per trumpą laikotarpį. Tai gali būti puikus privalumas, jei pasirodo netikėtų svečių.
Šaldyta paukštiena prieš gaminant turi būti kruopščiai atitirpinta. Pašalinkite visus metalinius raištelius ir pakavimo medžiagas, kad galėtų nubėgti atitirpęs skystis.
Šaldytą maistą įdėkite į indą be dangčio. Praėjus pusei laiko apverskite, išleiskite visą skystį ir kuo greičiau išdarinėkite mėsą.
Kai kada patikrinkite maistą norėdami įsitikinti, kad jis šiltas.
Jei mažesnės ir plonesnės užšaldyto maisto dalys pradeda šilti, jas atšildant galima apvynioti mažais aliumininės folijos lapais.
Jei pradeda šilti išorinis paukštienos paviršius, nutraukite tirpinimą ir prieš tęsdami leiskite 20 minučių pastovėti.
Palikite stovėti žuvį, mėsą ir paukštieną, kad iki galo atšiltų. Laukimo iki visiško atšilimo laikas priklausys nuo atšildomo maisto kiekio. Žr. toliau pateiktą lentelę.

Patarimas: plokščio pavidalo maistas atšyla geriau nei storo pavidalo, o mažesni kiekiai – greičiau nei dideli. Atsiminkite šį patarimą šaldydami ir šildydami maistą.

Norėdami atšildyti užšaldytą maistą, kurio temperatūra yra nuo –18 iki –20 °C, kaip vadovą naudokite pateiktą lentelę.

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Trukmė (min.)
Mėsa			
Jautienos faršas	250 g 500 g	180	6½–7½ 10-12
Kiaulienos kepsniai	250 g	180	7½–8½
	Nurodymai Įdėkite mėsą į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnius kraštus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 5–25 minučių.		
Paukštiena			
Vištienos gabalėliai	500 g (2 vnt.)	180	14½–15½
Neišdarinėta višta	900 g	180	28-30
	Nurodymai Pirmiausia sudėkite vištienos gabalėlius odele žemyn, o visą vištą – krūtinėle žemyn į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnes dalis (sparnelius ir galus) uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 15–40 minučių.		
Žuvis			
Žuvies filė	250 g (2 vnt.) 400 g (4 vnt.)	180	6-7 12-13
	Nurodymai Šaldytą žuvį sudėkite plokščios keraminės lėkštės viduryje. Plonesnes dalis sudėkite po storesnėmis dalimis. Plonus galus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 5–15 minučių.		
Vaisiai			
Uogos	250 g	180	6-7
	Nurodymai Paskleiskite vaisius plokščiame apvaliame stikliniame inde (didelio skersmens). Palaukite 5–10 minučių.		
Duona			
Bandelės (Kiekviena apie 50 g)	2 vnt. 4 vnt.	180	½–1 2–2½
Skrudinta duona / Sumuštinis	250 g	180	4½–5
Vokiška duona (Kvietiniai + Ruginiai miltai)	500 g	180	8-10
	Nurodymai Išdėliokite bandeles arba duoną ratu ant popierinio rankšluosčio sukamosios lėkštės viduryje. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 5–20 minučių.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 39 3/4/2022 11:00:14 AM

Valgio gaminimo vadovas

Kepsninė

Kepsninės kaitinamasis elementas yra po krosnelės lubomis. Jis veikia durelėms esant uždarytoms ir sukantis sukamajai lėkštei. Sukamosios lėkštės sukimasis užtikrina tolygų maisto apskrudimą. Pašildžius kepsninę 3–5 minutes, maistas greičiau apskrus.

Kepimui skirti virtuvės reikmenys

Turėtų būti atsparūs ugniai, juose gali būti metalo. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

Kepti tinkamas maistas

Žlėgtainiai, dešros, mėsos / žuvies gabalai, mėsainiai, jautienos ir rūkyto kumpio griežinėliai, liesos žuvies porcijos, sumuštiniai ir visų rūšių skrudinta duona su priedais.

Svarbi pastaba

Jei naudojamas tik kepsninės režimas, atminkite, kad maistas turi būti dedamas ant aukštojo padėklo, jei nenurodyta kitaip.

Mikrobangos ir kepsninė

Šiuo gaminimo režimu derinamas spinduliuojamasis karštis, kuris sklinda iš kepsninės, su mikrobangų greičiu. Jis veikia tik durelėms esant uždarytoms ir sukantis sukamajai lėkštei. Sukantis sukamajai lėkštei maistas apskrunda tolygiai. Šiame modelyje galimi trys kombinuotieji režimai:
600 W + kepsninė, 450 W + kepsninė ir 300 W + kepsninė.

Virtuvės reikmenys, skirti gaminti naudojant mikrobangas ir kepsninę

Naudokite virtuvės reikmenis, pro kuriuos gali praeiti mikrobangos. Virtuvės reikmenys turėtų būti atsparūs ugniai. Nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų kartu su kombinuotuoju režimu. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

Maistas, tinkamas gaminti naudojant mikrobangas ir kepsninę

Maistas, kuris tinkamas gaminti kombinuotuoju režimu, yra visų rūšių virtas / keptas maistas, kurį reikia pašildyti ir paskrudinti (pvz., kepti makaronai), taip pat maistas, kuriam pakanka trumpo gaminimo laiko, kad paviršius apskrustų. Be to, šis režimas gali būti naudojamas didesnėms maisto porcijoms, kai reikalingas paviršiaus apskrudimas ir traškumas (pvz., vištienos gabalėliai; jie apverčiami praėjus pusei gaminimo laiko). Daugiau informacijos žr. kepsninės lentelėje.

Svarbi pastaba

Jei naudojamas kombinuotasis (mikrobangos ir kepsninė) režimas, maistas turi būti dedamas ant aukštojo padėklo, jei nenurodyta kitaip. Žr. toliau lentelėje pateiktus nurodymus.

Maistas turi būti apverstas, jei reikia, kad apskrustų abi pusės.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 40 3/4/2022 11:00:14 AM

Užšaldyto maisto kepimo vadovas

Kaip kepimo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

Šaldytas maistas	Porcijos dydis	Galia	1 etapas (min.)	2 etapas (min.)
Bandelės (Kiekviena apie 50 g)	2 vnt. 4 vnt.	Mikrobangos + kepsninė	300 W + kepsninė 1–1½ 2–2½	Tik kepsninė 1-2 1-2
	Nurodymai Bandeles išdėliokite ant lentynos ratu. Pakepinkite antrą bandelių pusę iki norimo traškumo. Palaukite 2–5 minučių.			
Prancūziškieji batonai + Priedai (Pomidorai, Sūris, kumpis, Grybai)	250–300 g (2 vnt.)	450 W + kepsninė	8-9	-
	Nurodymai 2 užšaldytus prancūziškuosius batonus padėkite ant lentynos vieną šalia kito. Baigę kepti, Palaukite 2–3 minutes.			
Apkepas (Daržovių ar Bulvių)	400 g	450 W + kepsninė	13-14	-
	Nurodymai Užšaldytą apkepą įdėkite į mažą apvalų stiklinį „Pyrex“ indą. Pastatykite indą ant lentynos. Baigę kepti, Palaukite 2–3 minutes.			
Makaronai (Ragučiai, Lakštiniai)	400 g	Mikrobangos + kepsninė	300 W + kepsninė 18-19	Tik kepsninė 1-2
	Nurodymai Užšaldytus makaronus sudėkite į mažą plokščią stačiakampį stiklinį „Pyrex“ indą. Pastatykite indą tiesiai ant sukamosios lėkštės. Baigę kepti, Palaukite 2–3 minutes.			
Vištienos gabaliukai	250 g	450 W + kepsninė	5–5½	3–3½
	Nurodymai Vištienos gabalėlius sudėkite ant lentynos. Apverskite praėjus laikui.			
Krosnelės traškučiai	250 g	450 W + kepsninė	9-11	4-5
	Nurodymai Krosnelės traškučius sudėkite tolygiai ant kepimo popieriaus ant lentynos.			

Šviežio maisto kepimo vadovas

Pašildykite kepsninę, naudodami kepsninės funkciją 3-4 minutes.
Kaip kepimo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

Šviežias maistas	Porcijos dydis	Galia	1 etapas (min.)	2 etapas (min.)
Skrudintos duonos riekelės	4 vnt. (kiekviena po 25 g)	Tik kepsninė	6-8	4–5½
	Nurodymai Skrudintas riekeles vieną šalia kitos sudėkite ant padėklo.			
Bandelės (Jau iškeptos)	2–4 gabalėliai	Tik kepsninė	2-3	2-3
	Nurodymai Sudėkite bandeles ratu apatine puse žemyn tiesiai ant sukamosios lėkštės.			
Kepti pomidorai	 200 g (2 vnt.) 400 g (4 vnt.)	Mikrobangos + kepsninė	300 W ir kepsninė 4½–5½ 7-8	Tik kepsninė 2-3
	Nurodymai Perpjaukite pomidorus per pusę. Ant viršaus uždėkite sūrio. Išdėliokite ratu plokščiame stikliniame karščiui atspariame inde. Pastatykite ant lentynos.			
Havajų skrebučiai (Kumpis, Ananasai, Sūrio riekelės)	2 vnt. (300 g)	450 W + kepsninė	3½–4	-
	Nurodymai Pirma paskrudinkite duonos riekeles. Skrebučius su priedais sudėkite ant lentynos. 2 skrebučius padėkite priešais tiesiai ant lentynos. Palaukite 2–3 minutes.			
Keptos bulvės	250 g 500 g	600 W + kepsninė	4½–5½ 8-9	-
	Nurodymai Perpjaukite bulves per pusę. Išdėliokite jas ratu ant lentynos, pjovimo pusė turi būti atsukta į kepsninę.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 41 3/4/2022 11:00:14 AM

Valgio gaminimo vadovas

Šviežias maistas	Porcijos dydis	Galia	1 etapas (min.)	2 etapas (min.)
Vištienos gabalėliai	450-500 g (2 vnt.)	300 W + kepsninė	10-12	12-13
	Nurodymai Paruoškite vištienos gabalėlius su aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ratu, kad kaulai būtų arčiau vidurio. Padėkite 1 vištienos gabalėlį ne lentynos viduryje. Palaukite 2–3 minutes.			
Avienos žlėgtainiai / jautienos didkepsniai (Vidut. iškepti)	400 g (4 vnt.)	Tik kepsninė	12-15	9-12
	Nurodymai Ištepkite avienos žlėgtainius aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ant lentynos ratu. Baigę kepti, Palaukite 2–3 minutes.			
Kiaulienos kepsniai	250 g (2 vnt.)	Mikrobangos + kepsninė	300 W + kepsninė 7-8	Tik kepsninė 6-7
	Nurodymai Ištepkite kiaulienos kepsnius aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ant lentynos ratu. Baigę kepti, Palaukite 2–3 minutes.			
Kepti obuoliai	1 obuolys (apie 200 g) 2 obuoliai (apie 400 g)	300 W ir kepsninė	4–4½ 6-7	-
	Nurodymai Išimkite obuolių vidurį ir pridėkite razinų bei uogienės. Ant viršaus uždėkite migdolų gabalėlių. Sudėkite obuolius į plokščią stiklinį karščiui atsparų indą. Pastatykite indą tiesiai ant sukamosios lėkštės.			
Vištienos kepsnys	1200 g	Mikrobangos + kepsninė	450 W + kepsninė 22-24	300 W + kepsninė 23-25
	Nurodymai Paruoškite vištieną su aliejumi ir prieskoniais. Įdėkite vištą į „Pyrex“ indą viena krūtinėlės dalimi žemyn, kita aukštyn. Baigę kepti, 5 minutes palaukite.			

Patarimai ir gudrybės

Susicukravusio medaus lydymas

20 g susicukravusio medaus sudėkite į mažą gilų stiklinį indą.
Pakaitinkite 20–30 sekundžių, naudodami 300 W galią, kol medus išsilydys.

Drebučių lydymas

Sausus drebučių gabalus (10 g) 5 minutėms sudėkite į šaltą vandenį.
Sausus drebučius sudėkite į mažą stiklinį karščiui atsparų dubenį.
Kaitinkite 1 minutę, naudodami 300 W galią. Kai ištirps, išmaišykite.

Glajaus gaminimas (pyragams ir dideliems tortams)

Sumaišykite greitai paruošiamą glajų (maždaug 14 g) su 40 g cukraus ir 250 ml šalto vandens. Gaminkite neuždengę stikliniame karščiui atspariame dubenyje nuo 3½ iki 4½ min., naudodami 800 W galią, kol glajus taps skaidrus. Gamindami du kartus pamaišykite.

Uogienės gaminimas

600 g vaisių (pavyzdžiui, uogų mišinį) sudėkite į tinkamo dydžio stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Įdėkite 300 g uogienių cukraus ir gerai išmaišykite. Gaminkite uždengę 10–12 minučių, pasirinkę 800 W galią. Gamindami kelis kartus pamaišykite. Sudėkite tiesiai į mažus uogienės stiklainius su užsukamais dangteliais. Palikite dangtelį 5 minutes.

Pudingo / kremo gaminimas

Sumaišykite pudingo masę su cukrumi ir pienu (500 ml), laikydamiesi gamintojų nurodymų, ir gerai išmaišykite. Naudokite tinkamo dydžio stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Gaminkite uždengę 6½–7½ min., pasirinkę 800 W galią. Gamindami kelis kartus pamaišykite.

Migdolų gabalėlių skrudinimas

Tolygiai paskleiskite 30 g migdolų gabalėlių vidutinio dydžio keraminėje lėkštėje.
Kelis kartus pamaišykite, skrudindami 3½–4½ min., pasirinkę 600 W galią. Palikite 2–3 minutėms krosnelėje. Išimdami mūvėkite virtuvines pirštines!

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 42 3/4/2022 11:00:14 AM

Gedimų diagnostika ir informacijos kodai

Gedimų diagnostika

Iškilus toliau nurodytiems keblumams, išbandykite pateiktus sprendimus.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Bendra		
Neįmanoma tinkamai nuspausti mygtukų.	Tarp mygtukų galėjo įstrigti pašalinių medžiagų.	Pašalinkite pašalines medžiagas ir bandykite dar kartą.
	Modeliams su jutikliniais mygtukais: Krosnelės išorinėje pusėje yra drėgmės.	Nuvalykite drėgmę nuo išorinio paviršiaus.
	Įjungtas užraktas nuo vaikų.	Išjunkite užraktą nuo vaikų.
Nerodomas laikas.	Nustatyta „Eco“ (energijos tausojimo) funkcija.	Išjunkite „Eco“ funkciją.
Mikrobangų krosnelė neveikia.	Netiekiamas maitinimas.	Užtikrinkite, kad būtų tiekiamas maitinimas.
	Atidarytos durelės.	Uždarykite dureles ir bandykite dar kartą.
	Durelių saugaus atidarymo mechanizmas padengtas pašaline medžiaga.	Pašalinkite pašalines medžiagas ir bandykite dar kartą.
Veikianti mikrobangų krosnelė išsijungia.	Naudotojas atidarė dureles, kad apverstų maistą.	Apvertę maistą, vėl paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad įjungtumėte krosnelę.
Krosnelei veikiant išsijungia maitinimas.	Mikrobangų krosnelė gamino maistą ilgesnį laiką nei įprastai.	Jei mikrobangų krosnelė gamino maistą ilgesnį laiką, leiskite jai atvėsti.
	Neveikia ventiliatorius.	Paklausykite, ar veikia ventiliatorius.
	Mėginama įjungti mikrobangų krosnelę neįdėjus į ją maisto.	Įdėkite į mikrobangų krosnelę maisto.
	Nepakanka erdvės mikrobangų krosnelės vėdinimui.	Vėdinimui mikrobangų krosnelės priekyje ir galinėje dalyje numatytos oro įleidimo / išleidimo angos. Palikite gaminio montavimo vadove nurodytus atstumus.
	Prie to paties lizdo prijungti keli kištukai.	Mikrobangų krosnelei reikia numatyti vieną atskirą lizdą.
Pasigirsta pokštelėjimas, o mikrobangų krosnelė neveikia.	Pokštelėjimas pasigirsta, jei gaminamas maistas uždaroje pakuotėje ar naudojamas indas su dangteliu.	Nenaudokite sandarių talpyklų, nes gaminimo metu išsiplečiant jų turiniui jos gali sprogti.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 43 3/4/2022 11:00:14 AM

Gedimų diagnostika ir informacijos kodai

Problema	Priežastis	Sprendimas
Veikimo metu mikrobangų krosnelės išorinė pusė pernelyg įkaista.	Nepakanka erdvės mikrobangų krosnelės vėdinimui.	Vėdinimui mikrobangų krosnelės priekyje ir galinėje dalyje numatytos oro įleidimo / išleidimo angos. Palikite gaminio montavimo vadove nurodytus atstumus.
	Ant mikrobangų krosnelės padėta daiktų.	Nuimkite nuo mikrobangų krosnelės visus daiktus.
Neįmanoma tinkamai atidaryti durelių.	Tarp durelių ir mikrobangų krosnelės vidaus įstrigo maisto likučių.	Nuvalykite mikrobangų krosnelę, tada atidarykite dureles.
Netinkamai šildomas maistas naudojant „Warm“ (pašildymo) funkciją.	Mikrobangų krosnelė neveikia, gaminama per daug maisto arba naudojami netinkami virtuvės reikmenys.	Įdėkite vieną mikrobangoms atsparų puodelį vandens ir paleiskite krosnelę 1–2 minutėms, kad įsitikintumėte, kad vanduo yra šildomas. Įdėkite mažiau maisto ir paleiskite funkciją dar kartą. Naudokite indą su plokščiu dugnu.
Neveikia atitirpinimo funkcija.	Gaminama per daug maisto.	Įdėkite mažiau maisto ir paleiskite funkciją dar kartą.
Vidaus apšvietimas yra neryškus arba neįsijungia.	Durelės ilgą laiką buvo paliktos praviros.	Vidinė lemputė gali išsijungti automatiškai, jei suaktyvinta „Eco“ funkcija. Užverkite ir dar kartą atverkite dureles arba paspauskite mygtuką **STOP/Eco (Stabdyti / ekon.)**.
	Vidinė lemputė padengta pašaline medžiaga.	Nuvalykite mikrobangų krosnelės vidų ir patikrinkite dar kartą.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Gaminimo metu pasigirsta pyptelėjimas.	Jei naudojama Automatinis gaminimas funkcija, pyptelėjimas reiškia, kad atitirpinant atėjo laikas apversti maistą.	Apvertę maistą, vėl paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad vėl įjungtumėte krosnelę.
Mikrobangų krosnelė stovi nelygiai.	Mikrobangų krosnelė pastatyta ant nelygaus paviršiaus.	Įsitikinkite, kad mikrobangų krosnelė pastatyta ant lygaus ir tvirto paviršiaus.
Maisto gaminimo metu krosnelėje kibirkščiuoja.	Su mikrobangų krosnelės / atitirpinimo funkcija naudojami metaliniai indai.	Nenaudokite metalinių indų.
Prijungus maitinimą, mikrobangų krosnelė pradeda veikti iš karto.	Netinkamai uždarytos durelės.	Uždarykite dureles ir patikrinkite dar kartą.
Mikrobangų krosnelė skleidžia elektros iškrovas.	Maitinimas arba maitinimo lizdas netinkamai įžemintas.	Užtikrinkite, kad maitinimas ir maitinimo lizdas būtų tinkamai įžeminti.
1. Varva vanduo. **2.** Pro durelių plyšį skleidžiami garai. **3.** Vanduo lieka mikrobangų krosnelėje.	Kai kuriais atvejais gali būti vandens ar garų, priklausomai nuo maisto. Tai nėra mikrobangų krosnelės gedimas.	Leiskite mikrobangų krosnelei atvėsti, tada nuvalykite ją sausu rankšluosčiu.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 44 3/4/2022 11:00:14 AM

Problema	Priežastis	Sprendimas
Kinta ryškumas mikrobangų krosnelės viduje.	Ryškumas keičiasi priklausomai nuo išeinamosios galios pokyčių pagal naudojamą funkciją.	Išeinamosios galios pokyčiai gaminimo metu nėra gedimas. Tai nėra mikrobangų krosnelės gedimas.
Gaminimas baigtas, bet ventiliatorius vis dar veikia.	Mikrobangų krosnelei išvėdinti ventiliatorius vis dar veikia apie 3 minutes po maisto gaminimo.	Tai nėra mikrobangų krosnelės gedimas.
Sukamoji lėkštė		
Besisukdama sukamoji lėkštė išeina iš savo vietos arba nustoja suktis.	Nėra sukamojo žiedo arba jis netinkamai įstatytas.	Įstatykite sukamąjį žiedą, tada bandykite dar kartą.
Besisukdama sukamoji lėkštė kliūna.	Sukamasis žiedas netinkamai įstatytas, šildoma per daug maisto arba indas yra per didelis ir paliečia krosnelės vidaus sieneles.	Sumažinkite maisto kiekį ir nenaudokite per didelių indų.
Sukdamasis sukamasis žiedas barška ir skleidžia triukšmą.	Mikrobangų krosnelės apačioje įstrigo maisto likučių.	Pašalinkite mikrobangų krosnelės apačioje įstrigusius maisto likučius.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Kepsninė		
Veikimo metu skleidžiami dūmai.	Naudojant mikrobangų krosnelę pirmą kartą, dūmai gali būti skleidžiami iš kaitinamųjų elementų.	Tai nėra gedimas, po 2–3 mikrobangų krosnelės paleidimo dūmai turėtų išnykti.
	Ant kaitinamųjų elementų yra maisto.	Leiskite mikrobangų krosnelei atvėsti, tada pašalinkite maistą nuo kaitinamųjų elementų.
	Maistas yra per arti kepsninės.	Gamindami dėkite maistą tinkamu atstumu.
	Maistas netinkamai ruošiamas / dedamas.	Įsitikinkite, kad maistas yra tinkamai ruošiamas ir dedamas.
Mikrobangų krosnelė		
Mikrobangų krosnelė nešildo.	Atidarytos durelės.	Uždarykite dureles ir bandykite dar kartą.
Įšilimo metu skleidžiami dūmai.	Naudojant mikrobangų krosnelę pirmą kartą, dūmai gali būti skleidžiami iš kaitinamųjų elementų.	Tai nėra gedimas, po 2–3 mikrobangų krosnelės paleidimo dūmai turėtų išnykti.
	Ant kaitinamųjų elementų yra maisto.	Leiskite mikrobangų krosnelei atvėsti, tada pašalinkite maistą nuo kaitinamųjų elementų.
Naudojant mikrobangų krosnelę jaučiamas degėsių ar plastiko kvapas.	Naudojami plastikiniai arba karščiui neatsparūs indai.	Naudokite stiklinius aukštai temperatūrai atsparius indus.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 45 3/4/2022 11:00:15 AM

Gedimų diagnostika ir informacijos kodai

Problema	Priežastis	Sprendimas
Iš mikrobangų krosnelės vidaus jaučiamas blogas kvapas.	Viduje prilipo maisto likučių arba išsilydžiusio plastiko.	Įjunkite garų funkciją ir nuvalykite sausa šluoste. Norėdami greičiau pašalinti kvapą, įdėkite į vidų citrinos griežinėlį ir įjunkite mikrobangų krosnelę.
Mikrobangų krosnelė netinkamai gamina maistą.	Gaminimo metu dažnai atidaromos mikrobangų krosnelės durelės.	Jei dažnai atidarinėsite dureles, temperatūra krosnelės viduje sumažės ir tai turės įtakos maisto gaminimui.
	Netinkamai pasirinktos mikrobangų krosnelės nuostatos.	Pasirinkite tinkamas mikrobangų krosnelės nuostatas ir bandykite dar kartą.
	Kepsninė ar kiti priedai netinkamai įstatyti.	Tinkamai įstatykite priedus.
	Naudojami netinkamo tipo ar dydžio indai.	Naudokite tinkamus indus su plokščiais dugnais.

Informacinis kodas

Informacinis kodas	Priežastis	Sprendimas
C-d0	Valdymo mygtukai yra paspausti ilgiau kaip 10 sekundžių.	Nuvalykite klavišus ir patikrinkite, ar ant paviršiaus šalia klavišo nėra vandens. Jei problema pasikartoja, išjunkite mikrobangų krosnelę 30 sekundžių ir bandykite nustatyti ją iš naujo. Jei pranešimas pasikartoja, kreipkitės į vietos SAMSUNG klientų aptarnavimo centrą.

PASTABA.

Jei šiuo sprendimu nepavyksta išspręsti problemos, kreipkitės į vietos SAMSUNG klientų aptarnavimo centrą.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 46 3/4/2022 11:00:15 AM

Techninės specifikacijos

SAMSUNG visada siekia tobulinti savo gaminių kokybę. Konstrukcijos specifikacijos ir šie naudotojo nurodymai gali būti pakeisti neįspėjus.

Modelis	MG23A7318C*
Maitinimo šaltinis	230 V ~ 50 Hz AC
El. energijos suvartojimas Didžiausia galia Mikrobangos Kepsninė (kaitinamasis elementas)	 2400 W 1300 W 1100 W
Išėjimo galia	100 W / 800 W – 6 lygiai (IEC-705)
Eksploatavimo dažnis	2450 MHz
Matmenys (P x A x G) Išorė Krosnelės vidus	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Tūris	23 litrai
Svoris Grynasis	 Apie 14,5 kg

* Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klase <G>.

Pastaba

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LT.indd 47 3/4/2022 11:00:15 AM

Pastaba

PAŽYMĖTI ČIA

PAŽYMĖTI ČIA

CENTRINĖ ŽYMA

DEŠINĖ PUSĖ

Montavimo šablonas

KAIRĖ PUSĖ

PAŽYMĖTI ČIA

PAŽYMĖTI ČIA

CENTRINĖ ŽYMA

Pastaba

Pastaba

SAMSUNG

Informuojame, kad „Samsung“ garantija netaikoma paslaugų skambučiams, siekiant išsiaiškinti gaminio veikimą, suremontuoti netinkamą įrengimą arba atlikti įprastą valymą ar priežiūrą.

TURITE KLAUSIMŲ AR PASTABŲ?

ŠALIS	SKAMBINKITE	ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ TINKLALAPYJE
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

ŠALIS	SKAMBINKITE	ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ TINKLALAPYJE
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

Mikroviļņu krāsns

Lietotāja rokasgrāmata

MG23A7318C*



Saturs

Drošības norādījumi 3

Svarīgi drošības norādījumi 3
Vispārējā drošība 6
Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns darbības laikā 7
Ierobežota garantija 8
Produktu grupas definīcija 8
Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm) 8

Uzstādīšana 9

Papildpiederumi 9
Iekļauts komplektācijā 9
Mikroviļņu krāsns uzstādīšanas norādījumi 10
Mikroviļņu krāsns uzstādīšana 10
Izmēri 11
Mikroviļņu krāsns uzstādīšanas procedūra 11

Apkope 13

Tīrīšana 13
Nomaiņa (remonts) 13
Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu 13

Mikroviļņu krāsns funkcijas 14

Mikroviļņu krāsns 14
Vadības panelis 14

Mikroviļņu krāsns lietošana 15

Kā mikroviļņu krāsns darbojas 15
Mikroviļņu krāsns pareizas darbības pārbaude 15
Gatavošana/uzsildīšana 16
Laika iestatīšana 17
Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti 17
Gatavošanas laika pielāgošana 18
Gatavošanas pārtraukšana 18
Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana 18
Režīma Ātrā atkausēšana izmantošana 19
Režīma Automātiskā gatavošana izmantošana 21
Grilēšana 29
Mikroviļņu un grilēšanas apvienošana 29
Cepšanas pamatnes izmantošana 30
Funkcija Keep Warm (Siltuma saglabāšana) 32
Bērnu drošības funkcijas izmantošana 33
Signalizācijas izslēgšana 33

Trauku lietošanas norādes 33

Ēdiena gatavošanas norādes 34

Traucējummeklēšana un informācijas kodi 43

Traucējummeklēšana 43
Informācijas kods 46

Tehniskie dati 47

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 2 3/4/2022 11:04:59 AM

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

BRĪDINĀJUMS: ja durtiņas vai to blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst darbināt, līdz to nav salabojusi zinoša persona.

BRĪDINĀJUMS: tikai zinošas personas drīkst veikt apkopes vai remonta darbības, kas paredz noņemt kādu pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošu pārsegu; pārējiem šis darbs ir bīstams.

BRĪDINĀJUMS: šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.

BRĪDINĀJUMS: bērni drīkst izmantot krāsni bez uzraudzības tikai tad, ja viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi par krāsns drošu lietošanu un viņi izprot briesmas, kas var rasties krāsns nepareizas lietošanas dēļ.

Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājsaimniecībā, un to nav paredzēts izmantot:

- personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās līdzīgās darba telpās;
- saimniecības ēkās;
- klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un citās līdzīgās dzīvojamajās telpās;
- naktsmītnēm līdzīgās telpās.

Izmantojiet tikai piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.

Sildot ēdienu plastmasas vai papīra iepakojumos, vērojiet krāsni, jo ir iespējama aizdegšanās.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu u. tml. uzsildīšana var izraisīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.

Ja no ierīces parādās (izplatās) dūmi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc uzmanieties, ņemot ārā trauku.

Lai izvairītos no apdegumiem, zīdaiņu pārtikas pudelīšu un pārtikas burciņu saturs pirms zīdaiņa barošanas jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda ēdiena vai dzēriena temperatūra.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 3 3/4/2022 11:04:59 AM

Drošības norādījumi

Olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnīs, jo tās var eksplodēt pat pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanās.

Regulāri tīriet krāsni un satīriet visus pārtikas produktu pārpalikumus.

Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, kas savukārt var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbmūžu un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.

Ierīci ir paredzēts izmantot tikai iebūvētā veidā. Ierīci nedrīkst ievietot skapī.

Ēdieniem un dzērieniem paredzēti metāliskie trauki nav piemēroti izmantošanai, gatavojot ar mikroviļņiem.

Jāievēro piesardzība, lai trauku izņemšanas laikā netiktu pārvietota rotējošā pamatne.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika tīrītāju.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.

Ierīce nav paredzēta uzstādīšanai automašīnās, autofurgonos un līdzīgos transportlīdzekļos.

Šī ierīce nav paredzēta personām (tajā skaitā bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien persona, kas atbildīga par viņu drošību, nav sniegusi instrukcijas par ierīces izmantošanu.

Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar iekārtu.

Šo iekārtu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo iekārtu drošā veidā un apzinās iespējamos apdraudējumus.

Bērniem nedrīkst atļaut rotaļāties ar iekārtu. Iekārtas tīrīšanu vai lietotāja veiktu apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

Pēc uzstādīšanas ierīcei jāļauj pārtraukt savienojumu ar elektrotīklu. Lai pārtrauktu savienojumu, padariet spraudni pieejamu vai iestrādājiet slēdzi lauka elektroinstalācijā saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 4 3/4/2022 11:04:59 AM

Ja strāvas vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tehniskās apkopes centra pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.

Šī krāsns jānovieto pareizā virzienā un augstumā, lai varētu viegli piekļūt tās iekšpusei un vadības pogām.

Pirms krāsns pirmās lietošanas reizes krāsns 10 minūtes jādarbina ar tajā ievietotu trauku ar ūdeni, un tikai tad varat sākt izmantot krāsni.

Ja krāsns rada neparastu skaņu, izdala deguma smārdu vai dūmus, nekavējoties atvienojiet barošanas kabeļa spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas dienestu.

BRĪDINĀJUMS: lietojot krāsni apvienotajā režīmā, tās radītās temperatūras dēļ bērni drīkst izmantot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Uzraugiet, lai mazi bērni netuvojas ierīcei.

Krāsns durtiņu stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu un izraisīt stikla saplīšanu.

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

BRĪDINĀJUMS: pirms lampiņas maiņas noteikti izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.

Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst.

Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem.

Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek pastāvīgi uzraudzīti.

UZMANĪBU: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

Ierīces darbības laikā tās durtiņas vai citas pieejamās virsmas var sakarst.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 5 3/4/2022 11:04:59 AM

Drošības norādījumi

Ierīces darbības laikā tās tuvumā esošās virsmas var spēcīgi sakarst.

Lietošanas laikā ierīces virsmas sakarst.

Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.

Šo iekārtu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo iekārtu drošā veidā un apzinās iespējamos apdraudējumus. Bērniem nedrīkst atļaut rotaļāties ar iekārtu. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas vecāki par 8 gadiem un kas tiek uzraudzīti.

Novietojiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, neaizsniedzamā vietā.

Vispārējā drošība

Jebkādu ierīces pārveidošanu vai remontu drīkst veikt tikai kvalificēts darbinieks.
Nesildiet mikroviļņu krāsnī pārtikas produktus vai šķidrumus slēgtos traukos.
Netīriet krāsni ar benzīnu, atšķaidītāju, tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.
Neuzstādiet krāsni līdzās sildītājam vai ugunsnedrošiem materiāliem, mitrās, eļļainās vai putekļainās vietās, kā arī vietās, kas pakļautas tiešai saules gaismas vai ūdens iedarbībai, un vietās, kur var rasties gāzes noplūde, kā arī uz nelīdzenas virsmas.
Šī krāsns ir pareizi jāiezemē saskaņā ar vietējiem un valsts normatīviem.
Regulāri ar sausu drāniņu notīriet no strāvas kontaktdakšas termināļiem un kontaktpunktiem visus svešķermeņus.
Neraujiet, pārlieku nelokiet strāvas vadu un nenovietojiet smagumus uz tā.
Ja radusies gāzes noplūde (propāna gāzes, dabasgāzes u.c.), nekavējoties izvēdiniet telpu.
Nepieskarieties strāvas vadam.
Nepieskarieties strāvas vadam ar mitrām rokām.
Neizslēdziet krāsni, atvienojot barošanas kabeļa spraudni krāsns darbības laikā.
Neievietojiet tajā pirkstus vai svešķermeņus. Ja krāsnī ir iekļuvuši svešķermeņi, atvienojiet barošanas kabeli un sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas dienestu.
Nepakļaujiet krāsni pārmērīgam spiedienam un triecieniem.
Nenovietojiet krāsni uz trausliem priekšmetiem.
Pārliecinieties, ka sienas kontaktligzdas spriegums, frekvence un strāvas specifikācijas atbilst izstrādājuma specifikācijām.
Cieši iespraudiet strāvas kontaktdakšu sienas kontaktligzdā. Neizmantojiet vairāku spraudņu adapterus, pagarinātājus vai elektroenerģijas transformatorus.
Neaizķēķējiet strāvas vadu uz metāla priekšmetiem. Pārliecinieties, ka barošanas kabelis atrodas starp novietotajiem priekšmetiem vai aiz krāsns.
Neizmantojiet bojātu strāvas kontaktdakšu, strāvas vadu vai vaļīgu sienas kontaktligzdu. Ja radušies strāvas kontaktdakšas vai strāvas vada bojājumi, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru.
Nelejiet un nesmidziniet ūdeni uz krāsns.
Nenovietojiet priekšmetus uz krāsns, tās iekšpusē un uz krāsns durtiņām.
Nesmidziniet uz krāsns virsmas ātri iztvaikojošas vielas, piemēram, insekticīdu.
Neglabājiet krāsnī ugunsnedrošus materiālus. Tā kā alkohola izgarojumi var saskarties ar krāsns karstajām daļām, esiet īpaši uzmanīgi, sildot ēdienus vai dzērienus, kuru sastāvā ir alkohols.
Bērni var nejauši uzskriet durtiņām virsū vai ievērt tajās pirkstus. Raugieties, lai durtiņu atvēršanas vai aizvēršanas laikā krāsnij netuvotos bērni.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 6 3/4/2022 11:05:00 AM

Brīdinājums par mikroviļņiem

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc vienmēr uzmanieties, ņemot ārā trauku. Vienmēr pēc krāsns izslēgšanas ļaujiet šķidrumam nostāvēties vismaz 20 sekundes. Ja nepieciešams, sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu. Vienmēr samaisiet šķidrumu pēc sildīšanas.
Applaucēšanās gadījumā izpildiet šīs pirmās palīdzības instrukcijas:

1. Applaucēto ķermeņa daļu iemērciet aukstā ūdenī uz vismaz 10 minūtēm.
2. Pārklājiet ar tīru, sausu pārsienamo materiālu.
3. Neuzklājiet krēmus, eļļas vai losjonus.

Lai izvairītos no paliktņa vai restīšu bojājumiem, neievietojiet paliktni vai restītes ūdenī uzreiz pēc tam, kad tās ir tikušas izmantotas ēdiena gatavošanai.
Neizmantojiet krāsni taukainu produktu cepšanai, jo krāsnī ievietotās eļļas temperatūru nav iespējams kontrolēt. Tas vari izraisīt pēkšņu karstās eļļas pārvārīšanos.

Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns izmantošanas laikā

Izmantojiet tikai lietošanai mikroviļņu krāsnīs piemērotus piederumus. Neizmantojiet metāliskus traukus, traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem, iesmus utt.
Noņemiet iepakojumiem stieplītes. Tie var izraisīt dzirksteļošanu.
Neizmantojiet krāsni papīra vai drēbju žāvēšanai.
Mazākas ēdiena porcijas sildiet īsāku laiku, lai izvairītos no pārsildīšanas un ēdiena piedegšanas.
Nenovietojiet strāvas vadu un strāvas kontaktdakšu ūdens vai karstuma avotu tuvumā.
Lai izvairītos no eksplozijas riska, nesildiet krāsnī olas ar čaumalu vai veselas, cieti novārītas olas. Nesildiet hermētiskus vai vakuuma iepakojuma traukus, riekstus čaumalās, tomātus utt.
Nepārklājiet ventilācijas atveres ar audumu vai papīru. Tas var izraisīt ugunsgrēku. Krāsns var pārkarst un automātiski izslēgties un palikt izslēgta, līdz tā būs pietiekami atdzisusi.
Izņemot trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus.
Sildīšanas vidū vai pēc tās samaisiet šķidrumu, un ļaujiet tam nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu vārīšanos.
Atverot durtiņas, stāviet pietiekami lielā attālumā no krāsns, lai neapplaucētos ar karstu gaisu vai tvaikiem.
Nedarbiniet tukšu krāsni. Drošības dēļ krāsns automātiski izslēgsies uz 30 minūtēm.
Ieteicams krāsnī vienmēr atstāt glāzi ar ūdeni, lai absorbētu mikroviļņu enerģiju gadījumā, ja krāsns tiek nejauši iedarbināta.
Uzstādiet krāsni saskaņā ar šīs rokasgrāmatas norādījumiem. (Skatiet sadaļu „Mikroviļņu krāsns uzstādīšana”.)
Ievērojiet piesardzību, pieslēdzot citas elektroierīces kontaktligzdās krāsns tuvumā.

Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns darbības laikā

Šo drošības norādījumu neievērošanas gadījumā varat tikt pakļauts pārliekai mikroviļņu enerģijas iedarbībai.

- Nedarbiniet krāsni ar atvērtām durtiņām. Nemēģiniet sagrozīt bloķēšanas drošības elementus (durtiņu fiksatorus). Neievietojiet nekādus priekšmetus bloķēšanas drošības atverēs.
- Nenovietojiet nekādus priekšmetus starp krāsns durtiņām un priekšējo virsmu un neļaujiet blīvējuma virsmās uzkrāties ēdiena vai tīrīšanas līdzekļa paliekām. Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējuma virsmas tīras, pēc gatavošanas tās noslaukot vispirms ar mitru drānu un pēc tam ar mīkstu sausu drānu.
- Nedarbiniet krāsni, ja tā ir bojāta. Izmantojiet to tikai pēc tam, kad to ir salabojis kvalificēts servisa tehniķis.
  Svarīgi: Krāsns durtiņām ir pareizi jāaizveras. Durtiņas nedrīkst būt ieliektas, tām nedrīkst būt salauztas vai vaļīgas eņģes, kā arī durtiņu blīves un blīvju virsmas nedrīkst būt bojātas.
- Jebkādas pielāgošanas vai remonta darbības drīkst veikt tikai kvalificēts servisa tehniķis.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 7 3/4/2022 11:05:00 AM

Drošības norādījumi

Ierobežota garantija

Samsung pieprasīs remonta samaksu par piederuma nomaiņu vai kosmētiska defekta novēršanu, ja ierīces vai piederumu bojājumi notikuši klienta vainas dēļ. Šis noteikums attiecināms uz situācijām, kad:

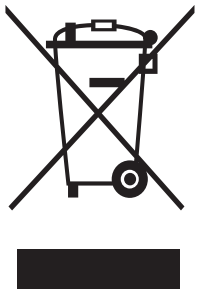
- iebuktētas, saskrāpētas vai salauztas durtiņas, rokturis, ārējais panelis vai vadības panelis;
- salauzts vai pazudis paliktnis, rotējošā riņķa vadotnes, savienotājs vai restītes.

Izmantojiet šo krāsni tikai paredzētajiem mērķiem, kā aprakstīts šajā lietošanas rokasgrāmatā. Šajā rokasgrāmatā norādītie brīdinājumi un svarīgākās drošības instrukcijas var neietvert visus iespējamos apstākļus un situācijas. Jūs esat atbildīgi par pārdomātu rīcību, piesardzību un uzmanību krāsns uzstādīšanas, apkopes un izmantošanas laikā.
Tā kā tālāk minētie lietošanas norādījumi attiecas uz vairākiem modeļiem, jūsu mikroviļņu krāsns iezīmes var mazliet atšķirties no šajā rokasgrāmatā aprakstītajām un uz mikroviļņu krāsni var attiekties ne visas brīdinājuma zīmes. Ja jums ir radušies kādi jautājumi vai šaubas, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru vai meklējiet palīdzību un informāciju tiešsaistē vietnē www.samsung.com.
Izmantojiet šo krāsni tikai ēdiena sildīšanai. To paredzēts izmantot tikai mājās. Nesildiet nekāda veida auduma izstrādājumus un graudiem pildītus spilvenus. Ražotājs neuzņemsies atbildību par zaudējumiem, kas radušies neatbilstīgas vai nepareizas krāsns izmantošana dēļ.
Lai izvairītos no krāsns virsmas nolietošanās un bīstamām situācijām, vienmēr uzturiet krāsns virsmu tīru.

Produktu grupas definīcija

Šis produkts ir 2. grupas B klases ISM ierīce. 2. grupā ietverts viss ISM aprīkojums, kas ar nolūku rada un/vai izmanto radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā materiālu apstrādei, kā arī EDM aprīkojums un loka metināšanas aprīkojums.
B klases aprīkojums ir piemērots izmantošanai mājās un iestādēs ar tiešu zemsprieguma strāvas padeves tīklu, kas apkalpo dzīvojamās ēkas.

Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)



(Piemērojams valstīs ar atsevišķām savākšanas sistēmām)

Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu nekontrolētas likvidēšanas radītu varbūtēju kaitējumu videi un cilvēku veselībai, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un disciplinēti nodot pienācīgai pārstrādei, tā sekmējot materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.

Lai uzzinātu, kur un kā minētās ierīces iespējams nodot ekoloģiski drošai pārstrādei, mājsaimniecībām jāsazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību.

Iestādēm un uzņēmumiem jāsazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.

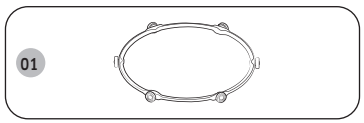
Lai iegūtu informāciju par Samsung saistībām attiecībā uz vidi un ierīcei noteiktajām obligātajām prasībām, piem., REACH, EEIA vai bateriju utilizācijas noteikumiem, apmeklējiet vietni: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 8 3/4/2022 11:05:00 AM

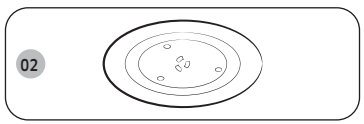
Uzstādīšana

Papildpiederumi

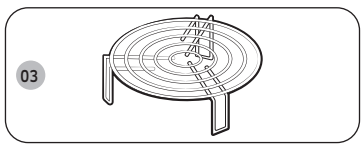
Atkarībā no iegādātā modeļa komplektācijā ir iekļauti vairāki papildpiederumi ar dažādu pielietojumu.



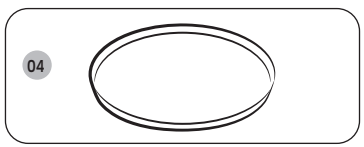
01 **Rotējošais riņķis** jānovieto mikroviļņu krāsns vidusdaļā.
Rotējošais riņķis balsta rotējošo pamatni.



02 **Rotējošā pamatne** jānovieto uz rotējošā riņķa ar vidusdaļu pie savienotāja.
Rotējošā pamatne ir galvenā virsma gatavošanai; to var viegli izņemt, lai nomazgātu.



03 **Grilēšanas restītes** jānovieto uz rotējošās pamatnes.
metāla restītes var izmantot, lai grilētu vai gan ceptu, gan grilētu.

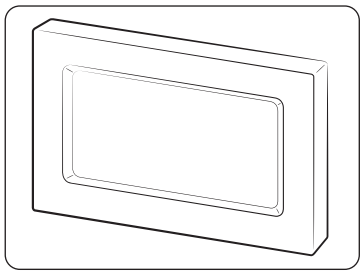


04 **Cepšanas pamatne**, skatiet 30 līdz 32. lpp.
Cepšanas pamatne, izmantojot automātisko cepšanas funkciju vai manuālo cepšanas funkciju.

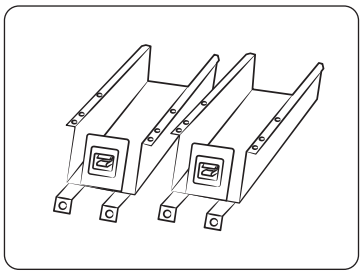
⚠ UZMANĪBU!

Nelietojiet mikroviļņu krāsni bez rotējošā riņķa un rotējošās pamatnes.

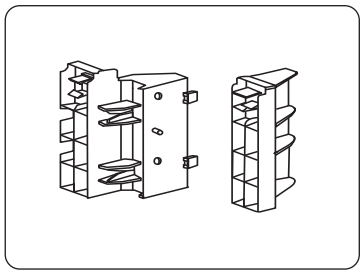
Iekļauts komplektācijā



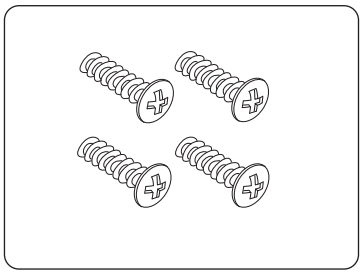
Dekorējums



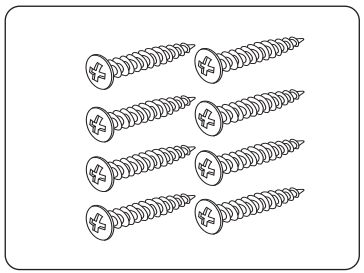
Pamata kronšteins (2)



Dekorējuma turētājs (2)



Skrūve (A tipa) (4)



Skrūve (B tipa) (8)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 9 3/4/2022 11:05:01 AM

Uzstādīšana

Mikroviļņu krāsns uzstādīšanas norādījumi

Šī ierīce atbilst ES noteikumu prasībām.
Iepakojuma un ierīces utilizācija.
Ierīces iepakojumu var izmantot atkārtoti.
Var izmantot tālāk norādīto:

- kartons;
- polietilēna plēve (PE);
- CFC nesaturošs polistirols (PS stingrās putas).

Utilizējiet šos materiālus atbildīgi un saskaņā ar valsts noteikumiem.
Valsts iestādēs varat saņemt informāciju par to, kā atbildīgi utilizēt nolietotu sadzīves tehniku.

Drošība

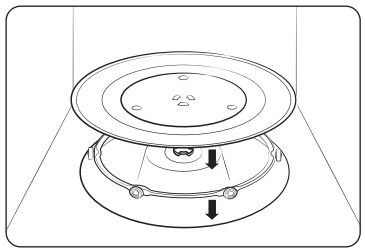
Ierīci drīkst pievienot tikai kvalificēts tehniskais speciālists.
Mikroviļņu krāsns ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībā.
Tā jāizmanto tikai ēdiena pagatavošanai.
Lietošanas laikā un pēc tās ierīce ir karsta.
Ņemiet to vērā, ja ierīces tuvumā var nokļūt bērni.
Uzstādīšana blakus parastai krāsnij.

- Ja mikroviļņu krāsni ir paredzēts uzstādīt blakus parastai krāsnij, starp ierīcēm jānodrošina pietiekami daudz vietas, lai novērstu pārkaršanu, jo pārmērīgi augstā temperatūrā dekorējums var deformēties; protams, ir rūpīgi jāievēro parastās krāsns ražotāja uzstādīšanas norādījumi.
- Iebūvētu mikroviļņu krāsni nedrīkst uzstādīt virs parastas krāsns – pretējā gadījumā parastās krāsns radītais karstais gaiss var negatīvi ietekmēt mikroviļņu krāsns dzesēšanas sistēmu.

Savienojums ar elektrotīklu

Ierīce jāpievieno elektrotīklam, kas atbilst valsts un vietējiem noteikumiem.
Ja vēlaties izveidot fiksētu savienojumu, barošanas līnijā ir jāievieto vairākpolu slēdzis, kurā attālums starp kontaktiem ir vismaz 3 mm.

Mikroviļņu krāsns uzstādīšana



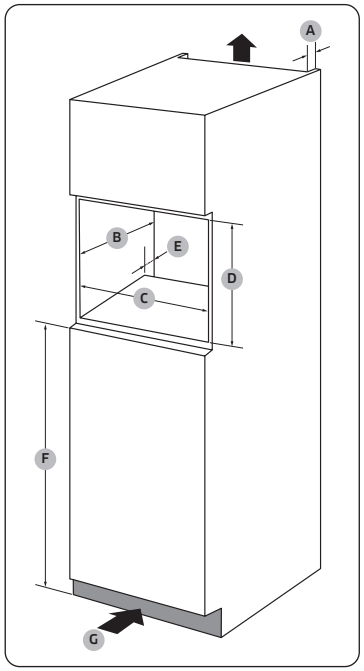
1. Izņemiet no krāsns visus iepakojuma materiālus. Uzstādiet rotējošo riņķi un rotējošo pamatni. Pārliecinieties, ka rotējošā pamatne brīvi griežas.
2. Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai varētu piekļūt kontaktligzdai.

⚠ UZMANĪBU!

- Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina pret īpašu vadu vai mezglu, ko var nodrošināt ražotājs vai tā apkopes aģents.
  Lai gādātu par personisko drošību, ievietojiet kabeli 3 tapu, 230 voltu un 50 Hz maiņstrāvas zemētā kontaktligzdā. Ja šīs ierīces strāvas kabelis ir bojāts, tas jānomaina pret īpašu kabeli.
- Neuzstādiet mikroviļņu krāsni karstā vai mitrā vietā, piemēram, blakus tradicionālai krāsnij vai radiatoram. Ir jāievēro krāsns strāvas padeves specifikācijas, un, ja izmantojat pagarinātāja kabeli, tam ir jāatbilst tam pašam standartam, kuram atbilst krāsns komplektācijā iekļautais strāvas kabelis. Pirms pirmās lietošanas reizes noslaukiet mikroviļņu krāsns iekšpusi un durtiņu blīves ar mitru drānu.

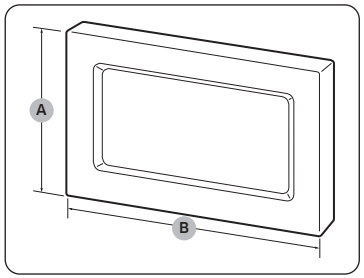
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 10 3/4/2022 11:05:02 AM

Izmēri



Skapis

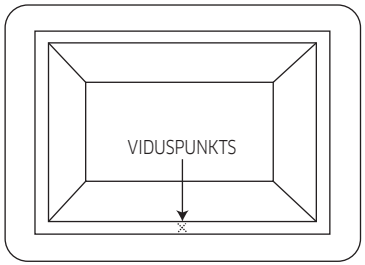
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



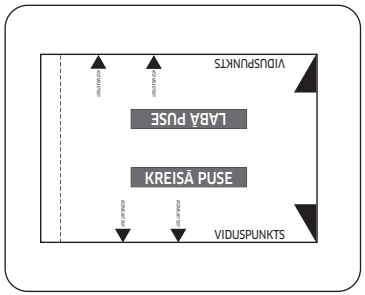
Dekorējums

A	381 mm
B	596 mm

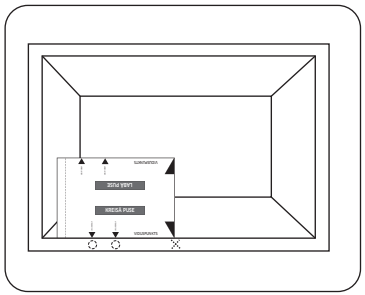
Mikroviļņu krāsns uzstādīšanas procedūra



1. Nosakiet skapja garumu un atzīmējiet viduspunktu.



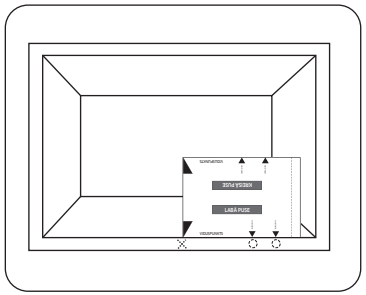
2. Izgrieziet 49. lapā ietverto šablonu.



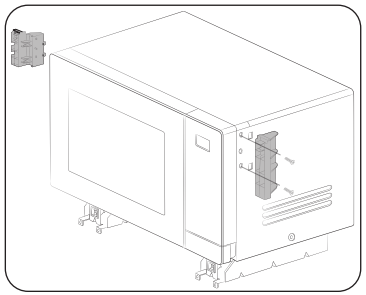
3. Salāgojiet šablona labajā pusē esošo norādījumu “CENTRE MARK” (Viduspunkts) ar skapja viduspunktu.
   - Gādājiet, lai teksts “LEFT SIDE” (Kreisā puse) būtu vērsts uz augšu.
4. Uz skapja atzīmējiet skrūvju atveru atrašanās vietas.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 11 3/4/2022 11:05:02 AM

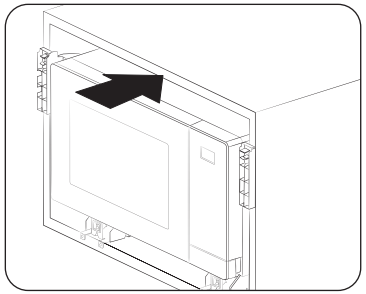
Uzstādīšana



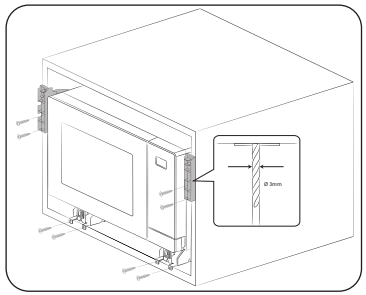
5. Pagrieziet šablonu par 180 grādiem.
6. Norādījumu "CENTRE MARK" (Viduspunkts), kas tagad atrodas šablona kreisajā pusē, salāgojiet ar skapja viduspunktu.
7. Uz skapja atzīmējiet skrūvju atveru atrašanās vietas.



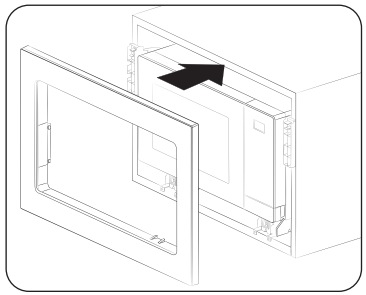
8. Izmantojot komplektācijā iekļautās skrūves (A tipa), piestipriniet divus dekorējuma turētājus mikroviļņu krāsns kreisajā un labajā pusē.
- Pārbaudiet uz kronšteiniem norādīto marķējumu (L: pa kreisi, R: pa labi), lai varētu tos piestiprināt pareizajā pusē.



9. Ievietojiet mikroviļņu krāsni skapī. Pēc tam salāgojiet pamatnes kronšteinu atveres ar 4. un 7. darbībā minēto marķējumu.



10. Ar 3 mm urbi izveidojiet skapī caurumus, kas paredzēti pamatnes kronšteinu piestiprināšanai. Pēc tam piestipriniet tos, izmantojot komplektācijā iekļautās skrūves (B tipa).



11. Piestipriniet dekorējumu un pēc tam pievienojiet visus elektrības kabeļus. Pārbaudiet, vai ierīce darbojas pareizi.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 12 3/4/2022 11:05:03 AM

Apkope

Tīrīšana

Regulāri tīriet mikroviļņu krāsni, lai nepieļautu netīrumu uzkrāšanos uz mikroviļņu krāsns vai tās iekšpusē. Tāpat pievērsiet īpašu uzmanību durtiņām, durtiņu blīvējumam, rotējošajai pamatnei un rotējošajam riņķim (tikai atbilstošiem modeļiem).
Ja durtiņas neatveras vai neaizveras bez aizķeršanās, vispirms pārbaudiet, vai durtiņu blīvēs nav sakrājušies netīrumi. Izmantojiet ziepjūdenī samitrinātu mīkstu drānu, lai notīrītu gan mikroviļņu krāsns iekšpusi, gan ārpusi. Noslaukiet un rūpīgi nožāvējiet.

Lai notīrītu piekaltušus traipus ar nepatīkamu aromātu mikroviļņu krāsns iekšpusē

1. Tukšā mikroviļņu krāsnī rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet krūzīti ar atšķaidītu citronu sulu.
2. Karsējiet mikroviļņu krāsni 10 minūtes ar maksimālo jaudu.
3. Pēc karsēšanas cikla uzgaidiet, līdz mikroviļņu krāsns atdziest. Tad atveriet durtiņas un iztīriet gatavošanas kameru.

⚠ UZMANĪBU!

- Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējumu tīru, un pārliecinieties, ka durtiņas atveras un aizveras bez aizķeršanās. Pretējā gadījumā var tikt saīsināts mikroviļņu krāsns darbmūžs.
- Esiet piesardzīgi un neielejiet ūdeni mikroviļņu krāsns ventilācijas atverēs.
- Nelietojiet tīrīšanai jebkādas abrazīvas vai ķīmiskas vielas.
- Pēc katras mikroviļņu krāsns lietošanas reizes izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli, lai iztīrītu gatavošanas kameru, pirms tam ļaujot mikroviļņu krāsnij atdzist.

Nomaiņa (remonts)

⚠ BRĪDINĀJUMS

Šajā mikroviļņu krāsnī nav nevienas detaļas, kuras nomaiņu drīkst veikt lietotājs. Nemēģiniet patstāvīgi veikt detaļu nomaiņu vai mikroviļņu krāsns remontu.

- Ja esat saskāries ar eņģu, blīvējuma un/vai durtiņu darbības problēmām, sazinieties ar kvalificētu tehnisko speciālistu vai vietējo Samsung tehniskās apkopes centru, lai saņemtu tehnisku palīdzību.
- Ja jūs vēlaties nomainīt spuldzīti, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru. Nemēģiniet to nomainīt pašrocīgi.
- Ja ir bojāts mikroviļņu krāsns ārējais korpuss, vispirms atvienojiet barošanas kabeli no barošanas avota un pēc tam sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas dienestu.

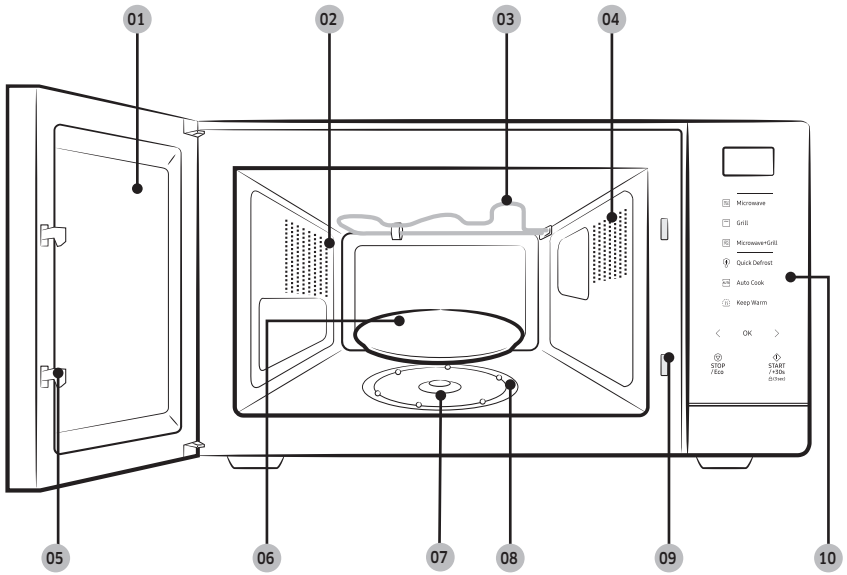
Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu

Ja ilgstoši neizmantosit mikroviļņu krāsni, atvienojiet barošanas kabeli un pārvietojiet mikroviļņu krāsni uz sausu vietu, kur nav putekļu. Putekļu un mitruma uzkāršanās mikroviļņu krāsnī var ietekmēt mikroviļņu krāsns veiktspēju.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 13 3/4/2022 11:05:03 AM

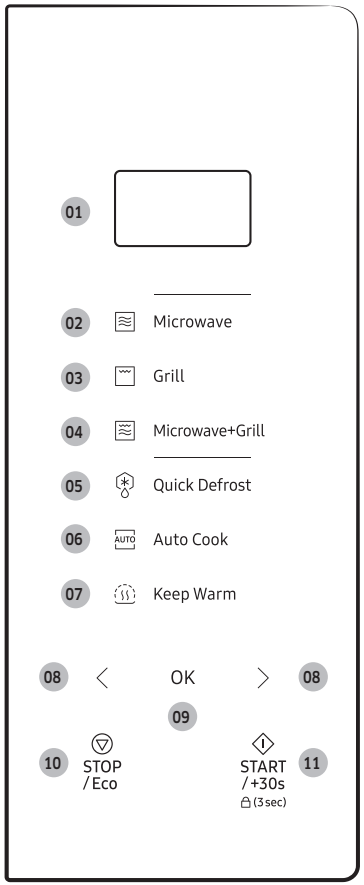
Mikroviļņu krāsns funkcijas

Mikroviļņu krāsns



01 Durtiņas
02 Ventilācijas atveres
03 Sildelements
04 Apgaismojums
05 Durtiņu fiksatori
06 Rotējošā pamatne
07 Savienotājs
08 Rotējošais riņķis
09 Bloķēšanas drošības atveres
10 Vadības panelis

Vadības panelis



01 Displejs
02 Microwave (Mikroviļņi)
03 Grill (Grils)
04 Microwave+Grill (Mikroviļņi+grilēšana)
05 Quick Defrost (Ātrā atkausēšana)
06 Auto Cook (Automātiskā gatavošana)
07 Keep Warm (Siltuma saglabāšana)
08 Samazināšana/Palielināšana (Svars/pasniegšana/laiks)
09 OK (Labi) (Pulkstenis)
10 STOP/Eco (APTURĒT/Eko)
11 START/+30s (SĀKT/+30 s) (Bērnu drošības slēdzis)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 14 3/4/2022 11:05:04 AM

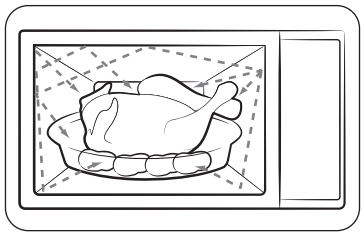
Mikroviļņu krāsns lietošana

Kā mikroviļņu krāsns darbojas

Mikroviļņi ir īpaši efektīvi elektromagnētiskie viļņi, kuru atbrīvotā enerģija ļauj pagatavot vai uzsildīt ēdienu, nemainot tā formu vai krāsu.
Varat izmantot mikroviļņu krāsni, lai:

- Atkausētu
- Uzsildītu
- Gatavotu

Gatavošanas princips



1. Krāsns iekšienē esošā magnetrona radītie mikroviļņi tiek vienmērīgi izplatīti, ēdienam griežoties uz rotējošās pamatnes. Tādējādi ēdiens tiek pagatavots vienmērīgi.
2. Ēdiens absorbē mikroviļņus līdz pat 1 collas (2,5 cm) dziļumā. Gatavošana turpinās, siltumam turpinot izplatīties ēdienā.
3. Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no izmantotajiem traukiem un ēdiena īpašībām:
   - Apjoma un blīvuma
   - Ūdens satura
   - Sākotnējās temperatūras (sasaldēts vai nē)

PIEZĪME

Tā kā ēdiena vidusdaļa tiek pagatavota siltumatdeves procesa dēļ, gatavošana turpinās arī pēc ēdiena izņemšanas no mikroviļņu krāsns. Tādēļ jāņem vērā receptēs un šajā bukletā norādītais nostāvēšanās laiks, lai nodrošinātu:

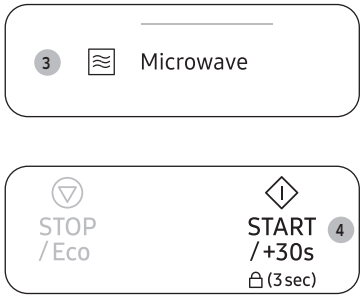
- Vienmērīgu ēdiena pagatavošanu tā centrālā daļā.
- Vienmērīgu ēdiena temperatūru.

Mikroviļņu krāsns pareizas darbības pārbaude

Zemāk aprakstītās vienkāršās darbības ļauj vienmēr pārbaudīt, vai mikroviļņu krāsns darbojas pareizi.
Ja rodas problēmas skatiet sadaļu "**Traucējummeklēšana**" **43** līdz **46**. lpp.

PIEZĪME

Mikroviļņu krāsnij jābūt pievienotai atbilstošai sienas kontaktligzdai.
Mikroviļņu krāsnī jānovieto rotējošā pamatne. Ja netiek izmantots maksimālas jaudas līmenis (100 % – 800 W), ūdens uzvārīšanai nepieciešams ilgāks laiks.



1. Nospiediet pogu, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durvis.
2. Novietojiet uz rotējošās pamatnes glāzi ar ūdeni un aizveriet durtiņas.
3. Nospiediet **Microwave (Mikroviļņi)**.
4. Atkārtoti nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai iestatītu laiku:
   4 līdz 5 minūtes.
5. Mikroviļņu krāsns sakarsēs ūdeni iestatītajā laikā. Pārbaudiet laiku un uzgaidiet, līdz ūdens sāk vārīties.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 15 3/4/2022 11:05:05 AM

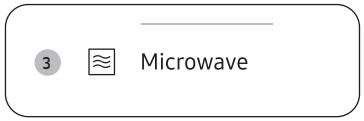
Mikroviļņu krāsns lietošana

Gatavošana/uzsildīšana

Šī procedūra izskaidro ēdiena gatavošanas un uzsildīšanas procesu.

⚠ UZMANĪBU!

Pirms atstājat mikroviļņu krāsni bez uzraudzības, vienmēr pārbaudiet gatavošanas iestatījumus.



1. Nospiediet pogu, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durvis.
2. Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.

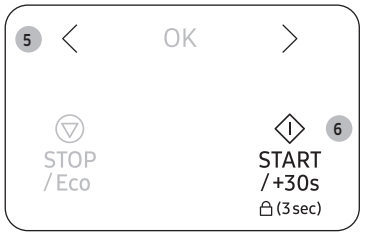
⚠ UZMANĪBU!

Nelietojiet tukšu mikroviļņu krāsni.

3. Nospiediet **Microwave (Mikroviļņi)**.
   - Vadības panelī tiks parādīta attiecīga ikona ( ) un maksimālās jaudas līmenis (800 W).



4. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai izvēlētos vēlamo jaudas līmeni, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
   - Atbilstīgu jaudas līmeni skatiet sadaļā "**Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti**" **17**. lpp.



5. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.
   - Vadības panelī tiks parādīts gatavošanas laiks.
6. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu gatavot.
   - Iedegsies apgaismojums, un rotējošā pamatne sāks griezties.
   - Kad gatavošana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 16 3/4/2022 11:05:05 AM

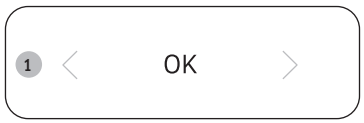
Laika iestatīšana

Strāvas padeves apstākļos uz displeja tiek automātiski parādīts laiks „88:88” un tad „12:00”. Lūdzu, iestatiet pareizu laiku. Laiku var iestatīt 24 h vai 12 h pulksteņa formātā. Pulkstenis jāiestata:

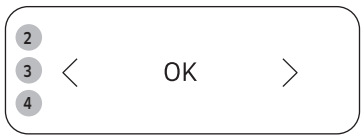
- Pirmoreiz izmantojot mikroviļņu krāsni
- Pēc strāvas padeves kļūdas

PIEZĪME

Ziemas/vasaras laiks jāpārslēdz manuāli.



1. Nospiediet **OK (Labi)**.



2. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai izvēlētos 24 h vai 12 h formāta pulksteņa laiku, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
3. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai iestatītu stundu rādījumu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
4. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai iestatītu minūšu rādījumu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.

PIEZĪME

Kad mikroviļņu krāsns netiek lietota, tās vadības panelī ir redzams laiks.

Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti

Jaudas līmeņa izvēles funkcija ļauj jums pielāgot ēdiena absorbētās enerģijas apjomu, tādējādi pielāgojot laiku, kāds nepieciešams, lai pagatavotu vai uzsildītu ēdienu, balstoties uz tā veidu un apjomu. Jūs varat izvēlēties vienu no sešiem jaudas līmeņiem.

Jaudas līmenis	Procentuālā attiecība	Izvade
AUGSTS	100 %	800 W
VIDĒJI AUGSTS	75 %	600 W
VIDĒJS	56 %	450 W
VIDĒJI ZEMS	38 %	300 W
ATKAUSĒŠANA	23 %	180 W
ZEMS	13 %	100 W

Receptēs un šajā bukletā norādītie gatavošanas laika iestatījumi atbilst konkrētajam norādītajam jaudas līmenim.

- Gatavošanas laiks samazinās, izvēloties augstāku jaudas līmeni.
- Gatavošanas laiks palielinās, izvēloties zemāku jaudas līmeni.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 17 3/4/2022 11:05:06 AM

Mikroviļņu krāsns lietošana

Gatavošanas laika pielāgošana

Gatavošanas laiku var palielināt vai samazināt mikroviļņu krāsns darbības laikā.

- Jūs varat jebkurā laikā pārbaudīt gatavošanas norisi, atverot krāsns durtiņas, un pēc tam palielināt vai samazināt gatavošanas laiku, ja nepieciešams.



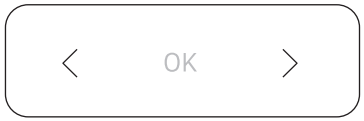
1. metode

Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai palielinātu gatavošanas laiku par 30 sekundēm.

- Piemērs: lai paildzinātu gatavošanu par trīs minūtēm, sešas reizes nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

PIEZĪME

Ir iespējams paildzināt tikai gatavošanas laiku.



2. metode

Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/Palielināšana**), lai pielāgotu gatavošanas laiku.

Gatavošanas pārtraukšana

Jūs varat jebkurā brīdī pārtraukt gatavošanu, lai:

- Pārbaudītu ēdienu
- Apgrieztu ēdienu uz otru pusi vai samaisītu to
- Ļautu ēdienam nostāvēties

Lai īslaicīgi apturētu gatavošanu, rīkojieties šādi:

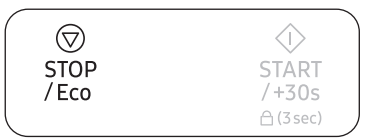
1. Atveriet krāsns durtiņas vai vienu reizi nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**.
   - Gatavošana tiks īslaicīgi apturēta.
2. Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet krāsns durtiņas un nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

Lai pilnībā apturētu gatavošanu, rīkojieties šādi:

1. Atveriet krāsns durtiņas vai vienu reizi nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**.
   - Gatavošana tiks īslaicīgi apturēta.
2. Vēlreiz nospiediet pogu **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**.

Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana

Mikroviļņu krāsns ir enerģijas taupīšanas režīms.



- Nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**. Vadības paneļa displejs izslēdzas.
- Lai atceltu enerģijas taupīšanas režīmu, atveriet krāsns durtiņas vai nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**. Vadības panelī tiks parādīts pašreizējais laiks.

PIEZĪME

Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija

Ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā, ja, izvēloties iestatījumu vai iestatot darbības pauzi, 25 minūšu laikā netiks veikta neviena darbība. Tāpat, ja atstāsit krāsns durtiņas atvērtas, pēc 5 minūtēm izslēgsies iekšējais apgaismojums.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 18 3/4/2022 11:05:06 AM

Režīma Ātrā atkausēšana izmantošana

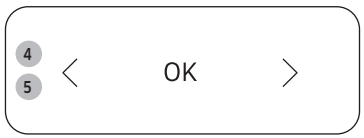
Ātrā atkausēšana funkcijas ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu, zivis, saldētus dārzeņus un saldētu maizi. Atkausēšanas laiks un jaudas līmenis ir iestatīti automātiski. Jums tikai jāatlasa programma un svars.

PIEZĪME

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

Atveriet durtiņas. Novietojiet saldēto produktu uz keramikas trauka rotējošās pamatnes centrālajā daļā.
Aizveriet durtiņas.





1. Nospiediet pogu, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durvis.
2. Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.
3. Nospiediet **Quick Defrost (Ātrā atkausēšana)**.
4. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai izvēlētos ēdiena veidu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
   - Plašāku informāciju skatiet sadaļā "Ātrā atkausēšana programmu apraksts" 20. lpp.
5. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai iestatītu porcijas lielumu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.



6. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu atkausēšanu.
   - Kad atskan skaņas signāls, atveriet mikroviļņu krāsns durtiņas un apgrieziet ēdienu uz otru pusi.
7. Aizveriet krāsns durtiņas un nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai atsāktu atkausēšanu.
   - Kad atkausēšana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 19 3/4/2022 11:05:07 AM

Mikroviļņu krāsns lietošana

Ātrā atkausēšana programmu apraksts

Zemāk tabulā ir norādītas dažādas režīma Ātrā atkausēšana programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un attiecīgi norādījumi. Pirms atkausēšanas noņemiet visus iepakojuma materiālus. Novietojiet gaļu, mājputnu gaļu, zivju gaļu, dārzeņus un maizi uz sekla stikla trauka vai keramikas šķīvja.

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Norādes
1	Gaļa	200-1500	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota liellopa gaļai, jēra gaļai, cūkgaļai, steikiem, karbonādēm un maltajai gaļai. Ļaujiet nostāvēties 20–60 minūtes.
2	Mājputnu gaļa	200-1500	Pārklājiet kāju un spārnu galus ar alumīnija foliju. Apgrieziet mājputnu gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselai vistai un vistas daļām. Ļaujiet nostāvēties 20–60 minūtes.
3	Zivis	200-1500	Pārklājiet veselas zivs asti ar alumīnija foliju. Apgrieziet zivi, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselām zivīm un zivju filejai. Ļaujiet nostāvēties 20–60 minūtes.
4	Dārzeņi	200-1500	Vienmērīgi izkārtojiet saldētos dārzeņus uz sekla stikla trauka. Apgrieziet saldētos dārzeņus uz otru pusi vai samaisiet, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota visa veida saldētiem dārzeņiem. Ļaujiet nostāvēties 5–20 minūtes.
5	Maize	200–1500 g	Uzlieciet maizi horizontāli uz papīra dvieļa gabaliņa un apgrieziet, kad atskan pīkstiens. Uzlieciet kūku uz keramiska šķīvja un, ja iespējams, apgrieziet, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota dažāda veida maizei, maizes šķēlēm un veselam klaipam, kā arī bulciņām un bagetēm. Izvietojiet bulciņas aplī. Šī programma ir piemērota dažāda veida rauga kūkām, biskvītiem, siera kūkai un kārtainās mīklas izstrādājumiem. Tā nav piemērota smilšu mīklas izstrādājumiem, augļu un krēma kūkām un kūkām ar šokolādes garnējumiem. Ļaujiet nostāvēties 10–30 minūtes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 20 3/4/2022 11:05:07 AM

Režīma Automātiskā gatavošana izmantošana

Režīmā Automātiskā gatavošana ir 45 ieprogrammēti gatavošanas iestatījumi.
Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis.

⚠ **UZMANĪBU!**

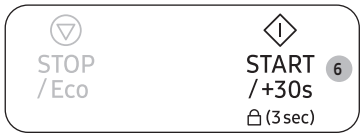
Vienmēr izmantojiet mikroviļņu drošus traukus, kas piemēroti mikroviļņu krāsnij.



1. Nospiediet pogu, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durvis.
2. Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.
3. Nospiediet **Auto Cook (Automātiskā gatavošana)**.



4. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai izvēlētos ēdiena veidu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
   - Plašāku informāciju skatiet sadaļā "**Automātiskā gatavošana programmu apraksts**" 21 līdz 28. lpp.
5. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai izvēlētos ēdiena svaru, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
   - Plašāku informāciju skatiet sadaļā "**Automātiskā gatavošana programmu apraksts**" 21 līdz 28. lpp.
   - Atkarībā no atlasītās izvēlnes izvēlei var būt pieejama tikai viena svara opcija.



6. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai ieslēgtu režīmu Automātiskā gatavošana.
   - Mikroviļņu krāsns gatavos ēdienu saskaņā ar izvēlēto ieprogrammēto iestatījumu.
   - Kad gatavošana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

Zemāk tabulā norādīti apjomi un atbilstoši ieteikumi 45 ieprogrammētajām gatavošanas režīmu opcijām. Programmas ir sadalītas 4 dažādās kategorijās.

⚠ **UZMANĪBU!**

Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

Automātiskā gatavošana programmu apraksts

1. Grilēšana/apcepšana

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Norādes
1-1	Saldēti frī kartupeļi	400	Novietojiet saldētos frī kartupeļus uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 21 3/4/2022 11:05:07 AM

Mikroviļņu krāsns lietošana

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Norādes
1-2	Saldētas cūkgaļas kotletes	500	Novietojiet saldētās cūkgaļas kotletes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu uz otru pusi un nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai turpinātu gatavošanu. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
1-3	Saldētas vistu kotletītes	350	Novietojiet saldētās vistu kotletītes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
1-4	Saldētas kartupeļu kroketes	350	Novietojiet saldētās kartupeļu kroketes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
1-5	Saldēta kukurūza	500	Novietojiet saldēto kukurūzu uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
1-6	Saldētas zivju kotletes	300	Novietojiet saldētās zivju kotletes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu uz otru pusi un nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai turpinātu gatavošanu. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
1-7	Saldēti vistu spārniņi Bufalo gaumē	500	Novietojiet saldētos vistu spārniņus Bufalo gaumē uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
1-8	Saldētas siera kotletes	400	Novietojiet saldētās siera kotletes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
1-9	Saldētas siera nūjiņas	300	Novietojiet saldētās siera nūjiņas uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 22 3/4/2022 11:05:07 AM

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Norādes
1-10	Saldētas gaļas ruletītes	300	Nedaudz ietaukojiet saldētās gaļas ruletītes ar eļļu. Novietojiet saldētās gaļas ruletītes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu uz otru pusi un nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai turpinātu gatavošanu. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
1-11	Saldētas panētās krevetes	300	Nedaudz ietaukojiet saldētās panētās krevetes ar eļļu. Novietojiet saldētās panētās krevetes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu START/+30s (SĀKT/+30 s). Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu uz otru pusi un nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai turpinātu gatavošanu. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
1-12	Saldēti sīpolu gredzeni	300	Novietojiet saldētos sīpolu gredzenus uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
1-13	Saldēti sagriezti kartupeļi	350	Novietojiet saldētos sagrieztos kartupeļus uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
1-14	Saldētas vistu kājiņas	500	Nedaudz ietaukojiet saldēto vistu kājiņas ar eļļu. Pievienojiet garšvielas pēc nepieciešamības. Novietojiet saldētās vistu kājiņas uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
1-15	Vistu spārniņi	500	Nedaudz ietaukojiet vistu spārniņus ar eļļu. Pievienojiet garšvielas pēc nepieciešamības. Novietojiet saldētos vistu spārniņus uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 23 3/4/2022 11:05:07 AM

Mikroviļņu krāsns lietošana

2. Veselīga gatavošana

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Norādes
2-1	Atdzesēts lietošanai gatavs ēdiens	350 450	Uzlieciet ēdienu uz keramikas šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota 3 komponentu maltītēm (piem., gaļai ar mērci, dārzeņiem un piedevām – kartupeļiem, rīsiem vai makaroniem). Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes
2-2	Atdzesēts veģetārs ēdiens	350 450	Uzlieciet ēdienu uz keramikas šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota maltītēm no 2 sastāvdaļām (piem., spageti makaroniem ar mērci vai rīsiem ar dārzeņiem). Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
2-3	Brokoļu galviņas	250 g	Noskalojiet un notīriet brokoļu galviņas. Izkārtojiet vienmērīgi stikla bļodā ar vāku. Pielejiet 30–45 ml ūdens. (2–3 ēdamkarotes) Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Šī programma ir piemērota brokoļiem, kā arī šķēlēs sagrieztiem kabačiem, baklažāniem, ķirbjiem vai paprikai. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.
2-4	Šķēlēs sagriezti burkāni	250	Noskalojiet un notīriet burkānus, sagrieziet vienādās apaļās šķēlēs. Ievietojiet dārzeņus stikla bļodā ar vāku. Pielejiet 30–45 ml ūdens. (2–3 ēdamkarotes) Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Šī programma ir piemērota šķēlēs sagrieztiem burkāniem, kā arī ziedkāpostu galviņām vai kolrābjiem. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.
2-5	Zaļie zirnīši	250	Noskalojiet un notīriet zaļos zirnīšus. Izkārtojiet vienmērīgi stikla bļodā ar vāku. Gatavojot 250 g produktu, pielejiet 30 ml (1 ēdamkaroti) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.
2-6	Spināti	150	Noskalojiet un notīriet spinātus. Novietojiet stikla bļodā ar vāku. Nepievienojiet ūdeni. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.
2-7	Kukurūzas vālītes	250	Noskalojiet un notīriet kukurūzas vālītes un ievietojiet tās ovālā stikla traukā. Pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi un saduriet tajā caurumus. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.
2-8	Nomizoti kartupeļi	250	Nomazgājiet, nomizojiet kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos. Ievietojiet dārzeņus stikla bļodā ar vāku. Pievienot 45–60 ml (3-4 ēdamkarotes) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
2-9	Brūnie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	125	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (250 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 5–10 minūtes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 24 3/4/2022 11:05:08 AM

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Norādes
2-10	Pilngraudu makaroni	125	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pielejiet 1 l vāroša ūdens, pievienojiet šķipsniņu sāls un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet neapsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pēc tam rūpīgi nosusiniet. Ļaujiet nostāvēties 1 minūtes.
2-11	Kvinoja	125	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (250 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 1–3 minūtes.
2-12	Bulgurs	125	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (250 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 2–5 minūtes.
2-13	Dārzeņu sacepums	500	Ievietojiet dārzeņus, piemēram, iepriekš izvārītu kartupeļu šķēlītes, kabaču un tomātu šķēlītes un mērci piemērota izmēra Pyrex traukā. Virspusē uzkaisiet rīvētu sieru. Novietojiet trauku uz grilēšanas restītēm. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
2-14	Grilēti tomāti	400	Noskalojiet un notīriet tomātus, pārgrieziet tos uz pusēm un ievietojiet cepšanai krāsnī piemērotā traukā. Virspusē uzkaisiet rīvētu sieru. Novietojiet trauku uz grilēšanas restītēm. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.
2-15	Vistu krūtiņas	300 (2 gab.)	Noskalojiet gabaliņus un novietojiet uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes.
2-16	Tītara krūtiņas	300 (2 gab.)	Noskalojiet gabaliņus un novietojiet uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes.
2-17	Svaiga zivs fileja	300 (2 gab.)	Noskalojiet fileju un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet vienu ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.
2-18	Svaiga laša fileja	300 (2 gab.)	Noskalojiet fileju un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet vienu ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 25 3/4/2022 11:05:08 AM

Mikroviļņu krāsns lietošana

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Norādes
2-19	Svaigas garneles	250	Noskalojiet garneles un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet vienu ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.
2-20	Svaiga forele	200 (1 zivs)	Ievietojiet svaigu veselu zivi traukā, ko var izmantot mikroviļņu krāsnī. Pievienojiet šķipsnu sāls, vienu ēdamkaroti citronu sulas un zaļumus. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes.
2-21	Grilēta zivs	300 (1–2 zivis)	Izziediet svaigas zivs (foreles vai plauža) ādu ar eļļu un pievienojiet zaļumus un garšvielas. Novietojiet zivis vienu līdzās otrai tā, lai vienas zivs galva uz restītēm saskartos ar otras zivs asti. Tiklīdz atskan pīkstiens, apgrieziet uz otru pusi. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.
2-22	Grilēts laša steiks	400 (2 steiki)	Vienmērīgi izkārtojiet zivs steikus uz grilēšanas restītēm. Tiklīdz atskan pīkstiens, apgrieziet uz otru pusi. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes.

3. Mājas deserts

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
3-1	Valriekstu biskvītkūka	1 porcija	**Sastāvdaļas** 120 g miltu, 150 g sviesta, 100 g melnā cukura, 2 olas, 50 g smalcinātu valriekstu, 4 g cepamā pulvera
		1. Bļodā ievietojiet sviestu un melno cukuru. **2.** Pievienojiet olu un kārtīgi samaisiet. **3.** Pievienojiet miltus, cepamo pulveri un turpiniet maisīt. **4.** Pievienojiet valriekstus un kārtīgi samaisiet. **5.** Iepildiet maisījumu ietaukotā stikla vai plastmasas bļodā. **6.** Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [3-1]. **7.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.	
3-2	Banānu maize	1 porcija (6 gab.)	**Sastāvdaļas** 3 banāni, 120 g pankūku maisījuma, 120 g piena, 1 ola, 2 ēdamkarotes iesala sīrupa
		1. Sasmalciniet banānu. **2.** Bļodā iepildiet pankūku maisījumu, pienu, olu, iesala sīrupu. **3.** Pievienojiet banānus un kārtīgi samaisiet. **4.** Iepildiet maisījumu 6 papīra krūzītēs. **5.** Ievietojiet papīra krūzītes mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [3-2]. **6.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.	

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 26 3/4/2022 11:05:08 AM

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
3-3	Biskvītkūka	1 porcija	**Sastāvdaļas** 170 g miltu, 50 g sviesta, 150 g cukura, 3 olas, 10 g cepamā pulvera
		1. Bļodā ievietojiet sviestu un cukuru. **2.** Pievienojiet olu un kārtīgi samaisiet. **3.** Pievienojiet miltus, cepamo pulveri un turpiniet maisīt. **4.** Iepildiet maisījumu ietaukotā stikla vai plastmasas bļodā. **5.** Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [3-3]. **6.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.	
3-4	Brūniņi	1 porcija	**Sastāvdaļas** 90 g miltu, ½ krūze kausēta sviesta, 230 g cukura, 2 olas, 40 g kakao pulvera
		1. Bļodā iepildiet sviestu, sakultas olas un cukuru. **2.** Pievienojiet miltus, kakao pulveri un turpiniet maisīt. **3.** Iepildiet maisījumu ietaukotā stikla vai plastmasas bļodā. **4.** Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [3-4]. **5.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 20–30 minūtes.	

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
3-5	Olu pudiņš	1 porcija (3 gab.)	**Sastāvdaļas** 250 g piena, 40 g cukura, 2 olas
		1. Pārsitiet divas olas un iepildiet saturu bļodā. Nedaudz saputojiet olas ar zvanveida putotāju. Neļaujiet putotāja uzgalim atvirzīties no bļodas apakšas, lai neveidotos pārāk daudz putu. **2.** Otrā bļodā iepildiet pienu un cukuru. **3.** Pievienojiet pienu sakultajām olām, vienlaikus putojot maisījumu. **4.** Izkāsiet olu maisījumu cauri smalkam sietam. Izskrāpējiet sieta apakšdaļu ar lāpstiņu. Ar karoti noņemiet no virsmas putas (ja tādas ir). **5.** Iepildiet maisījumu sinepju trauciņos. **6.** Ievietojiet trauciņus mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [3-5]. **7.** Pēc gatavošanas atdzesējiet un pasniedziet.	
3-6	Šokolādes kūka	1 porcija	**Sastāvdaļas** 30 g sviesta, 60 g cukura, 1 ola, 40 g saldā krējuma, 25 g miltu, 15 g kakao pulvera, 1,5 g vaniļas, 50 g pussaldu šokolādes skaidiņu
		1. Krūzē iepildiet sviestu, olu, krējumu un kārtīgi samaisiet. **2.** Pievienojiet miltus, cukuru un turpiniet maisīt. **3.** Pievienojiet kakao, vaniļu un maisiet, līdz viss tiek samaisīts. **4.** Iemaisiet šokolādes skaidiņas. **5.** Ievietojiet krūzi mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [3-6]. **6.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.	

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 27 3/4/2022 11:05:08 AM

Mikroviļņu krāsns lietošana

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
3-7	"Krūzes" kūka	1 porcija	**Sastāvdaļas** 30 g sviesta, 60 g cukura, 1 ola, 50 g miltu, 30 g piena, 6 g vaniļas, 3 g mandeļu pulvera, 1,5 g cepamā pulvera
			1. Krūzē iepildiet sviestu, olu un kārtīgi samaisiet. **2.** Pievienojiet miltus, cukuru, cepamo pulveri un turpiniet maisīt. **3.** Pievienojiet mandeļu pulveri, vaniļu un maisiet, līdz viss tiek samaisīts. **4.** Ievietojiet krūzi mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [3-7]. **5.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.

4. Maizes atkausēšana

Šī funkcija atkausē un sasilda saldētu maizi. Saldētās maizes garoziņa būs tikpat kraukšķīga kā svaigai maizei. Šī programma ir piemērota bagetēm, kruasāniem, maizītēm u.c.

⚠ **UZMANĪBU!**

- Šo programmu var izmantot saldētai, izceptai maizei. Tā nav piemērota saldētai mīklai.
- Cepšanas pamatne iepriekš jāiesilda. Lūdzu, ievērojiet norādījumus.

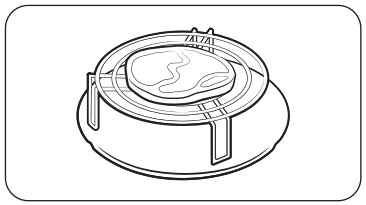
Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Norādes
4	Maizes atkausēšana	100-600	Novietojiet cepšanas pamatni uz rotējošās pamatnes. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Displejā atbilstoši cepšanas pamatnes priekšsildīšanai tiks parādīts paziņojums "HEAt" (Sildīšana). Kad atskan skaņas signāls, priekšsildīšana ir pabeigta. Novietojiet saldēto maizi uz cepšanas pamatnes un ievietojiet pamatni mikroviļņu krāsnī. Vēlreiz nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 28 3/4/2022 11:05:08 AM

Grilēšana

Grils ļauj ātri sildīt un apbrūnināt ēdienu, neizmantojot mikroviļņus.

- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, kad pieskaraties traukiem mikroviļņu krāsnī, jo trauki ir ļoti karsti.
- Labāku gatavošanas un grilēšanas rezultātu var panākt, izmantojot grilēšanas restītes.



1. Nospiediet pogu, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durvis.
2. Uz grilēšanas restītēm novietojiet ēdienu un aizveriet krāsns durtiņas.



3. Nospiediet **Grill (Grils)**.
   - Vadības panelī tiks parādīta attiecīga ikona ( ).
   - Grilēšanas temperatūru iestatīt nevar.



4. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai iestatītu vēlamo grilēšanas laiku.
   - Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.
5. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu grilēt.
   - Kad grilēšana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

Mikroviļņu un grilēšanas apvienošana

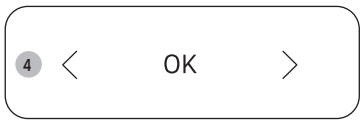
Jūs varat apvienot gatavošanu ar mikroviļņiem un grilu, lai vienlaicīgi ātri sildītu un apbrūninātu ēdienu.

⚠ **UZMANĪBU!**

- Vienmēr izmantojiet mikroviļņu drošus traukus, kas piemēroti mikroviļņu krāsnij. Stikla vai keramikas trauki ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem iekļūt ēdienā vienmērīgi no visām pusēm.
- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, kad pieskaraties traukiem mikroviļņu krāsnī, jo trauki ir ļoti karsti.
- Jūs varat panākt labāku gatavošanas un grilēšanas rezultātu, izmantojot grilēšanas restītes.



1. Nospiediet pogu, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durvis.
2. Uz grilēšanas restītēm novietojiet ēdienu un aizveriet krāsns durtiņas.
3. Nospiediet **Microwave+Grill (Mikroviļņi+grilēšana)**.
   - Vadības panelī tiks parādīta attiecīga ikona (,) un noklusējuma jaudas līmenis (600 W).



4. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai izvēlētos vēlamo jaudas līmeni, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
   - Ir iespējams izvēlēties šādu jaudas līmeni: 600 W, 450 W vai 300 W.
   - Grilēšanas temperatūru iestatīt nevar.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 29 3/4/2022 11:05:09 AM

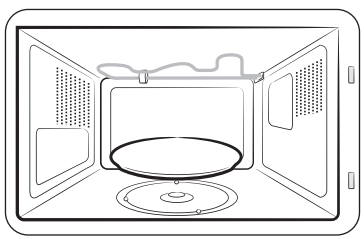
Mikroviļņu krāsns lietošana

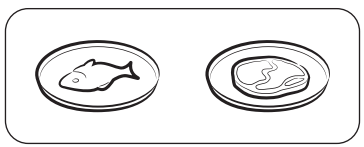


5. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.
   - Maksimālais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.
6. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu gatavot.
   - Kad gatavošana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

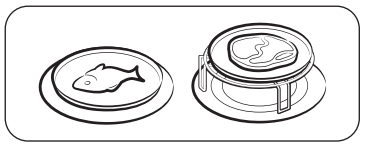
Cepšanas pamatnes izmantošana

Izmantojot cepšanas pamatni, varat apbrūninât ēdienu ne tikai no virspuses, izmantojot grilu – arī ēdiena apakša kļūst kraukšķīga un brūna cepšanas pamatnes augstās temperatūras dēļ. Dažus produktus, ko varat pagatavot uz cepšanas pamatnes, varat skatīt tabulā (skatiet nākamajā lapā). Cepšanas pamatni var izmantot arī bekonam, olām, desām utt.





1. Novietojiet cepšanas pamatni tieši uz rotējošās pamatnes un karsējiet to ar lielāko mikroviļņu un grilēšanas apvienojuma jaudu [600 W + grilēšana] saskaņā ar laikiem un norādēm tabulā.
2. Iepriediet pamatni ar eļļu, ja gatavojat tādu ēdienu kā bekonu un olas, lai maltīti labi apbrūninātu.
3. Novietojiet ēdienu uz cepšanas pamatnes.





4. Novietojiet cepšanas pamatni krāsnī uz metāla restītēm (vai rotējošās pamatnes).
5. Atlasiet piemēroto gatavošanas laiku un jaudu.
   (Skatīt tabulu sānā)

⚠ UZMANĪBU!

- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, kad izņemat cepšanas pamatni, jo tā kļūs ļoti karsta.
- Nenovietojiet uz cepšanas pamatnes priekšmetus, kas nav izturīgi pret karstumu.
- Nekad neievietojiet cepšanas pamatni krāsnī bez rotējošās pamatnes.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka cepšanas pamatni nevar likt trauku mazgājamā mašīnā.
- Lūdzu, pārliecinieties, ka garozais šķīvis ir novietots centrā.
- Nedarbiniet garozas plāksni bez slodzes.

PIEZĪME

- Lūdzu, ņemiet vērā, ka cepšanas pamatnei ir teflona pārklājums, kas nav izturīgs pret skrāpējumiem. Neizmantojiet asus priekšmetus, piemēram, nazi, lai grieztu uz cepšanas pamatnes.
- Tīriet cepšanas pamatni ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli un noskalojiet tīrā ūdenī.
- Neizmantojiet birsti vai cietu sūkli, jo tie bojā pamatnes augšējo slāni.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 30 3/4/2022 11:05:10 AM

Ieteicams cepšanas pamatni uzkarsēt tieši uz rotējošās pamatnes.
Uzkarsējiet cepšanas pamatni ar 600 W + grilēšanas funkciju 3-4 minūtes.
Ievērojiet tabulā norādītos laukus un norādes.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Gatavošanas laiks (min.)
Bekons	4 šķēles (80 g)	600 W + grilēšana	3-3½
	Norādes Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Lieciet šķēles uz pamatnes sānu pie sāna. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Grilēti tomāti	200 g (2 gab.)	450 W + grilēšana	2½-3
	Norādes Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izvietojiet aplī uz cepšanas pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Burgers (saldēts)	2 gab. (125 g)	600 W + grilēšana	6-6½
	Norādes Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet saldēto burgeri uz cepšanas pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Apgrieziet otrādi pēc 3–4 min. Nostāvēšanas laiks 3 minūtes.		
Bagetes (saldētas)	200–250 g (2 gab.)	450 W + grilēšana	6-7
	Norādes Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet bagetes ar pildījumu (piemēram, tomātiem, sieru) uz pamatnes līdzās vienu otrai. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Pica (saldēta)	300–350 g	450 W + grilēšana	11-12
	Norādes Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet saldēto picu uz cepšanas pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.		

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Gatavošanas laiks (min.)
Saldēta mini pica uzkodām	9 X 30 g (270 g)	300 W + grilēšana	9-10
	Norādes Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Vienmērīgi izvietojiet picas uzkodas uz cepšanas pamatnes. Novietojiet šķīvi uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Pica (atdzesēta)	300–350 g	450 W + grilēšana	5½-6½
	Norādes Vispirms 5 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet atdzesēto picu uz pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 3 minūti.		
Zivju pirkstiņi (saldēti)	150 g (5 gab.) 300 g (10 gab.)	600 W + grilēšana	6-7 8-9
	Norādes Vispirms 4 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Ietaukojiet pamatni ar vienu ēdamkaroti eļļas. Novietojiet zivju pirkstiņus aplī uz pamatnes. Apgrieziet uz otru pusi pēc 3 min. (5 gab.) vai pēc 5 min. (10 gab.). Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Vistu kotletītes (saldētas)	125 g 250 g	600 W + grilēšana	4-5 6-7
	Norādes Vispirms 4 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Ietaukojiet pamatni ar vienu ēdamkaroti eļļas. Novietojiet vistas kotletītes uz pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Apgrieziet uz otru pusi pēc 2 min. (125 g) vai pēc 4 min. (250 g). Ļaujiet nostāvēties 3 minūti.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 31 3/4/2022 11:05:10 AM

Mikroviļņu krāsns lietošana

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Gatavošanas laiks (min.)
Cepti kartupeļi	200 g 500 g	600 W + grilēšana	4-5 7-8
	Norādes Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Sagrieziet kartupeļus uz pusēm. Novietojiet tos uz cepšanas pamatnes ar griezuma pusi uz apakšu. Sakārtojiet tos aplī. Novietojiet pamatni uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

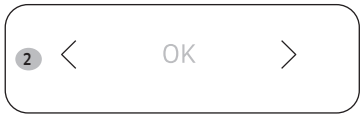
Funkcija Keep Warm (Siltuma saglabāšana)

Funkcija Keep Warm (Siltuma saglabāšana) uztur ēdienu siltu līdz tā pasniegšanai. Izmantojiet šo funkciju, lai saglabātu ēdienu siltu līdz tā pasniegšanai.

Piezīme. Funkcijas **Keep Warm (Siltuma saglabāšana)** norādītais darbības laiks ir 60 minūtes.



1. Nospiediet **Keep Warm (Siltuma saglabāšana)**.



2. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai izvēlētos vēlamo iestatījumu.
   - 1. Karsts
   - 2. Vidējs



3. Nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.
   - Lai apturētu ēdiena sildīšanu, atveriet durvis vai nospiediet pogu **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**.

⚠ **UZMANĪBU!**

- Neizmantojiet šo funkciju, lai atkārtoti uzsildītu jau atdzisušu ēdienu. Šīs programmas ir paredzētas nupat pagatavota ēdiena siltuma saglabāšanai.
- Nepārklājiet ar vāku vai plastmasas plēvi.
- Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.
- Pēc sildīšanas funkcijas sākuma iestatīto laiku nevar mainīt.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 32 3/4/2022 11:05:10 AM

Bērnu drošības funkcijas izmantošana

Mikroviļņu krāsns ir aprīkota ar īpašu bērnu drošības aizsardzības programmu, kas ļauj "bloķēt" mikroviļņu krāsni, lai bērni vai citas personas, kas nepārzina krāsns lietošanu, nevarētu to nejauši ieslēgt.



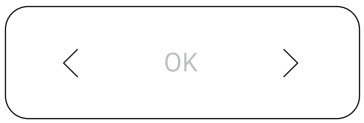
- Lai ieslēgtu funkciju Bērnu drošības slēdzis, 3 sekundes turiet nospiestu pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.
  - Vadības panelis tiks bloķēts, un tajā tiks parādīts burts "L".



- Lai izslēgtu funkciju Bērnu drošības slēdzis, vēlreiz 3 sekundes turiet nospiestu pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

Signalizācijas izslēgšana

Signalizāciju var izslēgt jebkurā brīdī.



- Lai izslēgtu skaņas signālus, vienlaikus nospiediet **<** un **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**).
- Vadības panelī tiek parādīts ziņojums "**OFF**" **(Izslēgts)**.
- Lai ieslēgtu skaņas signālus, vēlreiz vienlaikus nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**).
- Vadības panelī tiek parādīts ziņojums "**On**" **(Ieslēgts)**.

Trauku lietošanas norādes

Lai mikroviļņu krāsnī gatavotu ēdienu, jānodrošina iespēja mikroviļņiem iekļūt ēdienā tā, lai tos neatstarotu vai neabsorbētu izmantotais šķīvis.
Tāpēc jāpievērš uzmanība trauku izvēlei. Ja trauki ir apzīmēti kā droši lietošanai mikroviļņu krāsnī, uztraukumam nav pamata.
Tālāk esošajā tabulā norādīt dažādi trauku veidi un tas, vai un kā tie lietojami mikroviļņu krāsnī.

Trauki	Drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī	Komentāri
Alumīnija folija	✓✗	Var lietot nelielos daudzumos, lai aizsargātu atsevišķas zonas no piedegšanas. Ja folija atrodas pārāk tuvu mikroviļņu krāsns sienai vai tiek lietota pārāk lielā daudzumā, var rasties dzirksteļošana.
Cepšanas pamatne	✓	Sildīt ne ilgāk kā 8 minūtes.
Porcelāns un keramikas izstrādājumi	✓	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Vienreizējas lietošanas poliestera kartona šķīvji	✓	Šāda veida šķīvjos ir iepakoti atsevišķi saldēti ēdieni.
Ātro uzkodu iepakojums		
• Polistirola krūzītes	✓	Var izmantot ēdiena sildīšanai. Pārlieka karsēšana var izraisīt polistirola izkušanu.
• Papīra maisiņi vai avīžpapīrs	✗	Vai aizdegties.
• Otrreizējas pārstrādes papīrs vai metāla rotājumi	✗	Var izraisīt dzirksteļošanu.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 33 3/4/2022 11:05:11 AM

Trauku lietošanas norādes

Trauki	Drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī	Komentāri
Stikla trauki		
• Karstumizturīgi trauki	✓	Var lietot, izņemot traukus ar metāla dekorējumu.
• Plāna stikla trauki	✓	Var izmantot ēdienu vai šķidrumu sildīšanai. Plāns stikls var saplīst vai saplaisāt, ja to strauji uzkarsē.
• Stikla burkas	✓	Jānoņem vāciņš. Piemērotas tikai karsēšanai.
Metāls		
• Šķīvji	✗	Var izraisīt dzirksteļošanu vai ugunsgrēku.
• Saldēšanas maisiņu stiprinājumi	✗	
Papīrs		
• Šķīvji, krūzes, salvetes un virtuves dvieļi	✓	Īslaicīgai gatavošanai un sildīšanai. Piemēroti arī liekā mitruma uzsūkšanai.
• Otrreizējās pārstrādes papīrs	✗	Var izraisīt dzirksteļošanu.
Plastmasa		
• Trauki	✓	Īpaši piemērota ir karstumizturīga termoplastmasa. Citu veidu plastmasa augstā temperatūrā var deformēties vai zaudēt krāsu. Nedrīkst lietot melanīna plastmasu.
• Pārtikas plēve	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai. Nedrīkst pieskarties ēdienam. Noņemot plēvi jāuzmanās no karstā tvaika.
• Saldēšanas maisiņi	✓✗	Tikai tādi, kurus atļauts vārīt vai izmantot krāsnī. Nedrīkst būt gaisa necaurlaidīgi. Ja nepieciešams, izveidojiet caurumiņus, izmantojot dakšiņu.
Ietaukots vai taukus neuzsūcošs papīrs	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai un šļakatu novēršanai.

✓ : ieteicams ✓✗ : lietot uzmanīgi ✗ : nedrošs

Ēdiena gatavošanas norādes

Mikroviļņi

Mikroviļņu enerģija iekļūst dziļi ēdiena iekšienē, jo to piesaista un absorbē ēdienā esošais ūdens, tauki un cukurs.
Mikroviļņi liek strauji kustēties ēdienā esošajām molekulām. Šo molekulu straujā kustība izraisa frikciju un rezultējošais karstums tiek izmantots ēdiena gatavošanai.

Gatavošana

Trauki ēdiena gatavošanai, izmantojot mikroviļņus:

Traukiem jābūt tādiem, lai mikroviļņu enerģija varētu caur tiem izkļūt ar maksimālu atdevi. Mikroviļņus atstaro metāls, piemēram, nerūsējošais tērauds, alumīnijs un varš, savukārt tie var izkļūt cauri keramikai, stiklam, porcelānam un plastmasai, kā arī papīram un kokam. Tāpēc pārtiku nekādā gadījumā nedrīkst gatavot metāla tvertnēs.

Ēdiens, kas ir piemērots gatavošanai mikroviļņu krāsnī:

Mikroviļņu krāsnī var gatavot dažāda veida ēdienus, tostarp svaigus vai saldētus dārzeņus, augļus, makaronus, rīsus, graudaugus, pupiņas, zivis un gaļu. Mikroviļņu krāsnī var pagatavot arī mērces, olu krēmus, zupas, tvaicētus pudiņus, konservus un čatnijus. Principā mikroviļņu krāsns ir lieliski piemērota jebkāda veida ēdiena pagatavošanai, ko var pagatavot uz plīts. Piemēram, var kausēt sviestu vai šokolādi (skaties sadaļu ar ieteikumiem, metodēm un padomiem).

Apklāšana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā ir ļoti svarīgi apsegt ēdienu, jo iztvaikojot ūdens palielina tvaika daudzumu un veicina gatavošanas procesu. Pārtiku var apsegt dažādos veidos: piemēram, ar keramikas šķīvi, plastmasas vāku vai mikroviļņiem piemērotu pārtikas plēvi.

Nostāvēšanās laiks

Kad ēdiens ir pagatavots, svarīgi ļaut tam nostāvēties, lai ēdienā izlīdzinātos temperatūra.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 34 3/4/2022 11:05:11 AM

Saldētu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu Pyrex stikla trauku ar vāku. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā – skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu.
Divreiz apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet, kad ēdiens ir pagatavots. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Apklājiet ēdienu nostāvēšanās laikā.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Jauda (W)	Laiks (min.)
Spināti	150	600	4½-5½
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Brokoļi	300	600	9-10
	Norādes Pievienot 30 ml (2 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Zirņi	300	600	7½-8½
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Zaļie zirnīši	300	600	8-9
	Norādes Pievienot 30 ml (2 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Jaukti dārzeņi (burkāni/zirņi/kukurūza)	300	600	7½-8½
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Jaukti dārzeņi (Ķīnas gaumē)	300	600	8-9
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		

Svaigu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu Pyrex stikla trauku ar vāku. Ja nav norādīts cits ūdens daudzums, uz katriem 250 g pielejiet 30–45 ml (2–3 ēdamkarotes) auksta ūdens; skatiet tabulu. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā – skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu. Vienu reizi apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet pēc gatavošanas. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu 3 minūtes.

Padoms: sagrieziet svaigos dārzeņus vienāda lieluma gabalos. Jo mazākos gabaliņos tos sagriezīsiet, jo ātrāk tie būs gatavi.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Jauda (W)	Laiks (min.)
Brokoļi	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Norādes Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Briseles kāposti	250	800	5½-6½
	Norādes Pievienot 60–75 ml (4-5 ēdamkarotes) ūdens. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Burkāni	250	800	4½-5
	Norādes Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlītēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Ziedkāposti	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Norādes Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Lielāka izmēra galviņas pārgrieziet uz pusēm. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Kabači	250	800	3½-4
	Norādes Sagrieziet kabačus šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens vai naža galu sviesta. Gatavojiet, līdz kabacis ir nedaudz mīksts. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 35 3/4/2022 11:05:11 AM

Ēdiena gatavošanas norādes

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Jauda (W)	Laiks (min.)
Baklažāni	250	800	3½-4
	Norādes Sagrieziet baklažānus nelielās šķēlītēs un apsmidziniet ar vienu ēdamkaroti citrona sulas. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Puravi	250	800	4½-5
	Norādes Sagrieziet biezās šķēlēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Sēnes	125 250	800	1½-2 3-3½
	Norādes Sagatavojiet nelielas veselas vai sagrieztas sēnes. Nepievienojiet ūdeni. Aplaistiet ar citrona sulu. Pievienojiet sāli un piparus. Pirms pasniegšanas apžāvējiet. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Sīpoli	250	800	5½-6
	Norādes Sagrieziet ripiņās vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 ēdamkaroti) ūdens. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Paprika	250	800	4½-5
	Norādes Sagrieziet papriku nelielās šķēlītēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Kartupeļi	250 500	800	4-5 7½-8½
	Norādes Nosveriet nomizotos kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos uz pusēm vai ceturtdaļām. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Kolrābis	250	800	5-5½
	Norādes Sagrieziet nelielos kubiciņos. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Rīsu un makaronu gatavošanas norādes

Rīsi: izmantojiet lielu Pyrex stikla trauku ar vāku – gatavošanas laikā rīsa apjoms divkāršojas. Gatavojiet apsegtu.
Pēc gatavošanas apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli vai zaļumus un sviestu.
Piezīme: pēc gatavošanas laika beigām rīsi var nebūt uzsūkuši visu ūdeni.

Makaroni: izmantojiet lielu Pyrex stikla trauku. Pievienojiet vārošu ūdeni, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet neapsegtu.
Gatavošanas laikā un pēc tās ik pa laikam apmaisiet. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu un pēc tam rūpīgi nosusiniet.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Jauda (W)	Laiks (min.)
Baltie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250	800	16-17
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Brūnie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250	800	21-22
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Jauktie rīsi (rīsi un savvaļas rīsi)	250	800	17-18
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Jauktie graudaugi (rīsi un graudaugi)	250	800	18-19
	Norādes Pievienojiet 400 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Makaroni	250	800	11-12
	Norādes Pielejiet 1000 ml karsta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 36 3/4/2022 11:05:11 AM

Uzsildīšana

Mikroviļņu krāsnī var uzsildīt ēdienu ātrāk nekā parastajās krāsnīs.
Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus.
Tabulā norādītie laiki attiecas uz šķidrumiem istabas temperatūrā aptuveni no +18 līdz +20 °C vai uz atdzesētiem pārtikas produktiem temperatūrā no +5 līdz +7 °C.

Kārtošana un apklāšana

Izvairieties no liela apmēra vienumu, piemēram, cepeša gurna gabala, sildīšanas, jo tie bieži piedeg un kļūst sausi, pirms karstums nokļūst to centrā. Ieteicams sildīt mazāka lieluma vienumus.

Jaudas līmeņi un apmaisīšana

Atsevišķus pārtikas produktus var sildīt, izmantojot 800 W jaudas līmeni, savukārt citus – izmantojot 600 W, 450 W vai pat 300 W jaudas līmeni.
Norādes skatiet tabulās. Principā pārtikas produktus, kas ir maigi, lielos apjomos vai arī uzsilst ļoti ātri (piemēram, sasmalcinātus pildījumus), ieteicams sildīt, izmantojot zemāku jaudas līmeni.
Lai sasniegtu labākus rezultātus, kārtīgi apmaisiet pārtikas produktus vai apgrieziet tos uz otru pusi. Ja iespējams, apmaisiet pirms pasniegšanas.
Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Lai novērstu šķidrumu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī. Ieteicams šķidrumos ievietot plastmasas karoti vai stikla nūjiņu. Izvairieties no pārtikas produktu pārkarsēšanas (kas nozīmē to sabojāšanu). Ieteicams norādīt zemāku gatavošanas laiku un, ja nepieciešams, noteikt papildu karsēšanas laiku.

Karsēšanas un nostāvēšanas laiks

Pirmajā ēdiena sildīšanas reizē ieteicams pierakstīt patērēto laiku, lai to ielāgotu nākamajām reizēm.
Vienmēr pārliecinieties, vai uzsildītais ēdiens ir viscaur karsts.
Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam īsu brīdi nostāvēties, lai izlīdzinās tā temperatūra.
Ieteicamais nostāvēšanās laiks pēc uzsildīšanas ir 2-4 minūtes, ja vien tabulā nav norādīts citādi.

Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Skatiet arī sadaļu ar drošības instrukcijām.

Šķidrumu sildīšana

Pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanas vienmēr ļaujiet šķidrumiem nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai varētu izlīdzināties temperatūra. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Lai novērstu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās.

Bērnu pārtikas sildīšana

Bērnu pārtika:

izlieciet bērnu pārtiku dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet!
Pirms pasniegšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes. Vēlreiz apmaisiet un pārbaudiet temperatūru.
Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: 30-40 °C.

Piens mazulim:

ielejiet pienu sterilizētā stikla pudelītē. Sildiet neapsedzot. Bērnu pudelīti nekādā gadījumā nedrīkst sildīt ar uzliktu knupīti, jo pudelīte var sasprāgt, ja to pārkarsē. Kārtīgi sakratiet pudelīti pirms nostāvēšanās laika un vēlreiz sakratiet pirms pasniegšanas! Vienmēr pirms pasniegšanas mazulim rūpīgi pārbaudiet piena vai pārtikas temperatūru. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: aptuveni 37 °C.

Piezīme:

bērnu pārtika īpaši rūpīgi jāpārbauda pirms pasniegšanas, lai novērstu apdegumus.
Uzsildīšanas norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 37 3/4/2022 11:05:11 AM

Ēdiena gatavošanas norādes

Šķidrumu un pārtikas produktu sildīšana

Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks (min.)
Dzērieni (kafija, tēja un ūdens)	150 ml (1 tase) 250 ml (1 krūze)	800	1-1½ 1½-2
	Norādes Ielejiet tasē un sildiet neapsedzot. Novietojiet tasi/krūzi rotējošās pamatnes vidusdaļā. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī un rūpīgi apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.		
Zupa (atdzesēta)	250 g	800	3-3½
	Norādes Ielejiet dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet. Vēlreiz apmaisiet pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Sautējums (atdzesēts)	350 g	600	5½-6½
	Norādes Izlieciet sautējumu dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Makaroni ar mērci (atdzesēti)	350 g	600	4½-5½
	Norādes Ievietojiet makaronus (piem., spageti vai olu nūdeles) seklā keramikas šķīvī. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas samaisiet. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Pildīti makaroni ar mērci (atdzesēti)	350 g	600	5-6
	Norādes Ievietojiet pildītos makaronus (piem., ravioli vai tortelini) dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Maltīte uz šķīvja (atdzesēta)	350 g	600	5½-6½
	Norādes Novietojiet maltīti ar 2-3 aukstām sastāvdaļām uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Mazuļu pārtikas un piena sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā redzamos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks
Mazuļu pārtika (dārzeņi un gaļa)	190 g	600	30 sek.
	Norādes Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Mazuļu putra (graudaugi, piens un augļi)	190 g	600	20 sek.
	Norādes Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Piens mazulim	100 ml 200 ml	300	30–40 sek. no 50 sek. līdz 1 min.
	Norādes Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošās virsmas centrā. Gatavojiet neapsegtu. Kārtīgi sakratiet un ļaujiet nostāvēties vismaz 3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi sakratiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 38 3/4/2022 11:05:11 AM

Manuāla atkausēšana

Mikroviļņi ir lieliski piemēroti pārtikas produktu atkausēšanai. Mikroviļņi maigi atkausē sasaldētos pārtikas produktus īsā laika posmā. Tā ir lieliska priekšrocība, ja pēkšņi ierodas negaidīti viesi.

Saldēta mājputnu gaļa pirms gatavošanas ir pilnībā jāatkausē. Izņemiet visas metāla auklas un noņemiet tai visus iesaiņojuma materiālus, lai atkausētais šķidrums tiktu novadīts.

Ievietojiet saldēto pārtikas produktu traukā bez vāciņa. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet to, nolejiet visu lieko šķidrumu un izņemiet visas ķidas, tiklīdz tas ir iespējams.

Laiku pa laikam pārbaudiet pārtikas produktu, lai pārliecinātos, vai tas nekļūst silts.

Ja atkausēšanas laikā saldētā pārtikas produkta mazākās un plānākās daļas sākt silt, tās var apklāt ar maziem alumīnija folijas gabaliņiem.

Ja mājputnu gaļa sākt silt no ārpuses, pārtrauciet atkausēšanu un ļaujiet tai nostāvēties 20 minūtes pirms turpināšanas.

Lai zivs, gaļa un mājputnu gaļa tiktu atkausēta pilnībā, ļaujiet tai nostāvēties. Nostāvēšanās laiks pilnīgai atkušanai būs atkarīgs no atkausējamā produkta daudzuma. Lūdzu, skatiet tālāk ietverto tabulu.

Padoms: plāni pārtikas produkti atkūst labāk nekā biezi, un mazākiem apjomiem ir nepieciešams īsāks atkausēšanas laiks nekā lieliem apjomiem. Paturiet šo padomu prātā, saldējot un atkausējot pārtikas produktus.

Saldētu pārtikas produktu atkausēšanai ar temperatūru aptuveni no -18 līdz -20 °C atsaucei izmantojiet tālāk ietverto tabulu.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks (min.)
Gaļa			
Maltā liellopu gaļa	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Cūkgaļas steiki	250 g	180	7½-8½
	Norādes Ievietojiet gaļu seklā keramikas šķīvī. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5–25 minūtes.		
Mājputnu gaļa			
Vistu gabaliņi	500 g (2 gab.)	180	14½-15½
Vesela vista	900 g	180	28-30
	Norādes Vispirms novietojiet vistu gabaliņus ar ādu uz leju, bet veselu vistu novietojiet ar krūtiņu uz leju uz sekla keramikas šķīvja. Apsedziet plānākās daļas, piemēram, spārniņus un kājiņas, ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 15–40 minūtes.		
Zivis			
Zivju filejas	250 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	180	6-7 12-13
	Norādes Ievietojiet saldēto zivi sekla keramikas trauka vidusdaļā. Izkārtojiet plānākās daļas zem biezākajām daļām. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5–15 minūtes.		
Augļi			
Ogas	250 g	180	6-7
	Norādes Izkārtojiet augļus uz sekla un apaļa stikla šķīvja (ar lielu diametru). Ļaujiet nostāvēties 5–10 minūtes.		
Maize			
Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab. 4 gab.	180	½-1 2-2½
Grauzdiņš/sendvičs	250 g	180	4½-5
Vācu maize (kviešu un rudzu milti)	500 g	180	8-10
	Norādes Izkārtojiet maizītes aplī vai maizi horizontāli uz cepampapīra rotējošās pamatnes vidusdaļā. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5–20 minūtes.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 39 3/4/2022 11:05:11 AM

Ēdiena gatavošanas norādes

Grilēšana

Grila sildelements atrodas krāsns atvēruma griestos. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošās pamatnes griešanās laikā pārtikas produkti tiek vienmērīgi apbrūnin--ti. Uzkarsējot grilu 3-5 minūtes, pārtikas produkti tiks apbrūnin--ti ātrāk.

Grilēšanai piemērotie trauki:

Tiem ir jābūt ugunsdrošiem, un tiem var būt metāla detaļas. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Grilēšanai piemēroti pārtikas produkti:

Karbonādes, desas, steiki, hamburgeri, bekona un šķiņķa šķēles, plānas zivis, sendviči un visa veida grauzdiņi ar garnējumu.

Svarīga piezīme:

Vienmēr, kad tiek izmantots tikai grila režīms, lūdzu, ņemiet vērā, ka pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja vien nav norādīts citādi.

Mikroviļņi + grilēšana

Šajā gatavošanas režīmā tiek izmantots izstarojošs siltums, kas nāk no grila ar mikroviļņu gatavošanas ātrumu. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošai pamatnei griežoties, pārtikas produkti tiek apbrūninā--ti vienmērīgi. Šajā modelī ir pieejami trīs apvienotie režīmi:
600 W + grilēšana, 450 W + grilēšana un 300 W + grilēšana.

Trauki, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem + grilu

Izmantojiet traukus, kuriem mikroviļņi tiek cauri. Traukiem ir jābūt ugunsdrošiem. Apvienotajā režīmā neizmantojiet metāla traukus. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem + grilu:

Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai apvienotajā režīmā, ir visa veida jau pagatavotie pārtikas produkti, kurus nepieciešamas uzsildīt vai apbrūnināt (piem., cepts makaronu ēdiens), kā arī pārtikas produkti, kuru pagatavošanas laiks ir īss, lai tikai apbrūninātu ēdiena virsējo kārtu. Tāpat šo režīmu var izmantot biezām pārtikas produktu porcijām, kurām nepieciešams apbrūnināt vai padarīt kraukšķīgu virsējo kārtu (piem., vistu gabaliņi, kurus nepieciešams apgriezt, kad pagājusi puse no gatavošanas laika). Sīkāku informāciju skatiet grilēšanas tabulā.

Svarīga piezīme:

Vienmēr, kad tiek izmantots apvienotais režīms (mikroviļņi + grils), pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja nav norādīts citādi. Lūdzu, skatiet redzamajā tabulā minētās instrukcijas.

Ja pārtikas produkti ir jāapbrūnina no abām pusēm, gatavošanas laikā tie ir jāapgriež.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 40 3/4/2022 11:05:11 AM

Padomi saldētu pārtikas produktu grilēšanai

Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un grilēšanas laikus.

Saldēti produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. darbība (min.)	2. darbība (min.)
Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab. 4 gab.	Mikroviļņi + grilēšana	300 W + grilēšana 1-1½ 2-2½	Tikai grilēšana 1-2 1-2
	Norādes Izkārtojiet maizītes aplī uz restītēm. Grilējiet maizīšu otru pusi tik kraukšķīgu, cik vēlaties. Ļaujiet nostāvēties 2–5 minūtes.			
Franču maizes un garnējums (tomāti, siers, šķiņķis, sēnes)	250–300 g (2 gab.)	450 W + grilēšana	8-9	-
	Norādes Novietojiet 2 saldētas franču maizes blakus vienu otrai uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.			
Sacepums (dārzeņi vai kartupeļi)	400 g	450 W + grilēšana	13-14	-
	Norādes Ievietojiet saldēto sacepumu mazā un apaļā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.			
Makaronu ēdieni (kaneloni, makaroni, lazanja)	400 g	Mikroviļņi + grilēšana	300 W + grilēšana 18-19	Tikai grilēšana 1-2
	Norādes Ievietojiet saldēto makaronu ēdienu nelielā, seklā un taisnstūrveida stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz grozāmā šķīvja. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.			
Vistas kotletītes	250 g	450 W + grilēšana	5-5½	3-3½
	Norādes Novietojiet vistu kotletītes uz restītēm. Apgrieziet otrādi pēc pirmā laika.			
Krāsnī cepti kartupeļi	250 g	450 W + grilēšana	9-11	4-5
	Norādes Izvietojiet kartupeļus vienmērīgi uz cepampapīra, kuru novietojiet uz restītēm.			

Padomi svaigu pārtikas produktu grilēšanai

Uzkarsējiet grilu 3–4 minūtes, izmantojot grilēšanas funkciju.
Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un grilēšanas laikus.

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. darbība (min.)	2. darbība (min.)
Grauzdiņu šķēles	4 gab. (katra 25 g)	Tikai grilēšana	6-8	4-5½
	Norādes Novietojiet grauzdiņu šķēles vienu blakus otrai uz restītēm.			
Maizītes (jau ceptas)	2-4 gabali	Tikai grilēšana	2-3	2-3
	Norādes Novietojiet maizītes vispirms ar apakšpusi uz augšu aplī tieši uz grozāmā šķīvja.			
Grilēti tomāti	200 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	Mikroviļņi + grilēšana	300 W + grilēšana 4½-5½ 7-8	Tikai grilēšana 2-3
	Norādes Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izkārtojiet aplī uz sekla stikla Pyrex trauka. Novietojiet trauku uz restītēm.			
Grauzdiņi havajiešu gaumē (ananāss, šķiņķis, siera šķēles)	2 gab. (300 g)	450 W + grilēšana	3½-4	-
	Norādes Vispirms grauzdējiet maizes šķēles. Grauzdiņus ar garnējumu novietojiet uz restītēm. Novietojiet 2 grauzdiņus vienu otram blakus tieši uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.			
Cepti kartupeļi	250 g 500 g	600 W + grilēšana	4½-5½ 8-9	-
	Norādes Pagrieziet kartupeļus uz pusēm. Izvietojiet tos aplī uz restītēm ar griezto daļu grila virzienā.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 41 3/4/2022 11:05:12 AM

Ēdiena gatavošanas norādes

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. darbība (min.)	2. darbība (min.)
Vistu gabaliņi	450–500 g (2 gab.)	300 W + grilēšana	10-12	12-13
	Norādes Apviļājiet vistu gabaliņus eļļā un garšvielās. Izkārtojiet tos aplī ar kauliem vidusdaļā. 1 vistas gabaliņu novietojiet uz restīšu centrālās daļas. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.			
Jēra gaļas siteņi/liellopa steiki (vidēji)	400 g (4 gab.)	Tikai grilēšana	12-15	9-12
	Norādes Apsmērējiet jēra gaļas siteņus ar eļļu un garšvielām. Izkārtojiet tos aplī uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.			
Cūkgaļas steiki	250 g (2 gab.)	Mikroviļņi + grilēšana	300 W + grilēšana 7-8	Tikai grilēšana 6-7
	Norādes Apsmērējiet cūkgaļas steikus ar eļļu un garšvielām. Izkārtojiet tos aplī uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.			
Cepti āboli	1 ābols (apt. 200 g) 2 āboli (apt. 400 g)	300 W + grilēšana	4-4½ 6-7	-
	Norādes Izņemiet āboliem serdi un piepildiet ar rozīnēm un ievārījumu. Virspusē uzberiet mandeļu šķēlītes. Ievietojiet ābolus seklā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz rotējošās pamatnes.			
Grilēta vista	1200 g	Mikroviļņi + grilēšana	450 W + grilēšana 22-24	300 W + grilēšana 23-25
	Norādes Apviļājiet vistu eļļā un garšvielās. Ievietojiet vistu vispirms ar krūtiņu uz leju un pēc tam ar krūtiņu uz augšu stikla Pyrex traukā. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.			

Padomi un ieteikumi

Sacukurota medus kausēšana

Ievietojiet 20 g sacukurotā medus nelielā un dziļā stikla traukā.
Karsējiet 20-30 sekundēm, izmantojot 300 W, līdz medus ir izkusis.

Želantīna kausēšana

Ievietojiet sausas želatīna plāksnītes (10 g) aukstā ūdeni uz 5 minūtēm.
Ievietojiet nosusināto želatīnu nelielā stikla Pyrex bļodā.
Karsējiet 1 minūti, izmantojot 300 W.
Pēc izkausēšanas apmaisiet.

Glazūras gatavošana (kūkai un cepumiem)

Samaisiet ātri pagatavojamo glazūru (aptuveni 14 g) ar 40 g cukura un 250 ml auksta ūdens.
Gatavojiet neapsegtu stikla Pyrex bļodā no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 800 W, līdz glazūra ir caurspīdīga. Gatavošanas laikā divas reizes apmaisiet.

Ievārījuma gatavošana

Ievietojiet 600 g augļu (piem., ogu maisījumu) piemērota izmēra stikla Pyrex bļodā ar vāciņu.
Pievienojiet 300 g ievārījuma cukura un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet apsegtu 10–12 minūtes, izmantojot 800 W.
Gatavošanas laikā apmaisiet vairākas reizes. Ievietojiet tieši nelielās ievārījumu burciņās ar griežamiem vāciņiem. Atļaujiet nostāvēties ar vāciņu 5 minūtes.

Pudiņa/mērces gatavošana

Sajauciet pudiņa pulveri ar cukuru un pienu (500 ml), ņemot vērā ražotāja norādījumus, un kārtīgi samaisiet. Lietojiet piemērota izmēra stikla Pyrex bļodu ar vāciņu. Gatavojiet apsegtu no 6½ līdz 7½ minūtēm, izmantojot 800 W.
Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi apmaisiet.

Mandeļu šķēlīšu apbrūnināšana

Izkārtojiet 30 g šķēlēs sagrieztu mandeļu vienmērīgi uz vidēja izmēra keramikas trauka.
Apbrūniniet no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 600 W, un apbrūnināšanas laikā vairākas reizes apmaisiet.
Ļaujiet tām nostāvēties krāsnī 2-3 minūtes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus!

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 42 3/4/2022 11:05:12 AM

Traucējummeklēšana un informācijas kodi

Traucējummeklēšana

Ja jums radusies kāda no šeit norādītajām problēmām, izmēģiniet minētos risinājumus.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Vispārēja		
Pogas nevar normāli nospiest.	Pogās var būt ieķērušies svešķermeņi.	Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
	Modeļiem ar skārienpogām: mitrums uz ierīces korpusa.	Noslaukiet mitrumu no ierīces korpusa.
	Aktivizēta bērnu drošības aizsardzības funkcija.	Deaktivizējiet bērnu drošības aizsardzības funkciju.
Netiek attēlots pašreizējais laiks.	Iestatīta Eko (enerģijas taupīšanas) funkcija.	Izslēdziet Eko funkciju.
Mikroviļņu krāsns nedarbojas.	Netiek piegādāta barošana.	Pārliecinieties, ka tiek piegādāta barošana.
	Ir atvērtas krāsns durtiņas.	Aizveriet durtiņas un mēģiniet vēlreiz.
	Durtiņu atvēršanas drošības elementi ir pārklāti ar svešķermeņiem.	Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
Mikroviļņu krāsns tiek apturēta, kad tā darbojas.	Lietotājs ir atvēris durtiņas, lai apgrieztu ēdienu uz otru pusi.	Pēc tam, kad ēdiens ir apgriezts uz otru pusi, vēlreiz nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu darbību.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Krāsns darbības laikā tiek atslēgta tās barošana.	Mikroviļņu krāsns ilgstoši gatavo ēdienu.	Pēc ilgstošas gatavošanas ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist.
	Nedarbojas dzesēšanas ventilators.	Klausieties, vai no dzesēšanas ventilatora neizplatās kāda skaņa.
	Tiek mēģināts darbināt mikroviļņu krāsni bez tajā ievietota ēdiena.	Ievietojiet mikroviļņu krāsnī ēdienu.
	Mikroviļņu krāsnij nav pietiekami daudz vietas ventilācijai.	Mikroviļņu krāsns ventilācijai priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes un izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
	Vienai kontaktligzdai ir pievienotas vairākas strāvas kontaktdakšas.	Mikroviļņu krāsns pieslēgšanai drīkst izmantot tikai vienu kontaktligzdu.
Krāsnij darbojoties, atskan paukšķoša skaņa; mikroviļņu krāsns nedarbojas.	Gatavojot ēdienu slēgtā traukā vai izmantojot trauku ar vāku, var rasties paukšķošas skaņas.	Neizmantojiet slēgtus traukus, jo tie, satura izplešanās rezultātā, gatavošanas laikā var uzsprāgt.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 43 3/4/2022 11:05:12 AM

Traucējummeklēšana un informācijas kodi

Problēma	Iemesls	Rīcība
Izmantošanas laikā mikroviļņu krāsns korpuss ir pārāk sakarst.	Mikroviļņu krāsnij nav pietiekami daudz vietas ventilācijai.	Mikroviļņu krāsns ventilācijai priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes un izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
	Uz mikroviļņu krāsns ir novietoti kādi priekšmeti.	Noņemiet no mikroviļņu krāsns visus uz tās novietotos priekšmetus.
Durtiņas nav iespējams normāli atvērt.	Starp mikroviļņu krāsns durtiņām un iekšpusi ir uzkrājušās ēdiena paliekas.	Iztīriet mikroviļņu krāsni un tad atveriet durtiņas.
Karsēšana, tajā skaitā uzsildīšanas funkcija, nedarbojas pareizi.	Mikroviļņu krāsns, iespējams, nedarbojas, jo ir ievietots pārāk liels ēdiena daudzums vai tiek izmantoti nepiemēroti trauki.	Ievietojiet krāsnī mikroviļņu krāsnī izmantošanai drošu trauku, kurā ir ielieta glāze ūdens, un tad ieslēdziet krāsni uz 1-2 minūtēm, lai pārliecinātos, ka ūdens tiek uzsildīts. Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz. Izmantojiet trauku ar līdzenu pamatni.
Atkausēšanas funkcija nedarbojas.	Krāsnī ir ievietos pārāk liels ēdiena daudzums.	Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz.
Krāsns iekšējais apgaismojums ir blāvs vai neieslēdzas.	Durtiņas ilgu laiku ir bijušas atvērtas.	Krāsns iekšējais apgaismojums var automātiski izslēgties, kad darbojas Eko funkcija. Aizveriet un vēlreiz atveriet krāsns durtiņas vai nospiediet pogu **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**.
	Krāsns iekšējais apgaismojums ir pārklāts ar svešķermeņiem.	Iztīriet mikroviļņu krāsns iekšpusi un tad pārbaudiet vēlreiz.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Gatavošanas laikā atskan pīkstiens.	Ja tiek izmantota automātiskās gatavošanas funkcija, šis pīkstiens informē, ka ir pienācis laiks pagriezt ēdienu uz otru pusi atkausēšanas procesa laikā.	Pēc tam, kad ēdiens ir apgriezts uz otru pusi, vēlreiz nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai pārstartētu darbību.
Mikroviļņu krāsns nav nolīmeņota.	Mikroviļņu krāsns ir novietota uz nelīdzenas virsmas.	Pārliecinieties, ka mikroviļņu krāsns ir uzstādīta uz līdzenas, stabilas virsmas.
Gatavošanas laikā parādās dzirksteles.	Mikroviļņu krāsns/atkausēšanas funkciju laikā izmantoti metāla trauki.	Neizmantojiet metāla traukus.
Pieslēdzot barošanu, mikroviļņu krāsns uzreiz ieslēdzas.	Durtiņas nav pilnībā aizvērtas.	Aizveriet durtiņas un pārbaudiet vēlreiz.
No mikroviļņu krāsns plūst elektriskā strāva.	Strāvas kontaktligzda vai strāvas kontaktdakša nav pareizi iezemēta.	Pārliecinieties, ka strāvas kontaktligzda un strāvas kontaktdakša ir pareizi iezemēta.
1. No krāsns pil ūdens. **2.** Caur durtiņu šķirbu izplatās tvaiks. **3.** Mikroviļņu krāsns iekšpusē ir ūdens.	Atkarībā no pārtikas produkta, atsevišķos gadījumos krāsns iekšienē var uzkrāties ūdens vai tvaiks. Tas neliecina par mikroviļņu krāsns bojājumiem.	Ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist un pēc tam saslaukiet ūdeni ar sausu trauku dvieli.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 44 3/4/2022 11:05:12 AM

Problēma	Iemesls	Rīcība
Mainās mikroviļņu krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtuma intensitāte.	Krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtums mainās atkarībā no katras gatavošanas funkcijas izejas jaudas izmaiņām.	Izejas jaudas izmaiņas gatavošanas laikā nav krāsns defekts. Tas neliecina par mikroviļņu krāsns bojājumiem.
Gatavošana ir pabeigta, bet dzesēšanas ventilators joprojām darbojas.	Lai nodrošinātu mikroviļņu krāsns vēdināšanu, dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 3 minūtes pēc gatavošanas pabeigšanas.	Tas neliecina par mikroviļņu krāsns bojājumiem.
Rotējošā pamatne		
Griešanās laikā rotējošā pamatne izbīdās no vietas vai pārtrauc griezties.	Pamatnei nav uzstādīts rotējošais riņķis vai tas nav uzstādīts pareizā vietā.	Uzstādiet rotējošo riņķi un mēģiniet vēlreiz.
Rotējošā pamatne griežoties ķeras.	Rotējošais riņķis nav uzstādīts pareizā vietā, uz pamatnes ir novietots pārāk liels ēdiena daudzums vai trauks ir pārāk liels un pieskaras mikroviļņu krāsns sieniņām.	Pielāgojiet ēdiena apjomu un neizmantojiet pārāk lielus traukus.
Rotējošā pamatne griežoties rada troksni.	Mikroviļņu krāsns apakšā ir uzkrājušās ēdiena paliekas.	Pilnībā notīriet ēdiena paliekas, kas uzkrājušās mikroviļņu krāsns apakšā.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Grilēšana		
Krāsns darbības laikā izplatās dūmi.	Pirmajā mikroviļņu krāsns lietošanas reizē no sildelementiem var izdalīties dūmi.	Tas neliecina par krāsns bojājumiem; pēc 2–3 mikroviļņu krāsns lietošanas reizēm dūmiem vairs nav jāparādās.
	Uz sildelementiem ir ēdiens.	Ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist un pēc tam notīriet ēdienu no sildelementiem.
	Ēdiens atrodas pārāk tuvu grilam.	Gatavošanas laikā novietojiet ēdienu atbilstošā attālumā no grila.
	Ēdiens nav pareizi sagatavots un/vai izkārtots.	Pārliecinieties, ka ēdiens ir pareizi sagatavots un izkārtots.
Mikroviļņu krāsns		
Mikroviļņu krāsns nekarsē.	Ir atvērtas krāsns durtiņas.	Aizveriet durtiņas un mēģiniet vēlreiz.
Uzkarsēšanas laikā izplatās dūmi.	Pirmajā mikroviļņu krāsns lietošanas reizē no sildelementiem var izdalīties dūmi.	Tas neliecina par krāsns bojājumiem; pēc 2–3 mikroviļņu krāsns lietošanas reizēm dūmiem vairs nav jāparādās.
	Uz sildelementiem ir ēdiens.	Ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist un pēc tam notīriet ēdienu no sildelementiem.
Izmantojot mikroviļņu krāsni, no tās izdalās degšanas vai plastmasas smārds.	Krāsnī tiek izmantoti plastmasas trauki vai trauki, kas nav izturīgi pret karstumu.	Izmantojiet traukus, kas ir piemēroti gatavošanai augstā temperatūrā.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 45 3/4/2022 11:05:12 AM

Traucējummeklēšana un informācijas kodi

Problēma	Iemesls	Rīcība
No mikroviļņu krāsns iekšpuses izdalās nepatīkams smārds.	Ēdiena atliekas vai plastmasa ir izkususi un pielipusi pie krāsns sieniņām.	Izmantojiet tvaicēšanas funkciju un tad noslaukiet krāsns sieniņas ar sausu drāniņu. Lai ātrāk atbrīvotos no nepatīkamā smārda, ievietojiet mikroviļņu krāsnī šķēlīti citrona un tad ieslēdziet krāsni.
Mikroviļņu krāsns negatavo, kā paredzēts.	Gatavošanas laikā bieži tiek atvērtas mikroviļņu krāsns durtiņas.	Ja durtiņas tiek bieži vērtas vaļā, krāsns iekšējā temperatūra pazemināsies, un tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus.
	Nav pareizi iestatīti mikroviļņu krāsns vadības elementi.	Iestatiet mikroviļņu krāsns vadības elementus pareizi un mēģiniet vēlreiz.
	Grils vai citi piederumi nav pareizi uzstādīti.	Ievietojiet piederumus pareizi.
	Tiek izmantoti nepareiza veida vai izmēra trauki.	Izmantojiet piemērotus traukus ar līdzenu pamatni.

Informācijas kods

Informācijas kods	Iemesls	Rīcība
C-d0	Vadības pogas ir nospiestas ilgāk par 10 sekundēm.	Nepieciešams notīrīt pogas un pārbaudīt, vai pogu tuvumā vai uz to virsmas nav ūdens. Ja kļūda nepazūd, izslēdziet mikroviļņu krāsni uz 30 sekundēm un mēģiniet vēlreiz. Ja kļūda nepazūd, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru.

PIEZĪME

Ja ieteiktais risinājums nepalīdz, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 46 3/4/2022 11:05:12 AM

Tehniskie dati

SAMSUNG cenšas nepārtraukti uzlabot savus izstrādājumus. Gan konstrukcijas tehniskie dati, gan šīs lietotāja instrukcijas var tikt mainīti bez brīdinājuma.

Modelis	MG23A7318C*
Strāvas avots	230 V ~ 50 Hz AC
Strāvas patēriņš Maksimālā jauda Microwave (Mikroviļņi) Grils (sildelements)	 2400 W 1300 W 1100 W
Izejas jauda	100 W / 800 W - 6 līmeņi (IEC-705)
Darbības frekvence	2450 MHz
Izmēri (P × A × D) Ierīce Krāsns atvērums	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Ietilpība	23 litri
Svars Neto	 Apm. 14,5 kg

* Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitates klase ir <G>.

Piezīmēm

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_LV.indd 47 3/4/2022 11:05:12 AM

Piezīmēm

ATZĪMĒJIET ŠEIT

ATZĪMĒJIET ŠEIT

VIDUSPUNKTS

LABĀ PUSE

Šablons uzstādīšanai

KREISĀ PUSE

ATZĪMĒJIET ŠEIT

ATZĪMĒJIET ŠEIT

VIDUSPUNKTS

Piezīmēm

Piezīmēm

SAMSUNG

Lūdzu, ņemiet vērā, ka Samsung garantijas ietvaros NEIETILPST zvani uz apkopes centriem, lai uzzinātu informāciju par ierīces darbību, nepareizas uzstādīšanas izraisītu bojājumu novēršana, kā arī standarta tīrīšanas vai apkopes darbību veikšana.

VAI JUMS IR RADUŠIES JAUTĀJUMI VAI IR KOMENTĀRI?

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

Микробранова печка

Упатство за користење

MG23A7318C*



Содржина

Безбедносни инструкции **3**

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ 3
Општа безбедност 6
Мерки на претпазливост за ракување со микробрановата печка 7
Ограничена гаранција 8
Дефиниција на групата на производот 8
Правилно депонирање на овој производ (Отпадна електрична и електронска опрема) 8

Инсталација **9**

Додатоци 9
Вклучено за инсталацијата 9
Упатства за инсталација на микробранова печка 10
Инсталирање на микробрановата печка 10
Димензии 11
Процедура на инсталација на микробрановата печка 11

Одржување **13**

Чистење 13
Замена (поправка) 13
Заштита од неактивност во долги временски периоди 13

Функции на печката **14**

Микробранова печка 14
Контролна плоча 14

Употреба на печката **15**

Како работи микробрановата печка 15
Проверка дали микробрановата печка работи исправно 15
Готвење/Подгревање 16
Поставување на времето 17
Нивоа на јачина и промена на времето 17
Прилагодување на времето на готвење 18
Прекинување на готвењето 18
Поставување на режимот за заштедување на енергија 18
Употреба на функцијата за брзо одмрзнување 19
Користење на Auto Cook (Автоматско готвење) 21
Печење скара 29
Комбинирање на микробранови и грејач 29
Употреба на садот за печење 30
Користење на Keep Warm (Одржување на топлина) 32
Користење на заклучувањето за деца 33
Исклучување на звучниот сигнал 33

Водич за опрема за готвење **33**

Водич за готвење **34**

Отстранување проблеми и код на грешка **43**

Отстранување на проблеми 43
Информативен код 46

Технички спецификации **47**

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 2 3/4/2022 11:19:45 AM

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ

ПРОЧИТАЈТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАЧУВАЈТЕ ГО УПАТСТВОТО ЗА КОРИСТЕЊЕ ВО ИДНИНА.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако вратата или делот за затворање се оштетени, печката не треба да се употребува сè додека не се поправи од страна на квалификувано лице.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ризично е лицата кои не се компетентни да вршат сервис или поправка со отстранување на капакот кој овозможува заштита од микробрановата енергија.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Течностите и останатата храна не смеат да се загреваат во затворени садови за да не дојде до експлозија.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Дозволена е употреба на печката од страна на деца без надзор единствено во случај кога се дадени соодветни инструкции за детето да може да ја користи печката на безбеден начин и доколку ја разбира опасноста од неправилна употреба.

Овој уред е наменет за користење само во домаќинства и не е наменет да се користи во:

- областите за персоналот во кујните во продавниците, канцелариите и други работни опкружувања;
- фарми;
- од страна на гости во хотели, мотели и други опкружувања од ваков вид;
- тип на опкружување со ноќевање и доручек.

Користете садови исклучиво наменети за употреба во микробранови печки.

Кога загревате храна во пластични или хартиени кеси, внимавајте да не дојде до палење.

Микробрановата печка е наменета за загревање на храна и пијалоци. Сушење храна или облека и загревање на подлоги за топлење, топлинки, сунѓери, влажни алишта и слично може да предизвика ризик од повреди, палење или пожар.

Ако се појави (избувне) чад, исклучете го уредот или прекинете го напојувањето и оставете ја вратата затворена за да се изгасне пламенот.

Загревањето на течности во печката може да доведе до задоцнето вриење, затоа внимавајте кога ракувате со садот.

Содржината на шишињата и тегличките со храна за деца треба да се промешаат или протресат и да се провери температурата пред употребата, за некој да не се изгори.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 3 3/4/2022 11:19:45 AM

Безбедносни инструкции

Јајца со лушпа и тврдо варени јајца не треба да се загреваат во микробрановата печка, бидејќи може да експлодираат, дури и ако печката повеќе не е вклучена.

Чистете ја печката редовно и отстранете ги сите остатоци од храна.

Неодржувањето на печката во чиста состојба може да ја оштети површината и да го расипе уредот или да предизвика несакани опасни ситуации.

Уредот е наменет само за вградена монтажа. Не поставувајте го уредот во орманот.

Метални садови за храна и пијалоци не се дозволени при готвењето во микробрановата печка.

Внимавајте да не ја поместите вртливата плоча кога ги отстранувате садовите од уредот.

Уредот не треба да се чисти со уред за чистење со пареа.

Уредот не треба да се чисти под млаз вода.

Овој уред не е наменет за инсталирање во возила од типот на комби, каравани и слично.

Уредот не е наменет за употреба од страна на лица (вклучувајќи деца) со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, освен доколку истите не се надгледуваат или не им се дадени инструкции од страна на лицето одговорно за нивната безбедност.

Децата треба да се надгледуваат за да не си играат со уредот.

Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин и им се објаснат можните опасности.

Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца без соодветен надзор.

Овој уред треба да може да се исклучува од мрежата за напојување по неговата инсталација. Исклучувањето може да се изврши ако имате пристап до приклучокот или ако вградите прекинувач во фиксната инсталација во согласност со правилата за поставување инсталација.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 4 3/4/2022 11:19:46 AM

Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од страна на производителот, сервисерот или други квалификувани лица со цел да се избегнат какви било опасности.

Оваа печка треба да се постави во соодветна насока и висина кои ќе овозможат лесен пристап до внатрешноста и делот за управување.

Пред да ја употребите печката за прв пат, печката треба да работи со вода во рок од 10 минути, па потоа да се користи.

Ако печката создава чуден звук, мирис на запалено или испушта чад, веднаш извадете го приклучокот за напојување и обратете се до најблискиот сервисен центар.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Кога уредот работи во комбиниран режим, децата може да ја употребуваат печката само под надзор на возрасен заради температурата која се ослободува.

За време на употребата апаратот се загрева. Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови во печката.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Достапните делови може да се загреат за време на употребата. Не дозволувајте им на малите деца да бидат во близина.

Не употребувајте јаки абразивни средства или остри метални жици за чистење на стаклото од вратата на печката кои може да го оштетат и да придонесат тоа да се скрши.

Уредот не треба да се чисти со пареа.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Исклучете го уредот пред замената на светилката за да се избегне можноста од електричен удар.

Уредот не смее да се инсталира зад декоративни врата со цел да се избегне прегревање.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови може да се загреат за време на употребата.

Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови.

Децата на возраст помала од 8 години не треба да бидат во близина, освен под постојан надзор.

ВНИМАНИЕ: Треба да го надгледувате процесот на готвење. Готвење кое трае кратко треба постојано да се надгледува.

Вратата или надворешната површина може да се загрее при ракување со уредот.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 5 3/4/2022 11:19:46 AM

Безбедносни инструкции

Температурата на достапните површини може да биде висока при ракување со уредот.

Површините може да се загреат за време на употребата.

Уредите не се предвидени да бидат контролирани од надворешни тајмери или одделни системи за далечинска контрола.

Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин и им се објаснат можните опасности. Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца, освен ако се постари од 8 години и се надгледуваат.

Чувајте го уредот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца помали од 8 години.

Општа безбедност

Сите промени или поправки мора да ги врши само квалификуван персонал.
Не загревајте храна или течности затворени во садови со функцијата за микробранови.
При чистење на печката не користете бензен, разредувач, алкохол, пареа или уреди за чистење со висок притисок.
Не инсталирајте ја печката: покрај грејно тело или запалив материјал; места кои се влажни, замастени, прашливи или изложени на директна сончева светлина или вода; на места каде што се можни истекувања на гас; или на нерамна површина.
Оваа печка мора да биде соодветно заземјена во согласност со локалните и националните правила.
Често користете сува крпа за отстранување на надворешните супстанци од контактите и приклучоците за напојување.
Кабелот за напојување не треба да се влече, прекумерно да се витка или да се стават тешки предмети врз него.
Ако дојде до протекување на гас (пропан, LP итн.), проветрете ја просторијата веднаш. Не допирајте го кабелот за напојување.
Не допирајте го кабелот за напојување со мокри раце.
При користењето, печката не треба да се исклучува со вадење на кабелот од приклучокот за напојување.
Не ставајте ги прстите или други надворешни супстанци во внатрешноста. Ако во печката навлезат надворешни супстанци, извадете го кабелот за напојување и обратете се во локалниот сервисен центар на Samsung.
Не притискајте прекумерно и не удирајте врз печката.
Не поставувајте ја печката врз кршливи предмети.
Погрижете се напонот на напојувањето, фреквенцијата и струјата да соодветствуваат со спецификациите на производот.
Вметнете го приклучокот за напојување цврсто во видниот штекер. Не употребувајте адаптери со повеќе приклучни места, продолжителни кабли или електрични трансформатори.
Не закачувајте го кабелот за напојување на метални предмети. Проверете дали кабелот е сместен измеѓу предмети или зад печката.
Не употребувајте оштетен приклучок за напојување, кабел за напојување или штекер со раширени отвори. Доколку приклучоците или каблите за напојување се оштетат, треба да се обратите во локалниот сервисен центар на Samsung.
Не сипувајте или прскајте вода директно на печката.
Не ставајте предмети на печката, во нејзината внатрешност или на вратата на печката.
Немојте да прскате испарливи материјали како инсектициди на печката.
Не ставајте запаливи материјали во печката. Внимавајте кога загревате храна или пијалоци што содржат алкохол, бидејќи пареата од алкохолот може да дојде во контакт со загреаните делови на печката.
Децата можат да се удрат или да си ги приклештат прстите со вратата. Не дозволувајте им на децата да бидат во близина при отворање/затворање на вратата.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 6 3/4/2022 11:19:46 AM

Предупредување за употребата на микробранови

Загревањето пијалоци со микробранови може да резултира со задоцнето вриење, па затоа треба секогаш да внимавате при ракување со садот. Секогаш оставајте ги пијалоците да отстојат најмалку 20 секунди по загревањето. Ако е потребно, промешајте за време на загревањето. Секогаш промешувајте по загревањето.

Во случај на изгореници, следете ги овие инструкции за прва помош:

1. Изгорената површина потопете ја во ладна вода најмалку 10 минути.
2. Покријте ја со чиста, сува крпа.
3. Не ставајте креми, масла или лосиони.

За да не го оштетите садот или решетката, не ставајте го садот или решетката во вода непосредно по готвењето.

Не употребувајте ја печката за пржење во длабоки садови полни со масло, бидејќи температурата на маслото не може да се контролира. Тоа може да резултира со ненадејно зовривање на загреаното масло.

Мерки на претпазливост за микробрановата печка

Користете само прибор наменет за микробранови печки. Не користете метални садови, позлатени или посребрени садови, ражени итн.

Отстранете ги врвките за заврзување. Може да настане електрично празнење.

Не користете ја печката за сушење весници или облека.

Користете пократки времиња за мали количини на храна за да спречите прегревање или горење на храната.

Чувајте ги кабелот за напојување и приклучокот за напојување подалеку од вода и извори на топлина.

За да избегнете ризик од експлозија, не загревајте јајца со лушпи или тврдо варени јајца. Не загревајте херметички или вакуумирани садови, ореви, домати итн.

Не покривајте ги отворите за вентилација со крпа или весници. Тоа претставува опасност од пожар. Печката може да се прегрее и автоматски да се исклучи, а ќе остане исклучена сè додека не се излади доволно.

При вадење садови секогаш користете ракавици.

Промешајте ги течностите при загревањето или по завршување на загревањето и оставете го садот со течности најмалку 20 секунди по загревањето за да спречите превривање.

Немојте да приоѓате премногу блиску кога ја отворате вратата за да не добиете изгореници од жешкиот воздух или пареата која излегува.

Не употребувајте ја печката кога е празна. Печката автоматски ќе се исклучи по 30 минути заради безбедносни причини. Ви препорачуваме постојано да ставате чаша со вода во печката за апсорбирање на микробрановата енергија доколку печката случајно се активира.

Инсталирајте ја печката во согласност со слободниот простор наведен во ова упатство. (Погледнете го делот за инсталирање на микробрановата печка.)

Бидете внимателни при приклучувањето на останатите електрични уреди во штекер во близина на печката.

Мерки на претпазливост за ракување со микробрановата печка

Непридржувањето кон следните безбедносни мерки може да доведе до штетно изложување на микробранова енергија.

- Печката не треба да се користи со отворена врата. Не чепкајте ги безбедносните брави (шарките од вратата). Не ставајте ништо во отворите на безбедносните брави.
- Не поставувајте предмети помеѓу вратата на печката и предниот дел и не дозволувајте да има храна или талог на делот за затворање. Чистете ги вратата и површините за затворање по секоја употреба, бришејќи ги со влажна крпа, а потоа со мека и сува крпа.
- Не користете ја печката доколку е оштетена. Продолжете да ја користите само откако ќе ја поправи квалификувано техничко лице.
  Важно: вратата на печката мора да биде правилно затворена. Вратата не смее да биде свиткана; шарките на вратата не смеат да бидат скршени или лабави; површините за затворање на вратата и печката не смеат да бидат оштетени.
- Сите прилагодувања или поправки мора да ги врши квалификувано техничко лице.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 7 3/4/2022 11:19:46 AM

Безбедносни инструкции

Ограничена гаранција

Samsung ќе наплати дополнителна сума за замена на галантерија или поправка на козметички дефект, доколку оштетувањето на уредот или галантеријата било предизвикано од страна на корисникот. Во оваа клаузула спаѓа:

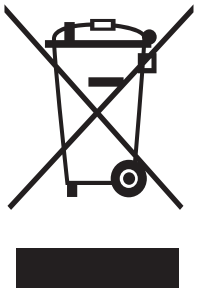
- Вдлабнатини, гребаници или кршење на вратата, рачките, надворешната плоча или контролната плоча.
- Скршен или отстранет сад, прстени за насочување, спојница или решетка за печење.

Оваа печка треба да се употребува само за наменетата функција како што е опишано во ова упатство. Предупредувањата и важните безбедносни инструкции во ова упатство не ги опфаќаат сите околности и ситуации кои може да настанат. Ваша одговорност е да постапувате разумно и да внимавате при инсталирањето, одржувањето и употребата на вашата печка.
Бидејќи следните инструкции за користење опфаќаат различни модели, карактеристиките на вашата микробранова печка можат малку да се разликуваат од оние опишани во ова упатство и можно е некои предупредувања да не бидат релевантни. Доколку имате прашања или одредени грижи, обратете се во локалниот сервисен центар на Samsung или побарајте помош и информации преку интернет од www.samsung.com.
Користете ја оваа печка само за загревање на храна. Таа е наменета само за домашна употреба. Не загревајте никаков вид на текстил или перничиња полни со зрнца. Производителот не може да се смета како одговорен за оштетувања предизвикани од несоодветна или неправилна употреба на печката.
За да спречите оштетување на површината на печката и опасни ситуации, печката треба постојано да се чисти и добро да се одржува.

Дефиниција на групата на производот

Овој производ спаѓа во Група 2 Класа B ISM опрема. Дефиницијата за групата 2 ја опфаќа целата ISM опрема кај која радио-фреквентната енергија намерно се генерира и/или користи во форма на електромагнетно зрачење заради третман на материјалите, како и EDM и опремата за електрично заварување.
Во опремата од Класа B спаѓа опрема која е погодна за користење во домаќинствата и институциите кои се директно поврзани на електрична мрежа со низок напон со која се снабдуваат зградите заради користење во домаќинствата.

Правилно депонирање на овој производ (Отпадна електрична и електронска опрема)



(Применливо во држави со посебни системи за справување со отпадот)

Оваа ознака на производот, приборот или литературата означува дека производот и неговиот електронски прибор (на пр. полначот, слушалките, USB кабелот) не треба да се отстрануваат заедно со останатиот отпад од домаќинството на крајот од нивниот работен век. За избегнување на можна штета врз околината или човечкото здравје предизвикана со неконтролирано фрлање отпад, Ве молиме да ги одвоите овие предмети од другите видови отпад и одговорно да ги рециклирате заради унапредување на еколошки оправдано повторно користење на материјалните ресурси.

Физичките лица можат да се обратат или во продавницата каде што го купиле овој производ или во службите на локалната самоуправа, за детали каде и како да извршат рециклирање на производот на начин безбеден по околината.

Деловните корисници можат да се обратат до својот снабдувач и да ги проверат одредбите и условите во договорот за набавка. Овој производ и неговиот електронски прибор не треба да се мешаат со друг комерцијален отпад.

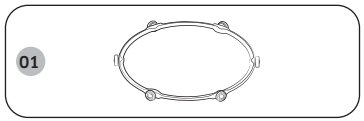
За информации во врска со еколошките заложби и регулаторните обврски што се специфични за производите на Samsung, на пример REACH, WEEE, Batteries, одете на: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 8 3/4/2022 11:19:47 AM

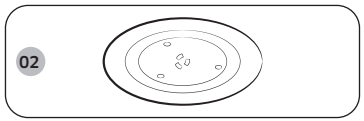
Инсталација

Додатоци

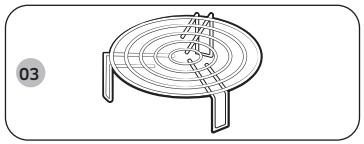
Во зависност од моделот кој сте го купиле, ви се испорачуваат неколку додатоци кои може да ги употребите на повеќе начини.



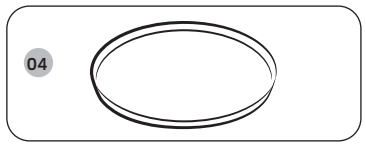
01 **Кружен прстен**, кој се поставува во средината на микробрановата печка. Кружниот прстен ја поддржува плочата.



02 **Вртлива плоча**, која се поставува на прстенот при што центарот се поклопува со спојницата.
Плочата претставува главна површина за готвење; таа може лесно да се извади при чистење.



03 **Решетка за печење**, која се поставува на вртливата плоча.
Металната решетка се употребува за печење и комбинирано готвење.

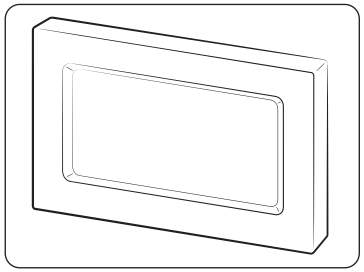


04 **Сад за печење**, погледнете на страниците **30** до **32**.
Сад за печење кога се користи функцијата за автоматско или рачно готвење со сад за печење.

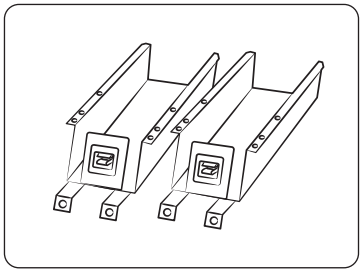
⚠ **ВНИМАНИЕ**

НЕ употребувајте ја микробрановата печка без кружен прстен и плоча.

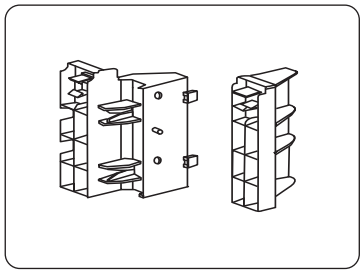
Вклучено за инсталацијата



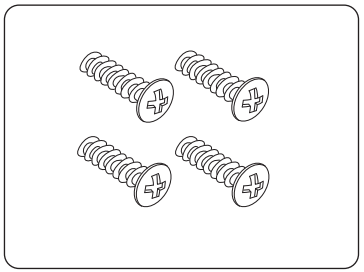
Преден панел на куќиште



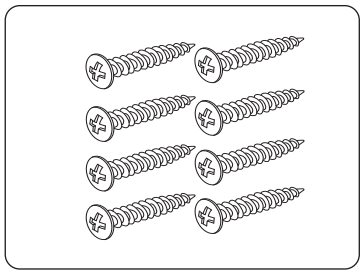
Основни држачи (2)



Држачи на преден панел на куќиште (2)



Завртки (тип А) (4)



Завртки (тип Б) (8)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 9 3/4/2022 11:19:48 AM

Инсталација

Упатства за инсталација на микробранова печка

Апаратов е усогласен со регулативите на ЕУ.
Исфрлање на амбалажата и апаратот.
Амбалажата на апаратот може да се рециклира.
Може да се користи следново:

- картон;
- полиетиленска фолија (PE);
- полистирен без CFC (PS ригидна пена).

Исфрлете ги материјаливе на одговорен начин и во согласност со владините регулативи.
Властите може да ви дадат повеќе информации како се исфрла апаратот што веќе не се користи на одговорен начин.

Безбедност

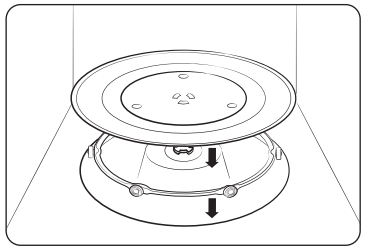
Апаратот треба да го поврзе само квалификуван техничар.
Микробрановата печка е наменета за домашна употреба.
Треба да ја користите ексклузивно за готвење храна.
Апаратот е загреан и по употребата.
Имајте го предвид тоа ако има мали деца во близина на апаратот.
Инсталација во близина на обична рерна.

- Таму каде што микробрановата печка треба да се инсталира до обична рерна, треба да се овозможи доволно простор помеѓу нив за да не се прегрее бидејќи предниот панел на куќиштето може да се извитка при прекумерно високи температури и, секако, важно е да се придржувате до упатствата за инсталација на обичната рерна.
- Вградена микробранова печка не смее да се инсталира над обична рерна бидејќи системот за ладење на микробрановата печка може да се влоши од топлиот воздух што го произведува обичната рерна.

Електрично поврзување

Електричната инсталација на која апаратот е поврзан треба да биде усогласена со националните и локалните регулативи.
Ако сакате да направите фиксна врска, поставете прекинувач со повеќе контакти со минимално растојание на контакт од 3 mm во линијата на снабдување.

Инсталирање на микробрановата печка



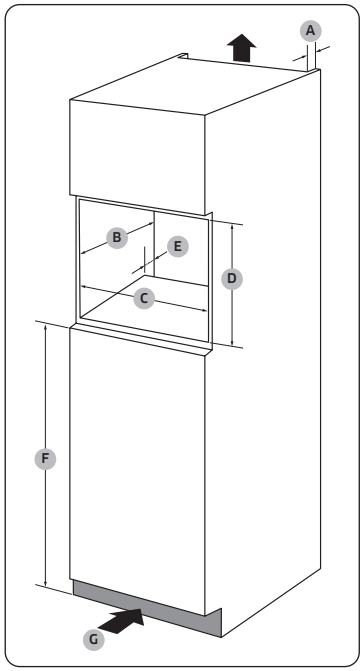
1. Отстранете ја амбалажата од внатрешноста на печката. Поставете ги кружниот прстен и плочата. Проверете дали чинијата се врти слободно.
2. Микробрановата печка треба да се постави на начин на кој приклучокот ќе биде достапен.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Ако кабелот за струја е оштетен, мора да се замени со посебен кабел или со кабел од производителот или сервисерот.
  Заради лична безбедност, приклучете го кабелот во штекер за наизменична струја од 230 Volt, 50 Hz за приклучоци со три игли. Ако кабелот за струја на апаратов се оштети, мора да се замени со посебен кабел.
- Не поставувајте ја микробрановата печка во топли или влажни опкружувања, како до обична рерна или радијатор. Спецификациите за напојување на печката мора да се следат и продолжените кабли што се користат мора да се со исти стандард како и кабелот за напојување доставен со печката. Пред првото користење на микробрановата печка, избришете ја внатрешноста и гумичката на вратата со влажна крпа.

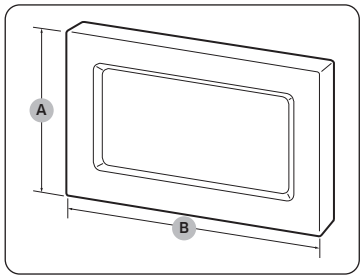
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 10 3/4/2022 11:19:48 AM

Димензии



Шкаф

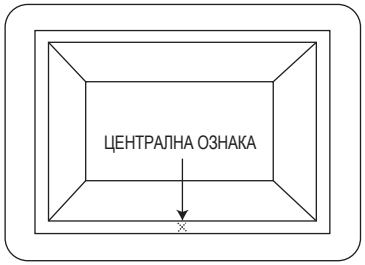
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



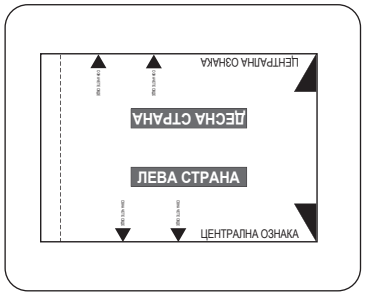
Преден панел на куќиште

A	381 mm
B	596 mm

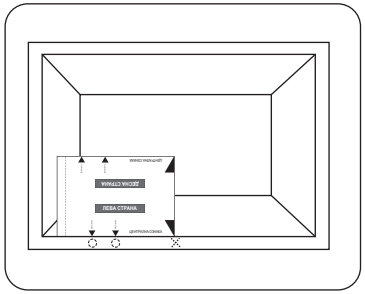
Процедура на инсталација на микробрановата печка



1. Измерете ја должината на шкафот и означете ја средината.



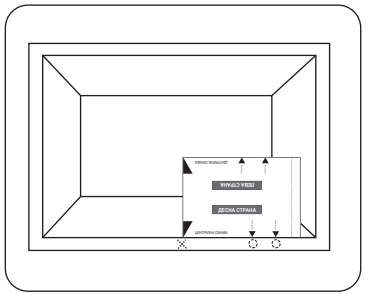
2. Исечете го шаблонот на страница **49**.



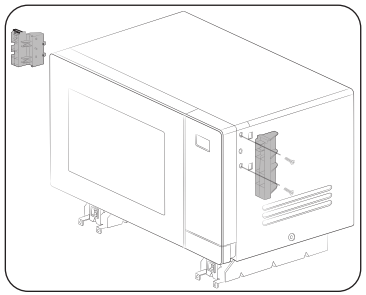
3. Порамнете ја ЦЕНТРАЛНАТА ОЗНАКА на десната страна на шаблонот со централната ознака на кабинетот.
   - Погрижете се текстот ЛЕВА СТРАНА да е исправен.
4. Означете ги дупките за завртки на шкафот.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 11 3/4/2022 11:19:49 AM

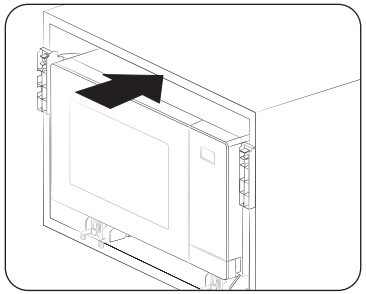
Инсталација



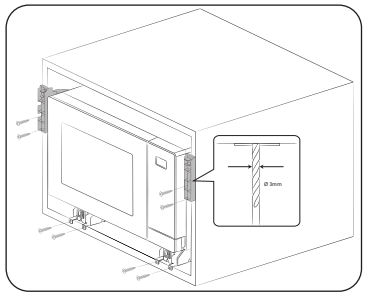
5. Свртете го шаблонот за 180 степени.
6. Порамнете ја сега ЦЕНТРАЛНАТА ОЗНАКА на левата страна на шаблонот со централната ознака на шкафот.
7. Означете ги дупките за завртки на шкафот.



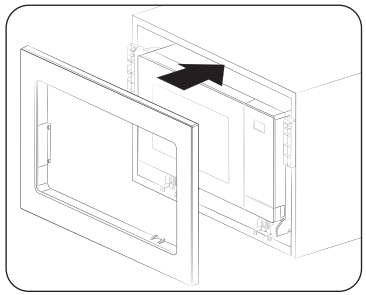
8. Употребете ги добиените завртки (тип A) за да ги прицврстите држачите на предниот панел на куќиштето на левата и десната страна на микробрановата печка.
   - Проверете ги ознаките (L: лево, R: десно) на држачите за да ги прицврстите на правилната страна.



9. Вметнете ја микробрановата печка во шкафот. Потоа порамнете ги дупките на држачите за основата со ознаките од чекорот 4 и 7.



10. Употребете бургија од 3 mm за да направите дупки во кабинетот и да ги прицврстите основните држачи. Потоа, прицврстете со добиените завртки (тип Б).



11. Прикачете го предниот панел на куќиштето и потоа поврзете ги сите електрични кабли. Проверете дали апаратот функционира правилно.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 12 3/4/2022 11:19:50 AM

Одржување

Чистење

Чистете ја микробрановата печка редовно за да спречите наталожување на нечистотии на или во печката. Исто така, добро внимавајте на вратата, заштитата на вратата, вртливата плоча и кружниот прстен (само за моделите кај кои е применливо).
Ако вратата не се отвора или затвора непречено, прво проверете дали на заштитата на вратата се наталожиле нечистотии. Исчистете ја надворешната и внатрешната страна на микробрановата печка со мека крпа и сапуница. Исплакнете и исушете добро.

Како да отстраните тврдокорни нечистотии со лоша миризба во внатрешноста на микробрановата печка

1. Кога микробрановата печка е отворена, ставете чаша со разблажен лимонов сок во центарот на вртливата плоча.
2. Загрејте ја микробрановата печка 10 минути на максимална моќ.
3. По завршување на циклусот, почекајте да се излади микробрановата печка. Потоа, отворете ја вратата и исчистете го просторот за готвење.

⚠ **ВНИМАНИЕ**

- Вратата и површината за затворање треба да бидат чисти и погрижете се вратата да се отвора и затвора непречено. Во спротивно, работниот век на микробрановата печка може да се намали.
- Внимавајте да не истурите вода во отворите на микробрановата печка.
- Не користете какви било абразивни или хемиски супстанции за чистење.
- По секое користење на микробрановата печка, користете благ раствор од детергент за да го исчистите просторот за готвење откако микробрановата печка ќе се излади.

Замена (поправка)

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Оваа микробрановата печка нема делови кои корисникот може сам да ги замени. Не обидувајте се сами да ѝ менувате делови или да ја поправате микробрановата печка.

- Ако настане проблем со шарките, површината на затворање и/или вратата, обратете се кај квалификувано техничко лице или во локалниот сервисен центар на Samsung за да добиете техничка помош.
- Ако сакате да ја замените светилката, обратете се во локалниот сервисен центар на Samsung. Не заменувајте ја самите.
- Ако настане проблем со надворешното куќиште на микробрановата печка, прво исклучете го кабелот за напојување од штекер, а потоа обратете се во локалниот сервисен центар на Samsung.

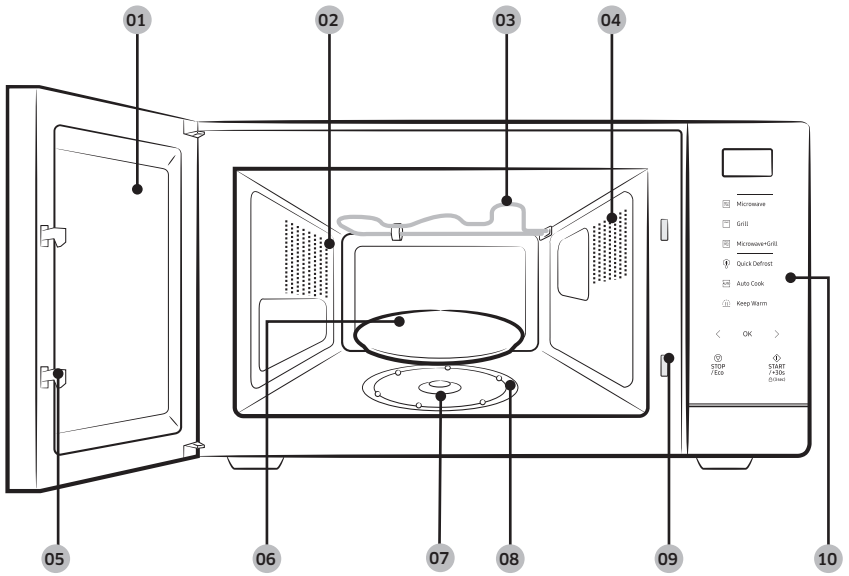
Заштита од неактивност во долги временски периоди

Ако микробрановата печка не се користи долг временски период, исклучете го кабелот за напојување и преместете ја микробрановата печка на суво место без прав. Наталожувањето на прав и влага во внатрешноста на микробрановата печка може да влијае врз перформансите на микробрановата печка.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 13 3/4/2022 11:19:50 AM

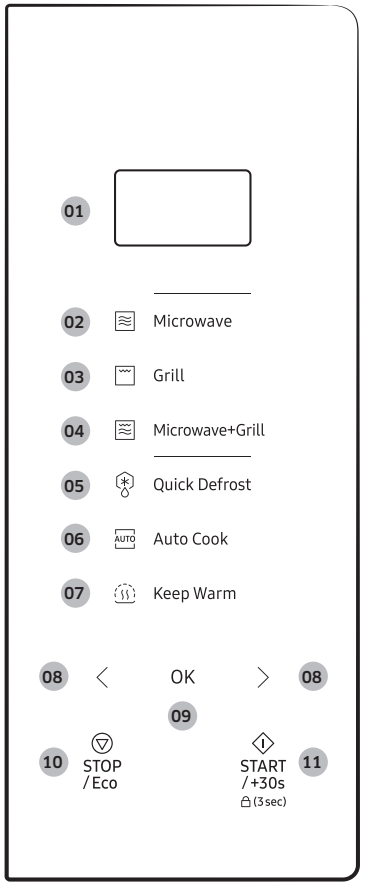
Функции на печката

Микробранова печка



01	Врата	**02**	Отвори за вентилација	**03**	Грејно тело
04	Светилка	**05**	Шарки на вратата	**06**	Вртлива плоча
07	Спојница	**08**	Кружен прстен	**09**	Сигурносни внатрешни отвори
10	Контролна плоча				

Контролна плоча



01 Екран
02 Microwave (Микробранови)
03 Grill (Грејач)
04 Microwave+Grill (Микробранови+Грејач)
05 Quick Defrost (Брзо одмрзнување)
06 Auto Cook (Автоматско готвење)
07 Keep Warm (Одржување на топлина)
08 Намалување/Зголемување (Тежина/Сервирање/Време)
09 OK (Во ред) (Часовник)
10 STOP/Eco (ЗАПИРАЊЕ/Еко)
11 START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s) (Заклучување за деца)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 14 3/4/2022 11:19:51 AM

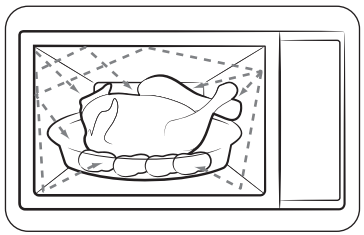
Употреба на печката

Како работи микробрановата печка

Микробрановите се електромагнетни бранови со висока фреквенција; ослободената енергија овозможува готвење или подгревање на храната без промена на нејзината форма или боја.
Можете да ја користите микробрановата печка за:

- Одмрзнување
- Подгревање
- Готвење

Принцип на готвење



1. Микробрановите генерирани од магнетрон се распределуваат рамномерно со вртењето на храната поставена на плочата. На овој начин храната се готви рамномерно насекаде.
2. Храната ги апсорбира микробрановите до длабочина од приближно 1 инч (2,5 cm). Готвењето потоа продолжува со распределување на топлината во внатрешноста на храната.
3. Времето на готвење се менува во зависност од садот кој се користи и карактеристиките на храната:
   - Количество и густина
   - Содржина на вода
   - Почетна температура (дали е замрзната или не)

ЗАБЕЛЕШКА

Бидејќи средишниот дел на храната се готви преку распределување на топлината, готвењето продолжува и по вадењето на храната од микробрановата печка. Времето на стоење на храната назначено во рецептите или во ова упатство мора да се почитува за да се обезбеди:

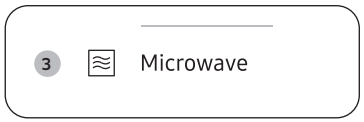
- Рамномерна зготвеност на храната и во средишниот дел.
- Подеднаква температура на целата храна.

Проверка дали микробрановата печка работи исправно

Следната едноставна процедура ќе ви овозможи да проверите дали вашата микробрановата печка работи исправно.
Ако имате какви било проблеми, видете го делот **„Отстранување на проблеми“** на страниците **43** до **46**.

ЗАБЕЛЕШКА

Микробрановата печка мора да биде поврзана со соодветен заземјен приклучок.
Вртливата плоча мора да се постави во микробрановата печка. Доколку не се користи максималното ниво на јачина (100 % - 800 W), ќе биде потребно подолго време за зовривање на водата.





1. Притиснете го копчето за да се отвори вратата на микробрановата печка.
2. Поставете чаша со вода на плочата и потоа затворете ја вратата.
3. Притиснете **Microwave (Микробранови)**.
4. Притискајте **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** повеќепати за да поставите време до 4 или 5 минути.
5. Микробрановата печка ја загрева водата во поставеното време. Проверете и погрижете се водата да врие.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 15 3/4/2022 11:19:52 AM

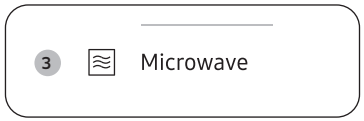
Употреба на печката

Готвење/Подгревање

Следната процедура објаснува како да готвите или подгревате храна.

⚠ ВНИМАНИЕ

Секогаш проверувајте ги поставените параметри пред да ја оставите микробрановата печка без надзор.



1. Притиснете го копчето за да се отвори вратата на микробрановата печка.
2. Поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.

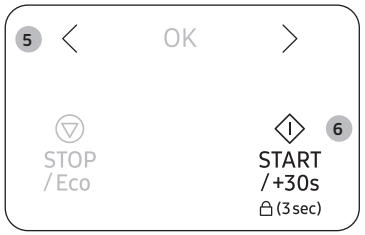
⚠ ВНИМАНИЕ

Не употребувајте ја микробрановата печка кога е празна.

3. Притиснете **Microwave (Микробранови)**.
   - Контролната плоча на екранот ја прикажува соодветната икона ( ) и максималното ниво на јачина (800 W).



4. Притиснете **<** или **>** (**Намалување/ Зголемување**) за да го изберете посакуваното ниво на јачина и потоа притиснете **OK (Во ред)**.
   - Погледнете го делот **„Нивоа на јачина и промена на времето“** на страницата **17** за да го дознаете соодветното ниво на јачина.



5. Притиснете **<** или **>** (**Намалување/ Зголемување**) за да се постави посакуваното време на готвење.
   - Контролната плоча го прикажува времето на готвење.
6. Притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** за да започнете со готвење.
   - Светилката се вклучува и плочата почнува да се врти.
   - Кога ќе заврши готвењето, микробранова печка дава сигнал четирипати и екранот на контролната плоча го прикажува тековното време. Потоа, сигналот за означување колку има до крај се огласува на секоја минута 3 пати.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 16 3/4/2022 11:19:52 AM

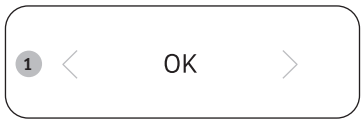
Поставување на времето

Кога напојувањето е вклучено, на екранот автоматски ќе се прикаже „88:88“, а потоа „12:00“. Ве молиме поставете го моменталното време. Времето може да е прикажано во 24-часовен или 12-часовен формат. Часовникот мора да го поставите:

- Кога првпат ја инсталирате вашата микробранова печка
- По прекин на напојувањето

ЗАБЕЛЕШКА

Мора рачно да го промените времето за да се однесува на летното или зимското сметање.



1. Притиснете **OK (Во ред)**.



2. Притиснете **<** или **>** (**Намалување/ Зголемување**) за да изберете 24-часовен или 12-часовен формат и потоа притиснете **OK (Во ред)**.
3. Притиснете **<** или **>** (**Намалување/ Зголемување**) за да ги поставите часот и потоа притиснете **OK (Во ред)**.
4. Притиснете **<** или **>** (**Намалување/ Зголемување**) за да ги поставите минутите и потоа притиснете **OK (Во ред)**.

ЗАБЕЛЕШКА

Екранот на контролната плоча го покажува времето кога микробрановата печка не се користи.

Нивоа на јачина и промена на времето

Функцијата за ниво на јачина ви овозможува да ја прилагодувате емитуваната енергија, а со тоа и времето потребно за готвење или подгревање на храната, во зависност од типот и количината. Можете да изберете некое од шесте нивоа на јачина.

Ниво на јачина	Процент	Излезна моќ
ВИСОКО	100 %	800 W
СРЕДНО ВИСОКО	75 %	600 W
СРЕДНО	56 %	450 W
СРЕДНО НИСКО	38 %	300 W
ОДМРЗНУВАЊЕ	23 %	180 W
НИСКО	13 %	100 W

Времињата на готвење кои се дадени во рецептите во ова упатство соодветствуваат на назначеното ниво на јачина.

- Времето на готвење се намалува ако изберете повисоко ниво на јачина.
- Времето на готвење се зголемува ако изберете пониско ниво на јачина.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 17 3/4/2022 11:19:53 AM

Употреба на печката

Прилагодување на времето на готвење

Можете го зголемите или намалите времето на готвење додека микробрановата печка готви.

- Проверете како се одвива готвењето во кој било момент со отворање на вратата, а потоа зголемете или намалете го времето на готвење ако е потребно.



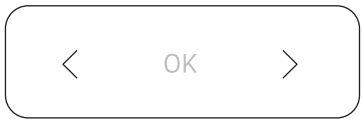
Начин 1

Притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** за да се зголеми времето на готвење за 30 секунди.

- Пример: За да додадете три минути, притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** шестпати.

ЗАБЕЛЕШКА

Само вие можете да го зголемите времето на готвење.



Начин 2

Притиснете **<** или **>** (**Намалување/Зголемување**) за да го приспособите времето на готвење.

Прекинување на готвењето

Можете да го прекинете готвењето во секое време:

- За да ја проверите храната
- За да ја завртите или промешате храната
- За да ја оставите да отстои

За да го запрете готвењето привремено

1. Отворете ја вратата или притиснете **STOP/Eco (ЗАПИРАЊЕ/Еко)** само еднаш.
   - Готвењето се прекинува привремено.
2. За да го продолжите готвењето, затворете ја вратата и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**.

За да го запрете готвењето целосно

1. Отворете ја вратата или притиснете **STOP/Eco (ЗАПИРАЊЕ/Еко)** само еднаш.
   - Готвењето се прекинува привремено.
2. Притиснете **STOP/Eco (ЗАПИРАЊЕ/Еко)** повторно.

Поставување на режимот за заштедување на енергија

Микробрановата печка има режим за заштеда на енергија.



- Притиснете **STOP/Eco (ЗАПИРАЊЕ/Еко)**. Екранот на контролната плоча се исклучува.
- За да го откажете режимот на заштеда на енергија, отворете ја вратата и притиснете **STOP/Eco (ЗАПИРАЊЕ/Еко)**. Контролната плоча го прикажува тековното време.

ЗАБЕЛЕШКА

Функција за автоматско заштедување на енергија

Производот се враќа во статус на мирување ако не притиснете нешто во период од 25 минути или додека е паузирана работата. Исто така, ако ја оставите вратата отворена, внатрешното светло автоматски ќе се исклучи по 5 минути.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 18 3/4/2022 11:19:54 AM

Употреба на функцијата за брзо одмрзнување

Функциите за Quick Defrost (Брзо одмрзнување) ви овозможуваат одмрзнување на месо, живина, риба, замрзнат зеленчук и замрзнат леб. Времето на одмрзнување и нивото на јачина се поставуваат автоматски. Вие едноставно го бирате програмот и тежината.

ЗАБЕЛЕШКА

Користете само садови кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

Отворете ја вратата. Поставете ја замрзнатата храна на керамичка чинија на средина од плочата.
Затворете ја вратата.





1. Притиснете го копчето за да се отвори вратата на микробрановата печка.
2. Поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.
3. Притиснете **Quick Defrost (Брзо одмрзнување)**.
4. Притиснете **<** или **>** (**Намалување/ Зголемување**) за да го изберете типот на храна и потоа притиснете **OK (Во ред)**.
   - За повеќе информации, видете го делот **„Опис на програмата за брзо одмрзнување“** на страницата **20**.
5. Притиснете **<** или **>** (**Намалување/ Зголемување**) за да ја поставите големината на порција и потоа притиснете **OK (Во ред)**.



6. Притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** за да започнете со одмрзнување.
   - Кога микробрановата печка ќе се огласи, отворете ја вратата и превртете ја храната.
7. Затворете ја вратата и потоа притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** за да продолжи одмрзнувањето.
   - Кога ќе заврши одмрзнувањето, микробранова печка дава сигнал четирипати и екранот на контролната плоча го прикажува тековното време. Потоа, сигналот за означување колку има до крај се огласува на секоја минута 3 пати.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 19 3/4/2022 11:19:55 AM

Употреба на печката

Опис на програмата за брзо одмрзнување

Во следната табела се претставени разните програми за Quick Defrost (Брзо одмрзнување), големини на порции, времиња на стоење и соодветни препораки. Пред одмрзнувањето отстранете ги сите материјали за пакување. Ставајте го месото, живината, рибата, зеленчукот и лебот на рамна стаклена чинија или порцеланска чинија.

Код	Храна	Големина на порции (g)	Инструкции
1	Месо	200-1500	Покријте со алуминиумска фолија. Завртете го месото кога печката ќе емитува „бип“ звук. Оваа програма е погодна за телешко, јагнешко, свинско месо, стекови, кременадли и мелено месо. Почекајте 20-60 минути.
2	Живина	200-1500	Покријте ги краевите на батаците и крилата со алуминиумска фолија. Завртете ја живината кога печката ќе емитува „бип“ звук. Оваа програма е погодна за цела кокошка и парчиња од кокошка. Почекајте 20-60 минути.
3	Риба	200-1500	Заштитете ја опашката на целата риба со алуминиумска фолија. Завртете ја рибата кога печката ќе емитува „бип“ звук. Овој програм е погоден за цели риби или филети. Почекајте 20-60 минути.
4	Зеленчук	200-1500	Подеднакво распоредете го замрзнатиот зеленчук на рамна стаклена чинија. Завртете го или промешајте го замрзнатиот зеленчук, кога печката ќе емитува „бип“ звук. Овој програм е погоден за сите видови замрзнат зеленчук. Почекајте 5-20 минути.
5	Леб	200-1500 g	Лебот ставете го хоризонтално на парче хартија за кујна и завртете го откако печката ќе емитува „бип“ звук. Питата поставете ја на керамичка чинија и доколку е можно превртете ја откако печката ќе емитува „бип“ звук. Оваа програма е погодна за сите видови леб, исечен на парчиња или цел, како и за багет. Поставете ги парчињата леб во круг. Оваа програма е погодна за сите пити со квасец, суво печиво, торта и лиснато тесто. Не е погоден за крцкави колачи, торти со овошје и крем, како и за торти со чоколаден прелив. Почекајте 10-30 минути.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 20 3/4/2022 11:19:55 AM

Користење на Auto Cook (Автоматско готвење)

Auto Cook (Автоматско готвење) има 45 однапред програмирани поставки за готвење.
Вие не мора да го поставувате времето на готвење, ниту пак нивото на јачина.

⚠ ВНИМАНИЕ

Секогаш употребувајте само садови наменети за микробранови печки.





1. Притиснете го копчето за да се отвори вратата на микробрановата печка.
2. Поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.
3. Притиснете **Auto Cook (Автоматско готвење)**.
4. Притиснете **<** или **>** (**Намалување/ Зголемување**) за да го изберете типот на храна и потоа притиснете **OK (Во ред)**.
   - За повеќе информации, видете го делот **„Опис на програмата Auto Cook (Автоматско готвење)“** на страницата **21** до **28**.
5. Притиснете **<** или **>** (**Намалување/ Зголемување**) за да ја изберете тежината на храната и потоа притиснете **OK (Во ред)**.
   - За повеќе информации, видете го делот **„Опис на програмата Auto Cook (Автоматско готвење)“** на страницата **21** до **28**.
   - Во зависност од избраното мени, можеби ќе имате само една опција за тежина на избор.



6. Притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** за да започне автоматското готвење.
   - Микробрановата печка ја готви храната согласно избраната однапред програмирана поставка.
   - Кога ќе заврши готвењето, микробранова печка дава сигнал четирипати и екранот на контролната плоча го прикажува тековното време. Потоа, сигналот за означување колку има до крај се огласува на секоја минута 3 пати.

Во следната табела се претставени количините и соодветни упатства за 45-те однапред програмирани поставки за готвење. Однапред порграмираните поставки се категоризирани во 4 различни категории.

⚠ ВНИМАНИЕ

Употребувајте ракавици при вадењето на храната.

Опис на програмата Auto Cook (Автоматско готвење)

1. Готвење на решетка

Код	Храна	Големина на порции (g)	Инструкции
1-1	Замрзнат помфрит	400	Поставете го замрзнатиот помфрит на садот за печење со решетка. Ставете ги во микробрановата печка. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**. По готвењето почекајте 2-3 минути.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 21 3/4/2022 11:19:55 AM

Употреба на печката

Код	Храна	Големина на порции (g)	Инструкции
1-2	Замрзнат свински котлет	500	Поставете го замрзнатиот свински котлет на садот за печење со решетка. Ставете ги во микробрановата печка. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**. Кога ќе се огласи сигнал, превртете ја храната и потоа притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** за да продолжи. По готвењето почекајте 2-3 минути.
1-3	Замрзнати пилешки парчиња	350	Поставете ги замрзнатите пилешки парчиња на садот за печење со решетка. Ставете ги во микробрановата печка. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**. По готвењето почекајте 2-3 минути.
1-4	Замрзнати крокети од компир	350	Поставете ги крокетите од компир на садот за печење со решетка. Ставете ги во микробрановата печка. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**. По готвењето почекајте 2-3 минути.
1-5	Замрзнати поховани виршли	500	Поставете ги замрзнатите поховани виршли на садот за печење со решетка. Ставете ги во микробрановата печка. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**. По готвењето почекајте 2-3 минути.
1-6	Замрзнати рибини котлети	300	Поставете го замрзнатите рибини котлети на садот за печење со решетка. Ставете ги во микробрановата печка. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**. Кога ќе се огласи сигнал, превртете ја храната и потоа притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** за да продолжи. По готвењето почекајте 2-3 минути.
1-7	Замрзнати крилца	500	Поставете го замрзнатите крилца на садот за печење со решетка. Ставете ги во микробрановата печка. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**. По готвењето почекајте 2-3 минути.
1-8	Замрзнати парчиња кашкавал	400	Поставете ги замрзнатите парчиња кашкавал на садот за печење со решетка. Ставете ги во микробрановата печка. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**. По готвењето почекајте 2-3 минути.
1-9	Замрзнати стапчиња кашкавал	300	Поставете ги замрзнатите стапчиња кашкавал на садот за печење со решетка. Ставете ги во микробрановата печка. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**. По готвењето почекајте 2-3 минути.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 22 3/4/2022 11:19:56 AM

Код	Храна	Големина на порции (g)	Инструкции
1-10	Замрзнати ролнички	300	Посипете ги замрзнатите ролнички со малку масло. Поставете ги замрзнатите ролнички на садот за печење со решетка. Ставете ги во микробрановата печка. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**. Кога ќе се огласи сигнал, превртете ја храната и потоа притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** за да продолжи. По готвењето почекајте 2-3 минути.
1-11	Замрзнати поховани ракчиња	300	Посипете ги замрзнатите поховани ракчиња со малку масло. Поставете ги замрзнатите поховани ракчиња на садот за печење со решетка. Ставете ги во микробрановата печка. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s). Кога ќе се огласи сигнал, превртете ја храната и потоа притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** за да продолжи. По готвењето почекајте 2-3 минути.
1-12	Замрзнати прстени кромид	300	Поставете ги замрзнатите прстени кромид на садот за печење со решетка. Ставете ги во микробрановата печка. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**. По готвењето почекајте 2-3 минути.
1-13	Замрзнат пекарски компир	350	Поставете го замрзнатиот пекарски компир на садот за печење со решетка. Ставете ги во микробрановата печка. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**. По готвењето почекајте 2-3 минути.
1-14	Пилешки копани	500	Посипете ги пилешките компани со малку масло. Додајте зачини по ваш вкус. Поставете ги пилешките копани на садот за печење со решетка. Ставете ги во микробрановата печка. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**. По готвењето почекајте 2-3 минути.
1-15	Пилешки крилца	500	Посипете ги пилешките крилца со малку масло. Додајте зачини по ваш вкус. Поставете ги пилешките крилца на садот за печење со решетка. Ставете ги во микробрановата печка. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**. По готвењето почекајте 2-3 минути.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 23 3/4/2022 11:19:56 AM

Употреба на печката

2. Здраво готвење

Код	Храна	Големина на порции (g)	Инструкции
2-1	Подготвен оброк (ладен)	350 450	Ставете го оброкот во керамичка чинија и покријте со фолија за микробранови печки. Овој програм е погоден за оброци кои содржат 3 состојки (на пр. месо со сос, зеленчук и додатоци како компири, ориз или тестенини). Почекајте 2-3 минути
2-2	Вегетаријански оброк (изладен)	350 450	Ставете го оброкот во керамичка чинија и покријте со фолија за микробранови печки. Овој програм е погоден за оброци кои содржат 2 состојки (на пр. шпагети со сос или ориз со зеленчук). Почекајте 2-3 минути.
2-3	Парчиња броколи	250 g	Измијте ги и исчистете ги цветовите од брокула. Распоредете ги подеднакво во стаклен сад со капак. Додајте 30-45 ml вода. (2-3 лаж.) Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по гответето. Овој програм е погоден за брокули, како и за сецкани тиквички, модри патлиџани, тикви или пиперки. Почекајте 1-2 минути.
2-4	Сецкани моркови	250	Измијте ги и исчистете ги морковите и исечете ги на подеднакви кружни парчиња. Ставете го во стаклен сад со капак. Додајте 30-45 ml вода. (2-3 лаж.) Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по гответето. Овој програм е погоден за сецкани моркови, како и за парчиња карфиол или репа зелка. Почекајте 1-2 минути.
2-5	Грав	250	Исплакнете го и исчистете го гравот. Распоредете ги подеднакво во стаклен сад со капак. Додадете 30 ml (1 лаж.) вода при гответе 250 g. Ставете го садот во центарот на вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по гответето. Почекајте 1-2 минути.
2-6	Спанаќ	150	Исплакнете го и исчистете го спанаќот. Ставете го во стаклен сад со капак. Не додавајте вода. Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по гответето. Почекајте 1-2 минути.
2-7	Варен клас пченка	250	Исплакнете ги и исчистете ги класјето пченка и ставете ги во овален стаклен сад. Покријте со фолија за микробранови печки и прободете ја фолијата. Почекајте 1-2 минути.
2-8	Лупени компири	250	Измијте ги и излупете ги компирите и исечете ги во слична големина. Ставете го во стаклен сад со капак. Додајте 45-60 ml (3-4 лаж.) вода. Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Почекајте 2-3 минути.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 24 3/4/2022 11:19:56 AM

Код	Храна	Големина на порции (g)	Инструкции
2-9	Интегрален ориз (полуварен)	125	Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете двојно количество на ладна вода (250 ml). Гответе покриено. Промешајте пред времето на стоење и додајте сол и зачини. Почекајте 5-10 минути.
2-10	Интегрални макарони	125	Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додајте 1 L зовриена вода, малку сол и добро промешајте. Гответе непокриено. Промешајте пред времето на стоење и темелно исцедете откако ќе завршите. Почекајте 1 минути.
2-11	Киноа	125	Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете двојно количество на ладна вода (250 ml). Гответе покриено. Промешајте пред времето на стоење и додајте сол и зачини. Почекајте 1-3 минути.
2-12	Булгур (кршена пченица)	125	Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете двојно количество на ладна вода (250 ml). Гответе покриено. Промешајте пред времето на стоење и додајте сол и зачини. Почекајте 2-5 минути.
2-13	Гратин од зеленчук	500	Ставете го зеленчукот, како на пример однапред зготвени парчиња компир, сецкани тиквички и домати и сос во соодветна огноотпорна чинија од стакло. Додадете рендано сирење одозгора. Ставете ја чинијата на решетката. Почекајте 2-3 минути.
2-14	Печени домати	400	Исплакнете ги и исчистете ги доматите, исечете ги на половина и ставете ги во огноотпорен сад. Додадете рендано сирење одозгора. Ставете ја чинијата на решетката. Почекајте 1-2 минути.
2-15	Пилешки гради	300 (2 пар.)	Исплакнете ги парчињата и ставете ги на керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. Почекајте 2 минути.
2-16	Мисиркини гради	300 (2 пар.)	Исплакнете ги парчињата и ставете ги на керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. Почекајте 2 минути.
2-17	Филети од свежа риба	300 (2 пар.)	Исплакнете ја рибата и ставете ја на керамичка чинија, додајте 1 лаж. лимонов сок. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. Почекајте 1-2 минути.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 25 3/4/2022 11:19:56 AM

Употреба на печката

Код	Храна	Големина на порции (g)	Инструкции
2-18	Филети од свеж лосос	300 (2 пар.)	Исплакнете ја рибата и ставете ја на керамичка чинија, додајте 1 лаж. лимонов сок. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. Почекајте 1-2 минути
2-19	Свежи морски ракчиња	250	Исплакнете ги морските ракчиња и ставете ги на керамичка чинија, додајте 1 лаж. лимонов сок. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. Почекајте 1-2 минути.
2-20	Свежа пастрмка	200 (1 риба)	Ставете ја целата свежа риба во микробрановата печка во чинија за микробранова печка. Додајте малку сол, 1 лаж. лимонов сок и тревки. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. Почекајте 2 минути.
2-21	Печена риба	300 (1 – 2 риби)	Премачкајте ја целата риба (пастрмка или орада) со масло и додајте тревки и зачини. Ставете ги рибите една покрај друга, глава покрај опашка на решетката. Завртете кога печката ќе емитува „бип“ звук. Почекајте 3 минути.
2-22	Печени стекови од лосос	400 (2 стека)	Наредете ги стековите од риба подеднакво на решетката. Завртете кога печката ќе емитува „бип“ звук. Почекајте 2 минути.

3. Домашен десерт

Код	Храна	Големина на порции	Инструкции
3-1	Колач од ореви	1 послужување	**Состојки** 120 g брашно, 150 g путер, 100 g кафеав шеќер, 2 јајца, 50 g ореви (исецкан), 4 g прашок за пециво
			1. Измешајте ги путерот и кафеавиот шеќер во чинија. **2.** Додајте јајца и промешајте добро. **3.** Додајте брашно, прашок за пециво и продолжете со мешање. **4.** Додајте ореви и промешајте добро. **5.** Турете ја мешавината во намастена стаклена или пластична чинија за микробранова печка. **6.** Ставете ја чинијата во микробрановата печка и изберете Auto Cook (Автоматско готвење) [3-1]. **7.** По готвењето почекајте 2-3 минути.
3-2	Колач од банана	1 послужување (6 пар.)	**Состојки** 3 парчиња банана, 120 g мешавина за палачинки, 120 g млеко, 1 јајце, 2 лажички сируп за засладување
			1. Исецкајте ја бананата. **2.** Измешајте ги мешавината за палачинка, млекото и сирупот за засладување во чинија. **3.** Додајте ги бананите и промешајте добро. **4.** Истурете од мешавината во 6 хартиени чашки. **5.** Ставете ги хартиените чашки во микробрановата печка и изберете Auto Cook (Автоматско готвење) [3-2]. **6.** По готвењето почекајте 2-3 минути.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 26 3/4/2022 11:19:56 AM

Код	Храна	Големина на порции	Инструкции
3-3	Песочна торта	1 послужување	**Состојки** 170 g брашно, 50 g путер, 150 g шеќер, 3 јајца, 10 g прашок за пециво
		1. Измешајте ги путерот и шеќерот во чинија. **2.** Додајте јајца и промешајте добро. **3.** Додајте брашно, прашок за пециво и продолжете со мешање. **4.** Турете ја мешавината во намастена стаклена или пластична чинија за микробранова печка. **5.** Ставете ја чинијата во микробрановата печка и изберете Auto Cook (Автоматско готвење) [3-3]. **6.** По готвењето почекајте 2-3 минути.	
3-4	Колачиња	1 послужување	**Состојки** 90 g брашно, половина шолја путер (стопен), 230 g шеќер, 2 јајца, 40 g какао
		1. Измешајте ги путерот, јајцата и шеќерот во чинија. **2.** Додајте брашно, какао и продолжете со мешање. **3.** Турете ја мешавината во намастена стаклена или пластична чинија за микробранова печка. **4.** Ставете ја чинијата во микробрановата печка и изберете Auto Cook (Автоматско готвење) [3-4]. **5.** По готвењето почекајте 20-30 минути.	

Код	Храна	Големина на порции	Инструкции
3-5	Пудинг од јајца	1 послужување (3 пар.)	**Состојки** 250 g млеко, 40 g шеќер, 2 јајца
		1. Искршете ги двете јајца во чинија. Изматете ги малку. Не правете премногу пена при матењето. **2.** Измешајте ги млекото и шеќерот во друга чинија. **3.** Додајте го млекото на изматените јајца додека мешате. **4.** Истурете ја мешавината од јајца низ ситна цедалка. Изгребете го дното со спатула. Отстранете ја пената од површината со лажица. **5.** Истурете ја мешавината во шолји за пудинг. **6.** Ставете ги шолјите во микробрановата печка и изберете Auto Cook (Автоматско готвење) [3-5]. **7.** По готвењето, ставете во фрижидер и сервирајте.	
3-6	Чоколаден колач во шолја	1 послужување	**Состојки** 30 g путер, 60 g шеќер, 1 јајце, 40 g хопла, 25 g брашно, 15 g какао, 1,5 g ванила, 50 g полуслатки чоколадни трошки
		1. Измешајте ги путерот, јајцето и хоплата заедно во шолја додека не се промешаат убаво. **2.** Додајте брашно, шеќер и продолжете со мешање. **3.** Додајте какао, ванила и мешајте додека не се измешаат. **4.** Додајте ги чоколадните трошки. **5.** Ставете ја шолјата во микробрановата печка и изберете Auto Cook (Автоматско готвење) [3-6]. **6.** По готвењето почекајте 2-3 минути.	

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 27 3/4/2022 11:19:56 AM

Код	Храна	Големина на порции	Инструкции
3-7	Колач во шолја	1 послужување	**Состојки** 30 g путер, 60 g шеќер, 1 јајце, 50 g брашно, 30 g млеко, 6 g ванила, 3 g мелени бадеми, 1,5 g прашок за пециво
			1. Измешајте ги путерот и јајцето заедно во шолја додека не се измешаат убаво. **2.** Додајте брашно, шеќер, прашок за пециво и продолжете со мешање. **3.** Додајте мелени бадеми, ванила и мешајте додека не се измешаат. **4.** Ставете ја шолјата во микробрановата печка и изберете Auto Cook (Автоматско готвење) [3-7]. **5.** По готвењето почекајте 2-3 минути.

4. Одмрзнување леб

Функцијава служи за одмрзнување и подгревање замрзнат леб. Замрзнатиот леб ќе биде крцкав однадвор исто како да е свеж. Програмава одговара за багети, кроасани, пречи итн.

⚠ **ВНИМАНИЕ**

• Програмава одговара за замрнзат леб што бил испечен претходно. Не одговара за замрзнато тесто.

• Мора да го загреете однапред садот за печење. Следете ги упатствата.

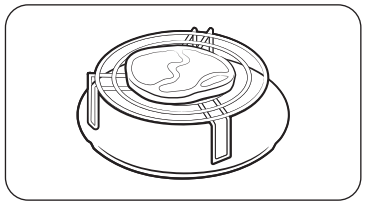
Код	Храна	Големина на порции (g)	Инструкции
4	Одмрзнување леб	100-600	Ставете го садот за печење директно на плочата. Изберете ја програмата за автоматско готвење и притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**. На екранот ќе се прикаже „HEAt“ дека се подгрева садот за печење. Кога ќе се огласи сигнал, значи дека подгревањето е готово. Поставете го замрзнатиот леб на садот за печење и ставете го во микробрановата печка. Притиснете го копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** повторно. По готвењето почекајте 2-3 минути.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 28 3/4/2022 11:19:56 AM

Печење скара

Грејачот овозможува брзо загревање и печење на храната, без користење на микробранови.

- Секогаш употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во микробрановата печка, бидејќи може да се многу жешки.
- Подобри резултати при готвењето и печењето може да постигнете со решетката.



1. Притиснете го копчето за да се отвори вратата на микробрановата печка.
2. Поставете ја храната на средина решетката и затворете ја вратата.



3. Притиснете **Grill (Грејач)**.
   - Контролната плоча ја прикажува соодветната икона ( ).
   - Нема можност за поставување на температурата на грејачот.



4. Притиснете **<** или **>** (**Намалување/ Зголемување**) за да се постави посакуваното време на печење.
   - Максималното време на печење е 60 минути.
5. Притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** за да започнете со печење.
   - Кога ќе заврши печењето, микробранова печка дава сигнал четирипати и екранот на контролната плоча го прикажува тековното време. Потоа, сигналот за означување колку има до крај се огласува на секоја минута 3 пати.

Комбинирање на микробранови и грејач

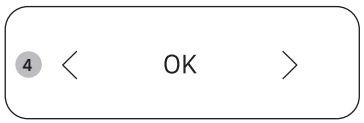
Можете да комбинирате готвење со микробранови и грејач, за истовремено готвење и печење.

⚠ **ВНИМАНИЕ**

- Секогаш употребувајте само садови наменети за микробранови печки. Чиниите од стакло и керамика се идеални бидејќи дозволуваат микробрановите лесно да продрат до храната.
- Секогаш употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во микробрановата печка, бидејќи може да се многу жешки.
- Можете да ги подобрите готвењето и печењето доколку ја користите решетката.



1. Притиснете го копчето за да се отвори вратата на микробрановата печка.
2. Поставете ја храната на средина решетката и затворете ја вратата.
3. Притиснете **Microwave+Grill (Микробранови+Грејач)**.
   - Екранот на контролната плоча го прикажува стандардото ниво на јачина (600 W).
   - Контролната плоча ја прикажува соодветната икона (,).



4. Притиснете **<** или **>** (**Намалување/ Зголемување**) за да го изберете посакуваното ниво на јачина и потоа притиснете **OK (Во ред)**.
   - Може да изберете ниво на јачина од 600 W, 450 W или 300 W.
   - Нема можност за поставување на температурата на грејачот.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 29 3/4/2022 11:19:57 AM

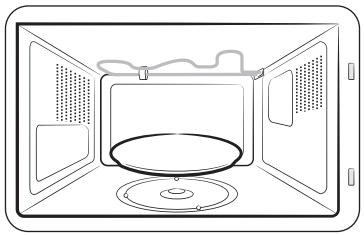
Употреба на печката



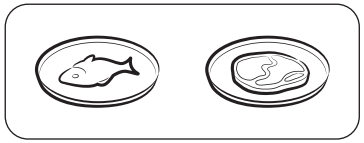
5. Притиснете **<** или **>** (**Намалување/ Зголемување**) за да се постави посакуваното време на готвење.
   - Максималното време на готвење е 60 минути.
6. Притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** за да започнете со готвење.
   - Кога ќе заврши готвењето, микробранова печка дава сигнал четирипати и екранот на контролната плоча го прикажува тековното време. Потоа, сигналот за означување колку има до крај се огласува на секоја минута 3 пати.

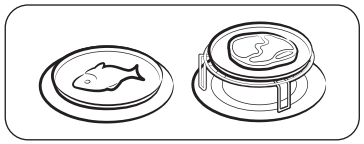
Употреба на садот за печење

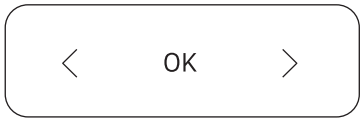
Со помош на садот за печење вашата храна ќе добие кафеава боја и ќе стане крцкава не само на горната страна каде што се наоѓа грејачот, туку и на долната страна благодарение на високата температура на садот. Во табелата ќе најдете неколку јадења што можат да се подготват со садот за печење (погледнете на наредната страница). Садот за печење може да се користи и за подготвување на сланина, јајца, колбаси итн.



1. Поставете го садот за печење директно на вртливата плоча и загрејте го со најсилната комбинација микробранови-грејач [600 W + грејач] следејќи ги времињата и инструкциите од табелата.
2. Доколку готвите храна, како јајца и сланина, премачкајте го садот со масло за подобро приготвување на храната.







3. Поставете ја храната во садот за печење.
4. Поставете го садот за печење на металната решетка (или на вртливата плоча) во печката.
5. Изберете го соодветното време и јачина за готвење. (Користете ја табелата на следната страница)

⚠ ВНИМАНИЕ

- При вадењето на садот за печење секогаш користете ракавици за печка, бидејќи тој станува многу жежок.
- На садот не поставувајте предмети кои не се отпорни на топлина.
- Никогаш не поставувајте го садот за печење во печката кога е извадена вртливата плоча.
- Имајте предвид дека садот за печење не е соодветен за миење во машина за миење садови.
- Ве молиме проверете дали чинијата со кора е ставена на центарот.
- Не ракувајте со кората плоча без никакво оптоварување.

ЗАБЕЛЕШКА

- Запомнете дека садот има тефлонски слој кој не е отпорен на гребнатини. Не користете остри предмети како на пр. нож за сечење на храната.
- Чистете го садот за печење со топла вода и детергент и исплакнете го со чиста вода.
- Не користете четка или груб сунѓер бидејќи ќе се оштети горниот слој.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 30 3/4/2022 11:19:58 AM

Препорачуваме однапред да го загреете садот за печење директно на вртливата плоча.
Загрејте го садот за печење со 600 W + функцијата Grill (Грејач) 3 – 4 минути.
Следете ги времињата и упатствата во табелата.

Храна	Големина на порции	Напојување	Време на готвење (мин.)
Сланина	4 парчиња (80 g)	600 W + Грејач	3-3½
	Инструкции Подгревајте го садот за печење 3 минути. Наредете ги парчињата едно до друго на садот за печење. Ставете го садот за печење на решетката. Почекајте 3 минути.		
Печени домати	200 g (2 парчиња)	450 W + Грејач	2½-3
	Инструкции Подгревајте го садот за печење 3 минути. Исечете ги доматите на половинки. Преку нив ставете сирење. Наредете во круг на садот за печење. Ставете го садот за печење на решетката. Почекајте 3 минути.		
Плескавица (замрзната)	2 парчиња (125 g)	600 W + Грејач	6-6½
	Инструкции Подгревајте го садот за печење 3 минути. Ставете ја замрзнатата плескавица на садот за печење. Ставете го садот за печење на решетката. Превртете ја по 3 – 4 минути. Почекајте 3 минути.		
Багет (замрзнат)	200-250 g (2 парчиња)	450 W + Грејач	6-7
	Инструкции Подгревајте го садот за печење 3 минути. Ставете го багетот со прилог (на пример, домати и кашкавал) едно до друго на садот за печење. Ставете го садот за печење на решетката. Почекајте 3 минути.		
Пица (замрзната)	300-350 g	450 W+Грејач	11-12
	Инструкции Подгревајте го садот за печење 3 минути. Ставете ја замрзнатата пица на садот за печење. Ставете го садот за печење на плочата. Почекајте 1-2 минути.		
Мини пица-закуска (замрзната)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Грејач	9-10
	Инструкции Подгревајте го садот за печење 3 минути. Наредете ги пица-закуските еднакво на садот за печење. Ставете го садот за печење на плочата. Почекајте 3 минути.		
Пица (изладена)	300-350 g	450 W + Грејач	5½-6½
	Инструкции Подгревајте го садот за печење 5 минути. Ставете ја изладената пица на садот за печење. Ставете го садот за печење на плочата. Почекајте 3 минути.		
Рибји стапчиња (замрзнати)	150 g (5 парчиња) 300 g (10 парчиња)	600 W + Грејач	6-7 8-9
	Инструкции Подгревајте го садот за печење 4 минути. Намачкајте го садот со 1 лажичка масло. Поставете ги рибините стапчиња во круг на вртливата плоча. Превртете ги по 3 мин (5 парчиња) или по 5 мин (10 парчиња). Почекајте 3 минути.		
Пилешки парчиња (замрзнати)	125 g 250 g	600 W + Грејач	4-5 6-7
	Инструкции Подгревајте го садот за печење 4 минути. Намачкајте го садот со 1 лажичка масло. Ставете ги пилешките парчиња на садот. Ставете го садот за печење на решетката. Превртете ги по 2 мин (125 g) или по 4 мин (250 g). Почекајте 3 минути.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 31 3/4/2022 11:19:58 AM

Употреба на печката

Храна	Големина на порции	Напојување	Време на готвење (мин.)
Печени компири	200 g 500 g	600 W + Грејач	4-5 7-8
	Инструкции Подгревајте го садот за печење 3 минути. Исечете ги компирите на половина. Ставете ги на садот за печење со исечената страна надолу. Наредете ги во круг. Ставете го садот за печење на решетката. Нека отстојат 3 минути.		

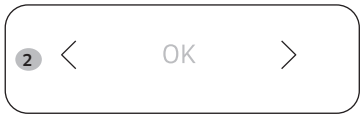
Користење на Keep Warm (Одржување на топлина)

Функцијата за **Keep Warm (Одржување на топлина)** ја одржува храната топла сè додека не ја сервирате. Користете ја оваа функција за одржување на топлината кај храната сè додека не ја сервирате.

Забелешка : Времето за **Keep Warm (Одржување на топлина)** трае 60 минути.



1. Притиснете **Keep Warm (Одржување на топлина)**.



2. Притиснете **<** или **>** (**Намалување/Зголемување**) за да ја изберете посакуваната поставка.

- 1. Жешко
- 2. Средно



3. Притиснете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**.

- За да запрете со загревањето на храната, отворете ја вратата или притиснете го копчето **STOP/Eco (ЗАПИРАЊЕ/Еко)**.

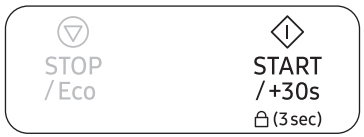
⚠ ВНИМАНИЕ

- Немојте да ја користите оваа функција за да подгревате ладна храна. Овие програми се наменети за одржување на топлината на храната која штотуку сте ја зготвиле.
- Не покривајте со капаци или пластична фолија.
- Употребувајте ракавици при вадењето на храната.
- По започнување на функцијата за одржување на топлина, поставеното време не може да се промени.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 32 3/4/2022 11:19:59 AM

Користење на заклучувањето за деца

Вашата микробранова печка нуди специјална програма за заклучување за деца која овозможува микробрановата печка да биде „заклучена“ за да се избегне несакано користење од страна на деца или други лица кои не се обучени за тоа.



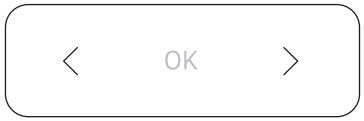
- За да го активирате заклучувањето за деца, притиснете и задржете **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** 3 секунди.
  - Контролната плоча е заклучена и прикажува „L“.



- За да го деактивирате заклучувањето за деца, притиснете и задржете повторно **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** 3 секунди.

Исклучување на звучниот сигнал

Звучниот сигнал можете да го исклучите во секое време.



- За да го исклучите звучниот сигнал, притиснете **<** и **>** (**Намалување/ Зголемување**) истовремено.
- Контролната плоча прикажува **„OFF“**
- За да го вклучите звучниот сигнал повторно, повторно притиснете **<** или **>** (**Намалување/ Зголемување**) истовремено.
- Контролната плоча прикажува **„On“**

Водич за опрема за готвење

За да готвите во микробранова печка, микробрановите треба да може да навлезат во храната, без да се рефлектираат или апсорбираат од садот кој се користи.
Бидете внимателни при изборот на садови за готвење. Ако садовите се наменети за употреба во микробранова печка, не треба да се грижите.
Во следната табела се прикажани разни видови на садови со забелешка дали се погодни или не за употреба во микробранова печка.

Садови	Погодни за микробранова печка	Коментари
Алуминиумска фолија	✓✗	Се користи во мали количини за заштита на храната од прегревање. Може да дојде до искрење доколку фолијата е премногу блиску до ѕидовите од микробрановата печка или ако има премногу фолија.
Сад за печење	✓	Не загревајте повеќе од 8 минути.
Порцелански и земјени садови	✓	Порцеланот, грнчаријата, глазираните земјени садови и финиот порцелан се погодни, освен ако не се декорирани со метал.
Картонски садови со полиестер за една употреба	✓	Одредена замрзната храна се пакува во вакви садови.
Амбалажа за брза храна		
• Амбалажа за чаши од стиропор	✓	Може да се користат за загревање храна. Подгревањето може да доведе до топење на стиропорот.
• Хартиени кеси или листови	✗	Може да предизвика пожар.
• Рециклирана хартија или метални додатоци	✗	Може да предизвика искрење.
Садови од стакло		
• Од печка-на-маса	✓	Може да се користат ако не се декорирани со метал.
• Садови од фино стакло	✓	Може да се користат за подгревање храна или течност. Деликатното стакло може да се скрши или пукне при нагло загревање.
• Стаклени тегли	✓	Капакот треба да се извади. Погодни се само за подгревање.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 33 3/4/2022 11:19:59 AM

Водич за опрема за готвење

Садови	Погодни за микробранова печка	Коментари
Метал		
• Садови	✗	Може да предизвика искрење или пожар.
• Кеси за замрзнување со врвка	✗	
Хартија		
• Чинии, чаши, салфетки и хартија за кујна	✓	За краткотрајно готвење и подгревање. Исто така и за апсорбирање на влага.
• Рециклирана хартија	✗	Може да предизвика искрење.
Пластика		
• Садови	✓	Особено ако е отпорна на топлина. Некои пластики можат да се искриват или да ја загубат бојата при висока температура. Не употребувајте пластика од меламин.
• Фолија	✓	Се користи за задржување на влагата. Не треба да ја допира храната. Внимавајте при отстранување на фолијата, може да излезе врела пареа.
• Кеси за замрзнување	✓✗	Единствено ако се отпорни на вриење и загревање. Не смее да е херметички затворено. Боцнете со вилушка доколку е потребно.
Восочна хартија или хартија отпорна на маснотии	✓	Се употребува за да ја задржи влажноста и го спречува расипувањето.

✓ : Се препорачува ✓✗ : Користете внимателно ✗ : Не е безбедно

Водич за готвење

Микробранови

Микробрановата енергија навлегува во храната, привлечена и апсорбирана од водата, маснотијата и шеќерот во неа.
Микробрановите придонесуваат молекулите во храната да се движат брзо. Брзото движење на молекулите создава триење при што ослободената енергија се искористува за готвење на храната.

Готвење

Садови за готвење со микробранови:

Садот мора да дозволи микробрановата енергија да поминува низ него заради максимална ефикасност. Микробрановите се рефлектираат од метал, како на пр. челик, алуминиум, бакар, но можат да поминат низ керамика, стакло, порцелан и пластика, како и низ хартија и дрво. Затоа храната не треба да се готви во метални садови.

Храна погодна за готвење со микробранови:

Повеќе видови храна се погодни за готвење со микробранови, вклучувајќи свеж и замрзнат зеленчук, овошје, тестенини, ориз, житарици, грав, риба и месо. Сосови, кремови, супи, пудинзи, слатка и чатни може да се гответ во микробрановата печка. Генерално кажано, готвењето со микробранови е идеално за онаа храна која може да се приготви вообичаено на шпорет. Топење путер или чоколадо, на пример (погледнете го делот со совети, техники и препораки).

Покривање при готвење

Многу е важно да се покрие храната при готвењето бидејќи пареата која се создава го забрзува процесот на готвење. Храната може да се покрие на различни начини, како на пр. со керамичка чинија, пластичен капак или со фолија за микробранови печки.

Времиња на чекање

Откако ќе заврши готвењето, потребно е одредено време за температурата да се изедначи.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 34 3/4/2022 11:19:59 AM

Водич за готвење на замрзнат зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба.
Промешајте двапати за време на готвењето и еднаш потоа. Додадете сол, зачин или путер по готвењето. Покријте при времето на стоење.

Храна	Големина на порции (g)	Моќност (W)	Време (мин.)
Спанаќ	150	600	4½-5½
	Инструкции Додајте 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Почекајте 2-3 минути.		
Брокула	300	600	9-10
	Инструкции Додајте 30 ml (2 лаж.) ладна вода. Почекајте 2-3 минути.		
Грашок	300	600	7½-8½
	Инструкции Додајте 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Почекајте 2-3 минути.		
Грав	300	600	8-9
	Инструкции Додајте 30 ml (2 лаж.) ладна вода. Почекајте 2-3 минути.		
Мешан зеленчук (Морков/Грашок/ Пченка)	300	600	7½-8½
	Инструкции Додајте 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Почекајте 2-3 минути.		
Мешан зеленчук (кинески стил)	300	600	8-9
	Инструкции Додајте 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Почекајте 2-3 минути.		

Водич за готвење на свеж зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 30-45 ml ладна вода (2-3 лаж.) за секои 250 g освен ако не се препорачува друга количина на вода - погледнете табела. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба. Промешајте еднаш за време и еднаш по готвењето. Додадете сол, зачин или путер по готвењето. Покријте додека стои 3 минути.

Совет: Исечете го свежиот зеленчук на еднакви парчиња. Помалите парчиња се готват побргу.

Храна	Големина на порции (g)	Моќност (W)	Време (мин.)
Брокула	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Инструкции Подгответе еднакви парчиња. Наредете ги во средината. Почекајте 3 минути.		
Бриселско зелје (прокељ)	250	800	5½-6½
	Инструкции Додајте 60-75 ml (4-5 лаж.) вода. Почекајте 3 минути.		
Моркови	250	800	4½-5
	Инструкции Исечете ги морковите на еднакви парчиња. Почекајте 3 минути.		
Карфиол	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Инструкции Подгответе еднакви парчиња. Пресечете ги големите парчиња на половина. Наредете ги во средината. Почекајте 3 минути.		
Тиквички	250	800	3½-4
	Инструкции Исечете ги тиквичките на резанки. Додадете 30 ml (2 лаж.) вода или малку путер. Гответе додека не омекнат. Почекајте 3 минути.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 35 3/4/2022 11:19:59 AM

Водич за готвење

Храна	Големина на порции (g)	Моќност (W)	Време (мин.)
Модар патлиџан	250	800	3½-4
	Инструкции Исечете ги модрите патлиџани на мали резанки и попрскајте ги со 1 лаж. лимонов сок. Почекајте 3 минути.		
Праз	250	800	4½-5
	Инструкции Исечете го празот на подебели парчиња. Почекајте 3 минути.		
Печурки	125 250	800	1½-2 3-3½
	Инструкции Подгответе цели (мали) или сецкани печурки. Не додавајте вода. Попрскајте со лимонов сок. Зачинете со сол и црн пипер. Исцедете ги пред сервирање. Почекајте 3 минути.		
Кромид	250	800	5½-6
	Инструкции Исечете го кромидот на парчиња или половинки. Додадете само 15 ml (1 лаж.) вода. Почекајте 3 минути.		
Пиперка	250	800	4½-5
	Инструкции Исечете ја пиперката на мали парчиња. Почекајте 3 минути.		
Компири	250 500	800	4-5 7½-8½
	Инструкции Измерете ги излупените компири и исечете ги на еднакви половинки или четвртинки. Почекајте 3 минути.		
Репа зелка	250	800	5-5½
	Инструкции Исечете ја зелката на мали коцки. Почекајте 3 минути.		

Водич за готвење на ориз и тестенини

Ориз: Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак - при готвење оризот двојно го зголемува волуменот. Гответе покриено.
По готвењето, промешајте пред да отстои и додадете сол, зачин или путер.
Забелешка: оризот може да не ја апсорбира целата вода по истекот на времето за готвење.

Тестенини: Употребете голем стаклен огноотпорен сад. Додадете врела вода, малку сол и добро промешајте. Гответе непокриено.
Промешувајте повремено за време и после готвењето. Покријте додека стои и потоа исцедете.

Храна	Големина на порции (g)	Моќност (W)	Време (мин.)
Бел ориз (полуварен)	250	800	16-17
	Инструкции Додајте 500 ml ладна вода. Почекајте 5 минути.		
Интегрален ориз (полуварен)	250	800	21-22
	Инструкции Додајте 500 ml ладна вода. Почекајте 5 минути.		
Мешан ориз (ориз + див ориз)	250	800	17-18
	Инструкции Додајте 500 ml ладна вода. Почекајте 5 минути.		
Мешани житарици (ориз + жито)	250	800	18-19
	Инструкции Додајте 400 ml ладна вода. Почекајте 5 минути.		
Тестенини	250	800	11-12
	Инструкции Додадете 1000 ml топла вода. Почекајте 5 минути.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 36 3/4/2022 11:19:59 AM

Подгревање

Микробрановата печка ќе ја загрее храната за многу пократко време од стандардниот шпорет. Користете ниво на јачина и време за подгревање согласно упатствата од табелата. Времињата во табелата се однесуваат на течности на собна температура од +18 до +20 °C или изладена храна на температура од +5 до +7 °C.

Распоредување и покривање

Избегнувајте да подгревате големи парчиња месо - тие може премногу да се испечат на надворешниот слој без да се загрее внатрешниот дел. Подгревањето на мали парчиња може да биде поуспешно.

Нивоа на јачина и промешување

Некоја храна може да се подгрева со јачина од 800 W додека друга со јачина од 600 W, 450 W или дури 300 W.
Ако ви треба помош, проверете во табелите. Генерално, подобро е да се подгрева храната со помала јачина, доколку таа е деликатна, во поголема количина или се загрева многу брзо (на пр. овошни колачи).
Добро промешувајте или вртете ја храната за време на подгревањето за најдобри резултати.
Кога е можно, промешајте повторно пред сервирање.
Внимавајте кога загревате течности и храна за бебиња. Заради заштита од превривање и можни изгореници, промешајте пред, за време и по загревањето. Чувајте ги во печката за да отстојат. Ви препорачуваме да ставите пластична или стаклена лажица во течностите.
Избегнувајте прегревање (а со тоа и намалување на квалитетот) на храната.
Подобро е да предвидите пократко време на готвење и доколку е потребно да додадете дополнително време.

Време на греење и стоење

Кога првпат подгревате храна забележете го потребното време – може да ви користи во иднина.
Секогаш проверете дали храната што ја подгревате е рамномерно стоплена.
Оставете ја храната да постои одредено време по подгревањето - за да се изедначи температурата.
Се препорачува време на стоење од 2-4 минути, освен ако не е поинаку прикажано во табелата.

Внимавајте кога загревате течности и храна за бебе. Погледнете го делот за безбедносни мерки.

Подгревање течности

Секогаш оставете време од 20 секунди откако печката ќе се исклучи за да може температурата да се изедначи. Промешајте за време на загревањето, доколку е потребно, и СЕКОГАШ промешајте по загревањето. Заради заштита од превривање и можни изгореници, ставете пластична лажица или стаклена прачка во пијалаците и промешајте пред, за време и по загревањето.

Подгревање храна за бебиња

Храна за бебиња:

Истурете ја во длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето!
Нека отстои 2-3 минути пред сервирањето. Промешајте повторно и проверете ја температурата.
Препорачана температура на сервирање: помеѓу 30-40 °C.

Млеко за бебе:

Истурете го млекото во стерилно стаклено шише. Не покривајте. Никогаш не загревајте го шишето заедно со цуцлата, доколку се прегрее може да експлодира. Добро протресете пред да отстои и повторно пред да сервирате! Секогаш внимателно проверете ја температурата на млекото или храната пред да ја дадете на бебето. Препорачана температура на сервирање: прибл. 37 °C.

Забелешка:

Храната за бебиња мора внимателно да се провери пред употребата за да не се изгори бебето. Употребете јачина и време од следната табела како упатство за подгревање.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 37 3/4/2022 11:19:59 AM

Водич за готвење

Подгревање течности и храна

Употребете јачина и време од табелата како упатство за подгревање.

Храна	Големина на порции	Моќност (W)	Време (мин.)
Пијалаци (кафе, чај и вода)	150 ml (1 чаша) 250 ml (1 шолја)	800	1-1½ 1½-2
	Инструкции Истурете во чаша и подгрејте непокриено. Ставете ја чашата / шолјата на средина од вртливата плоча. Оставете ги во микробрановата печка за време на ладењето и промешајте добро. Почекајте 1-2 минути.		
Супа (изладена)	250 g	800	3-3½
	Инструкции Истурете ја во длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето. Промешајте повторно пред сервирањето. Почекајте 2-3 минути.		
Варена храна (ладна)	350 g	600	5½-6½
	Инструкции Ставете го варивото во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на готвењето и повторно пред да отстои и да сервирате. Почекајте 2-3 минути.		
Тестенини со сос (ладни)	350 g	600	4½-5½
	Инструкции Ставете тестенини (на пр. шпагети или фиде) на плитка керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Промешајте пред сервирање. Почекајте 3 минути.		
Полнети тестенини со сос (ладни)	350 g	600	5-6
	Инструкции Ставете полнети тестенини (како равиоли, тортелини) во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на готвењето и повторно пред да отстои и да сервирате. Почекајте 3 минути.		
Оброк во чинија (ладен)	350 g	600	5½-6½
	Инструкции Ставете оброк од 2-3 ладни состојки на керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Почекајте 3 минути.		

Подгревање храна и млеко за бебиња

Употребете јачина и време од табелата како упатство за подгревање.

Храна	Големина на порции	Моќност (W)	Време
Храна за бебиња (зеленчук + месо)	190 g	600	30 сек.
	Инструкции Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за гответе. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата. Почекајте 2-3 минути.		
Каша за бебиња (житарици + млеко + овошје)	190 g	600	20 сек.
	Инструкции Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за гответе. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата. Почекајте 2-3 минути.		
Млеко за бебе	100 ml 200 ml	300	30-40 сек. 50 сек. до 1 мин.
	Инструкции Промешајте или протресете и истурете во стерилно стаклено шише. Ставете го на средината на плочата. Гответе непокриено. Протресете и оставете да отстои околу 3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата внимателно. Почекајте 2-3 минути.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 38 3/4/2022 11:19:59 AM

Рачно одмрзнување

Микробрановите се идеални за одмрзнување на храна. Тие постепено ја одмрзнуваат храната за краток временски период. Ова е голема предност доколку ненадејно ви дојдат гости.
Замрзнатата живина треба целосно да се одмрзне пред готвењето. Отстранете ги сите метални прицврстувачи и врвци за да се овозможи водата да истече.
Ставете ја замрзнатата храна во сад без капак. Завртете ја живината на половина од времето, истурете ја течноста и отстранете ги внатрешните делови што побрзо.
Повремено проверувајте ја храната за да не се загрее.
Ако помалите и потенки парчиња од замрзнатата храна почнат да се загреваат, можете да ги завиткате во алуминиумска фолија за време на одмрзнувањето.
Ако живината почне да се загрева однадвор, престанете со одмрзнувањето и оставете ја да отстои 20 минути пред да продолжите.
Оставете ги рибата, месото и живината да отстојат за да се одмрзнат целосно. Времето потребно храната да отстои се менува во зависност од количината. Ве молиме погледнете во табелата.

Совет: Тенко исечената храна се одмрзнува подобро од дебелите парчиња и малите количини се одмрзнуваат подобро од големите. Запомнете го ова кога замрзнувате или одмрзнувате храна.

За одмрзнување на замрзната храна со температура од околу -18 до -20 °C, употребете ја следната табела како упатство.

Храна	Големина на порции	Моќност (W)	Време (мин.)
Месо			
Мелено телешко	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Свински стек	250 g	180	7½-8½
	Инструкции Ставете го месото на рамна керамичка чинија. Покријте ги краевите со фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување! Почекајте 5-25 минути.		

Храна	Големина на порции	Моќност (W)	Време (мин.)
Живина			
Парчиња од кокошка	500 g (2 парчиња)	180	14½-15½
Цела кокошка	900 g	180	28-30
	Инструкции Прво, ставете ги парчињата од кокошката со кожата надолу, или целата кокошка со градите надолу на плитка керамичка чинија. Заштитете ги потенките делови како крилцата и краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување! Почекајте 15-40 минути.		
Риба			
Риба филети	250 g (2 парчиња) 400 g (4 парчиња)	180	6-7 12-13
	Инструкции Ставете ја замрзнатата риба на средината од една плитка керамичка чинија. Наредете ги потенките парчиња под поголемите. Заштитете ги крилцата и краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување! Почекајте 5-15 минути.		
Овошје			
Зрнесто овошје	250 g	180	6-7
	Инструкции Распределете го овошјето на плитка, кружна стаклена чинија (со голем пречник). Почекајте 5-10 минути.		
Леб			
Парчиња леб (секое приближно околу 50 g)	2 пар. 4 пар.	180	½-1 2-2½
Тост/Сендвич	250 g	180	4½-5
Германски леб (од пченично и 'ржано брашно)	500 g	180	8-10
	Инструкции Поставете ги парчињата во круг или целиот леб на хартија за кујна на средина на плочата. Завртете на половина од времето за одмрзнување! Почекајте 5-20 минути.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 39 3/4/2022 11:20:00 AM

Водич за готвење

Грејач

Грејачот е сместен на горната страна од внатрешноста на печката. Функционира кога вратата е затворена и плочата се врти. Вртењето на плочата придонесува храната да поцрвени од сите страни. Загревањето на грејачот од 3-5 минути ќе придонесе храната да поцрвени побрзо.

Садови за печење:

Треба да бидат огноотпорни и може да содржат метал. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

Храна погодна за печење:

Кременадли, колбаси, стекови, хамбургери, сланина, шунка, тенки парчиња риба, сендвичи и сите видови тостови со прелив.

Важна забелешка:

Запомнете дека храната треба да биде поставена на висока решетка, освен ако не е препорачано поинаку.

Микробранови + Грејач

Овој начин на готвење ги комбинира зрачењето на топлина од грејачот со брзината на готвење со помош на микробранови. Функционира само кога вратата е затворена и плочата се врти. Поради вртењето на плочата, храната поцрвенува подобро. Со овој модел можни се три комбинации на режим на работа:
600 W + Грејач, 450 W + Грејач и 300 W + Грејач.

Садови за готвење со микробранови + грејач

Ве молиме употребувајте садови низ кои микробрановите можат да поминат. Садовите мора да бидат огноотпорни. Не користете метален прибор при работа во комбиниран режим. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

Храна погодна за готвење со микробранови + грејач:

Секоја храна што треба да се зготви и притоа да се потпече е погодна за овој комбиниран режим (пр. печење тестенини), како и храната која треба да се зацрвени однадвор за кратко време. Исто така, овој режим се употребува за подебели парчиња храна кои треба да се потпечени и крцкави (пр. парчиња пилешко, кои се превртуваат на половина од времето за готвење). Погледнете ја табелата за печење за дополнителни информации.

Важна забелешка:

Кога се употребува комбиниран режим (микробранови + грејач), храната треба да биде поставена на високата решетка, освен ако не е препорачано поинаку. Ве молиме погледнете ги инструкциите во следната табела.

Храната треба да се заврти, за да поцрвени од двете страни.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 40 3/4/2022 11:20:00 AM

Упатство за печење замрзната храна

Употребете јачина и време од табелата како упатство за печење.

Замрзната храна	Големина на порции	Напојување	1 чекори (мин.)	2 чекори (мин.)
Парчиња леб (секое прибл. 50 g)	2 пар. 4 пар.	Микробранови + Грејач	300 W + Грејач 1-1½ 2-2½	Само грејач 1-2 1-2
	Инструкции Поставете ги парчињата леб во круг на решетката. Испечете ја другата страна да стане крцкава по ваш вкус. Почекајте 2-5 минути.			
Багет + додатоци (домати, сирење, шунка, печурки)	250-300 g (2 пар.)	450 W + Грејач	8-9	-
	Инструкции Ставете 2 замрзнати багети еден до друг во садот за печење. По печењето. Почекајте 2-3 минути.			
Гратин (зеленчук или компири)	400 g	450 W + Грејач	13-14	-
	Инструкции Ставете го замрзнатиот гратин во мала, заоблена стаклена огноотпорна чинија. Ставете ја чинијата на решетката. По печењето. Почекајте 2-3 минути.			
Тестенини (Канелони, Макарони, Лазањи)	400 g	Микробранови + Грејач	300 W + Грејач 18-19	Само грејач 1-2
	Инструкции Ставете ги замрзнатите тестенини на мала правоаголна огноотпорна чинија од стакло. Ставете ја чинијата директно на плочата. По печењето. Почекајте 2-3 минути.			
Пилешки парчиња	250 g	450 W + Грејач	5-5½	3-3½
	Инструкции Ставете ги пилешките парчиња на решетката. Превртете по првиот пат.			
Печен помфрит	250 g	450 W + Грејач	9-11	4-5
	Инструкции Ставете го помфритот на хартија за печење на решетката.			

Упатство за печење на свежа храна

Загрејте го грејачот со функцијата за грејач околу 3-4 минути.
Употребете јачина и време од табелата како упатство за печење.

Свежа храна	Големина на порции	Напојување	1 чекори (мин.)	2 чекори (мин.)
Парчиња тост	4 пар. (секое 25g)	Само грејач	6-8	4-5½
	Инструкции Ставете ги парчињата тост на решетката.			
Парчиња леб (веќе печени)	2-4 парчиња	Само грејач	2-3	2-3
	Инструкции Ставете ги во круг со едната страна надолу директно на плочата.			
Печени домати	200 g (2 парчиња) 400 g (4 парчиња)	Микробранови + Грејач	300 W + Грејач 4½-5½ 7-8	Само грејач 2-3
	Инструкции Исечете ги доматите на половинки. Преку нив ставете сирење. Наредете ги кружно на плитка стаклена огноотпорна чинија. Ставете ги на решетката.			
Тост Хаваи (шунка, ананас, парчиња сирење)	2 парчиња (300 g)	450 W + Грејач	3½-4	-
	Инструкции Прво испечете ги лепчињата. Ставете го тостот со додатоците на решетката. Ставете 2 тоста еден наспроти друг директно на решетката. Почекајте 2-3 минути.			
Печени компири	250 g 500 g	600 W + Грејач	4½-5½ 8-9	-
	Инструкции Исечете ги компирите на половина. Ставете ги кружно на решетката со исечената страна кон грејачот.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 41 3/4/2022 11:20:00 AM

Водич за готвење

Свежа храна	Големина на порции	Напојување	1 чекори (мин.)	2 чекори (мин.)
Парчиња од кокошка	450-500 g (2 парчиња)	300 W + Грејач	10-12	12-13
	Инструкции Подгответе ги парчињата пилешко со масло и зачини. Наредете ги кружно со коските кон средината. Доколку имате само 1 парче, не ставајте го на средина од решетката. Почекајте 2-3 минути.			
Јагнешки кременадли/ Телешки стекови (средни)	400 g (4 парчиња)	Само грејач	12-15	9-12
	Инструкции Подгответе ги кременадлите со масло и зачини. Поставете ги кружно на решетката. По печењето. Почекајте 2-3 минути.			
Свински стек	250 g (2 парчиња)	Микробранови + Грејач	300 W + Грејач 7-8	Само грејач 6-7
	Инструкции Подгответе го свинскиот стек со масло и зачини. Поставете ги кружно на решетката. По печењето. Почекајте 2-3 минути.			
Печени јаболка	1 јаболко (прибл. 200 g) 2 јаболка (прибл. 400 g)	300 W + Грејач	4-4½ 6-7	-
	Инструкции Издлабете ги јаболката и наполнете ги со суво грозје и џем. Ставете и малку сечкан бадем. Ставете ги јаболката на плитка стаклена огноотпорна чинија. Поставете ја чинијата директно на плочата.			
Печено пиле	1200 g	Микробранови + Грејач	450 W + Грејач 22-24	300 W + Грејач 23-25
	Инструкции Подгответе ја кокошката со масло и зачини. Ставете го пилето со градите надолу, а потоа со градите нагоре во огноотпорниот сад. Почекајте 5 минути по печењето.			

Совети и трикови

Топење кристализиран мед

Ставете 20 g кристализиран мед во мал длабок стаклен сад.
Загревајте 20-30 секунди со јачина од 300 W додека медот не се истопи.

Топење желатин

Потопете ги листовите сув желатин (10 g) 5 минути во ладна вода.
Ставете го исцедениот желатин во мал длабок стаклен огноотпорен сад.
Загревајте 1 минута со јачина од 300 W.
Промешајте после топењето.

Подготвување глазура/прелив (за колачи и торти)

Помешајте инстант глазура (околу 14 g) со 40 g шеќер и 250 ml ладна вода.
Гответе непокриено во стаклен огноотпорен сад од 3½ до 4½ минути со јачина од 800 W, додека глазурата/преливот не стане прозирен(а). Промешајте двапати додека гответе.

Подготвување џем

Ставете 600 g овошје (на пример мешано) во соодветно голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 300 g шеќер и промешајте добро. Гответе покриено приближно 10-12 минути со јачина од 800 W.
Промешајте неколку пати додека гответе. Истурете директно во мали тегли со капак. Затворете по 5 минути.

Готвење пудинг/крем

Измешајте ја смесата со шеќер и млеко (500 ml) следејќи го упатството на производителот и добро промешајте. Употребете погоден стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено од 6½ до 7½ минути со јачина од 800 W.
Промешајте неколку пати додека гответе.

Печење бадеми

Распоредете рамномерно 30 g исечкан бадем на керамички сад со средна големина.
Промешајте неколку пати за време на печењето од 3½ до 4½ минути со јачина од 600 W.
Оставете да отстојат 2-3 минути во печката. Употребете ракавици при вадењето!

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 42 3/4/2022 11:20:00 AM

Отстранување проблеми и код на грешка

Отстранување на проблеми

Ако се соочувате со некој од проблемите наведени подолу, испробајте ги понудените решенија.

Проблем	Причина	Дејство
Општо		
Копчињата не може да се притиснат правилно.	Помеѓу копчињата може да има надворешни супстанции.	Отстранете ги надворешните супстанции и обидете се повторно.
	За моделите на допир: Има влага на надворешната страна.	Избришете ја влагата од надворешната страна.
	Функцијата Заклучување за деца е активирана.	Деактивирајте ја функцијата Заклучување за деца.
Времето не се прикажува.	Функцијата Еко (за заштеда на енергија) е поставена.	Исклучете ја функцијата Еко.
Микробрановата печка не функционира.	Нема напојување.	Проверете дали има напојување.
	Вратата е отворена.	Затворете ја вратата и обидете се повторно.
	Безбедносните механизми на вратата се прекриени со надворешна материја.	Отстранете ги надворешните супстанции и обидете се повторно.
Микробрановата печка престанува да функционира за време на готвењето.	Корисникот ја отворил вратата за да ја преврти храната.	По превртување на храната, притиснете го повторно копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** за активирање на програмата.
Напојувањето се исклучува при работа.	Микробрановата печка готвела долг временски период.	По завршување на долгото готвење, оставете ја микробрановата печка да се олади.
	Вентилаторот за ладење на функционира.	Слушнете дали доаѓа звук од вентилаторот за ладење.
	Се обидувате да ја користите микробрановата печка без храна во неа.	Ставете ја храната во микробрановата печка.
	Нема доволно простор за вентилација на микробрановата печка.	На предната и задната страна на микробрановата печка има влезни/излезни отвори за вентилација. Обрнете внимание на растојанијата наведени во водичот за инсталација на производот.
	Во истиот штекер се користат повеќе приклучоци за напојување.	Користете штекер со само еден приклучок за микробрановата печка.
Се слуша звук при користењето, а микробрановата печка не функционира.	Готвењето затворена храна или користењето сад со капак може да предизвика вакви звуци.	Не користете затворени садови бидејќи може да пукнат за време на готвењето поради ширење на содржината.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 43 3/4/2022 11:20:00 AM

Отстранување проблеми и код на грешка

Проблем	Причина	Дејство
Надворешната површина на микробрановата печка се загрева премногу при работа.	Нема доволно простор за вентилација на микробрановата печка.	На предната и задната страна на микробрановата печка има влезни/излезни отвори за вентилација. Обрнете внимание на растојанијата наведени во водичот за инсталација на производот.
	Врз микробрановата печка има предмети.	Отстранете ги сите предмети од горниот дел на микробрановата печка.
Вратата не може да се отвори соодветно.	Има остатоци од храна помеѓу вратата и внатрешниот дел на микробрановата печка.	Исчистете ја микробрановата печка и отворете ја вратата.
Загревањето и функцијата за затоплување не функционираат правилно.	Микробрановата печка можеби не функционира, можеби готвите премногу храна или не користите соодветни садови.	Ставете една чаша вода во сад наменет за готвење во микробранова печка и активирајте ја печката 1-2 минути за да проверите дали водата се загрева. Намалете ја количината на храната и повторно активирајте ја програмата. Користете сад за готвење со рамно дно.
Функцијата за одмрзнување не функционира.	Готвите премногу храна.	Намалете ја количината на храната и повторно активирајте ја програмата.
Внатрешната светилка не свети доволно или не се вклучува.	Вратата била отворена долг временски период.	Внатрешната светилка може автоматски да се исклучи кога функцијата Еко е активна. Затворете ја вратата и повторно отворете ја или притиснете го копчето **STOP/Eco (ЗАПИРАЊЕ/ Еко)**.
	Внатрешната светилка е прекриена со надворешна материја.	Исчистете ја внатрешноста на микробрановата печка и проверете повторно.

Проблем	Причина	Дејство
За време на готвењето се репродуцира звучен сигнал.	Ако ја користите функцијата Автоматско готвење, овој звучен сигнал означува дека е време да ја превртите храната која се одмрзнува.	По превртување на храната, притиснете го повторно копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** за рестартирање на програмата.
Микробрановата печка не е нивелирана.	Микробрановата печка е инсталирана на нерамна површина.	Поставете ја микробрановата печка на рамна и стабилна површина.
Се појавуваат искри за време на готвењето.	Користите метални садови при користењето на функциите на микробрановата печка и при одмрзнување.	Не употребувајте метални садови.
При приклучување на напојувањето, микробрановата печка веднаш почнува да работи.	Вратата не е добро затворена.	Затворете ја вратата и обидете се пак.
Микробрановата печка генерира струја.	Напојувањето или штекерот не е правилно заземјен.	Проверете дали напојувањето или штекерот се правилно заземјени.
1. Капе вода. **2.** Од пукнатина на вратата излегува пареа. **3.** Во микробрановата печка се задржува вода.	Во одредени случаи може да се појави вода или пареа во зависност од храната. Тоа не претставува дефект на микробрановата печка.	Оставете ја микробрановата печка да се излади, а потоа избришете ја со сува крпа за бришење садови.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 44 3/4/2022 11:20:00 AM

Проблем	Причина	Дејство
Осветлувањето во внатрешноста на микробрановата печка се менува.	Осветлувањето се менува во зависност од промената на излезната моќност за време на готвењето.	Промените во излезната моќност за време на готвењето не претставуваат дефекти. Тоа не претставува дефект на микробрановата печка.
Готвењето е завршено, но вентилаторот за ладење сè уште работи.	За да се излади микробрановата печка, вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи приближно 3 минути по завршување на готвењето.	Тоа не претставува дефект на микробрановата печка.
Вртлива плоча		
При вртењето, вртливата плоча излегува од лежиштето или престанува да се врти.	Нема кружен прстен или кружниот прстен не е правилно поставен.	Поставете го кружниот прстен и обидете се повторно.
Вртливата плоча се влече додека се врти.	Кружниот прстен не е правилно поставен, има премногу храна или садот е преголем и допира по внатрешноста на микробрановата печка.	Намалете го количеството храна и не користете садови кои се преголеми.
Вртливата плоча создава гласни звуци при вртењето.	На дното на микробрановата печка има остатоци од храна.	Отстранете ги сите остатоци од храна кои се прилепени на дното од микробрановата печка.

Проблем	Причина	Дејство
Грејач		
За време на користењето излегува чад.	При првото користење на микробрановата печка, грејниот елемент може да создаде чад.	Тоа не претставува дефект, а по 2 – 3 користења на микробрановата печка, чадот треба да престане да се појавува.
	На грејните елементи има храна.	Оставете ја микробрановата печка да се олади, а потоа отстранете ја храната од грејните елементи.
	Храната е премногу блиску до грејачот.	Ставете ја храната на соодветна оддалеченост при готвењето.
	Храната не е правилно подготвена и/или распределена.	Погрижете се храната да биде правилно подготвена и распределена.
Микробранова печка		
Микробрановата печка не загрева.	Вратата е отворена.	Затворете ја вратата и обидете се повторно.
За време на загревањето излегува чад.	При првото користење на микробрановата печка, грејниот елемент може да создаде чад.	Тоа не претставува дефект, а по 2 – 3 користења на микробрановата печка, чадот треба да престане да се појавува.
	На грејните елементи има храна.	Оставете ја микробрановата печка да се олади, а потоа отстранете ја храната од грејните елементи.
Се чувствува мирис на изгорено или пластика кога ја користите микробрановата печка.	Користите пластични садови или садови што не се отпорни на топлина.	Користете садови што одговараат за високи температури.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 45 3/4/2022 11:20:00 AM

Отстранување проблеми и код на грешка

Проблем	Причина	Дејство
Излегува лоша миризба од внатрешноста на микробрановата печка.	Има остатоци од храна или стопена заглавена пластика во внатрешноста.	Користете ја функцијата за пареа и потоа избришете со сува крпа. Може да ставите парче лимон и да ја вклучите микробрановата печка за да ја отстраните миризбата побрзо.
Микробрановата печка не готви правилно.	Вратата на микробрановата печка е отворана често за време на готвењето.	Ако ја отворате вратата често, внатрешната температура ќе се намали и така може да се намали ефектот на готвење.
	Контролите на микробрановата печка не се поставени правилно.	Правилно поставете ги контролите на микробрановата печка и обидете се повторно.
	Грејачот или другите додатоци може да не се правилно вметнати.	Правилно вметнете ги додатоците.
	Употребен е погрешен тип или големина на чинија.	Користете соодветна чинија за готвење со рамно дно.

Информативен код

Информативен код	Причина	Дејство
C-d0	Копчињата за контрола се притиснати повеќе од 10 секунди.	Исчистете ги копчињата и проверете дали има вода на површината околу нив. Доколку се појави повторно, исклучете ја микробрановата печка во период подолг од 30 секунди и обидете се да ја поставите повторно. Ако се појави повторно, обратете се во локалниот центар за грижа на корисници на SAMSUNG.

ЗАБЕЛЕШКА

Доколку со предложеното решение не се отстранува проблемот, контактирајте со вашиот локален центар за грижа за корисници на SAMSUNG.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 46 3/4/2022 11:20:00 AM

Технички спецификации

SAMSUNG постојано се труди да ги подобрува своите производи. Дизајнот и спецификациите во упатството се предмет на промени без претходна најава.

Модел	MG23A7318C*
Извор на напојување	230 V - 50 Hz AC
Потрошувачка на енергија Максимална моќност Микробранови Грејач (греен елемент)	 2400 W 1300 W 1100 W
Излезна моќност	100 W / 800 W - 6 нивоа (IEC-705)
Работна фреквенција	2450 MHz
Димензии (Ш x В x Д) Надворешна страна Внатрешна празнина на печката	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Волумен	23 литри
Тежина Нето	 Прибл.14,5 kg

* Производов содржи извор на светло од класа на енергетска ефикасност <G>.

Белешки

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_MK.indd 47 3/4/2022 11:20:01 AM

Белешки

ЦЕНТРАЛНА ОЗНАКА

ОЗНАЧЕТЕ ОВДЕ

ОЗНАЧЕТЕ ОВДЕ

ДЕСНА СТРАНА

Шаблон за инсталација

ЛЕВА СТРАНА

ОЗНАЧЕТЕ ОВДЕ

ОЗНАЧЕТЕ ОВДЕ

ЦЕНТРАЛНА ОЗНАКА

Белешки

Белешки

SAMSUNG

Ве молиме имајте предвид дека гаранцијата од Samsung НЕ покрива повици за услуги поврзани со објаснувања за работата на производот, корекции на неправилна инсталација или вршење на стандардно чистење или одржување.

ПРАШАЊА ИЛИ КОМЕНТАРИ?

ЗЕМЈА	ПОВИКАЈТЕ	ИЛИ ПОСЕТЕТЕ НЀ ПРЕКУ ИНТЕРНЕТ НА
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

ЗЕМЈА	ПОВИКАЈТЕ	ИЛИ ПОСЕТЕТЕ НЀ ПРЕКУ ИНТЕРНЕТ НА
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în reţea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

Cuptor cu microunde

Manual de utilizare

MG23A7318C*



SAMSUNG

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 1 3/4/2022 11:23:47 AM

Cuprins

Instrucțiuni pentru siguranță 3

Instrucțiuni de siguranță importante 3
Informații generale legate de siguranță 6
Măsuri de precauție privind operarea cuptoarelor 7
Garanție limitată 8
Definiția grupului de produse 8
Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice) 8

Instalarea 9

Accesorii 9
Accesorii pentru instalare 9
Instrucțiuni de instalare a cuptorului cu microunde 10
Instalarea cuptorului cu microunde 10
Dimensiuni 11
Procedura de instalare a cuptorului cu microunde 11

Întreținere 13

Curățare 13
Înlocuire (reparație) 13
Pregătirea pentru o perioadă lungă de neutilizare 13

Funcțiile cuptorului cu microunde 14

Cuptor cu microunde 14
Panou de comandă 14

Utilizarea cuptorului cu microunde 15

Modul de funcționare a unui cuptor cu microunde 15
Verificarea funcționării corecte a cuptorului cu microunde 15
Prepararea/Reîncălzirea 16
Setarea orei 17
Nivelurile de putere și variațiile de timp 17
Reglarea duratei de preparare 18
Oprirea preparării 18
Setarea modului de economisire a energiei 18
Utilizarea funcțiilor Decongelare rapidă 19
Utilizarea funcției Auto Cook (Preparare automată) 21
Prepararea la gril 29
Prepararea combinată la microunde și gril 29
Utilizarea platoului pentru rumenire 30
Utilizarea funcției Keep Warm (Păstrare la cald) 32
Utilizarea funcției Child Lock (Blocare pentru copii) 33
Dezactivarea semnalului de avertizare 33

Ghidul pentru materiale de gătit 33

Ghid de preparare 34

Depanare și coduri de informare 43

Depanare 43
Cod de informare 46

Specificații tehnice 47

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 2 3/4/2022 11:23:47 AM

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.

AVERTISMENT: Dacă ușa sau elementele de etanșare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcțiune până când nu este reparat de o persoană competentă.

AVERTISMENT: Este periculoasă executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecție împotriva expunerii la microunde de către o persoană care nu are competența necesară.

AVERTISMENT: Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece există riscul de explozie.

AVERTISMENT: Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucțiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranță și au înțeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.

Acest echipament este destinat exclusiv utilizării în mediu casnic, nefiind destinat pentru utilizare:

- zonele de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru;
- ferme;
- de către clienții din hoteluri, moteluri și din alte medii rezidențiale;
- medii de tip pensiune.

Folosiți numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.

Când încălziți alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheați cu atenție cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere.

Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a hainelor și încălzirea păturilor electrice, a papucilor, a bureților, a lavetelor umede și a unor materiale similare poate duce la vătămări corporale, aprindere sau incendiu.

Dacă se observă (se emite) fum, opriți sau deconectați aparatul și lăsați ușa închisă, pentru a stinge eventualele flăcări.

Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupție. De aceea, trebuie să fiți atenți când manevrați recipientul.

Conținutul biberoanelor și al borcănașelor de hrană pentru bebeluși trebuie amestecat și trebuie verificată temperatura acestora înainte de consum, pentru a evita arsurile.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 3 3/4/2022 11:23:47 AM

Instrucțiuni pentru siguranță

Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde, deoarece pot exploda, chiar și după încheierea ciclului de încălzire la microunde.

Cuptorul trebuie curățat regulat și trebuie îndepărtate depunerile de alimente.

Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

Aparatul a fost conceput pentru a fi utilizat numai încastrat. Aparatul nu va fi amplasat într-un dulap.

Nu este permisă utilizarea recipientelor metalice pentru alimente și băuturi pe durata preparării la microunde.

Aveți grijă să nu deplasați platoul rotativ atunci când scoateți recipiente din aparat.

Aparatul nu va fi curățat cu un aparat de curățat cu aburi.

Aparatul nu trebuie curățat sub jet de apă.

Aparatul nu este destinat a fi instalat în vehicule de teren, rulote și alte vehicule similare etc.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.

Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate.

Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără a fi supravegheați.

După instalare, acest aparat ar trebui să permită deconectarea de la sursa de alimentare. Deconectarea se poate face asigurând un acces ușor la priză sau prin montarea unui întrerupător pe cablul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 4 3/4/2022 11:23:47 AM

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita orice risc.

Cuptorul trebuie poziționat într-o direcție și la o înălțime corespunzătoare, care permit accesul ușor la cavitatea și zona acestuia de control.

Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, acesta trebuie utilizat cu apă timp de 10 minute și abia după aceea folosit efectiv.

Dacă aparatul face un zgomot ciudat, are un miros de ars sau scoate fum, scoateți-l din priză imediat și contactați cel mai apropiat centru de service.

AVERTISMENT: Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

AVERTISMENT: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.

Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.

AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.

Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc.

Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.

ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire scurt trebuie supravegheat permanent.

Ușa sau suprafața exterioară poate să devină fierbinte când aparatul este în funcțiune.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 5 3/4/2022 11:23:47 AM

Instrucțiuni pentru siguranță

Este posibil ca temperatura suprafețelor accesibile să fie ridicată când aparatul este în funcțiune.

Este posibil ca suprafețele să devină fierbinți în timpul utilizării.

Aparatele nu sunt destinate a fi operate prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și operațiile de întreținere vor fi realizate de copii numai dacă sunt în vârstă de peste 8 ani și sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Informații generale legate de siguranță

Toate modificările sau reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.
Nu încălziți alimente sau lichide etanșate în containere pentru funcția de microunde.
Nu utilizați benzen, diluant, alcool sau abur sau instalații de curățare sub presiune înaltă pentru curățarea cuptorului.
Nu instalați cuptorul lângă un radiator sau în apropierea unui material inflamabil, în locații cu umiditate, ulei, praf sau care sunt expuse direct la lumină solară sau apă, unde există posibilitatea scurgerilor de gaze sau pe o suprafață neomogenă.
Acest cuptor trebuie împământat corespunzător, în conformitate cu reglementările locale și naționale.
Utilizați cu regularitate o lavetă uscată pentru a elimina substanțele străine de la bornele și contactele cablului de alimentare.
Nu trageți, îndoiți excesiv cablul de alimentare și nu plasați obiecte grele pe acesta.
Dacă există scurgeri de gaz (propan, LP etc.) ventilați imediat. Nu atingeți cablul de alimentare.
Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile umede.
În timpul funcționării cuptorului, nu îl opriți prin scoaterea din funcție a cablului de alimentare.
Nu introduceți degetele sau substanțe străine. Dacă pătrund substanțe străine în cuptor, scoateți cablul de alimentare și contactați un centru de service local Samsung.
Nu aplicați o presiune excesivă asupra cuptorului și nu-l supuneți la șocuri mecanice.
Nu amplasați cuptorul peste obiecte fragile.
Asigurați-vă că tensiunea de alimentare, frecvența și curentul corespund specificațiilor de produs.
Conectați ferm ștecherul cablului de alimentare la priza de perete. Nu utilizați triplu ștechere, prelungitoare sau transformatoare electrice.
Nu agățați cablul de alimentare pe obiecte metalice. Asigurați-vă că firul se află între obiecte sau în spatele cuptorului.
Nu utilizați un ștecher stricat, un cordon deteriorat sau o priză de perete nefixată corespunzător. Pentru cabluri sau fișe electrice deteriorate, contactați un centru local de service Samsung.
Nu turnați sau pulverizați apă direct pe cuptor.
Nu plasați obiecte pe cuptor, în interior sau pe ușa cuptorului.
Nu pulverizați materiale volatile, cum ar fi insecticide, pe cuptor.
Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor. Deoarece vaporii de alcool pot intra în contact cu piese fierbinți ale cuptorului, procedați cu atenție la încălzirea alimentelor sau a băuturilor care conțin alcool.
Copiii se pot lovi sau își pot prinde degetele în ușă. Țineți copiii la distanță la deschiderea/închiderea ușii.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 6 3/4/2022 11:23:48 AM

Avertisment privind microundele

Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată; trebuie să manevrați întotdeauna recipientul cu atenție. Lăsați băuturile timp de cel puțin 20 de secunde înainte de a le manevra. Dacă este necesar, amestecați în timpul încălzirii. Amestecați întotdeauna după încălzire.
În caz de opărire, respectați următoarele instrucțiuni de prim ajutor:

1. Scufundați zona opărită în apă rece minim 10 minute.
2. Acoperiți zona cu o compresă curată și uscată.
3. Nu aplicați creme, uleiuri sau loțiuni.

Pentru a evita deteriorarea tăvii sau a suportului, nu le introduceți în apă la puțin timp după gătit.
Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru prăjit în baie de ulei, deoarece temperatura uleiului nu poate fi controlată. Uleiurile fierbinți s-ar putea revărsa brusc în urma fierberii.

Măsuri de precauție privind cuptoarele cu microunde

Utilizați numai ustensile omologate pentru cuptoarele cu microunde. Nu utilizați recipiente metalice, tacâmuri cu margini de aur sau argint, țepușe etc.
Scoateți firele metalice. Se pot produce arcuri electrice.
Nu utilizați cuptorul pentru a usca hârtii sau haine.
Utilizați durate mai mici pentru cantități mici de alimente pentru a preveni supraîncălzirea sau arderea acestora.
Țineți cablul și fișa de alimentare la distanță de sursele de apă și de căldură.
Pentru a evita riscul de explozie, nu încălziți ouăle cu coajă sau ouăle fierte tari. Nu încălziți recipientele impermeabile la aer sau etanșate în vid, nuci, roșii etc.
Nu acoperiți orificiile de ventilație cu materiale textile sau hârtie. Acesta reprezintă un pericol de incendiu. Cuptorul se poate supraîncălzi și se poate opri automat, caz în care va rămâne oprit până la răcirea suficientă.
Utilizați întotdeauna mănuși speciale la scoaterea unui vas.
Amestecați lichidele la jumătatea timpului de încălzire sau după aceasta și așteptați cel puțin 20 de secunde după încălzire pentru a preveni fierberea întârziată.
Stați la distanță de un braț de cuptor atunci când deschideți ușa pentru a evita opărirea cu aerul sau aburul fierbinte evacuat.
Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este gol. Cuptorul se va opri automat timp de 30 de minute, din motive de siguranță. Recomandăm să lăsați permanent un pahar de apă în interiorul cuptorului, pentru a absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.
Instalați cuptorul conform indicațiilor din acest manual. (Consultați Instalarea cuptorului cu microunde.)
Procedați cu atenție când conectați alte echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.

Măsuri de precauție privind operarea cuptoarelor

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranță poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

- Nu operați cuptorul cu ușa deschisă. Nu modificați dispozitivele de blocare de siguranță (zăvoarele de ușă). Nu introduceți nimic în orificiile dispozitivelor de blocare de siguranță.
- Nu așezați obiecte între ușa cuptorului și partea frontală a acestuia și nu lăsați să se acumuleze resturi de alimente sau agenți de curățare pe suprafețele de etanșare. Păstrați curate ușa și suprafețele de etanșare ale ușii prin ștergere mai întâi cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă moale uscată, după fiecare utilizare.
- Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este deteriorat. Utilizați cuptorul numai după ce a fost reparat de către un tehnician calificat.
  Important: ușa cuptorului trebuie să se închidă corespunzător. Ușa nu trebuie să fie îndoită, balamalele nu trebuie să fie rupte sau slăbite, iar etanșările ușii și suprafețele de etanșare nu trebuie să fie deteriorate.
- Toate reglajele sau reparațiile trebuie efectuate de către un tehnician calificat.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 7 3/4/2022 11:23:48 AM

Instrucțiuni pentru siguranță

Garanție limitată

Samsung va percepe o taxă de reparații pentru înlocuirea unui accesoriu sau remedierea unui defect cosmetic dacă deteriorarea aparatului sau a accesoriului a fost cauzată de client. Elementele prevăzute în această declarație includ:

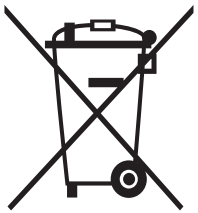
- Ușa, mânerele, panoul exterior sau panoul de control cu crestături, zgârieturi sau sparte.
- Tavă, rolă de ghidare, cuplaj sau suport de sârmă spart sau lipsă.

Utilizați acest cuptor exclusiv în scopul pentru care a fost conceput, potrivit instrucțiunilor cuprinse în prezentul manual. Avertismentele și instrucțiunile importante privind siguranța cuprinse în prezentul manual nu acoperă toate condițiile și situațiile care pot apărea. Este responsabilitatea dvs. să vă folosiți simțul practic și să dați dovadă de atenție și grijă la instalarea, întreținerea și utilizarea cuptorului dvs.
Deoarece următoarele instrucțiuni de utilizare se referă la mai multe modele, caracteristicile cuptorului dvs. cu microunde ar putea fi ușor diferite de cele descrise în acest manual și este posibil ca nu toate semnele de avertizare să fie valabile. Dacă aveți întrebări sau nelămuriri, contactați un centru de service Samsung local sau căutați asistență și informații online pe site-ul www.samsung.com.
Utilizați acest cuptor numai pentru încălzirea alimentelor. Este destinat exclusiv uzului domestic. Nu încălziți textile sau perne umplute cu granule. Producătorul nu este răspunzător pentru pagubele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a produsului.
Pentru a evita deteriorarea suprafeței cuptorului și situații periculoase, păstrați întotdeauna cuptorul curat și bine întreținut.

Definiția grupului de produse

Acest produs este un echipament ISM din clasa B, grupa 2. Definiția grupei 2 este: o grupă ce conține toate echipamentele ISM în care energia RF este generată intenționat și/sau utilizată sub formă de radiații electromagnetice pentru tratarea materialelor și echipamente EDM și de sudură în arc.
Echipamentele clasa B sunt echipamente adecvate pentru uz la domiciliu și în locuri conectate direct la o rețea de alimentare cu tensiune scăzută, destinată clădirilor rezidențiale.

Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)



(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)

Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeuri și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.

Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri comerciale.

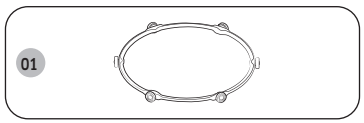
Pentru informații privind angajamentele față de mediu ale Samsung și obligațiile legale specifice produsului, de ex., reglementarea REACH, WEEE și reglementarea privind bateriile, vizitați: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 8 3/4/2022 11:23:49 AM

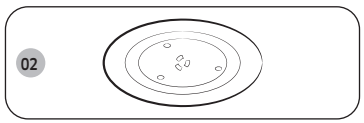
Instalarea

Accesorii

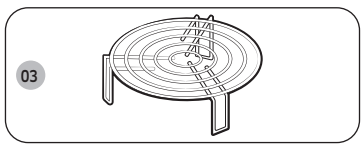
În funcție de modelul achiziționat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.



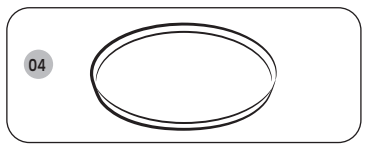
01 **Inelul rotativ** trebuie amplasat în centrul cuptorului cu microunde.
Inelul rotativ susține platoul rotativ.



02 **Platoul rotativ** trebuie așezat pe inelul rotativ, cu centrul fixat în cuplaj.
Platoul rotativ reprezintă principala suprafață de preparare și poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.



03 **Suportul pentru gril** trebuie așezat deasupra platoului rotativ.
Suportul metalic poate fi utilizat pentru preparare la gril și combinată.

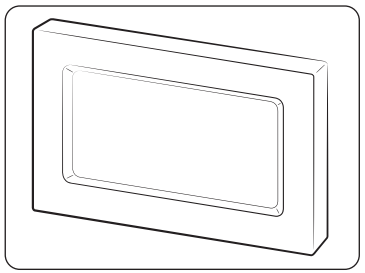


04 **Platou pentru rumenire**, consultați paginile de la 30 la 32.
Platoul pentru rumenire pentru funcțiile de preparare automată cu rumenire sau preparare manuală cu rumenire.

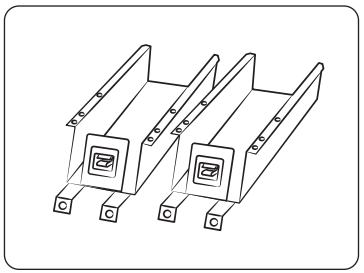
⚠ ATENȚIE

Nu utilizați cuptorul cu microunde fără inelul rotativ și platoul rotativ.

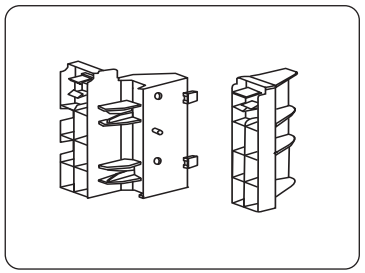
Accesorii pentru instalare



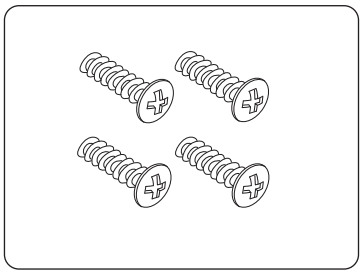
Panou ornamental



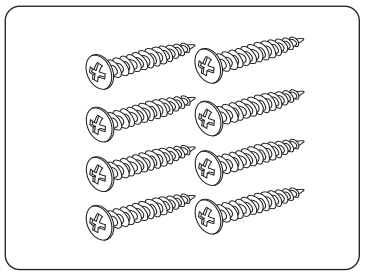
Consolă pentru partea inferioară (2)



Suport pentru panoul ornamental (2)



Șurub (de tip A) (4)



Șurub (de tip B) (8)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 9 3/4/2022 11:23:50 AM

Instalarea

Instrucțiuni de instalare a cuptorului cu microunde

Acest aparat respectă reglementările UE.
Reciclarea ambalajului și aparatului.
Ambalajul aparatului este reciclabil.
Poate fi fabricat din:

- carton;
- folie din polietilenă (PE);
- polistiren fără clorofluorcarbon (CFC) (spumă PS rigidă)

Aruncați aceste materiale într-o manieră responsabilă și în conformitate cu reglementările guvernamentale.
Autoritățile locale vă pot oferi informații despre eliminarea aparatelor de uz casnic într-o manieră responsabilă.

Siguranța

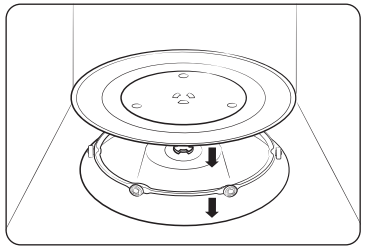
Aparatul trebuie conectat numai de către un tehnician autorizat.
Cuptorul cu microunde este proiectat pentru uz casnic.
Utilizați-l exclusiv pentru prepararea alimentelor.
Aparatul este fierbinte în timpul și după utilizare.
Țineți cont de acest aspect dacă se apropie copiii de aparat.
Instalarea în apropierea unui cuptor obișnuit

- Dacă se va instala cuptorul cu microunde lângă un cuptor obișnuit, se va lăsa suficient spațiu între acestea, pentru a se evita supraîncălzirea, pentru că panoul ornamental poate atinge temperaturi foarte ridicate. Evident, este important să se respecte cu strictețe instrucțiunile de instalare a cuptorului obișnuit.
- Cuptorul cu microunde încastrat nu se va instala deasupra cuptorului obișnuit; în caz contrar, sistemul de răcire al cuptorului cu microunde poate fi afectat de aerul fierbinte degajat de cuptorul obișnuit.

Conexiunea electrică

Priza la care va fi conectat cuptorul cu microunde trebuie să îndeplinească cerințele reglementărilor naționale și locale.
Dacă doriți o conexiune permanentă, montați pe linia de alimentare un întrerupător multipolar cu o distanță minimă de 3 mm între contacte.

Instalarea cuptorului cu microunde



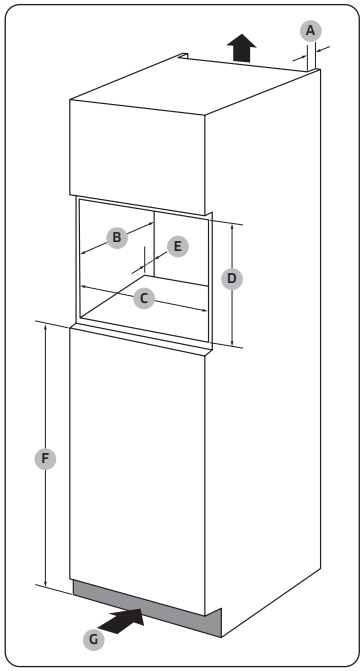
1. Îndepărtați toate ambalajele din interiorul cuptorului. Instalați inelul rotativ și platoul rotativ. Verificați dacă platoul rotativ se rotește liber.
2. Cuptorul cu microunde trebuie poziționat astfel încât ștecherul să fie accesibil.

⚠ ATENȚIE

- În cazul în care este deteriorat, cablul de alimentare va fi înlocuit cu un cablu sau un set special, care poate fi procurat de la producător sau de la agentul de service autorizat. Pentru siguranța personală, introduceți cablul într-o priză cu 3 pini, 230 volți, 50 Hz, curent alternativ, cu împământare. În cazul în care este deteriorat, cablul de alimentare al acestui aparat trebuie înlocuit cu un cablu special.
- Nu instalați cuptorul cu microunde într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, de exemplu aproape de un cuptor obișnuit sau calorifere. Se vor respecta specificațiile de alimentare pentru cuptor, iar în cazul în care se folosește un prelungitor, acesta trebuie să aibă aceleași specificații nominale ca și cablul de alimentare livrat odată cu cuptorul. Ștergeți interiorul și suprafața de etanșare a ușii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul cu microunde pentru prima dată.

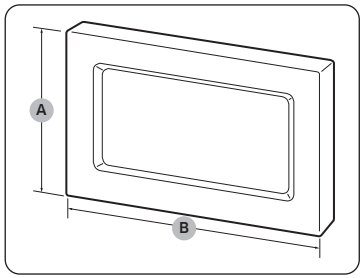
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 10 3/4/2022 11:23:50 AM

Dimensiuni



Dulap

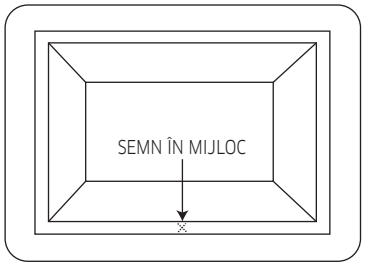
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2

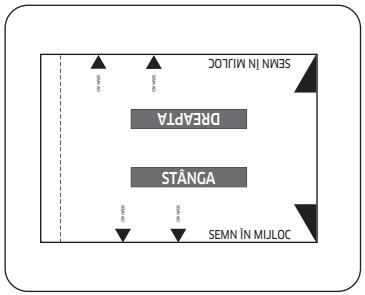


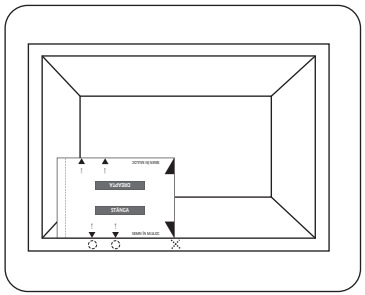
Panou ornamental

A	381 mm
B	596 mm

Procedura de instalare a cuptorului cu microunde



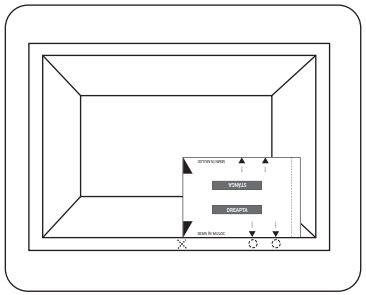




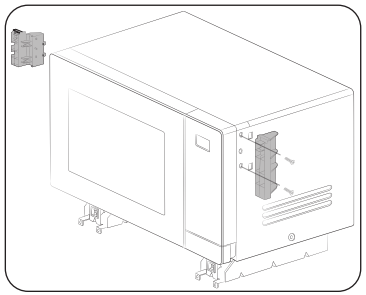
1. Măsurați lungimea dulapului și faceți un semn în mijloc.
2. Decupați șablonul de la pagina **49**.
3. Potriviți semnul din mijloc („CENTRE MARK”) de pe partea dreaptă a șablonului cu semnul din mijloc de pe dulap.
   - Aveți grijă ca textul „LEFT SIDE” (partea stângă) să fie în picioare.
4. Însemnați locurile șuruburilor pe dulap.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 11 3/4/2022 11:23:51 AM

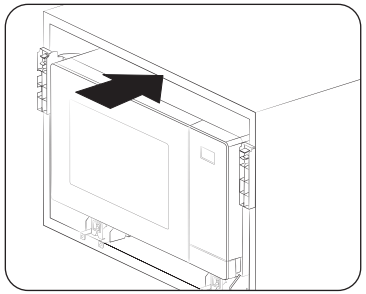
Instalarea



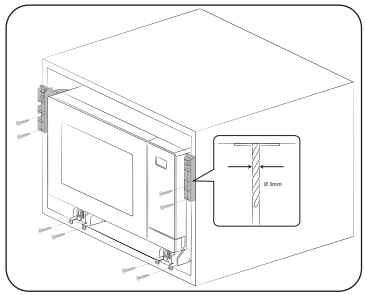
5. Rotiți șablonul la 180 de grade.
6. Potriviți semnul din mijloc („CENTRE MARK”) de data aceasta de pe partea stângă a șablonului cu semnul din mijloc de pe dulap.
7. Înșemnați locurile șuruburilor pe dulap.



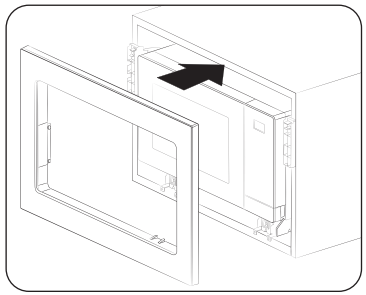
8. Fixați cu șuruburile incluse (de tip A) cele două suporturi ale panoului ornamental pe partea stângă și pe partea dreaptă a cuptorului cu microunde.
   - Verificați semnele de pe console (L: stânga, R: dreapta) pentru a le fixa pe partea corectă.



9. Introduceți cuptorul cu microunde în dulap. După aceea, potriviți găurile pentru console cu semnele făcute la pasul 4 și 7.



10. Cu un burghiu de 3 mm, faceți găuri în dulap pentru a fixa consolele. După aceea, fixați consolele cu șuruburile incluse (de tip B).



11. Montați panoul ornamental, apoi conectați toate cablurile electrice. Verificați dacă aparatul funcționează corespunzător.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 12 3/4/2022 11:23:52 AM

Întreținere

Curățare

Curățați cuptorul cu microunde în mod regulat, pentru a preveni acumularea impurităților în interiorul cuptorului cu microunde. De asemenea, acordați atenție sporită ușii, suprafeței de etanșare a ușii, platoului rotativ și inelului rotativ (numai la anumite modele).
Dacă ușa nu se deschide sau se închide cu ușurință, verificați mai întâi dacă s-au acumulat impurități la elementele de etanșare ale ușii. Utilizați o cârpă moale îmbibată în apă cu săpun pentru a curăța partea interioară și partea exterioară a cuptorului cu microunde. Clătiți și uscați bine.

Îndepărtarea impurităților persistente cu miros neplăcut din interiorul cuptorului cu microunde

1. Poziționați o ceașcă cu suc de lămâie diluat în centrul panoului rotativ, în cuptorul cu microunde gol.
2. Încălziți cuptorul cu microunde timp de 10 minute la putere maximă.
3. La finalizarea ciclului, așteptați răcirea cuptorului cu microunde. Apoi, deschideți ușa și curățați spațiul de preparare.

⚠ ATENȚIE

- Păstrați curățenia ușii și a suprafeței de etanșare a ușii, și asigurați-vă că ușa se deschide și se închide cu ușurință. În caz contrar, durata de viață a cuptorului cu microunde poate scădea.
- Aveți grijă să nu vărsați apă în orificiile de ventilație ale cuptorului cu microunde.
- Nu utilizați substanțe abrazive sau chimice pentru curățare.
- După fiecare utilizare a cuptorului cu microunde, utilizați un detergent slab pentru a curăța spațiul de preparare, după ce cuptorul cu microunde s-a răcit.

Înlocuire (reparație)

⚠ AVERTISMENT

Acest cuptor cu microunde nu are în interior componente ce pot fi demontate de operator. Nu încercați să înlocuiți sau să reparați cuptorul cu microunde.

- Dacă descoperiți probleme la balamale, etanșare și/sau ușă, contactați un tehnician calificat sau un centru de service Samsung din zona dvs., pentru asistență tehnică.
- Dacă doriți să înlocuiți becul, contactați un centru de service Samsung din zona dvs. Nu înlocuiți singur componenta.
- Dacă observați o problemă la carcasa exterioară a cuptorului cu microunde, mai întâi deconectați cablul de alimentare de la sursa de alimentare, apoi contactați un centru de service Samsung din zona dvs.

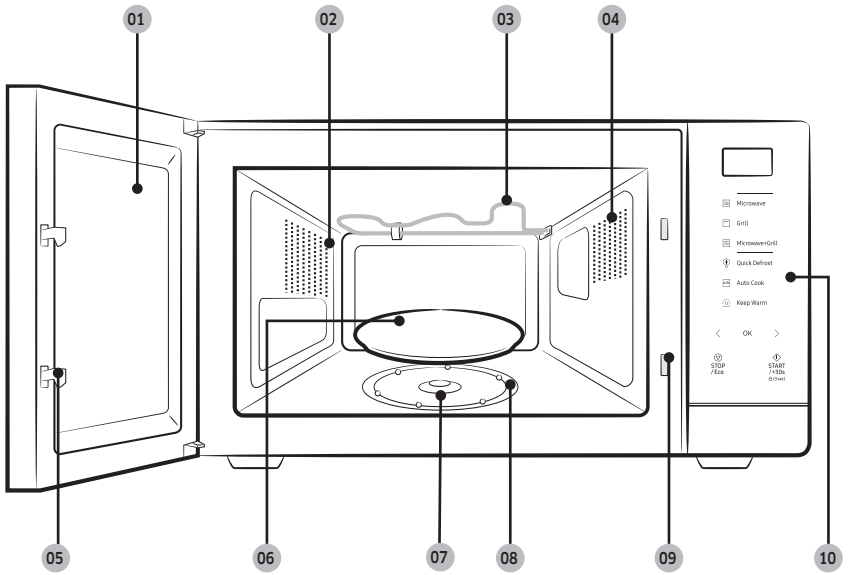
Pregătirea pentru o perioadă lungă de neutilizare

Dacă nu utilizați cuptorul cu microunde o perioadă lungă de timp, decuplați cablul de alimentare și mutați cuptorul cu microunde într-un loc uscat, fără praf. Praful și umezeala ce se acumulează în interiorul cuptorului cu microunde pot afecta performanțele cuptorului cu microunde.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 13 3/4/2022 11:23:52 AM

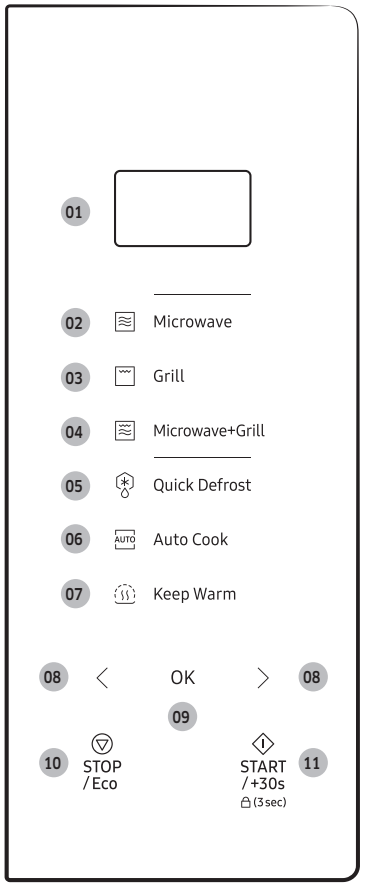
Funcțiile cuptorului cu microunde

Cuptor cu microunde



01 Ușă
02 Orificii de ventilație
03 Element de încălzire
04 Ușor
05 Zăvoarele ușii
06 Platou rotativ
07 Cuplaj
08 Inel rotativ
09 Orificii de blocare de siguranță
10 Panou de comandă

Panou de comandă



01 Afișaj
02 Microwave (Microunde)
03 Grill (Gril)
04 Microwave+Grill (Microunde+Gril)
05 Quick Defrost (Decongelare rapidă)
06 Auto Cook (Preparare automată)
07 Keep Warm (Păstrare la cald)
08 Micșorare/Mărire (greutate/porție/durată)
09 OK (Ceas)
10 STOP/Eco
11 START/+30s (Blocare pentru copii)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 14 3/4/2022 11:23:52 AM

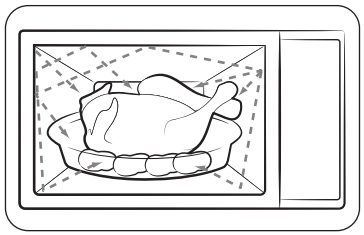
Utilizarea cuptorului cu microunde

Modul de funcționare a unui cuptor cu microunde

Microundele sunt unde electromagnetice de înaltă frecvență; energia emisă permite gătirea sau reîncălzirea alimentelor fără a se modifica forma sau culoarea acestora.
Puteți utiliza cuptorul cu microunde pentru:

- Decongelare
- Reîncălzire
- Preparare

Principiile preparării



1. Microundele generate de magnetron sunt reflectate și distribuite uniform în interiorul cuptorului, în timpul rotirii alimentelor pe platoul rotativ. Astfel, alimentele sunt gătite uniform.
2. Microundele sunt absorbite de alimente până la o adâncime de circa 1 țol (2,5 cm). Prepararea continuă pe măsură ce căldura se difuzează în interiorul alimentelor.
3. Duratele de preparare variază în funcție de recipientul utilizat și de proprietățile alimentelor:
   - Cantitatea și densitatea
   - Conținutul de apă
   - Temperatura inițială (congelate sau nu)

NOTĂ

Deoarece mijlocul alimentelor se prepară prin disiparea căldurii, prepararea continuă chiar și după ce scoateți alimentele din cuptorul cu microunde. Prin urmare, trebuie să respectați duratele de preparare specificate în rețete și în această broșură pentru a asigura:

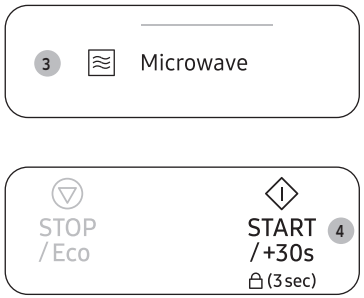
- Prepararea și pătrunderea uniformă a alimentelor.
- Temperatura uniformă a alimentelor.

Verificarea funcționării corecte a cuptorului cu microunde

Următorul procedeu simplu vă permite să verificați buna funcționare a cuptorului cu microunde în orice moment.
Dacă vă confruntați cu vreo problemă, consultați secțiunea „**Depanare**” de la paginile de la **43** la **46**.

NOTĂ

Cuptorul cu microunde trebuie conectat la o priză de perete adecvată.
Platoul rotativ trebuie așezat în cuptorul cu microunde. Dacă se utilizează alt nivel de putere decât cel maxim (100 % - 800 W), fierberea apei durează mai mult.



1. Apăsați butonul pentru a deschide ușa cuptorului cu microunde.
2. Așezați un pahar de apă pe platoul rotativ, apoi închideți ușa.
3. Apăsați pe **Microwave (Microunde)**.
4. Apăsați de mai multe ori consecutiv pe **START/+30s** pentru a fixa timpul la 4 sau 5 minute.
5. Cuptorul cu microunde încălzește apa pe durata fixată. Verificați dacă apa fierbe.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 15 3/4/2022 11:23:53 AM

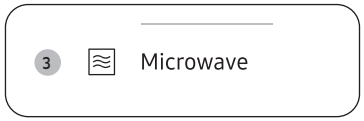
Utilizarea cuptorului cu microunde

Prepararea/Reîncălzirea

Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor.

⚠ ATENȚIE

Verificați întotdeauna setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul cu microunde nesupravegheat.

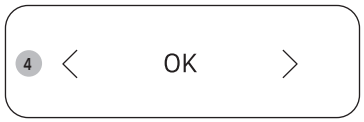


1. Apăsați butonul pentru a deschide ușa cuptorului cu microunde.
2. Așezați alimentele în centrul platoului rotativ, apoi închideți ușa.

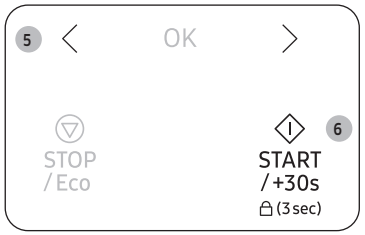
⚠ ATENȚIE

Nu puneți în funcțiune cuptorul cu microunde dacă este gol.

3. Apăsați pe **Microwave (Microunde)**.
   - Pe afișajul panoului de comandă apare simbolul corespunzător (≋) și treapta de putere maximă (800 W).



4. Apăsați butonul **<** sau **>** (**Micșorare/Mărire**) pentru a selecta treapta de putere dorită, după care apăsați pe **OK**.
   - Consultați secțiunea „**Nivelurile de putere și variațiile de timp**” de la pagina **17** pentru informații despre treapta de putere adecvată.



5. Apăsați butonul **<** sau **>** (**Micșorare/Mărire**) pentru a fixa durata de preparare dorită.
   - Pe afișajul panoului de comandă apare durata de preparare.
6. Apăsați butonul **START/+30s** pentru a porni prepararea.
   - Lumina se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.
   - După finalizarea preparării, cuptorul cu microunde emite 4 semnale sonore, iar pe afișajul panoului de comandă apare ora curentă. După aceea, semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa o dată pe minut de 3 ori.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 16 3/4/2022 11:23:54 AM

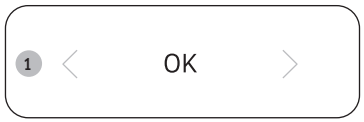
Setarea orei

Când cuptorul este alimentat, pe afișaj apare automat indicația „88:88” și apoi „12:00”. Vă rugăm să setați ora curentă. Ora poate fi afișată în format de 24 sau de 12 ore. Trebuie să setați ceasul:

- La prima instalare a cuptorului cu microunde
- După o pană de curent

NOTĂ

Schimbarea orei după trecerea la ora de vară trebuie efectuată manual.



1. Apăsați pe **OK**.



2. Apăsați butonul **<** sau **>** (**Micsorare/Mărire**) pentru a selecta afișarea orei în formatul de 24 sau de 12 ore, după care apăsați pe **OK**.
3. Apăsați butonul **<** sau **>** (**Micșorare/Mărire**) pentru a fixa ora, după care apăsați pe **OK**.
4. Apăsați butonul **<** sau **>** (**Micșorare/Mărire**) pentru a fixa minutele, după care apăsați pe **OK**.

NOTĂ

Pe afișajul panoului de comandă apare ora atunci când cuptorul cu microunde nu este utilizat.

Nivelurile de putere și variațiile de timp

Nivelul de putere vă permite să reglați cantitatea de energie disipată și astfel să ajustați timpul necesar pentru prepararea sau reîncălzirea alimentelor, conform tipului și cantității. Puteți alege unul dintre cele șase niveluri de putere.

Nivel de putere	Procentaj	Putere
RIDICAT	100 %	800 W
MEDIU RIDICAT	75 %	600 W
MEDIU	56 %	450 W
MEDIU SCĂZUT	38 %	300 W
DECONGELARE	23 %	180 W
SCĂZUT	13 %	100 W

Duratele de preparare din rețete și din această broșură corespund unui anumit nivel de putere indicat.

- Durata de preparare se reduce dacă selectați o treaptă de putere mai mare.
- Durata de preparare crește dacă selectați o treaptă de putere mai mică.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 17 3/4/2022 11:23:54 AM

Utilizarea cuptorului cu microunde

Reglarea duratei de preparare

Puteți mări sau reduce durata de preparare în timp ce cuptorul cu microunde prepară alimentele.

- Puteți verifica stadiul pregătirii mâncării în orice moment, deschizând pur și simplu ușa și, dacă este necesar, măriți sau reduceți durata de preparare.



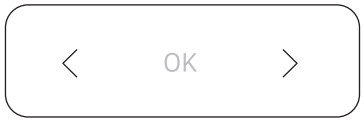
Metoda 1

Apăsați butonul **START/+30s** pentru a mări durata de preparare cu 30 de secunde.

- Exemplu: Pentru a adăuga trei minute, apăsați butonul **START/+30s** de șase ori.

NOTĂ

Puteți mări numai durata de preparare.



Metoda 2

Apăsați butonul **<** sau **>** (**Micșorare/Mărire**) pentru a regla durata de preparare.

Oprirea preparării

Puteți opri prepararea în orice moment, astfel încât să puteți:

- Verifica mâncarea
- Întoarce mâncarea sau amesteca în ea
- Lăsa mâncarea în cuptor

Pentru a opri prepararea temporar

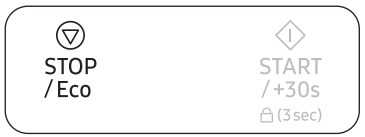
1. Deschideți ușa și apăsați o dată butonul **STOP/Eco**.
   - Prepararea se oprește temporar.
2. Pentru a relua prepararea, închideți ușa și apăsați butonul **START/+30s**.

Pentru a opri prepararea complet

1. Deschideți ușa și apăsați o dată butonul **STOP/Eco**.
   - Prepararea se oprește temporar.
2. Apăsați din nou butonul **STOP/ECO**.

Setarea modului de economisire a energiei

Cuptorul cu microunde dispune de un mod de economisire a energiei.



- Apăsați pe **STOP/Eco**. Afișajul panoului de comandă se stinge.
- Pentru a anula modul de economisire a energiei, deschideți ușa sau apăsați butonul **STOP/Eco**. Pe afișajul panoului de comandă apare ora curentă.

NOTĂ

Funcția de economisire automată a energiei

Produsul revine în starea de așteptare dacă nu se efectuează nicio acțiune timp de 25 de minute de la inițierea setării sau dacă funcționarea a fost întreruptă. De asemenea, dacă lăsați ușa deschisă, lampa din interior se stinge automat după 5 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 18 3/4/2022 11:23:55 AM

Utilizarea funcțiilor decongelare rapidă

Funcțiile Quick Defrost (Decongelare rapidă) vă permit să decongelați carne de porc/vită, carne de pui, pește, legume congelate și pâine congelată. Durata de decongelare și nivelul de putere se setează automat. Trebuie doar să selectați programul și cantitatea.

NOTĂ

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Deschideți ușa. Așezați alimentele congelate în centrul platoului rotativ.
Închideți ușa.





1. Apăsați butonul pentru a deschide ușa cuptorului cu microunde.
2. Așezați alimentele în centrul platoului rotativ, apoi închideți ușa.
3. Apăsați pe **Quick Defrost (Decongelare rapidă)**.
4. Apăsați butonul **<** sau **>** (**Micșorare/Mărire**) pentru a selecta tipul de alimente, după care apăsați pe **OK**.
   - Pentru mai multe informații, consultați secțiunea „**Descrierea programelor Quick Defrost (Decongelare rapidă)**” de la pagina **20**.
5. Apăsați butonul **<** sau **>** (**Micșorare/Mărire**) pentru a fixa dimensiunea porției, după care apăsați pe **OK**.



6. Apăsați butonul **START/+30s** pentru a porni decongelarea.
   - Atunci când cuptorul cu microunde emite semnale sonore, deschideți ușa și întoarceți alimentele.
7. Închideți ușa, apoi apăsați butonul **START/+30s** pentru a continua decongelarea.
   - După finalizarea decongelării, cuptorul cu microunde emite 4 semnale sonore, iar pe afișajul panoului de comandă apare ora curentă. După aceea, semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa o dată pe minut de 3 ori.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 19 3/4/2022 11:23:55 AM

Utilizarea cuptorului cu microunde

Descrierea programelor Quick Defrost (Decongelare rapidă)

Următorul tabel prezintă diferite programe de Quick Defrost (Decongelare rapidă), dimensiunile porțiilor, duratele de așteptare și instrucțiuni corespunzătoare. Îndepărtați toate ambalajele înainte de decongelare. Așezați carnea, puiul, peștele, legumele și pâinea pe o farfurie plată de sticlă sau pe un platou ceramic plat.

Cod	Alimente	Dimensiune porție (g)	Instrucțiuni
1	Carne	200-1500	Protejați marginile cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete și carne tocată. Așteptați 20-60 minute.
2	Carne de pasăre	200-1500	Protejați capetele picioarelor și aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea de pasăre pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi și a bucăților de carne de pui. Așteptați 20-60 minute.
3	Pește	200-1500	Protejați coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți peștele pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru decongelarea peștilor întregi și a fileului de pește. Așteptați 20-60 minute.
4	Legume	200-1500	Așezați legumele congelate uniform pe o farfurie întinsă de sticlă. Întoarceți sau agitați legumele congelate atunci când cuptorul emite un semnal sonor. Acest program este corespunzător pentru toate tipurile de legume congelate. Așteptați 5-20 minute.
5	Pâine	200-1500 g	Așezați pâinea pe o bucată de hârtie de bucătărie și întoarceți-o pe partea cealaltă după semnalul sonor. Așezați tarta pe un platou ceramic și, dacă este posibil, întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întreagă, precum și pentru chifle și baghete. Aranjați chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte cu aluat dospit, biscuiți, plăcinte cu brânză și foietaje. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe și cremă sau cele cu glazură de ciocolată. Așteptați 10-30 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 20 3/4/2022 11:23:55 AM

Utilizarea funcției preparare automată

Funcția Auto Cook (Preparare automată) dispune de 45 de setări de preparare preprogramate. Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere.

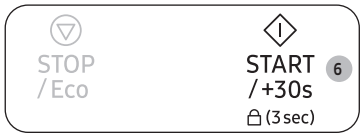
⚠ ATENȚIE

Utilizați întotdeauna recipiente recomandate atât pentru microunde, cât și pentru cuptor.





1. Apăsați butonul pentru a deschide ușa cuptorului cu microunde.
2. Așezați alimentele în centrul platoului rotativ, apoi închideți ușa.
3. Apăsați pe **Auto Cook (Preparare automată)**.
4. Apăsați butonul **<** sau **>** (**Micșorare/Mărire**) pentru a selecta tipul de alimente, după care apăsați pe **OK**.
   - Pentru mai multe informații, consultați secțiunea „**Descrierea programelor Auto Cook (Preparare automată)**” de la paginile de la **21** la **28**.
5. Apăsați butonul **<** sau **>** (**Micșorare/Mărire**) pentru a selecta greutatea alimentelor, după care apăsați pe **OK**.
   - Pentru mai multe informații, consultați secțiunea „**Descrierea programelor Auto Cook (Preparare automată)**” de la paginile de la **21** la **28**.
   - În funcție de meniul selectat, este posibil să fie o singură opțiune pentru greutate de selectat.



6. Apăsați butonul **START/+30s** pentru a porni Auto Cook (Preparare automată).
   - Cuptorul cu microunde prepară alimentele în funcție de setarea preprogramată selectată.
   - După finalizarea preparării, cuptorul cu microunde emite 4 semnale sonore, iar pe afișajul panoului de comandă apare ora curentă. După aceea, semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa o dată pe minut de 3 ori.

Următorul tabel prezintă cantitățile și instrucțiunile adecvate despre 45 de opțiuni de preparare preprogramate. Opțiunile preprogramate sunt împărțite în 4 categorii distincte.

⚠ ATENȚIE

Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Descrierea programelor preparare automată

1. Prăjire pe gril

Cod	Alimente	Dimensiune porție (g)	Instrucțiuni
1-1	Cartofi pai congelați	400	Așezați cartofii pai congelați pe platoul pentru rumenire pus pe suport. Introduceți-le în cuptorul cu microunde. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul **START/+30s**. După preparare, așteptați 2-3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 21 3/4/2022 11:23:55 AM

Utilizarea cuptorului cu microunde

Cod	Alimente	Dimensiune porție (g)	Instrucțiuni
1-2	Cotlet de porc congelat	500	Așezați cotletul de porc congelat pe platoul pentru rumenire pus pe suport. Introduceți-le în cuptorul cu microunde. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul **START/+30s**. Atunci când se emite semnalul sonor, întoarceți alimentele pe partea cealaltă și apăsați butonul **START/+30s** pentru a continua prepararea. După preparare, așteptați 2-3 minute.
1-3	Bulete de pui congelate	350	Așezați buletele de pui congelate pe platoul pentru rumenire pus pe suport. Introduceți-le în cuptorul cu microunde. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul **START/+30s**. După preparare, așteptați 2-3 minute.
1-4	Crochete de cartofi congelate	350	Așezați crochetele de cartofi congelate pe platoul pentru rumenire pus pe suport. Introduceți-le în cuptorul cu microunde. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul **START/+30s**. După preparare, așteptați 2-3 minute.
1-5	Crenvurști în aluat congelați	500	Așezați crenvurștii în aluat (covridog) congelați pe platoul pentru rumenire pus pe suport. Introduceți-le în cuptorul cu microunde. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul **START/+30s**. După preparare, așteptați 2-3 minute.
1-6	Crochete de pește congelate	300	Așezați crochetele de pește congelate pe platoul pentru rumenire pus pe suport. Introduceți-le în cuptorul cu microunde. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul **START/+30s**. Atunci când se emite semnalul sonor, întoarceți alimentele pe partea cealaltă și apăsați butonul **START/+30s** pentru a continua prepararea. După preparare, așteptați 2-3 minute.
1-7	Aripioare de pui picante congelate	500	Așezați aripioarele picante congelate pe platoul pentru rumenire pus pe suport. Introduceți-le în cuptorul cu microunde. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul **START/+30s**. După preparare, așteptați 2-3 minute.
1-8	Crochete de caşcaval congelate	400	Așezați crochetele de caşcaval congelate pe platoul pentru rumenire pus pe suport. Introduceți-le în cuptorul cu microunde. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul **START/+30s**. După preparare, așteptați 2-3 minute.
1-9	Sticksuri de caşcaval pané congelate	300	Așezați sticksurile de caşcaval pané congelate pe platoul pentru rumenire pus pe suport. Introduceți-le în cuptorul cu microunde. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul **START/+30s**. După preparare, așteptați 2-3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 22 3/4/2022 11:23:56 AM

Cod	Alimente	Dimensiune porție (g)	Instrucțiuni
1-10	Rulouri de primăvară congelate	300	Ungeți cu puțin ulei rulourile de primăvară congelate. Așezați rulourile de primăvară congelate pe platoul pentru rumenire pus pe suport. Introduceți-le în cuptorul cu microunde. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul **START/+30s**. Atunci când se emite semnalul sonor, întoarceți alimentele pe partea cealaltă și apăsați butonul **START/+30s** pentru a continua prepararea. După preparare, așteptați 2-3 minute.
1-11	Crevete pané congelate	300	Ungeți cu puțin ulei crevetele pané congelate. Așezați crevetele pané congelate pe platoul pentru rumenire pus pe suport. Introduceți-le în cuptorul cu microunde. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul START/+30s. Atunci când se emite semnalul sonor, întoarceți alimentele pe partea cealaltă și apăsați butonul **START/+30s** pentru a continua prepararea. După preparare, așteptați 2-3 minute.
1-12	Inele de ceapă congelate	300	Așezați inelele de ceapă congelate pe platoul pentru rumenire pus pe suport. Introduceți-le în cuptorul cu microunde. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul **START/+30s**. După preparare, așteptați 2-3 minute.
1-13	Cartofi sferturi congelați	350	Așezați cartofii sferturi congelați pe platoul pentru rumenire pus pe suport. Introduceți-le în cuptorul cu microunde. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul **START/+30s**. După preparare, așteptați 2-3 minute.
1-14	Copănele de pui congelate	500	Ungeți cu puțin ulei copănelele de pui congelate. Condimentați-le după preferințe. Așezați copănelele congelate pe platoul pentru rumenire pus pe suport. Introduceți-le în cuptorul cu microunde. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul **START/+30s**. După preparare, așteptați 2-3 minute.
1-15	Aripioare de pui	500	Ungeți cu puțin ulei aripioarele de pui congelate. Condimentați-le după preferințe. Așezați aripioarele congelate pe platoul pentru rumenire pus pe suport. Introduceți-le în cuptorul cu microunde. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul **START/+30s**. După preparare, așteptați 2-3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 23 3/4/2022 11:23:56 AM

Utilizarea cuptorului cu microunde

2. Preparare sănătoasă

Cod	Alimente	Dimensiune porție (g)	Instrucțiuni
2-1	Semipreparate (rece)	350 450	Așezați alimentele pe un platou din ceramică și acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex., carne cu sos, legume și garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste). Așteptați 2-3 minute.
2-2	Platou vegetarian (rece)	350 450	Așezați alimentele pe un platou din ceramică și acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 2 componente (de ex. spaghete cu sos sau orez cu legume). Așteptați 2-3 minute.
2-3	Inflorescențe de broccoli	250 g	Spălați și curățați inflorescențele de broccoli. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Se adaugă 30-45 ml de apă. (2-3 linguri) Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Acest program se poate folosi pentru broccoli, precum și pentru dovlecei, vinete, dovleac sau ardei tăiat(e) felii. Așteptați 1-2 minute.
2-4	Morcovi feliați	250	Spălați și curățați morcovii și tăiați-i rondele. Așezați-i într-un bol de sticlă cu capac. Se adaugă 30-45 ml de apă. (2-3 linguri) Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Acest program se poate folosi pentru morcovi feliați, precum și pentru inflorescențe de conopidă sau napi. Așteptați 1-2 minute.
2-5	Fasole verde	250	Clătiți și curățați fasolea verde. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml de apă (1 linguri) dacă pregătiți 250 g. Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Așteptați 1-2 minute.
2-6	Spanac	150	Spălați și curățați spanacul. Așezați-l într-un bol de sticlă cu capac. Nu se adaugă apă. Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Așteptați 1-2 minute.
2-7	Știuleți de porumb	250	Clătiți și curățați porumbul de pe știulete și așezați-l pe un platou oval de sticlă. Acoperiți cu folie specială pentru microunde și găuriți folia. Așteptați 1-2 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 24 3/4/2022 11:23:56 AM

Cod	Alimente	Dimensiune porție (g)	Instrucțiuni
2-8	Cartofi decojiți	250	Spălați și cojiți cartofii și tăiați-i în bucăți de aceeași dimensiune. Așezați-i într-un bol de sticlă cu capac. Se adaugă 45-60 ml (3-4 linguri) de apă. Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Așteptați 2-3 minute.
2-9	Orez brun (semifiert)	125	Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece (250 ml). Se acoperă cu un capac. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdeață. Așteptați 5-10 minute.
2-10	Macaroane integrale	125	Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Se adaugă 1 litru de apă clocotită, un vârf de sare și se amestecă bine. Se gătește fără capac. Se amestecă înainte de durata de așteptare și se scurg bine după aceea. Așteptați 1 minute.
2-11	Quinoa	125	Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece (250 ml). Se acoperă cu un capac. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdeață. Așteptați 1-3 minute.
2-12	Bulgur	125	Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece (250 ml). Se acoperă cu un capac. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdeață. Așteptați 2-5 minute.

Cod	Alimente	Dimensiune porție (g)	Instrucțiuni
2-13	Legume gratinate	500	Puneți legumele, cum ar fi feliile de cartofi, bucățile de ardei și roșiilor și sosul pregătite dinainte, pe o farfurie din sticlă termorezistentă, de dimensiune corespunzătoare. Adăugați brânză rasă deasupra. Așezați platoul pe suportul pentru gril. Așteptați 2-3 minute.
2-14	Roșii la gril	400	Clătiți și curățați roșiile, tăiați-le pe jumătate și așezați-le pe o farfurie termorezistentă. Adăugați brânză rasă deasupra. Așezați platoul pe suportul pentru gril. Așteptați 1-2 minute.
2-15	Piept de pui	300 (2 buc.)	Clătiți bucățile și așezați-le pe un platou ceramic. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 2 minute.
2-16	Piept de curcan	300 (2 buc.)	Clătiți bucățile și așezați-le pe un platou ceramic. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 2 minute.
2-17	Fileuri de pește proaspăt	300 (2 buc.)	Clătiți peștele și așezați-l pe un platou din ceramică, adăugați 1 lingură de suc de lămâie. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 1-2 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 25 3/4/2022 11:23:56 AM

Utilizarea cuptorului cu microunde

Cod	Alimente	Dimensiune porție (g)	Instrucțiuni
2-18	Fileuri de somon proaspăt	300 (2 buc.)	Clătiți peștele și așezați-l pe un platou din ceramică, adăugați 1 lingură de suc de lămâie. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 1-2 minute.
2-19	Creveți proaspeți	250	Clătiți creveții și așezați-i pe un platou din ceramică, adăugați 1 lingură de suc de lămâie. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 1-2 minute.
2-20	Păstrăv proaspăt	200 (1 pește)	Așezați peștele întreg proaspăt pe un platou termorezistent pentru microunde. Adăugați un vârf de sare, 1 lingură de suc de lămâie și verdeață. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 2 minute.
2-21	Pește la gril	300 (1-2 pești)	Ungeți peștele întreg (păstrăv sau doradă) cu ulei și adăugați verdeață și condimente. Așezați peștii alături (alternativ, cap-coadă) pe suportul pentru gril. Întoarceți-i pe cealaltă parte după semnalul sonor. Așteptați 3 minute.
2-22	File de somon la gril	400 (2 fileuri)	Așezați bucățile de pește uniform pe suportul pentru gril. Întoarceți-i pe cealaltă parte după semnalul sonor. Așteptați 2 minute.

3. Desert de casă

Cod	Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
3-1	Chec cu nuci	1 porție	**Ingrediente** 120 g de făină, 150 g de unt, 100 g de zahăr brun nerafinat, 2 ouă, 50 g de nuci (tocate), 4 g de praf de copt
			1. Amestecați untul cu zahărul brun nerafinat într-un bol. **2.** Adăugați ouăle și amestecați bine. **3.** Adăugați făina și praful de copt și amestecați. **4.** Adăugați nucile tocate și amestecați bine. **5.** Turnați compoziția într-un pahar uns cu grăsime sau într-un bol din plastic. **6.** Așezați bolul în cuptorul cu microunde și selectați programul Auto cook (Preparare automată) [3-1]. **7.** După preparare, așteptați 2-3 minute.
3-2	Chec cu banane	1 porție (6 buc.)	**Ingrediente** 3 banane, 120 g de compoziție de clătite, 120 g de lapte, 1 ou, 2 linguri de sirop de malț.
			1. Tăiați bananele mărunt. **2.** Într-un bol, amestecați compoziția de clătite, laptele, oul și siropul de malț. **3.** Adăugați bananele și amestecați bine. **4.** Turnați compoziția în 6 forme de hârtie. **5.** Așezați formele de hârtie în cuptorul cu microunde și selectați programul Auto cook (Preparare automată) [3-2]. **6.** După preparare, așteptați 2-3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 26 3/4/2022 11:23:56 AM

Cod	Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
3-3	Pandișpan	1 porție	**Ingrediente** 170 g de făină, 50 g de unt, 150 g de zahăr, 3 ouă, 10 g de praf de copt
			1. Amestecați untul cu zahărul într-un bol. **2.** Adăugați ouăle și amestecați bine. **3.** Adăugați făina și praful de copt și amestecați. **4.** Turnați compoziția într-un pahar uns cu grăsime sau într-un bol din plastic. **5.** Așezați bolul în cuptorul cu microunde și selectați programul Auto cook (Preparare automată) [3-3]. **6.** După preparare, așteptați 2-3 minute.
3-4	Negresă	1 porție	**Ingrediente** 90 g de făină, o jumătate de cană de unt topit, 230 g de zahăr, 2 ouă, 40 g de cacao pudră
			1. Amestecați untul, ouăle bătute și zahărul într-un bol. **2.** Adăugați făina și pudra de cacao și amestecați. **3.** Turnați compoziția într-un pahar uns cu grăsime sau într-un bol din plastic. **4.** Așezați bolul în cuptorul cu microunde și selectați programul Auto cook (Preparare automată) [3-4]. **5.** După preparare, așteptați 20-30 minute.

Cod	Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
3-5	Budincă de ouă	1 porție (3 buc.)	**Ingrediente** 250 g de lapte, 40 g de zahăr, 2 ouă.
			1. Spargeți cele două ouă într-un bol. Bateți ușor ouăle cu telul. Nu atingeți fundul bolului cu telul, pentru a nu se forma prea multă spumă. **2.** Amestecați laptele cu zahărul în alt bol. **3.** Adăugați laptele în ouăle bătute amestecând cu telul. **4.** Strecurați compoziția printr-o strecurătoare cu găuri mici. Adunați cu o spatulă compoziția rămasă pe fundul strecurătorii. Îndepărtați cu o lingură spuma formată la suprafață. **5.** Turnați compoziția în cupe pentru budincă. **6.** Așezați cupele în cuptorul cu microunde și selectați programul Auto cook (Preparare automată) [3-5]. **7.** După preparare, țineți-le la rece înainte de a le servi.
3-6	Prăjitură de ciocolată la cană	1 porție	**Ingrediente** 30 g de unt, 60 g de zahăr, 1 ou, 40 g de smântână pentru frișcă, 25 g de făină, 15 g de cacao pudră, 1,5 g de vanilie, 50 g de fulgi de ciocolată semidulce
			1. Amestecați bine într-o cană untul, oul și smântâna, până se omogenizează. **2.** Adăugați făina și zahărul și amestecați. **3.** Adăugați pudra de cacao și vanilia și amestecați până la omogenizare. **4.** Încorporați fulgii de ciocolată. **5.** Așezați cana în cuptorul cu microunde și selectați programul Auto cook (Preparare automată) [3-6]. **6.** După preparare, așteptați 2-3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 27 3/4/2022 11:23:56 AM

Utilizarea cuptorului cu microunde

Cod	Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
3-7	Prăjitură la cană	1 porție	**Ingrediente** 30 g de unt, 60 g de zahăr, 1 ou, 50 g de făină, 30 g de lapte, 6 g de vanilie, 3 g pudră de migdale, 1,5 g de praf de copt
			1. Amestecați într-o cană untul și oul, până se omogenizează. **2.** Adăugați făina, zahărul și praful de copt și amestecați. **3.** Adăugați pudra de migdale și vanilia și amestecați până la omogenizare. **4.** Așezați cana în cuptorul cu microunde și selectați programul Auto cook (Preparare automată) [3-7]. **5.** După preparare, așteptați 2-3 minute.

4. Decongelarea pâinii

Această funcție constă în decongelarea și reîncălzirea pâinii congelate. Pâinea congelată va avea coaja la fel de crocantă ca pâinea proaspătă. Acest program poate fi folosit pentru baghete, cornuri, covrigi etc.

⚠ **ATENȚIE**

• Acest program este adecvat pentru pâinea congelată deja coaptă. Nu este adecvat pentru aluat congelat.

• Platoul pentru crustă trebuie preîncălzit. Urmați instrucțiunile.

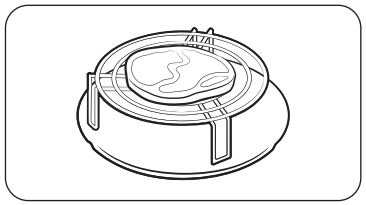
Cod	Alimente	Dimensiune porție (g)	Instrucțiuni
4	Decongelarea pâinii	100-600	Așezați platoul pentru rumenire pe platoul rotativ. Selectați programul de preparare automată și apăsați butonul **START/+30s**. Pe afișaj va apărea mesajul „HEAt (Încălzire)" pentru preîncălzirea platoului pentru rumenire. Când se aude semnalul sonor, înseamnă că platoul este preîncălzit. Așezați pâinea congelată pe platoul pentru rumenire și introduceți-le în cuptorul cu microunde. Apăsați din nou butonul **START/+30s**. După preparare, așteptați 2-3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 28 3/4/2022 11:23:56 AM

Prepararea la gril

Grilul vă permite să încălziți și să rumeniți alimente rapid, fără a folosi microundele.

- Folosiți întotdeauna mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptorul cu microunde, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.
- Puteți obține alimente mai bine pătrunse și mai bine rumenite dacă utilizați suportul pentru gril.



1. Apăsați butonul pentru a deschide ușa cuptorului cu microunde.
2. Așezați alimentele pe suportul pentru gril, apoi închideți ușa.



3. Apăsați pe **Grill (Gril)**.
   - Pe afișajul panoului de comandă apare simbolul corespunzător ( ).
   - Nu puteți seta temperatura grilului.



4. Apăsați butonul **<** sau **>** (**Micșorare/Mărire**) pentru a fixa durata de preparare la gril.
   - Durata maximă pentru gril este 60 de minute.
5. Apăsați butonul **START/+30s** pentru a porni prepararea la gril.
   - După finalizarea preparării la gril, cuptorul cu microunde emite 4 semnale sonore, iar pe afișajul panoului de comandă apare ora curentă. După aceea, semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa o dată pe minut de 3 ori.

Prepararea combinată la microunde și gril

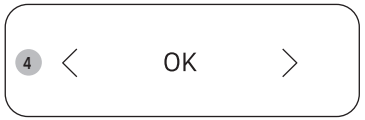
Puteți combina prepararea la microunde cu grilul, pentru a găti rapid și a rumeni alimentele în același timp.

⚠ ATENȚIE

- Utilizați întotdeauna recipiente recomandate atât pentru microunde, cât și pentru cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.
- Folosiți întotdeauna mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptorul cu microunde, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.
- Puteți obține alimente mai bine pătrunse și mai bine rumenite dacă utilizați suportul pentru gril.



1. Apăsați butonul pentru a deschide ușa cuptorului cu microunde.
2. Așezați alimentele pe suportul pentru gril, apoi închideți ușa.
3. Apăsați pe **Microwave+Grill (Microunde+Gril)**.
   - Pe afișajul panoului de comandă apare treapta de putere standard (600 W).
   - Pe afișajul panoului de comandă apare simbolul corespunzător (,).



4. Apăsați butonul **<** sau **>** (**Micșorare/Mărire**) pentru a selecta treapta de putere dorită, după care apăsați pe **OK**.
   - Puteți selecta treapta de putere de 600 W, 450 W sau 300 W.
   - Nu puteți seta temperatura grilului.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 29 3/4/2022 11:23:57 AM

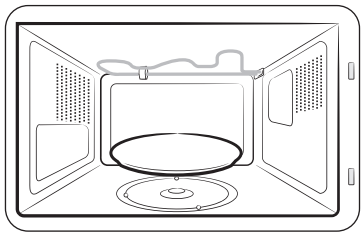
Utilizarea cuptorului cu microunde

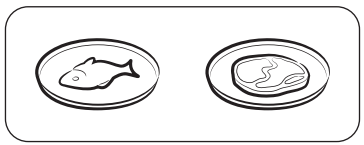


5. Apăsați butonul **<** sau **>** (**Micșorare/Mărire**) pentru a fixa durata de preparare dorită.
   - Durata maximă de preparare este de 60 de minute.
6. Apăsați butonul **START/+30s** pentru a porni prepararea.
   - După finalizarea preparării, cuptorul cu microunde emite 4 semnale sonore, iar pe afișajul panoului de comandă apare ora curentă. După aceea, semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa o dată pe minut de 3 ori.

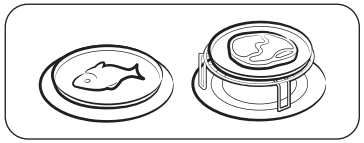
Utilizarea platoului pentru rumenire

Cu platoul pentru rumenire, alimentele se rumenesc nu numai deasupra, cu ajutorul grilului, ci și dedesubt, devenind crocante și rumenite datorită temperaturii ridicate a platoului. Câteva alimente pe care le puteți prepara pe platoul pentru rumenire sunt prezentate în tabel (consultați pagina următoare). Platoul pentru rumenire poate fi utilizat și pentru șuncă, ouă, cârnăciori etc.





1. Așezați platoul pentru rumenire direct pe platoul rotativ și preîncălziți-l utilizând funcția cu cea mai mare putere, Combinație microunde + gril [600 W + Gril], respectând duratele și instrucțiunile din tabel.
2. Dacă preparați alimente precum șuncă și ouă, ungeți platoul cu ulei pentru a le rumeni frumos.
3. Așezați alimentele pe platoul pentru rumenire.





4. Așezați platoul pentru rumenire în cuptorul cu microunde, pe suportul metalic (sau pe platoul rotativ).
5. Selectați durata de preparare și puterea corespunzătoare.
   (Consultați tabelul alăturat)

⚠ ATENȚIE

- Purtați întotdeauna mănuși de bucătărie când scoateți platoul pentru rumenire, pentru că acesta este foarte fierbinte.
- Nu așezați pe platoul pentru rumenire obiecte care nu sunt termorezistente.
- Nu așezați niciodată platoul pentru rumenire în cuptorul cu microunde fără platoul rotativ.
- Rețineți faptul că platoul pentru rumenire nu poate fi spălat în mașina de spălat vase.
- Vă rugăm să vă asigurați că placa cu crusta este pusă în centru.
- Nu utilizați placa cu crusta fără nicio sarcină.

NOTĂ

- Rețineți faptul că platoul pentru rumenire are un strat de teflon care nu este rezistent la zgârieturi. Nu folosiți obiecte ascuțite, de exemplu cuțite, pentru a tăia alimentele pe platoul de rumenire.
- Spălați platoul de rumenire cu apă caldă și detergent de vase și clătiți-l cu apă curată.
- Nu folosiți perii aspre sau bureți abrazivi care pot deteriora stratul superior al platoului.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 30 3/4/2022 11:23:58 AM

Vă recomandăm să preîncălziți platoul pentru rumenire direct pe platoul rotativ.
Preîncălziți platoul pentru rumenire folosind funcția 600 W + Gril timp de 3-4 minute.
Respectați duratele și instrucțiunile din tabel.

Alimente	Dimensiune porție	Pornire	Durată de preparare (min.)
Șuncă	4 felii (80 g)	600 W + Gril	3-3½
	Instrucțiuni Preîncălziți platoul de rumenire timp de 3 minute. Așezați feliile una lângă alta pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suport. Așteptați 3 minute.		
Roșii la gril	200 g (2 buc.)	450 W + Gril	2½-3
	Instrucțiuni Preîncălziți platoul de rumenire timp de 3 minute. Tăiați roșiile în jumătate. Puneți brânză deasupra. Aranjați roșiile în cerc pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suport. Așteptați 3 minute.		
Burgeri (congelați)	2 bucăți (125 g)	600 W + Gril	6-6½
	Instrucțiuni Preîncălziți platoul de rumenire timp de 3 minute. Așezați burgerii congelați pe platoul pentru rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suport. Întoarceți burgerii pe partea cealaltă după 3-4 minute. Așteptați 3 minute după preparare.		
Baghete (congelate)	200-250 g (2 buc.)	450 W + Gril	6-7
	Instrucțiuni Preîncălziți platoul de rumenire timp de 3 minute. Așezați baghetele cu toppingul (de exemplu, roșii și brânză) una lângă alta pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suport. Așteptați 3 minute.		
Pizza (congelată)	300-350 g	450 W+Gril	11-12
	Instrucțiuni Preîncălziți platoul de rumenire timp de 3 minute. Așezați pizza congelată pe platoul pentru rumenire. Așezați platoul pentru rumenire pe platoul rotativ. Așteptați 1-2 minute.		

Alimente	Dimensiune porție	Pornire	Durată de preparare (min.)
Mini-pizza (congelate)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Gril	9-10
	Instrucțiuni Preîncălziți platoul de rumenire timp de 3 minute. Aranjați uniform bucățile de mini-pizza pe platoul pentru rumenire. Așezați platoul pentru rumenire pe platoul rotativ. Așteptați 3 minute.		
Pizza (rece)	300-350 g	450 W + Gril	5½-6½
	Instrucțiuni Preîncălziți platoul de rumenire timp de 5 minute. Așezați pizza rece pe platoul pentru rumenire. Așezați platoul pentru rumenire pe platoul rotativ. Așteptați 3 minute.		
Batonașe din pește (congelate)	150 g (5 buc.) 300 g (10 buc.)	600 W + Gril	6-7 8-9
	Instrucțiuni Preîncălziți platoul de rumenire timp de 4 minute. Ungeți platoul cu o lingură de ulei. Așezați batonașele de pește în cerc pe platou. Întoarceți-le pe partea cealaltă după 3 minute (5 bucăți) sau după 5 minute (10 bucăți). Așteptați 3 minute.		
Bulete de pui (congelate)	125 g 250 g	600 W + Gril	4-5 6-7
	Instrucțiuni Preîncălziți platoul de rumenire timp de 4 minute. Ungeți platoul cu o lingură de ulei. Așezați buletele de pui pe platou. Așezați platoul de rumenire pe suport. Întoarceți-le pe partea cealaltă după 2 minute (125 g) sau după 4 minute (250 g). Așteptați 3 minute.		

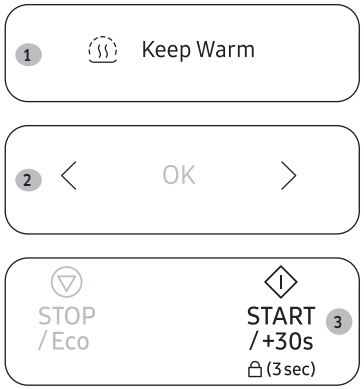
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 31 3/4/2022 11:23:58 AM

Utilizarea cuptorului cu microunde

Alimente	Dimensiune porție	Pornire	Durată de preparare (min.)
Cartofi copți	200 g 500 g	600 W + Gril	4-5 7-8
	Instrucțiuni Preîncălziți platoul de rumenire timp de 3 minute. Tăiați cartofii în jumătăți. Așezați-i pe platoul pentru rumenire cu partea tăiată în jos. Aranjați-i în cerc. Așezați platoul pe suport. Așteptați 3 minute.		

Utilizarea funcției Keep Warm (Păstrare la cald)

Funcția Keep Warm (Păstrare la cald) menține preparatele calde până la servire. Utilizați această funcție pentru păstrarea la cald a alimentelor, până când sunt gata pentru servire.
Notă : Durata funcției **Keep Warm (Păstrare la cald)** a fost specificată la 60 de minute.



1. Apăsați pe **Keep Warm (Păstrare la cald)**.
2. Apăsați butonul **<** sau **>** (**Micșorare/Mărire**) pentru a selecta setarea dorită.
   - 1. Fierbinte
   - 2. Moderat
3. Apăsați **START/+30s.**
   - Pentru a opri încălzirea alimentelor, deschideți ușa sau apăsați butonul **STOP/Eco**.

⚠ ATENȚIE

- Nu utilizați această funcție pentru a reîncălzi alimente reci. Aceste programe sunt concepute numai pentru păstrarea caldă a alimentelor preparate recent.
- Nu acoperiți cu capace sau cu folie de plastic.
- Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.
- După pornirea funcției de păstrare la cald, ora nu mai poate fi schimbată.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 32 3/4/2022 11:23:58 AM

Utilizarea funcției Child Lock (Blocare pentru copii)

Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special de protecție pentru copii, care permite „blocarea” cuptorului cu microunde astfel încât copiii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcțiune accidental.



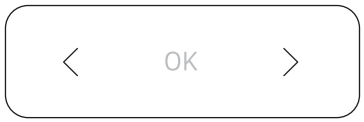
- Pentru a activa funcția Child Lock (Blocare pentru copii), țineți apăsat butonul **START/+30s** timp de 3 secunde.
  - Panoul de comandă este blocat, iar pe afișaj apare „**L**”.



- Pentru a dezactiva funcția Child Lock (Blocare pentru copii), țineți din nou apăsat butonul **START/+30s** timp de 3 secunde.

Dezactivarea semnalului de avertizare

Puteți dezactiva semnalul de avertizare oricând doriți.



- Pentru a dezactiva semnalul de avertizare, apăsați butoanele **<** și **>** (**Micșorare/Mărire**) în același timp.
- Pe panoul de comandă se afișează „**Off (Oprit)**”.
- Pentru a reactiva semnalul de avertizare, apăsați din nou butoanele **<** și **>** (**Micșorare/Mărire**) în același timp.
- Pe panoul de comandă se afișează „**On (Pornit)**”.

Ghidul pentru materiale de gătit

Pentru a găti alimente la cuptorul cu microunde, microundele trebuie să penetreze alimentele fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit.
Trebuie să alegeți cu atenție materialele pentru gătit. Dacă materialul este marcat ca recomandat pentru microunde, atunci nu trebuie să vă faceți griji.
Următorul tabel prezintă diferite tipuri de materiale de gătit și indică dacă și cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

Materiale de gătit	Recomandat pentru microunde	Comentarii
Folie de aluminiu	✓✗	Se poate folosi în cantități mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului cu microunde sau se folosește prea multă folie, se pot forma arcuri electrice.
Preparate cu crustă	✓	Nu trebuie preîncălzit mai mult de 8 minute.
Porțelan și vase din lut	✓	Porțelanul, vasele din lut și din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepția celor cu încrustații metalice.
Tăvi de unică folosință din poliester cartonat	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.
Ambalaje fast-food		
• Recipiente din polistiren	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului.
• Pungi de hârtie sau hârtie de ziar	✗	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau ambalaje metalice	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 33 3/4/2022 11:23:59 AM

Ghidul pentru materiale de gătit

Materiale de gătit	Recomandat pentru microunde	Comentarii
Sticlă		
• Veselă pentru cuptor	✓	Se pot folosi dacă nu au încrustații metalice.
• Sticlă fină	✓	Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticla fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc.
• Borcane din sticlă	✓	Trebuie scos capacul. Adecvate numai pentru încălzire.
Metal		
• Vase	✗	Pot cauza formarea de arcuri și aprinderea.
• Sisteme de legare a pungilor	✗	
Hârtie		
• Farfurii, căni, șervețele și hârtie de bucătărie	✓	Pentru prepararea rapidă și încălzire. Inclusiv pentru absorbirea umidității în exces.
• Hârtie reciclată	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Plastic		
• Recipiente	✓	În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiți plastic cu melamină.
• Folie de plastic	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveți grijă când îndepărtați folia deoarece se vor degaja aburi fierbinți.
• Pungi pentru congelator	✓✗	Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriți-le cu o furculiță, dacă este necesar.
Hârtie cerată	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității și prevenirea împroșcării.

✓ : Recomandat ✓✗ : A se utiliza cu atenție ✗ : Nesigur

Ghid de preparare

Microunde

Energia microundelor penetrează efectiv alimentele, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsime și zahăr din acestea.
Microundele determină mișcarea rapidă a moleculelor din alimente. Mișcarea rapidă a acestor molecule creează fricțiune, iar căldura rezultată are rolul de a găti alimentele.

Preparare

Materialele de gătit pentru prepararea la microunde:

Pentru eficiență maximă, vasele de gătit trebuie să permită penetrarea rapidă a energiei microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul, aluminiul și cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porțelanul și materialele plastice, precum și hârtia și lemnul. În consecință, alimentele nu trebuie preparate niciodată în recipiente din metal.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:

Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspete sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi gătite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

Acoperirea în timpul preparării

Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri, de exemplu, cu un platou din ceramică, un capac din plastic sau cu folie specială pentru microunde.

Duratele de așteptare

După terminarea preparării alimentelor, durata de așteptare este importantă pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 34 3/4/2022 11:23:59 AM

Ghid de preparare pentru legume congelate

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se prepară legumele acoperite pe durata minimă – consultați tabelul. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit.

Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

Alimente	Dimensiune porție (g)	Putere (W)	Durată (min.)
Spanac	150	600	4½-5½
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Broccoli	300	600	9-10
	Instrucțiuni Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Mazăre	300	600	7½-8½
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Fasole verde	300	600	8-9
	Instrucțiuni Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Amestec de legume (Morcovi/Mazăre/ Porumb)	300	600	7½-8½
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Amestec de legume (chinezesc)	300	600	8-9
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Adăugați 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată altă cantitate – vedeți tabelul. Se gătesc acoperite pe durata minimă - vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

Sfat: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Alimente	Dimensiune porție (g)	Putere (W)	Durată (min.)
Broccoli	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Instrucțiuni Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru. Așteptați 3 minute.		
Varză de Bruxelles	250	800	5½-6½
	Instrucțiuni Se adaugă 60-75 ml (4-5 linguri) de apă. Așteptați 3 minute.		
Morcovi	250	800	4½-5
	Instrucțiuni Se taie morcovii în felii egale. Așteptați 3 minute.		
Conopidă	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Instrucțiuni Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru. Așteptați 3 minute.		
Dovlecei	250	800	3½-4
	Instrucțiuni Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă. Așteptați 3 minute.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 35 3/4/2022 11:23:59 AM

Ghid de preparare

Alimente	Dimensiune porție (g)	Putere (W)	Durată (min.)
Vinete	250	800	3½-4
	Instrucțiuni Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 linguriță de suc de lămâie. Așteptați 3 minute.		
Praz	250	800	4½-5
	Instrucțiuni Se taie prazul în felii subțiri. Așteptați 3 minute.		
Ciuperci	125 250	800	1½-2 3-3½
	Instrucțiuni Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite. Așteptați 3 minute.		
Ceapă	250	800	5½-6
	Instrucțiuni Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă. Așteptați 3 minute.		
Ardei	250	800	4½-5
	Instrucțiuni Se taie ardeii în felii mici. Așteptați 3 minute.		
Cartofi	250 500	800	4-5 7½-8½
	Instrucțiuni Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale. Așteptați 3 minute.		
Napi	250	800	5-5½
	Instrucțiuni Se taie napii în cuburi mici. Așteptați 3 minute.		

Ghid de preparare pentru orez și paste

Orez: Se folosește un bol mare din sticlă pirex, cu capac – orezul își dublează volumul în timpul preparării. Se acoperă cu un capac.
După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sărează sau se adaugă verdeață și unt.
Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se folosește un bol mare din sticlă pirex. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Se gătește fără capac.
Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

Alimente	Dimensiune porție (g)	Putere (W)	Durată (min.)
Orez alb (semifiert)	250	800	16-17
	Instrucțiuni Se adaugă 500 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Orez brun (semifiert)	250	800	21-22
	Instrucțiuni Se adaugă 500 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Orez amestec (orez alb + orez brun)	250	800	17-18
	Instrucțiuni Se adaugă 500 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Amestec de porumb (orez + cereale)	250	800	18-19
	Instrucțiuni Se adaugă 400 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Paste	250	800	11-12
	Instrucțiuni Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte. Așteptați 5 minute.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 36 3/4/2022 11:23:59 AM

Reîncălzire

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracțiune din timpul necesar pentru reîncălzirea pe plitele și aragazurile obișnuite.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel. Duratele din tabel sunt calculate la o temperatură a camerei între aproximativ +18 și +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură între aproximativ +5 și +7 °C.

Aranjarea și acoperirea

Evitați reîncălzirea alimentelor mari, precum a bucăților mari de carne - au tendința să se prăjească prea mult și să se usuce înainte ca mijlocul să se încălzească. Reîncălzirea bucăților mici va da rezultate mult mai bune.

Nivelurile de putere și amestecarea

Unele alimente pot fi reîncălzite la 800 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Pentru indicații, consultați tabelele. În general, este mai bine să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic, dacă alimentele sunt delicate, în cantități mici sau dacă se încălzesc foarte repede (de exemplu bucățile mici).
Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și arderea, amestecați lichidele înainte, în timpul și după încălzire. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Vă recomandăm să puneți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și implicit alterarea) alimentelor.
Este preferabil să subestimați timpul de preparare și să îl prelungiți dacă este necesar.

Încălzirea și duratele de așteptare

Când reîncălziți un aliment pentru prima dată, este bine să notați durata – pentru referință viitoare.
Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite degajă aburii fierbinți.
Așteptați câteva minute după reîncălzire - pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor.
Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altă durată în tabel.

Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Consultați și capitolul despre măsurile de siguranță.

Reîncălzirea lichidelor

Lăsați întotdeauna să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă și arderea, puneți o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi și amestecați-le înainte, în timpul și după încălzire.

Reîncălzirea hranei pentru bebeluși

Hrană pentru bebeluși:

Goliți într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac de plastic. Amestecați bine după reîncălzire!
Lăsați să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecați din nou și verificați temperatura. Temperatura de servire recomandată: între 30 și 40 °C.

Lapte pentru bebeluși:

Turnați laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziți-l fără capac. Nu încălziți niciodată biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și agitați din nou înainte de servire! Verificați cu grijă temperatura laptelui și a hranei pentru bebeluș înainte de servire. Temperatura de servire recomandată: aprox.37 °C.

Observație:

În special hrana pentru bebeluși trebuie verificată cu atenție înainte de servire, pentru a preveni arderea. Utilizați ca reper nivelurile de putere și duratele din următorul tabel.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 37 3/4/2022 11:23:59 AM

Ghid de preparare

Reîncălzirea lichidelor și alimentelor

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Alimente	Dimensiune porție	Putere (W)	Durată (min.)
Băuturi (cafea, ceai și apă)	150 ml (1 ceașcă) 250 ml (1 cană)	800	1-1½ 1½-2
	Instrucțiuni Turnați în ceașcă și reîncălziți, fără capac. Plasați ceașca / cana în centrul platoului rotativ. Păstrați în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare și amestecați bine. Așteptați 1-2 minute.		
Supă (rece)	250 g	800	3-3½
	Instrucțiuni Se toarnă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire. Așteptați 2-3 minute.		
Stufat (rece)	350 g	600	5½-6½
	Instrucțiuni Se pune stufatul într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire. Așteptați 2-3 minute.		
Paste cu sos (reci)	350 g	600	4½-5½
	Instrucțiuni Se așează pastele (de ex., spaghete sau tăiței) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Amestecați înainte de servire. Așteptați 3 minute.		
Paste umplute cu sos (reci)	350 g	600	5-6
	Instrucțiuni Se așează pastele umplute (de ex., ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire. Așteptați 3 minute.		
Platou mixt (rece)	350 g	600	5½-6½
	Instrucțiuni Se așează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Așteptați 3 minute.		

Reîncălzirea laptelui și a hranei pentru bebeluși

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Alimente	Dimensiune porție	Putere (W)	Timp
Hrană pentru bebeluși (legume + carne)	190 g	600	30 sec.
	Instrucțiuni Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție. Așteptați 2-3 minute.		
Budincă pentru bebeluși (cereale + lapte + fructe)	190 g	600	20 sec.
	Instrucțiuni Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție. Așteptați 2-3 minute.		
Lapte pentru bebeluși	100 ml 200 ml	300	30-40 sec. Între 50 sec. și 1 min.
	Instrucțiuni Se amestecă sau se agită bine și se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se așează în centrul platoului rotativ. Se gătește fără capac. Se agită bine și se așteaptă cel puțin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine și se verifică temperatura cu atenție. Așteptați 2-3 minute.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 38 3/4/2022 11:23:59 AM

Decongelare manuală

Microundele reprezintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate.
Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar dacă aveți musafiri neanunțați.
Carnea de pasăre congelată trebuie să fie bine dezghețată înainte de a fi gătită. Îndepărtați legăturile metalice și ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezghețat.
Așezați alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceți pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeți lichidul rezultat și îndepărtați imediat măruntaiele.
Verificați alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc.
Dacă părți mai mici sau mai subțiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâșii mici de folie de aluminiu până la încheierea decongelării.
În cazul în care carnea de pasăre se încălzește la suprafață, întrerupeți dezghețarea și lăsați carnea 20 de minute înainte de a continua.
Decongelarea peștelui, a cărnii roșii și a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de așteptare până la decongelarea completă va varia în funcție de cantitatea decongelată. Consultați tabelul de mai jos.

Sfat: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantitățile mai mici necesită mai puțin timp decât cele mai mari. Aveți în vedere această sugestie atunci când congelați și decongelați alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la -20 °C, folosiți ca reper tabelul următor.

Alimente	Dimensiune porție	Putere (W)	Durată (min.)
Carne			
Carne de vită tocată	250 g	180	6½-7½
	500 g		10-12
Friptură de porc	250 g	180	7½-8½
	Instrucțiuni Așezați carnea pe o farfurie de ceramică întinsă. Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Așteptați 5-25 minute.		
Carne de pasăre			
Bucăți de pui	500 g (2 buc.)	180	14½-15½
Pui întreg	900 g	180	28-30
	Instrucțiuni Mai întâi așezați bucățile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puiul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejați părțile mai subțiri și capetele cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Așteptați 15-40 minute.		
Pește			
File de pește	250 g (2 buc.)	180	6-7
	400 g (4 buc.)		12-13
	Instrucțiuni Așezați peștele congelat pe mijlocul unui platou din ceramică. Așezați părțile mai subțiri sub cele mai groase. Protejați capetele subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Așteptați 5-15 minute.		
Fructe			
Fructe de pădure	250 g	180	6-7
	Instrucțiuni Împrăștiați fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare). Așteptați 5-10 minute.		
Pâine			
Chifle (1 bucată cca.50 g)	2 buc.	180	½-1
	4 buc.		2-2½
Toast/Sandvici	250 g	180	4½-5
Pâine germană (făină de grâu + făină de secară)	500 g	180	8-10
	Instrucțiuni Așezați chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe hârtie de bucătărie, în centrul platoului rotativ. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Așteptați 5-20 minute.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 39 3/4/2022 11:23:59 AM

Ghid de preparare

Gril

Elementul de încălzire al grilului se află sub partea superioară a cuptorului. Acesta funcționează când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Rotația platoului rotativ facilitează rumenirea uniformă a alimentelor. Preîncălzirea grilului timp de 3-5 minute va accelera rumenirea alimentelor.

Materiale de gătit pentru gril:

Trebuie să fie rezistente la foc și pot să conțin metal. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru gril:

Cotlete, cârnați, fripturi, hamburgeri, șuncă și costiță afumată, felii subțiri de pește, sandviciuri și toate tipurile de toast cu toppinguri.

Observație importantă:

Atunci când este utilizat doar modul Gril, alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel.

Microunde + gril

Acest mod de preparare combină căldura degajată de gril cu viteza de preparare a microundelor. Funcționează numai când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Datorită rotației platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Gril, 450 W + Gril și 300 W + Gril.

Materiale de gătit pentru modul de preparare la microunde + gril

Folosiți materiale de gătit care pot fi penetrate de microunde. Materialele de gătit trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiți materiale de gătit din metal când utilizați modul combinat. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimente adecvate pentru prepararea la microunde + gril:

Printre alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat se numără toate tipurile de alimente gătite care necesită reîncălzire și rumenire (de ex., paste), precum și alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafață. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porțiile mari de alimente pentru care se dorește obținerea unei cruste rumene și crocante (de ex., bucăți de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul pentru gril.

Observație importantă:

Atunci când este utilizat doar modul combinat (microunde +gril), alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel. Consultați instrucțiunile din următorul tabel.

Dacă trebuie să se rumenească pe ambele părți, alimentele trebuie întoarse.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 40 3/4/2022 11:24:00 AM

Ghid pentru gril pentru alimente congelate

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente congelate	Dimensiune porție	Pornire	1 etape (min.)	2 etape (min.)
Chifle (Fiecare cca.50 g)	2 buc. 4 buc.	MW + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Numai gril 1-2 1-2
	Instrucțiuni Se așează chiflele în cerc pe suport. Se întorc chiflele pe partea cealaltă și se rumenesc după preferință. Așteptați 2-5 minute.			
Baghete + Topping (Roșii, Brânză, Șuncă, Ciuperci)	250-300 g (2 buc.)	450 W + Gril	8-9	-
	Instrucțiuni Se așează 2 baghete congelate alături pe suport. După prepararea la gril. Așteptați 2-3 minute.			
Gratin (legume și cartofi)	400 g	450 W + Gril	13-14	-
	Instrucțiuni Se așează gratinul congelat pe o farfurie din sticlă pirex, mică și rotundă. Așezați farfuria pe suport. După prepararea la gril. Așteptați 2-3 minute.			
Paste (cannelloni, macaroane, lasagna)	400 g	MW + Gril	300 W + Gril 18-19	Numai gril 1-2
	Instrucțiuni Se așează pastele congelate pe o farfurie din sticlă pirex, mică și dreptunghiulară. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ. După prepararea la gril. Așteptați 2-3 minute.			
Bulete de pui	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½
	Instrucțiuni Se așează buletele de pui pe suportul metalic. Întoarceți pe partea cealaltă după prima dată.			
Chipsuri la cuptor	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5
	Instrucțiuni Se așează chipsurile uniform pe hârtie de copt, pe suport.			

Ghid pentru gril pentru alimente proaspete

Preîncălziți grilul utilizând funcția pentru gril de 3-4 minute.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Dimensiune porție	Pornire	1 etape (min.)	2 etape (min.)
Felii de toast	4 buc. (fiecare de 25 g)	Numai gril	6-8	4-5½
	Instrucțiuni Se așează feliile de toast una lângă alta pe suport.			
Chifle (gata coapte)	2-4 bucăți	Numai gril	2-3	2-3
	Instrucțiuni Se așează chiflele cu partea de jos în sus, în cerc, direct pe platoul rotativ.			
Roșii la gril	200 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	MW + Gril	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	Numai gril 2-3
	Instrucțiuni Tăiați roșiile în jumătate. Puneți brânză deasupra. Așezați jumătățile în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria pe suport.			
Toast Hawaii (Felii de ananas, Șuncă și Brânză)	2 buc. (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-
	Instrucțiuni Rumeniți în prealabil feliile de pâine. Se așează toastul cu toppingul pe suport. Se așează cele 2 felii de toast la extreme, direct pe suport. Așteptați 2-3 minute.			
Cartofi copți	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-
	Instrucțiuni Tăiați cartofii în jumătăți. Se așează în cerc pe suport, cu partea tăiată pe gril.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 41 3/4/2022 11:24:00 AM

Ghid de preparare

Alimente proaspete	Dimensiune porție	Pornire	1 etape (min.)	2 etape (min.)
Bucăți de pui	450-500 g (2 buc)	300 W + Gril	10-12	12-13
	Instrucțiuni Se pregătesc bucățile de pui cu ulei și condimente. Se așează în cerc, cu oasele spre centru. Se așează o bucată de pui în centrul suportului. Așteptați 2-3 minute.			
Cotlete de miel/ Biftecuri (medii)	400 g (4 buc.)	Numai gril	12-15	9-12
	Instrucțiuni Ungeți cotletele de miel cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După prepararea la gril. Așteptați 2-3 minute.			
Friptură de porc	250 g (2 buc.)	MW + Gril	300 W + Gril 7-8	Numai gril 6-7
	Instrucțiuni Ungeți fripturile de porc cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După prepararea la gril. Așteptați 2-3 minute.			
Mere coapte	1 măr (aprox.200 g) 2 mere (aprox.400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-
	Instrucțiuni Se scot cotoarele și se umplu merele cu stafide și gem. Se adaugă deasupra câteva felii de migdale. Se așează merele pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ.			
Pui prăjit	1200 g	MW + Gril	450 W + Gril 22-24	300 W + Gril 23-25
	Instrucțiuni Se unge puiul cu ulei și condimente. Se așează puiul mai întâi cu pieptul în jos, apoi cu pieptul în sus, direct pe farfuria termorezistentă. Se așteaptă 5 minute după terminarea grilului.			

Sfaturi utile

Topirea mierii cristalizate

Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

Topirea gelatinei

Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece.
Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă pyrex.
Se încălzește timp de 1 minut la 300 W.
Se amestecă după topire.

Prepararea glazurilor (pentru torturi și prăjituri)

Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece.
Se prepară fără capac într-un bol de sticlă termorezistentă, timp de 3½-4½ minute, la 800 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

Prepararea gemului

Se pun 600 g de fructe (de ex., un amestec de fructe de pădure) într-un vas de sticlă pyrex de dimensiuni adecvate, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr conservant și se amestecă bine.
Preparați acoperit timp de 10-12 minute la 800 W.
Amestecați de mai multe ori în timpul preparării. Goliți direct în borcane de gem mici, cu capace cu filet. Așteptați cu capac 5 minute.

Pregătirea budincilor/cremelor

Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile de la producător și se amestecă bine. Se folosește un bol de sticlă pyrex cu capac, de dimensiune potrivită.
Preparați acoperit timp de 6½ - 7½ minute la 800 W.
Amestecați de mai multe ori în timpul preparării.

Rumenirea feliilor de migdale

Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie.
Amestecați de câteva ori în timpul rumenirii timp de 3½ până la 4½ minute, la 600 W.
Lăsați la cuptor timp de 2-3 minute. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 42 3/4/2022 11:24:00 AM

Depanare și coduri de informare

Depanare

Dacă vă confruntați cu una din problemele menționate mai jos, încercați soluțiile indicate.

Problemă	Cauză	Acțiune
Informații generale		
Nu se poate apăsa corect pe butoane.	Pot exista substanțe străine prinse între butoane.	Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou.
	Pentru modelele cu butoane tactile: Există umezeală la exterior.	Ștergeți umezeala din exterior.
	Blocarea pentru copii este activată.	Dezactivați blocarea pentru copii.
Nu este afișată ora.	Funcția Eco (de economisire a energiei) este setată.	Opriți funcția Eco.
Cuptorul cu microunde nu funcționează.	Nu există alimentare cu energie electrică.	Asigurați alimentarea cu energie electrică.
	Ușa este deschisă.	Închideți ușa și încercați din nou.
	Mecanismele de siguranță pentru deschiderea ușii sunt acoperite cu substanțe străine.	Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou.
Cuptorul cu microunde se oprește în timpul funcționării.	Utilizatorul a deschis ușa pentru a întoarce alimentele pe partea cealaltă.	După întoarcerea alimentelor, apăsați din nou butonul **START/+30s** pentru a porni funcționarea.
Se întrerupe alimentarea în timpul funcționării.	Cuptorul cu microunde a funcționat o perioadă lungă de timp.	După ce gătiți o perioadă lungă de timp, lăsați cuptorul cu microunde să se răcească.
	Ventilatorul de răcire nu funcționează.	Ascultați zgomotul emis de ventilatorul de răcire.
	Încercați să utilizați cuptorul cu microunde fără alimente în interior.	Puneți alimente în cuptorul cu microunde.
	Nu există un spațiu de ventilare suficient pentru cuptorul cu microunde.	Există orificii de admisie/evacuare, în partea din față și în partea din spate a cuptorului cu microunde, pentru ventilare. Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
	Se utilizează mai multe ștechere în aceeași priză.	Alegeți o singură priză care va fi utilizată pentru cuptorul cu microunde.
Se aud pocnituri în timpul funcționării, iar cuptorul cu microunde nu funcționează.	Prepararea de alimente în recipiente sigilate sau în recipiente cu capac poate produce sunete asemenea unor pocnituri.	Nu utilizați recipiente etanșe, deoarece acestea se pot sparge din cauza dilatării conținutului.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 43 3/4/2022 11:24:00 AM

Depanare și coduri de informare

Problemă	Cauză	Acțiune
Exteriorul cuptorului cu microunde este prea cald în timpul funcționării.	Nu există un spațiu de ventilare suficient pentru cuptorul cu microunde.	Există orificii de admisie/evacuare, în partea din față și în partea din spate a cuptorului cu microunde, pentru ventilare. Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
	Există obiecte poziționate pe cuptorul cu microunde.	Îndepărtați toate obiectele de pe cuptorul cu microunde.
Ușa nu se deschide corect.	Între ușă și interiorul cuptorului cu microunde au rămas resturi alimentare.	Curățați cuptorul cu microunde și deschideți ușa.
Încălzirea, inclusiv funcția de încălzire, nu funcționează.	Cuptorul cu microunde poate să nu funcționeze, deoarece se prepară o cantitate prea mare de alimente sau se utilizează materiale de gătit necorespunzătoare.	Puneți o ceașcă cu apă într-un recipient recomandat pentru microunde și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1-2 minute pentru a verifica dacă s-a încălzit apa. Reduceți cantitatea de alimente și porniți din nou funcția. Utilizați un recipient pentru gătit cu fundul plat.
Dezgheța rea nu funcționează.	Este preparată o cantitate prea mare de alimente.	Reduceți cantitatea de alimente și porniți din nou funcția.
Lumina interioară este slabă sau nu se aprinde.	Ușa a fost lăsată deschisă mai mult timp.	Lumina interioară se poate stinge automat în timp ce este activă funcția Eco. Închideți și deschideți din nou ușa sau apăsați butonul **STOP/Eco**.
	Lumina interioară este acoperită cu substanțe străine.	Curățați interiorul cuptorului cu microunde, apoi verificați din nou.

Problemă	Cauză	Acțiune
Se aude un semnal sonor în timpul preparării.	Dacă se utilizează funcția de preparare automată, acest semnal sonor indică faptul că alimentele trebuie întoarse pe partea cealaltă în timpul dezgheța rii.	După întoarcerea alimentelor, apăsați din nou butonul **START/+30s** pentru a reporni funcționarea.
Cuptorul cu microunde nu este echilibrat.	Cuptorul cu microunde este instalat pe o suprafață denivelată.	Asigurați instalarea cuptorului cu microunde pe o suprafață orizontală, stabilă.
Apar scântei în timpul preparării.	Se utilizează recipiente metalice în timpul preparării/dezgheța rii în cuptorul cu microunde.	Nu utilizați recipiente metalice.
La conectarea alimentării, cuptorul cu microunde începe să funcționeze imediat.	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa și verificați din nou.
Cuptorul cu microunde este încărcat cu electricitate.	Alimentarea electrică sau priza de curent nu este prevăzută cu o împământare corespunzătoare.	Asigurați-vă că alimentarea electrică și priza de curent au o împământare corespunzătoare.
1. Picură apă. **2.** Se emit aburi printr-o crăpătură în ușă. **3.** Rămâne apă în cuptorul cu microunde.	Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului cu microunde.	Lăsați cuptorul cu microunde să se răcească, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 44 3/4/2022 11:24:00 AM

Problemă	Cauză	Acțiune
Luminozitatea din cuptorul cu microunde variază.	Luminozitatea se modifică în funcție de puterea de ieșire, diferită pentru fiecare funcție.	Modificările puterii de ieșire în timpul preparării nu reprezintă defecțiuni. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului cu microunde.
Prepararea s-a terminat, dar ventilatorul de răcire încă funcționează.	Pentru ventilarea cuptorului cu microunde, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze timp de 3 minute după finalizarea preparării.	Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului cu microunde.
Platou rotativ		
Platoul rotativ iese din poziție în timp ce se rotește, sau se oprește.	Inelul rotativ lipsește sau nu se află în poziția corectă.	Instalați inelul rotativ și încercați din nou.
Platoul rotativ întâmpină rezistență în timp ce se rotește.	Inelul rotativ nu se este montat corect, cantitatea de alimente este prea mare sau recipientul este prea mare, atingând partea interioară a cuptorului.	Reduceți cantitatea de alimente și nu utilizați recipiente prea mari.
Platoul rotativ face zgomot în timp ce se rotește.	Au rămas resturi alimentare în partea de jos a cuptorului cu microunde.	Îndepărtați resturile alimentare lipite pe partea de jos a cuptorului cu microunde.

Problemă	Cauză	Acțiune
Gril		
Iese fum în timpul funcționării.	La prima utilizare a cuptorului cu microunde, este posibil ca elementele de încălzire să emane fum.	Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul cu microundede 2-3 ori, nu se va mai întâmpla.
	Alimentele se află pe elementele de încălzire.	Lăsați cuptorul cu microunde să se răcească și îndepărtați alimentele de pe elementele de încălzire.
	Alimentele se află prea aproape de gril.	Puneți alimentele la o distanță adecvată în timpul preparării.
	Alimentele nu sunt preparate și/ sau aranjate.	Asigurați-vă că alimentele sunt preparate și aranjate în mod corespunzător.
Cuptor cu microunde		
Cuptorul cu microunde nu se încălzește.	Ușa este deschisă.	Închideți ușa și încercați din nou.
Iese fum în timpul preîncălzirii.	La prima utilizare a cuptorului cu microunde, este posibil ca elementele de încălzire să emane fum.	Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul cu microundede 2-3 ori, nu se va mai întâmpla.
	Alimentele se află pe elementele de încălzire.	Lăsați cuptorul cu microunde să se răcească și îndepărtați alimentele de pe elementele de încălzire.
La folosirea cuptorului cu microunde se simte un miros de ars sau de plastic.	Se utilizează materiale de gătit din plastic sau materiale care nu sunt termorezistente.	Utilizați materiale de gătit din sticlă, adecvate pentru temperaturi ridicate.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 45 3/4/2022 11:24:00 AM

Depanare și coduri de informare

Problemă	Cauză	Acțiune
Se simte un miros neplăcut provenit din interiorul cuptorului cu microunde.	Resturile alimentare sau din plastic s-au topit și au rămas blocate în interior.	Utilizați funcția de curățare cu aburi, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată. Pentru a elimina și mai rapid mirosul, puneți o felie de lămâie în interior și porniți cuptorul cu microunde.
Cuptorul cu microunde nu gătește corect.	Ușa cuptorului cu microunde este deschisă des în timpul preparării.	Dacă deschideți des ușa, temperatura din interior scade și rezultatele preparării nu sunt adecvate.
	Comenzile cuptorului cu microunde nu sunt setate corect.	Setați corect comenzile cuptorului cu microunde și încercați din nou.
	Grilul sau celelalte accesorii nu sunt introduse corect.	Introduceți corect accesoriile.
	Se utilizează materiale de gătit de tip sau dimensiuni greșite.	Utilizați vase adecvate, cu fund plat.

Cod de informare

Cod de informare	Cauză	Acțiune
C-d0	Butoanele de control sunt apăsate timp de peste 10 secunde.	Curățați tastele și verificați dacă există apă pe suprafața din jurul cheii. Dacă apare din nou, opriți cuptorul cu microunde timp de 30 de secunde, apoi încercați să-l configurați din nou. Dacă problema reapare, apelați Centrul de serviciu clienți local al SAMSUNG.

NOTĂ

Dacă soluția recomandată nu rezolvă problema, contactați Centrul de asistență clienți local SAMSUNG.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 46 3/4/2022 11:24:00 AM

Specificații tehnice

SAMSUNG depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Model	MG23A7318C*
Sursa de alimentare	230 V ~ 50 Hz c.a.
Consum de energie Putere maximă Microunde Gril (element de încălzire)	 2400 W 1300 W 1100 W
Putere de ieșire	100 W / 800 W - 6 niveluri (IEC-705)
Frecvență de funcționare	2450 MHz
Dimensiuni (l x H x A) Exterior Cavitate cuptor	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Volum	23 litri
Greutate Netă	 Circa 14,5 kg

* Acest produs conine o sursa de lumina cu clasa de eciena energetica <G>.

Notă

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_RO.indd 47 3/4/2022 11:24:00 AM

Notă

SEMN AICI

SEMN AICI

SEMN ÎN MIJLOC

DREAPTA

Șablon pentru instalare

STÂNGA

SEMN AICI

SEMN AICI

SEMN ÎN MIJLOC

Notă

Notă

SAMSUNG

Vă rugăm să rețineți că garanția Samsung NU acoperă apelurile de service pentru explicarea funcționării produsului, pentru remedierea unei instalări inadecvate sau pentru efectuarea de operații normale de curățare sau întreținere.

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII?

ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

MG23A7318C*



User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 1 3/4/2022 11:26:48 AM

Obsah

Bezpečnostné pokyny 3

Dôležité bezpečnostné pokyny 3
Všeobecná bezpečnosť 6
Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry 7
Obmedzená záruka 8
Definícia produktovej skupiny 8
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad) 8

Inštalácia 9

Príslušenstvo 9
Diely potrebné na inštaláciu 9
Pokyny na inštaláciu mikrovlnnej rúry 10
Inštalácia mikrovlnnej rúry 10
Rozmery 11
Postup inštalácie mikrovlnnej rúry 11

Údržba 13

Čistenie 13
Výmena (oprava) 13
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania 13

Funkcie mikrovlnnej rúry 14

Mikrovlnná rúra 14
Ovládací panel 14

Použitie mikrovlnnej rúry 15

Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry 15
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry 15
Varenie/prihrievanie 16
Nastavenie času 17
Zmeny úrovní výkonov a času 17
Nastavenie času varenia 18
Zastavenie varenia 18
Nastavenie režimu úspory energie 18
Používanie programu Rýchle rozmrazovanie 19
Použitie funkcie Auto Cook (Automatické varenie) 21
Grilovanie 29
Kombinácia mikrovlnného žiarenia a grilovania 29
Použitie podnosu na schrumkavenie 30
Použitie funkcie Keep Warm (Uchovanie v teplom stave) 32
Používanie funkcie detského zámku 33
Vypínanie signalizácie 33

Sprievodca pomôckami na varenie 33

Sprievodca varením 34

Mikrovlnné žiarenie 34
Varenie 34

Riešenie problémov a informačné kódy 43

Riešenie problémov 43
Informačný kód 46

Technické údaje 47

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 2 3/4/2022 11:26:49 AM

Bezpečnostné pokyny

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

VAROVANIE: Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE: Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

VAROVANIE: Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnostiach a nie je určené na použitie:

- v oblastiach kuchýň pre personál predajní, kancelárií a iných pracovných prostredí;
- vo farmárskych budovách;
- pre zákazníkov v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach;
- v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.

Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.

Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo zapálenia.

V prípade spozorovania dymu (vychádzajúceho) vypnite alebo odpojte zariadenie a ponechajte dvierka zatvorené, aby ste zadusili akékoľvek plamene.

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou.

Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 3 3/4/2022 11:26:49 AM

Bezpečnostné pokyny

Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.

Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.

Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

Zariadenie je určené na použitie len ako vstavané.

Zariadenie sa nesmie umiestniť do skrinky.

Kovové nádoby na jedlo a nápoje nesmiete vkladať do mikrovlnnej rúry.

Pri vyberaní nádob zo zariadenia dávajte pozor, aby ste nenarušili polohu otočného taniera.

Zariadenie nesmiete čistiť parným čističom.

Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.

Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.

Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú so zariadením hrať.

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám.

Deti by sa nemali hrať so zariadením. Deti by bez dozoru nemali vykonávať čistenie ani údržbu zariadenia.

Tento spotrebič by sa mal dať po inštalácii odpojiť od napájania. Odpojenie je možné dosiahnuť tak, že zástrčka je prístupná, alebo zabudovaním vypínača do pevného vedenia v súlade s pravidlami pre zapojenie.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 4 3/4/2022 11:26:49 AM

Ak je poškodený prívodný kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správnej výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.

Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.

Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach spáleniny alebo sa z nej šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

VAROVANIE: Keď je spotrebič prevádzkovaný v kombinovanom režime, deti by kvôli vznikajúcim teplotám mali rúru používať iba pod dohľadom dospelej osoby.

Počas používania je spotrebič horúci. Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotkli výhrevných telies vnútri rúry.

VAROVANIE: Prístupné časti môžu byť počas používania horúce. Malé deti by nemali byť v blízkosti.

Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo by mohlo viesť k rozbitiu skla.

Parný čistič sa nesmie používať.

VAROVANIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.

VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sú počas používania horúce.

Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotkli výhrevných telies.

Deti mladšie ako 8 rokov by nemali byť v blízkosti, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

UPOZORNENIE: Na proces varenia je potrebné dohliadať. Krátkodobý proces varenia musí byť pod neustálym dohľadom.

Počas prevádzky spotrebiča sa môžu dvierka alebo vonkajší povrch zahriať.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 5 3/4/2022 11:26:49 AM

Bezpečnostné pokyny

Počas prevádzky môže byť teplota prístupných povrchov vysoká.

Povrchy môžu byť počas používania horúce.

Spotrebiče nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pokiaľ nie sú pod dohľadom.

Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Všeobecná bezpečnosť

Akékoľvek modifikácie či opravy smie vykonávať len kvalifikovaný personál.
Jedlo ani tekutiny uzatvorené v nádobách nezohrievajte pri funkcii mikrovlnného ohrevu.
Na čistenie rúry nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.
Rúru neinštaluje: blízko ohrievača alebo horľavých materiálov, na vlhkých, mastných, prašných miestach či miestach, ktoré sú vystavené priamemu slnečnému svetlu alebo vode, ani na miestach, kde môže unikať plyn, a ani na nerovný povrch.
Túto rúru treba riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.
Na odstránenie neznámych látok z kontaktov a svoriek zástrčky používajte pravidelne suchú textíliu.
Napájací kábel neťahajte, nadmerne neohýbajte ani naň neklaďte ťažké predmety.
V prípade úniku plynu (propán, LP atď.) okamžite vyvetrajte. Nedotýkajte sa napájacieho kábla.
Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami.
Rúru počas prevádzky nevypínajte odpojením napájacieho kábla.
Nevkladajte prsty ani neznáme látky. Ak sa do rúry dostanú neznáme látky, odpojte napájací kábel a kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
Rúru nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.
Rúru neumiestňujte na krehké predmety.
Uistite sa, či sa napájacie napätie, frekvencia a prúd zhodujú s technickými údajmi výrobku.
Napájaciu zástrčku pripojte pevne do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovacie adaptéry, predlžovacie káble ani elektrické transformátory.
Nevešajte napájací kábel na kovové predmety. Zabezpečte, aby sa kábel nachádzal medzi predmetmi alebo za rúrou.
Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, napájací kábel alebo uvoľnenú sieťovú zásuvku. Pri poškodených napájacích zástrčkách alebo kábloch kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
Na rúru nelejte ani priamo nestriekajte vodu.
Na rúru, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.
Na rúru nestriekajte prchavé látky (napr. insekticídy).
V rúre neskladujte horľavé materiály. Buďte opatrní pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu, pretože sa alkoholové výpary môžu dostať do kontaktu s horúcimi časťami rúry.
Deti môžu naraziť do dvierok alebo si do nich zaseknúť prsty. Pri otváraní/zatváraní dvierok držte deti ďalej.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 6 3/4/2022 11:26:49 AM

Výstraha týkajúca sa mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyprsknutie vriacej tekutiny. Dávajte vždy pozor pri manipulácii s nádobou. Pred vytiahnutím nechajte nápoje odstáť aspoň 20 sekúnd. V prípade potreby počas ohrievania premiešajte. Vždy po zohriatí premiešajte.
V prípade obarenia postupujte podľa pokynov prvej pomoci:

1. ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
2. zakryte ho čistým suchým kusom látky,
3. nepoužívajte žiadne krémy, oleje ani pleťové mlieka.

Aby ste zabránili poškodeniu plechu či podstavca, nevkladajte ich do vody krátko po dovarení.
Nepoužívajte rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Mohlo by dôjsť k náhlemu prekypeniu horúceho oleja.

Bezpečnostné opatrenia mikrovlnnej rúry

Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Nepoužívajte kovové nádoby, riad so zlatými či striebornými prvkami, grilovacie ražne atď.
Odstráňte kovové spinky. Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk.
Rúru nepoužívajte na sušenie papiera alebo oblečenia.
Pri menšom objeme jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania. Predídete tým jeho prehriatiu alebo spáleniu.
Napájací kábel a napájaciu zástrčku uchovávajte mimo vody a zdrojov tepla.
Nezohrievajte vajíčka so škrupinami ani vajíčka natvrdo. Predídete tak riziku výbuchu.
Nezohrievajte vzduchom utesnené ani vákuovo utesnené nádoby, orechy, paradajky atď.
Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.
Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky.
V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.
Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.
Nespúšťajte rúru, ak je prázdna. Rúra sa z bezpečnostných dôvodov na 30 minút automaticky vypne. Ak rúru uvediete do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra rúry vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.
Rúru nainštalujte do priestoru podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)
Dávajte pozor, keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry.

Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

- Nezapínajte rúru s otvorenými dvierkami. Nemanipulujte s bezpečnostnými vnútornými uzamknutiami (západky dverí). Nevkladajte nič do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- Medzi dvierka rúry a prednú stranu neklaďte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na tesniacich povrchoch. Dvierka a tesniace povrchy uchovávajte v čistote tak, že ich po každom použití rúry najskôr utriete vlhkou tkaninou a potom jemnou suchou tkaninou.
- Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Používať smiete len po oprave kvalifikovaným technikom.
  Dôležité: dvierka rúry treba správne zatvoriť. Dvierka nesmú byť ohnuté, pánty dvierok nesmú byť zlomené ani uvoľnené, tesnenie dvierok a tesniace povrchy nesmú byť poškodené.
- Všetky úpravy či opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 7 3/4/2022 11:26:49 AM

Bezpečnostné pokyny

Obmedzená záruka

Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetickej poruchy, ak poškodenie zariadenia alebo príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

- Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväte, vonkajší panel alebo ovládací panel.
- Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.

Túto rúru používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tejto rúry postupujte uvážlivo, pozorne a obozretne.
Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte otázky alebo nejasnosti, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na adrese www.samsung.com.
Túto rúru používajte len na ohrievanie jedla. Je určená iba na použitie v domácnosti.
Nezohrievajte žiadny druh textilu či vankúše z vláknin. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním rúry.
Ak chcete zabrániť poškodeniu povrchu rúry a nebezpečným situáciám, rúru uchovávajte vždy čistú a dobre udržiavanú.

Definícia produktovej skupiny

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.
Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením k nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá privádza energiu do obytných budov.

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

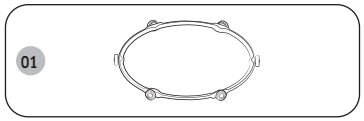
Viac informácií o ochrane životného prostredia a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad REACH, OEEZ alebo batérií, nájdete na webovej stránke: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 8 3/4/2022 11:26:50 AM

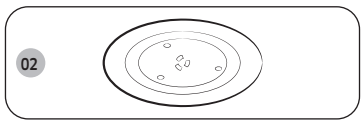
Inštalácia

Príslušenstvo

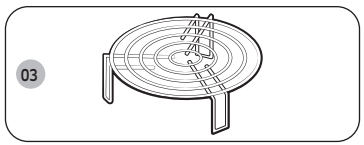
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



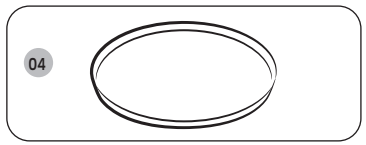
01 **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu mikrovlnnej rúry.
Valčekový krúžok podopiera tanier.



02 **Tanier**, sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



03 **Grilovací rošt**, ktorý sa má umiestniť na otočný tanier.
Kovový rošt je možné použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.

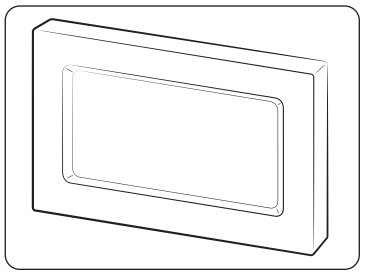


04 **Podnos na schrumkavenie**, pozrite si strany 30 až 32.
Podnos na schrumkavenie s použitím funkcie automatického schrumkavenia alebo manuálneho schrumkavenia.

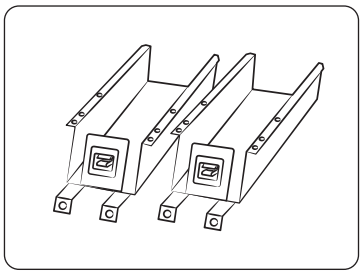
⚠ UPOZORNENIE

Nezapínajte mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

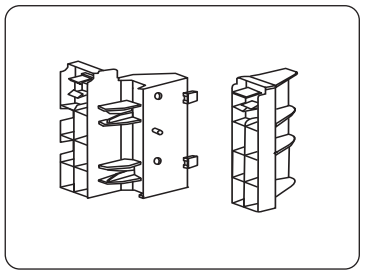
Diely potrebné na inštaláciu



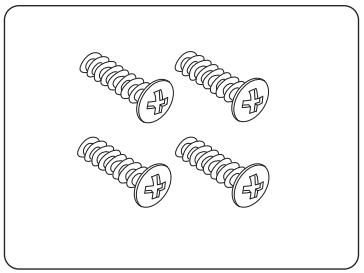
Pásik



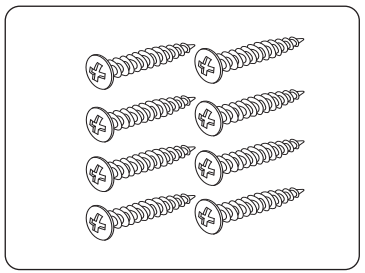
Základná konzola (2)



Držiak pásika (2)



Skrutka (typ A) (4)



Skrutka (typ B) (8)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 9 3/4/2022 11:26:52 AM

Inštalácia

Pokyny na inštaláciu mikrovlnnej rúry

Toto zariadenie vyhovuje predpisom EÚ.
Likvidácia obalu a zariadenia.
Obal zariadenia je recyklovateľný.
Je možné použiť nasledujúce časti:

- kartón;
- polyetylénová fólia (PE);
- polystyrén bez CFC (tuhá pena PS).

Tieto materiály likvidujte zodpovedným spôsobom a v súlade s vládnymi predpismi.
Vládne orgány vám môžu poskytnúť informácie o tom, ako zodpovedne zlikvidovať vyradené domáce spotrebiče.

Bezpečnosť

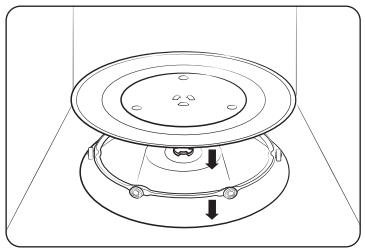
Spotrebič by mal zapájať iba kvalifikovaný technik.
Mikrovlnná rúra je určená na domáce použitie.
Mali by ste ju používať výlučne na prípravu potravín.
Zariadenie je počas používania a po ňom horúce.
Majte to na pamäti, ak sa v blízkosti zariadenia nachádzajú malé deti.
Inštalácia v blízkosti konvenčnej rúry.

- Ak sa má vedľa konvenčnej rúry nainštalovať mikrovlnná rúra, mal by byť medzi nimi dostatočný priestor, aby sa zabránilo prehrievaniu, pretože pásik sa môže nadmerne vysokými teplotami deformovať. Takisto je potrebné striktne dodržiavať inštalačné pokyny výrobcu konvenčnej rúry.
- Vstavaná mikrovlnná rúra sa nesmie inštalovať nad konvenčnú rúru, inak môže horúci vzduch produkovaný konvenčnou rúrou nepriaznivo ovplyvniť chladiaci systém mikrovlnnej rúry.

Elektrické zapojenie

Elektrické napájanie v domácnosti, do ktorého je zariadenie pripojené, musí spĺňať požiadavky národných a miestnych predpisov.
Ak chcete vykonať pevné pripojenie, uistite sa, že do prívodného vedenia je nainštalovaný multipolárny spínač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm.

Inštalácia mikrovlnnej rúry



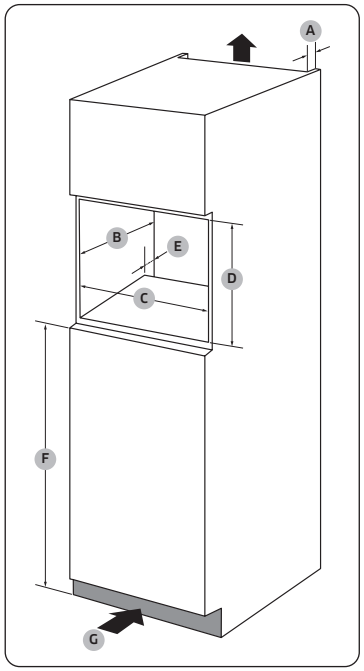
1. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.
2. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

⚠ UPOZORNENIE

- Ak je poškodený napájací kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo zostavu, ktorú vám poskytne výrobca alebo jeho servisný zástupca.
  Pre vašu osobnú bezpečnosť pripojte kábel do 3-kolíkovej zásuvky s uzemnením 230 V, 50 Hz, AC. Ak je napájací kábel tohto zariadenia poškodený, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.
- Nemontujte mikrovlnnú rúru v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa konvenčnej rúry či radiátora. Musia sa dodržiavať špecifikácie elektrického napájania rúry a použitý predlžovací kábel musí mať rovnaký štandard ako napájací kábel dodávaný s rúrou.
  Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

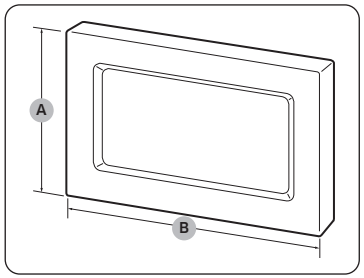
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 10 3/4/2022 11:26:52 AM

Rozmery



Skrinka

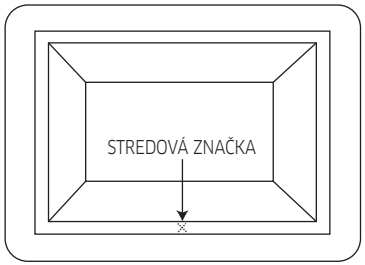
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



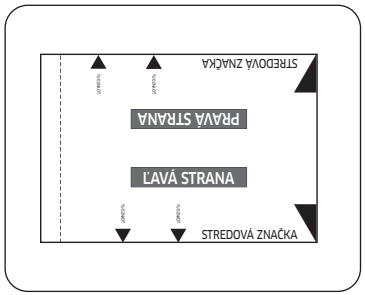
Pásik

A	381 mm
B	596 mm

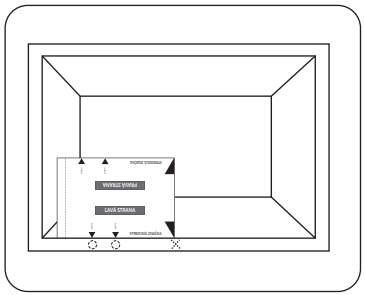
Postup inštalácie mikrovlnnej rúry



1. Odmerajte dĺžku skrinky a v strede umiestnite značku.



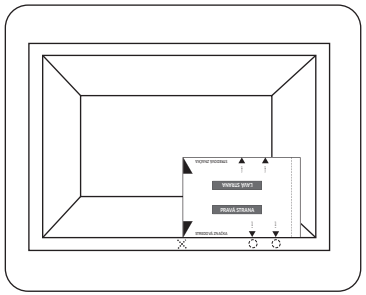
2. Vystrihnite hárok so šablónou na strane **49**.



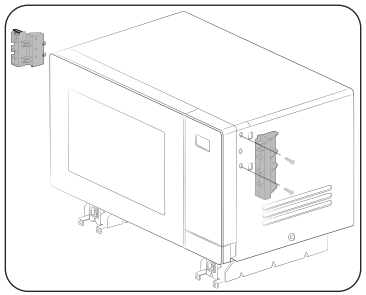
3. Zarovnajte „STREDOVÚ ZNAČKU“ na pravej strane hárka so šablónou so stredovou značkou na skrinke.
   - Uistite sa, že text „ĽAVÁ STRANA“ je vertikálne.
4. Označte umiestnenia otvorov pre skrutky na skrinke.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 11 3/4/2022 11:26:53 AM

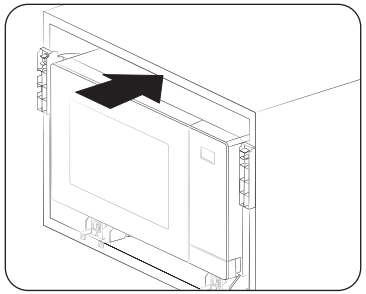
Inštalácia



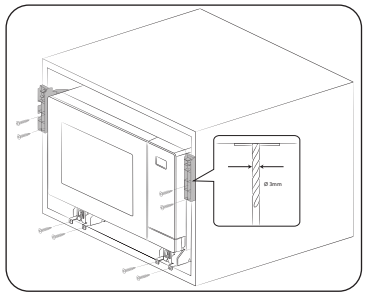
5. Otočte hárok so šablón o 180 stupňov.
6. Zarovnajte „STREDOVÚ ZNAČKU“ na ľavej strane hárka so šablónou so stredovou značkou na skrinke.
7. Označte umiestnenia otvorov pre skrutky na skrinke.



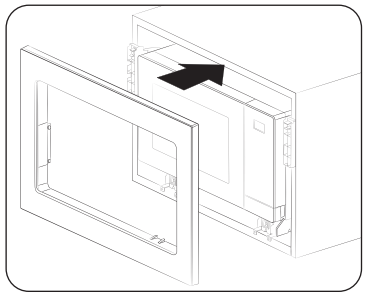
8. Použite dodané skrutky (typ A) na upevnenie dvoch držiakov pásika na ľavej a pravej strane mikrovlnnej rúry.
   - Skontrolujte značky (L: ľavá, R: pravá) na konzolách, aby ste ich upevnili na správnej strane.



9. Mikrovlnnú rúru vložte do skrinky. Potom zarovnajte otvory v konzole základne so značkami z krokov 4 a 7.



10. Pomocou vrtáka s priemerom 3 mm zhotovte otvory v skrinke na upevnenie konzol základne. Potom upevnite pomocou dodaných skrutiek (typ B).



11. Pripevnite pásik a potom zapojte všetky elektrické káble. Skontrolujte, či zariadenie funguje správne.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 12 3/4/2022 11:26:53 AM

Údržba

Čistenie

Mikrovlnnú rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na alebo vnútri mikrovlnnej rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok a tanieru s valčekovým krúžkom (len pri príslušných modeloch).
Ak sa dvierka neotvárajú či nezatvárajú ľahko, skontrolujte najprv, či sa na tesnení dvierok nenahromadili nečistoty. Na čistenie vnútornej aj vonkajšej strany mikrovlnnej rúry použite jemnú handričku namočenú v mydlovej vode. Opláchnite a poutierajte dosucha.

Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra mikrovlnnej rúry

1. Vyprázdnite mikrovlnnú rúru a položte do stredu taniera pohár so zriedenou citrónovou šťavou.
2. Spustite mikrovlnnú rúru pri maximálnom výkone na dobu 10 minút.
3. Po ukončení cyklu počkajte, kým mikrovlnná rúra vychladne. Potom otvorte dvierka a vyčistite varnú komoru.

⚠ UPOZORNENIE

- Udržiavajte dvierka aj tesnenie dvierok čisté a zabezpečte, aby sa dvierka otvárali a zatvárali hladko. V opačnom prípade môže dôjsť k skráteniu životného cyklu mikrovlnnej rúry.
- Dbajte na to, aby sa do ventilačných otvorov mikrovlnnej rúry nevyliala voda.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne ani chemické prostriedky.
- Po každom použití mikrovlnnej rúry použite jemný prostriedok na vyčistenie varnej komory po jej ochladení.

Výmena (oprava)

⚠ VAROVANIE

Táto mikrovlnná rúra nemá vnútri žiadne časti, ktoré by používateľ mohol vybrať. Nepokúšajte sa mikrovlnnú rúru sami vymeniť ani opraviť.

- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte problém s vonkajším krytom mikrovlnnej rúry, najprv odpojte napájací kábel zo zdroja napájania a potom kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

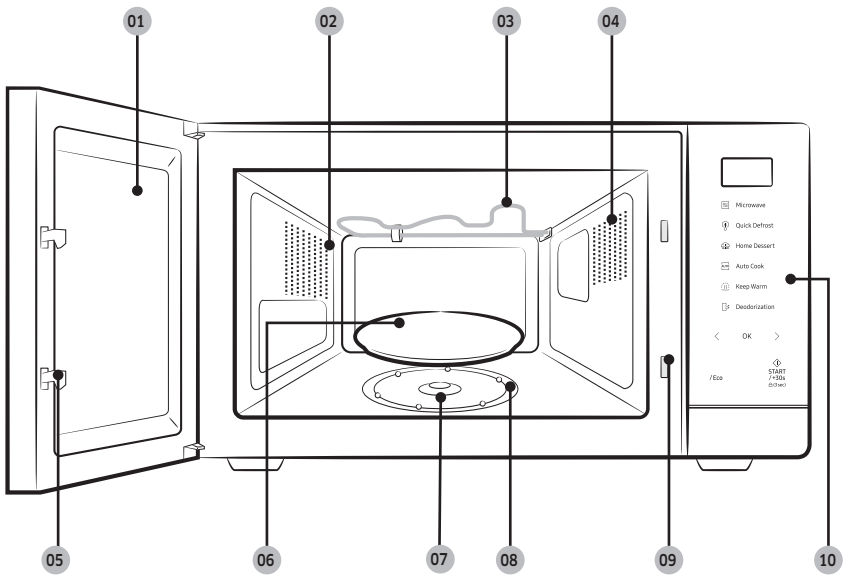
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

Ak mikrovlnnú rúru nepoužívate po dlhší čas, odpojte napájací kábel a presuňte ju na suché, bezprašné miesto. Prach a vlhkosť, ktoré sa nahromadia vnútri mikrovlnnej rúry, môžu ovplyvniť výkon mikrovlnnej rúry.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 13 3/4/2022 11:26:53 AM

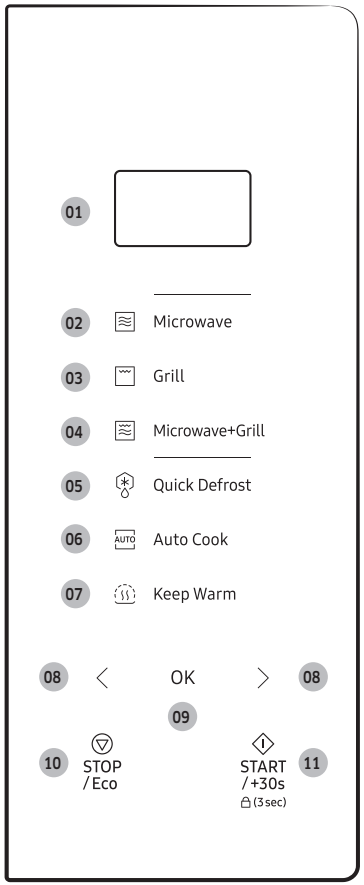
Funkcie mikrovlnnej rúry

Mikrovlnná rúra



01 Dvere
02 Vetracie otvory
03 Výhrevné teleso
04 Svetlo
05 Západky dvierok
06 Tanier
07 Spojovacie zariadenie
08 Valčekový krúžok
09 Otvory bezpečnostného vnútorného uzamknutia
10 Ovládací panel

Ovládací panel



01 Displej
02 Microwave (Mikrovlnný ohrev)
03 Grilovanie
04 Microwave+Grill (Mikrovlnný ohrev + grilovanie)
05 Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)
06 Auto Cook (Automatické varenie)
07 Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)
08 Decrease/Increase (Znížiť/Zvýšiť) (Hmotnosť/porcia/čas)
09 OK (Hodiny)
10 STOP/Eco (ZASTAVIŤ/Eko)
11 START/+30s (Detská zámka)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 14 3/4/2022 11:26:54 AM

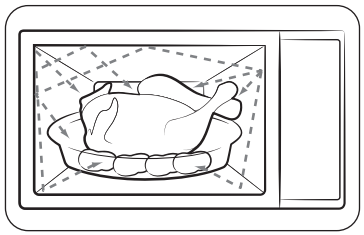
Použitie mikrovlnnej rúry

Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.
Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

Princíp varenia



1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom a odrážané vo vnútornom priestore sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používanej nádoby a vlastností jedla, ktorými sú:
   - Množstvo a hustota
   - Obsah vody
   - Pôvodná teplota (zmrazené alebo nie)

POZNÁMKA

Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z mikrovlnnej rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistili:

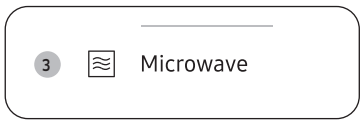
- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredu.
- Rovnaká teplota v rámci jedla.

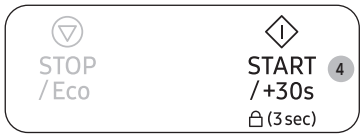
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či mikrovlnná rúra počas celej doby správne funguje.
V prípade akýchkoľvek problémov pozrite si časť **"Riešenie problémov"** na stránkach 43 až 46.

POZNÁMKA

Mikrovlnná rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky.
Tanier sa musí umiestniť v mikrovlnnej rúre. Ak sa použije iná ako maximálna (100 % – 800 W) úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.





1. Potlačením tlačidla otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
2. Najskôr umiestnite na tanier pohár s vodou. Potom zatvorte dvierka.
3. Stlačte **Microwave**.
4. Opakovane stláčajte **START/+30s**, aby ste nastavili čas na 4 alebo 5 minút.
5. Mikrovlnná rúra bude zohrievať vodu nastavenú dobu. Skontrolujte, či voda vrie.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 15 3/4/2022 11:26:55 AM

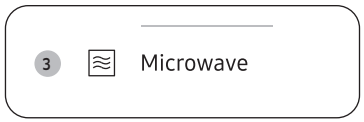
Použitie mikrovlnnej rúry

Varenie/prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

⚠ UPOZORNENIE

Pred ponechaním mikrovlnnej rúry bez dozoru si vždy skontrolujte nastavenia varenia.

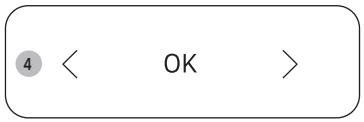


1. Potlačením tlačidla otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dvierka.

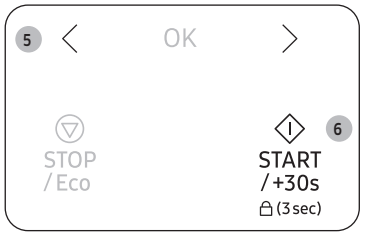
⚠ UPOZORNENIE

Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna.

3. Stlačte **Microwave**.
   - Displej ovládacieho panela zobrazí príslušnú ikonu ( ) a maximálny výkon (800 W).



4. Stláčaním tlačidiel **<** alebo **>** (**Znížiť/Zvýšiť**) nastavte požadovaný výkon a potom stlačte **OK**.
   - Prečítajte si časť "**Zmeny úrovní výkonov a času**" na strane **17**, kde sa nachádzajú informácie o primeranej úrovni výkonu.



5. Stláčaním tlačidiel **<** alebo **>** (**Znížiť/Zvýšiť**) nastavte požadovaný čas varenia.
   - Displej ovládacieho panela zobrazí čas varenia.
6. Stlačením **START/+30s** spustíte varenie.
   - Kontrolka sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
   - Po dokončení varenia mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a na displeji ovládacieho panela sa zobrazí aktuálny čas. Následne signál na pripomenutie ukončenia zaznie trikrát, vždy po minúte.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 16 3/4/2022 11:26:56 AM

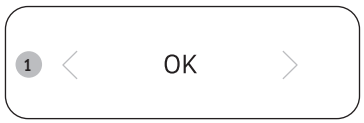
Nastavenie času

Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „88:88“ a potom „12:00“. Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť buď v 12-hodinovom, alebo 24-hodinovom režime. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

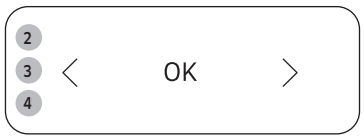
- Po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- Bol výpadok elektrickej energie.

POZNÁMKA

Ak chcete použiť letný čas, musíte čas zmeniť manuálne.



1. Stlačte **OK**.



2. Stláčaním tlačidiel **<** alebo **>** (**Znížiť/Zvýšiť**) vyberte 24- alebo 12-hodinový formát hodín a potom stlačte tlačidlo **OK**.
3. Stláčaním tlačidiel **<** alebo **>** (**Znížiť/Zvýšiť**) nastavte hodiny a potom stlačte **OK**.
4. Stláčaním tlačidiel **<** alebo **>** (**Znížiť/Zvýšiť**) nastavte minúty a potom stlačte **OK**.

POZNÁMKA

Displej ovládacieho panela zobrazuje čas, keď sa mikrovlnná rúra nepoužíva.

Zmeny úrovní výkonov a času

Funkcia úrovne výkonu vám umožní prispôsobiť množstvo vyžarovanej energie, a tým aj čas, ktorý je potrebný na uvarenie alebo prihriatie jedla, v závislosti od jeho typu a kvality. Môžete si vybrať zo šiestich úrovní výkonu.

Úroveň výkonu	Percento	Výstup
VYSOKÁ	100 %	800 W
STREDNE VYSOKÁ	75 %	600 W
STREDNÁ	56 %	450 W
STREDNE NÍZKA	38 %	300 W
ROZMRAZOVANIE	23 %	180 W
NÍZKA	13 %	100 W

Čas varenia uvádzaný v receptoch a v tejto brožúrke je v súlade s uvádzanou špecifickou úrovňou výkonu.

- Ak vyberiete vyššiu úroveň výkonu, čas varenia sa zníži.
- Ak vyberiete nižšiu úroveň výkonu, čas varenia sa zvýši.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 17 3/4/2022 11:26:56 AM

Použitie mikrovlnnej rúry

Nastavenie času varenia

Môžete zvýšiť alebo znížiť dobu varenia, kým mikrovlnná rúra varí.

- Skontrolovať priebeh varenia môžete kedykoľvek jednoducho otvorením dvierok a následným zvýšením alebo znížením času varenia, ak je to potrebné.



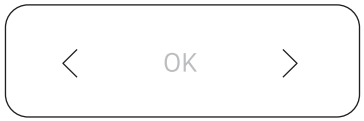
Postup 1

Stlačením **START/+30s** zvýšite čas varenia o 30 sekúnd.

- Príklad: Ak chcete pridať tri minúty, stlačte **START/+30s** šesťkrát.

POZNÁMKA

Čas varenia môžete iba zvýšiť.



Postup 2

Stláčaním tlačidiel **<** alebo **>** (**Znížiť/Zvýšiť**) upravte čas varenia.

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

- Skontrolovať jedlo
- Otočiť jedlo alebo ho zamiešať
- Nechať ho odstáť

Dočasné zastavenie varenia

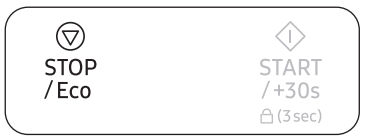
1. Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo **STOP/Eco**.
   - Varenie sa dočasne zastaví.
2. Ak chcete pokračovať vo varení, zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo **START/+30s**.

Úplné zastavenie varenia

1. Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo **STOP/Eco**.
   - Varenie sa dočasne zastaví.
2. Znovu stlačte tlačidlo **STOP/Eco** .

Nastavenie režimu úspory energie

Mikrovlnná rúra disponuje režimom úspory energie.



- Stlačte **STOP/Eco**. Displej ovládacieho panela sa vypne.
- Režim úspory energie zrušíte otvorením dvierok alebo stlačením tlačidla **STOP/Eco**. Displej ovládacieho panela zobrazuje aktuálny čas.

POZNÁMKA

Funkcia automatickej úspory energie

Produkt sa vráti do pohotovostného režimu v neprítomnosti aktivity počas 25 minút uprostred nastavovania alebo ak bola daná činnosť pozastavená. Okrem toho, ak necháte dvierka otvorené, vnútorná lampa sa automaticky vypne po 5 minútach.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 18 3/4/2022 11:26:57 AM

Používanie programu Rýchle rozmrazovanie

Funkcia Rýchle rozmrazovanie vám umožňuje rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, mrazenú zeleninu a mrazený chlieb. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

POZNÁMKA

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na keramiku do stredu taniera.
Zatvorte dvierka.





1. Potlačením tlačidla otvorte dvierka mikrovlnnej rúry .
2. Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dvierka.
3. Stlačte **Quick Defrost**.
4. Stláčaním tlačidiel **<** alebo **>** (**Znížiť/Zvýšiť**) vyberte typ jedla a potom stlačte **OK**.
   - Ďalšie informácie nájdete v časti "**Opis programu Rýchle rozmrazovanie**" na strane **20**.
5. Stláčaním tlačidiel **<** alebo **>** (**Znížiť/Zvýšiť**) nastavte veľkosť porcie a potom stlačte **OK**.



6. Stlačením **START/+30s** spustíte rozmrazovanie.
   - Keď dvierka mikrovlnnej rúry zapípajú, otvorte dvierka a obráťte jedlo.
7. Zatvorte dvierka a potom stlačením tlačidla **START/+30s** obnovte rozmrazovanie.
   - Po skončení rozmrazovania mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a displej ovládacieho panela zobrazí aktuálny čas. Následne signál na pripomenutie ukončenia zaznie trikrát, vždy po minúte.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 19 3/4/2022 11:26:57 AM

Použitie mikrovlnnej rúry

Opis programu Rýchle rozmrazovanie

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené rôzne programy funkcie Rýchle rozmrazovanie, časy odstátia a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, ryby, zeleninu a chlieb umiestnite na plochý sklenený alebo keramický tanier.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Pokyny
1	Mäso	200–1500	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. Nechajte odstáť 20–60 minúty.
2	Hydina	200–1500	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa. Nechajte odstáť 20–60 minúty.
3	Ryba	200–1500	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé. Nechajte odstáť 20–60 minúty.
4	Zelenina	200–1500	Mrazenú zeleninu rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Mrazenú zeleninu po pípnutí rúry prevráťte alebo pomiešajte. Tento program je vhodný pre všetky druhy mrazenej zeleniny. Nechajte odstáť 5–20 minúty.
5	Chlieb	200–1500 g	Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako ani pre koláče s čokoládovou polevou. Nechajte odstáť 10–30 minúty.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 20 3/4/2022 11:26:57 AM

Použitie funkcie Auto Cook (Automatické varenie)

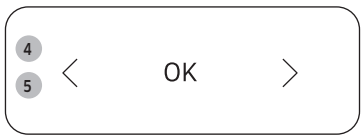
Funkcia Auto Cook má 45 predprogramovaných nastavení varenia.
Nemusíte nastavovať časy varenia ani úroveň výkonu.

⚠ UPOZORNENIE

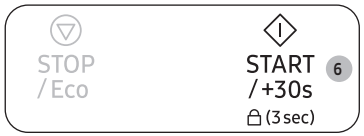
Vždy používajte riad vhodný do mikrovlnnej rúry aj do tradičnej rúry.



1. Potlačením tlačidla otvorte dvierka mikrovlnnej rúry .
2. Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dvierka.
3. Stlačte **Auto Cook**.



4. Stláčaním tlačidiel **<** alebo **>** (**Znížiť/Zvýšiť**) vyberte typ jedla a potom stlačte **OK**.
   - Ďalšie informácie nájdete v časti „**Opis programu Auto Cook**“ na stranách **21** až **28**.
5. Stláčaním tlačidiel **<** alebo **>** (**Znížiť/Zvýšiť**) vyberte hmotnosť jedla a potom stlačte **OK**.
   - Ďalšie informácie nájdete v časti „**Opis programu Auto Cook**“ na stranách **21** až **28**.
   - V závislosti od vybranej ponuky môžete mať na výber dostupnú iba jednu hmotnostnú možnosť.



6. Stlačením **START/+30s** spustíte funkciu Auto Cook (Automatické varenie).
   - Mikrovlnná rúra varí jedlo na základe vybraného predprogramovaného nastavenia.
   - Po dokončení varenia mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a na displeji ovládacieho panela sa zobrazí aktuálny čas. Následne signál na pripomenutie ukončenia zaznie trikrát, vždy po minúte.

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre 45 predprogramovaných volieb varenia. Prednastavené programy sú rozdelené do 4 rôznych kategórií.

⚠ UPOZORNENIE

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

Opis programu Auto Cook

1. Vyprážanie na grile

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Pokyny
1-1	Mrazené hranolčeky	400	Mrazené hranolčeky dajte na podnos na schrumkavenie s roštom. Vložte ich do mikrovlnnej rúry. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 21 3/4/2022 11:26:58 AM

Použitie mikrovlnnej rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Pokyny
1-2	Mrazený bravčový rezeň	500	Mrazený bravčový rezeň dajte na podnos na schrumkavenie s roštom. Vložte ich do mikrovlnnej rúry. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s.** Keď pípne, prevráťte jedlo a potom pokračujte stlačením tlačidla **START/+30s.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.
1-3	Mrazené kuracie nugetky	350	Mrazené kuracie nugetky dajte na podnos na schrumkavenie s roštom. Vložte ich do mikrovlnnej rúry. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.
1-4	Mrazené zemiakové krokety	350	Mrazené zemiakové krokety dajte na podnos na schrumkavenie s roštom. Vložte ich do mikrovlnnej rúry. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.
1-5	Mrazené corn dogy	500	Mrazené corn dogy dajte na podnos na schrumkavenie s roštom. Vložte ich do mikrovlnnej rúry. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.
1-6	Mrazené rybie kotlety	300	Mrazené rybie kotlety dajte na podnos na schrumkavenie s roštom. Vložte ich do mikrovlnnej rúry. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s.** Keď pípne, prevráťte jedlo a potom pokračujte stlačením tlačidla **START/+30s.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.
1-7	Mrazené kuracie krídelká Buffalo	500	Mrazené kuracie krídelká Buffalo dajte na podnos na schrumkavenie s roštom. Vložte ich do mikrovlnnej rúry. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.
1-8	Mrazené syrové karbonátky	400	Mrazené syrové karbonátky dajte na podnos na schrumkavenie s roštom. Vložte ich do mikrovlnnej rúry. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.
1-9	Mrazené syrové tyčinky	300	Mrazené syrové tyčinky dajte na podnos na schrumkavenie s roštom. Vložte ich do mikrovlnnej rúry. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 22 3/4/2022 11:26:58 AM

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Pokyny
1–10	Mrazené jarné zeleninové závitky	300	Mrazené jarné zeleninové závitky jemne potrite olejom. Mrazené jarné zeleninové závitky dajte na podnos na schrumkavenie s roštom. Vložte ich do mikrovlnnej rúry. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s.** Keď pípne, prevráťte jedlo a potom pokračujte stlačením tlačidla **START/+30s.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.
1–11	Mrazené obaľované krevety	300	Mrazené obaľované krevety jemne potrite olejom. Mrazené obaľované krevety dajte na podnos na schrumkavenie s roštom. Vložte ich do mikrovlnnej rúry. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo START/+30s. Keď pípne, prevráťte jedlo a potom pokračujte stlačením tlačidla **START/+30s.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.
1–12	Mrazené cibuľové krúžky	300	Mrazené cibuľové krúžky dajte na podnos na schrumkavenie s roštom. Vložte ich do mikrovlnnej rúry. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.
1–13	Mrazené zemiaky na pečenie	350	Mrazené zemiaky na pečenie dajte na podnos na schrumkavenie s roštom. Vložte ich do mikrovlnnej rúry. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.
1–14	Kuracie tyčinky	500	Kuracie tyčinky jemne potrite olejom. Dochuťte ich podľa vlastných požiadaviek. Kuracie tyčinky dajte na podnos na schrumkavenie s roštom. Vložte ich do mikrovlnnej rúry. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.
1–15	Kuracie krídla	500	Kuracie krídla jemne potrite olejom. Dochuťte ich podľa vlastných požiadaviek. Kuracie krídla dajte na podnos na schrumkavenie s roštom. Vložte ich do mikrovlnnej rúry. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 23 3/4/2022 11:26:58 AM

Použitie mikrovlnnej rúry

2. Zdravé varenie

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Pokyny
2-1	Hotové jedlo (chladené)	350 450	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). Nechajte odstáť 2–3 minúty.
2-2	Vegetariánske jedlo (chladené)	350 450	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný na jedlá, ktoré sa skladajú z dvoch zložiek (napr. špagety s omáčkou alebo ryža so zeleninou). Nechajte odstáť 2–3 minúty.
2-3	Kvietky brokolice	250 g	Kvietky brokolice opláchnite a vyčistite. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30–45 ml vody. (2–3 pol. lyž.) Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre brokolicu, ako aj nakrájaná cuketa, baklažán, tekvica alebo paprika. Nechajte odstáť 1–2 minúty.
2-4	Porciované mrkvy	250	Mrkvy opláchnite a vyčistite a nasekajte na rovnaké okrúhle plátky. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 30–45 ml vody. (2–3 pol. lyž.) Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre nakrájanú mrkvu, ako aj kvietky karfiolu alebo kaleráb. Nechajte odstáť 1–2 minúty.
2-5	Zelené fazuľky	250	Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pri varení 250 g pridajte 30 ml (1 PL) vody. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Nechajte odstáť 1–2 minúty.
2-6	Špenát	150	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Nechajte odstáť 1–2 minúty.
2-7	Varená kukurica	250	Opláchnite a očistite kukuričné šúľky a vložte ich do oválnej sklenenej nádoby. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou na použitie v mikrovlnnej rúre a fóliu prepichnite. Nechajte odstáť 1–2 minúty.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 24 3/4/2022 11:26:58 AM

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Pokyny
2-8	Ošúpané zemiaky	250	Zemiaky umyte a olúpte a narežte na kúsky rovnakej veľkosti. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 45–60 ml (3–4 polievkové lyžice) vody. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Nechajte odstáť 2–3 minúty.
2-9	Hnedá ryža (predvarená)	125	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 5–10 minúty.
2-10	Celozrnné makaróny	125	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte 1 l vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. Nechajte odstáť 1 minúty.
2-11	Quinoa	125	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 1–3 minúty.
2-12	Bulgur	125	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 2–5 minúty.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Pokyny
2-13	Gratinovaná zelenina	500	Zeleninu, ako sú predvarené plátky zemiakov, plátky cukety a paradajok, a omáčku vložte do misy z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Na vrch pridajte strúhaný syr. Misku položte na grilovací rošt. Nechajte odstáť 2–3 minúty.
2-14	Grilované paradajky	400	Opláchnite a očistite paradajky, nakrájajte ich na polovice a vložte do zapekacej misy. Na vrch pridajte strúhaný syr. Misku položte na grilovací rošt. Nechajte odstáť 1–2 minúty.
2-15	Kuracie prsia	300 (2 ks)	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
2-16	Morčacie prsia	300 (2 ks)	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
2-17	Čerstvé rybie filety	300 (2 ks)	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1–2 minúty.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 25 3/4/2022 11:26:58 AM

Použitie mikrovlnnej rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Pokyny
2-18	Čerstvé filety z lososa	300 (2 ks)	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1–2 minúty.
2-19	Čerstvé krevety	250	Opláchnite krevety a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1–2 minúty.
2-20	Čerstvý pstruh	200 (1 ryba)	Položte celú čerstvú rybu do nádoby vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Pridajte štipku soli, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy a bylinky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
2-21	Grilované ryby	300 (1–2 ryby)	Potrite kožu celých rýb (pstruh alebo pražma) olejom a pridajte bylinky a korenie. Ryby položte vedľa seba, hlavou k chvostu, na rošt. Obráťte, hneď ako zaznie pípnutie. Nechajte odstáť 3 minúty.
2-22	Grilované steaky z lososa	400 (2 steaky)	Rybacie steaky rozložte rovnomerne na rošt. Obráťte, hneď ako zaznie pípnutie. Nechajte odstáť 2 minúty.

3. Home Dessert (Domáci dezert)

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3-1	Orechová torta	1 porcia	**Prísady** 120 g múky, 150 g masla,100 g tmavého cukru, 2 vajcia, 50 g nasekaných vlašských orechov, 4 g prášku do pečiva
			1. V miske zmiešajte maslo a tmavý cukor. **2.** Pridajte vajcia a dobre vymiešajte. **3.** Pridajte múku, prášok do pečiva a ďalej miešajte. **4.** Pridajte orechy a dôkladne zamiešajte. **5.** Zmes vylejte do yvmastenej sklenenej alebo plastovej misky. **6.** Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Auto Cook [3-1]. **7.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.
3-2	Banánový chlieb	1 porcia (6 ks)	**Prísady** 3 banány, 120 g zmesi na palacinky, 120 g mlieka, 1 vajce, 2 polievkové lyžice sladového sirupu.
			1. Nasekajte banán. **2.** Zmiešajte zmes na palacinky, mlieko, vajce a sladový sirup v miske. **3.** Pridajte banán a dobre zamiešajte. **4.** Zmes nalejte do 6 papierových pohárov. **5.** Vložte papierové poháre do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Auto Cook [3-2]. **6.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 26 3/4/2022 11:26:58 AM

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3-3	Piškótový koláč	1 porcia	**Prísady** 170 g múky, 50 g masla,150 g cukru, 3 vajcia, 10 g prášku do pečiva
			1. V miske zmiešajte maslo a cukor. **2.** Pridajte vajcia a dobre vymiešajte. **3.** Pridajte múku, prášok do pečiva a ďalej miešajte. **4.** Zmes vylejte do yvmastenej sklenenej alebo plastovej misky. **5.** Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Auto Cook [3-3]. **6.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.
3-4	Čokoládový koláčik brownie	1 porcia	**Prísady** 90 g múky, ½ šálky masla (roztopeného), 230 g cukru, 2 vajcia, 40 g kakaového prášku
			1. V miske zmiešajte maslo, vyšľahané vajcia a cukor. **2.** Pridajte múku a kakaový prášok a ďalej miešajte. **3.** Zmes vylejte do yvmastenej sklenenej alebo plastovej misky. **4.** Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Auto Cook [3-4]. **5.** Po varení nechajte 20–30 minúty odstáť.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3-5	Vaječný dezert	1 porcia (3 ks)	**Prísady** 250 g mlieka, 40 g cukru, 2 vajcia.
			1. Do misky rozbite dve vajcia. Mierne vyšľahajte vajcia ručným šľahačom. Držte hrot šľahača na dne misky, aby sa nevytvorilo príliš veľa peny. **2.** V inej miske zmiešajte mlieko a cukor. **3.** K vyšľahaným vajciam pridajte mlieko a zároveň stále šľahajte. **4.** Preosejte vaječnú zmes cez jemné sitko. Vyškrabte dno sitka špachtľou. Zvyšky peny odstráňte z povrchu lyžicou. **5.** Nalejte zmes do pohárov na puding. **6.** Vložte poháre do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Auto Cook [3-5]. **7.** Po uvarení vychladťe a podávajte.
3-6	Čokoládový hrnčekový koláč	1 porcia	**Prísady** 30 g masla, 60 g cukru, 1 vajce, 40 g smotany na šľahanie, 25 g múky, 15 g kakaového prášku, 1,5 g vanilky, 50 g polosladkých čokoládových kvapiek
			1. Vymiešajte spolu maslo, vajce a smotanu v hrnčeku, aby sa dobre spojili. **2.** Pridajte múku, cukor a ďalej miešajte. **3.** Pridajte kakao a vanilku a miešajte, kým sa prísady nespoja. **4.** Vmiešajte čokoládové kvapky. **5.** Vložte hrnček do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Auto Cook [3-6]. **6.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 27 3/4/2022 11:26:59 AM

Použitie mikrovlnnej rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3–7	Hrnčekový koláč	1 porcia	Prísady 30 g masla, 60 g cukru, 1 vajce, 50 g múky, 30 g mlieka, 6 g vanilky, 3 g mletých mandlí, 1,5 g prášku do pečiva.
			1. Vymiešajte spolu maslo a vajce v hrnčeku, aby sa dobre spojili. **2.** Pridajte múku, cukor a prášok do pečiva a ďalej miešajte. **3.** Pridajte mleté mandle a vanilku a miešajte, kým sa prísady nespoja. **4.** Vložte hrnček do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Auto Cook [3-7]. **5.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.

4. Rozmrazovanie chleba

Táto funkcia slúži na rozmrazovanie a prihriatie mrazeného chleba. Mrazený chlieb bude mať chrumkavú kôrku ako čerstvý chlieb. Tento program je vhodný pre bagety, croissanty, žemle a podobne.

⚠ **UPOZORNENIE**

- Tento program je vhodný pre pečený zmrazený chlieb. Nie je vhodný na mrazené cesto.
- Podnos na schrumkavenie sa musí predhriať. Postupujte podľa pokynov.

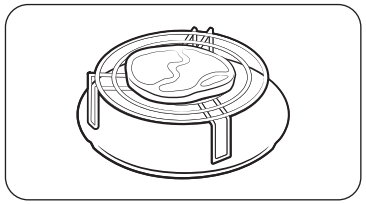
Kód	Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Pokyny
4	Rozmrazovanie chleba	100–600	Podnos na schrumkavenie položte na otočný tanier. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s**. Na displeji sa zobrazí „HEAt“ na predhriatie podnosu na schrumkavenie. Keď sa ozve pípnutie, predohrev je hotový. Na podnos na schrumkavenie položte zmrazený chlieb a vložte ho do mikrovlnnej rúry. Znova stlačte tlačidlo **START/+30s**. Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 28 3/4/2022 11:26:59 AM

Grilovanie

Gril vám umožní rýchlo zohriať a pripiecť jedlo bez použitia mikrovlnného žiarenia.

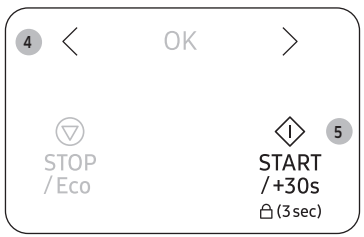
- Pri dotýkaní sa riadu v mikrovlnnej rúre vždy používajte chňapku, pretože je veľmi horúci.
- Ak použijete grilovací rošt, môžete dosiahnuť lepšie výsledky varenia a grilovania.



1. Potlačením tlačidla otvorte dvierka mikrovlnnej rúry .
2. Umiestnite jedlo do stredu grilovacieho roštu a potom zatvorte dvierka.



3. Stlačte tlačidlo **Grill**.
   - Displej ovládacieho panela zobrazí príslušnú ikonu ( ).
   - Teplotu grilu nie je možné nastaviť.



4. Stláčaním tlačidiel **<** alebo **>** (**Znížiť/Zvýšiť**) nastavte požadovaný čas grilovania.
   - Maximálny čas grilovania je 60 minút.
5. Stlačením tlačidla **START/+30s** spustíte grilovanie.
   - Po dokončení grilovania mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a na displeji ovládacieho panela sa zobrazí aktuálny čas. Následne signál na pripomenutie ukončenia zaznie trikrát, vždy po minúte.

Kombinácia mikrovlnného žiarenia a grilovania

Môžete kombinovať varenie mikrovlnným žiarením a grilovanie, čím súčasne jedlo pripravíte aj zapečiete.

⚠ UPOZORNENIE

- Vždy používajte riad vhodný do mikrovlnnej aj tradičnej rúry. Sklenené alebo keramické misy sú ideálne, pretože umožňujú, aby mikrovlny rovnomerne prenikli do jedla.
- Pri dotýkaní sa riadu v mikrovlnnej rúre vždy používajte chňapku, pretože je veľmi horúci.
- Ak použijete grilovací rošt, môžete zlepšiť kvalitu varenia a grilovania.



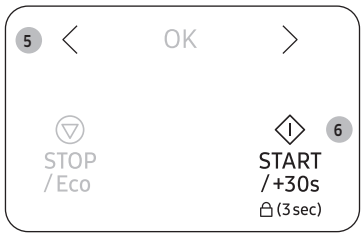
1. Potlačením tlačidla otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo do stredu grilovacieho roštu a potom zatvorte dvierka.
3. Stlačte tlačidlo **Microwave+Grill**.
   - Displej ovládacieho panela zobrazí príslušnú ikonu (,) and zobrazí predvolená úroveň výkonu (600 W).



4. Stláčaním tlačidiel **<** alebo **>** (**Znížiť/Zvýšiť**) nastavte požadovaný výkon a potom stlačte **OK**.
   - Môžete vybrať úroveň výkonu 600 W, 450 W alebo 300 W.
   - Teplotu grilu nie je možné nastaviť.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 29 3/4/2022 11:27:00 AM

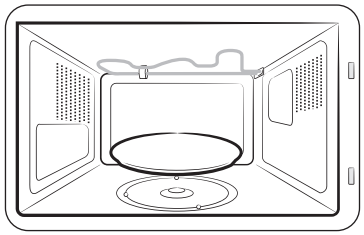
Použitie mikrovlnnej rúry

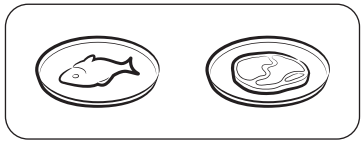


5. Stláčaním tlačidiel **<** alebo **>** (**Znížiť/Zvýšiť**) nastavte požadovaný čas varenia.
   - Maximálny čas varenia je 60 minút.
6. Stlačením **START/+30s** spustíte varenie.
   - Po dokončení varenia mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a na displeji ovládacieho panela sa zobrazí aktuálny čas. Následne signál na pripomenutie ukončenia zaznie trikrát, vždy po minúte.

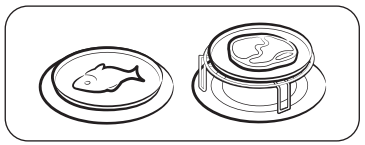
Použitie podnosu na schrumkavenie

Tento podnos na schrumkavenie vám umožní zapečenie jedlo nielen zvrchu pomocou grilu, ale chrumkavý a zapečený bude aj spodok jedla vďaka vysokej teplote podnosu na schrumkavenie. Niekoľko jedál, ktoré môžete pripraviť na podnose na schrumkavenie, nájdete v tabuľke (pozri nasledujúcu stranu). Podnos na schrumkavenie možno použiť aj na slaninu, vajcia, klobásy atď.





1. Položte podnos na schrumkavenie priamo na otočný tanier a predhrejte ju najvyššou kombináciou mikrovlnného žiarenia a grilu [600 W + gril] podľa časov a pokynov v tabuľke.
2. Ak pripravujete jedlo, napríklad slaninu a vajcia, podnos potrite olejom, aby sa jedlo dobre opieklo.
3. Jedlo položte na podnos na schrumkavenie.





4. Podnos na schrumkavenie položte na kovový rošt (alebo otočný tanier) v mikrovlnnej rúre.
5. Vyberte vhodný čas prípravy a výkon. (Pozrite si tabuľku na boku)

⚠ UPOZORNENIE

- Na vybratie podnosu na schrumkavenie vždy používajte chňapky, pretože sa zohreje na vysokú teplotu.
- Na podnos na schrumkavenie neklaďte žiadne predmety, ktoré nie sú odolné voči teplu.
- Nikdy nevkladajte podnos na schrumkavenie do rúry bez otočného taniera.
- Upozorňujeme, že podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu.
- Uistite sa, že chrumkavý tanier je umiestnený v strede.
- Neprevádzkujte tanier na chrumkavú kôru bez zaťaženia.

POZNÁMKA

- Upozorňujeme, že podnos na schrumkavenie má teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná proti poškriabaniu. Pri krájaní na podnose na schrumkavenie nepoužívajte ostré predmety, ako je nôž.
- Podnos na schrumkavenie čistite teplou vodou a saponátom a opláchnite čistou vodou.
- Nepoužívajte kefku ani tvrdú špongiu, inak by sa poškodila vrchná vrstva.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 30 3/4/2022 11:27:00 AM

Podnos na schrumkavenie odporúčame predhriať priamo na otočnom tanieri.
Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou funkcie 600 W + Grill po dobu 3–4 minút.
Dodržiavajte časy a pokyny uvedené v tabuľke.

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas prípravy jedla (min)
Slanina	4 plátky (80 g)	600 W + Grill	3–3½
	Pokyny Predhrejte podnos na schrumkavenie po dobu 3 minút. Poukladáme plátky vedľa seba na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie položte na rošt. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Grilované paradajky	200 g (2 ks)	450 W + Grill	2½–3
	Pokyny Predhrejte podnos na schrumkavenie po dobu 3 minút. Paradajky nakrájajte na polovice. Navrch dajte trocha syra. Poukladajte do kruhu na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie položte na rošt. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Hamburger (mrazený)	2 kusy (125 g)	600 W + Grill	6–6½
	Pokyny Predhrejte podnos na schrumkavenie po dobu 3 minút. Položte mrazený hamburger na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie položte na rošt. Po 3–4 minútach prevráťte. Nechajte 3 minúty odstáť.		
Bagety (mrazené)	200–250 g (2 ks)	450 W + Grill	6–7
	Pokyny Predhrejte podnos na schrumkavenie po dobu 3 minút. Bagety s obložením (napr. Paradajky so syrom) položte vedľa seba na podnos. Podnos na schrumkavenie položte na rošt. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Pizza (mrazená)	300–350 g	450 W + Grill	11–12
	Pokyny Predhrejte podnos na schrumkavenie po dobu 3 minút. Položte mrazenú pizzu na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie položte na otočný tanier. Nechajte odstáť 1–2 minúty.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas prípravy jedla (min)
Mini pizza – občerstvenie (mrazené)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grill	9–10
	Pokyny Predhrejte podnos na schrumkavenie po dobu 3 minút. Mini pizze rozmiestnite rovnomerne na podnos na schrumkavenie. Podnos položte na otočný tanier. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Pizza (chladená)	300–350 g	450 W + Grill	5½–6½
	Pokyny Predhrejte podnos na schrumkavenie po dobu 5 minút. Položte chladenú pizzu na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie položte na otočný tanier. Nechajte odstáť 3 minútu.		
Rybie prsty (mrazené)	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	600 W + Grill	6–7 8–9
	Pokyny Predhrejte podnos na schrumkavenie po dobu 4 minút. Podnos potrite 1 polievkovou lyžicou oleja. Na podnos uložte rybacie prsty do kruhu. Po 3 min (5 ks) alebo po 5 min (10 ks) prevráťte. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Kuracie nugetky (mrazené)	125 g 250 g	600 W + Grill	4–5 6–7
	Pokyny Predhrejte podnos na schrumkavenie po dobu 4 minút. Podnos potrite 1 polievkovou lyžicou oleja. Kuracie nugetky uložte na podnos. Podnos na schrumkavenie položte na rošt. Po 2 min (125 g) alebo po 4 min (250 g) prevráťte. Nechajte odstáť 3 minútu.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 31 3/4/2022 11:27:00 AM

Použitie mikrovlnnej rúry

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas prípravy jedla (min)
Pečené zemiaky	200 g 500 g	600 W + Grill	4–5 7–8
	Pokyny Predhrejte podnos na schrumkavenie po dobu 3 minút. Zemiaky nakrájajte na polovice. Uložte ich na podnos na schrumkavenie odrezanou plochou nadol. Uložte do kruhu. Podnos položte na rošt. Nechajte odstáť 3 minúty.		

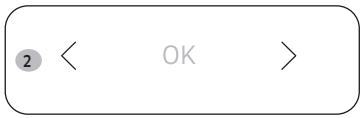
Použitie funkcie Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)

Funkcia Keep Warm uchová jedlo teplé, kým sa nezačne podávať. Použite túto funkciu na uchovanie jedla teplého, kým nie je pripravené na podávanie.

Poznámka : Čas trvania funkcie **Keep Warm** bol určený na 60 minút.

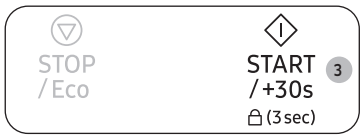


1. Stlačte **Keep Warm**.



2. Stláčaním tlačidiel **<** alebo **>** (**Znížiť/Zvýšiť**) vyberte požadované nastavenie.

- 1. Horúce
- 2. Mierne



3. Stlačte tlačidlo **START/+30s.**

- Na zastavenie ohrievania jedla otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/Eco**.

⚠ UPOZORNENIE

- Túto funkciu nepoužívajte na opätovné ohriatie studených jedál. Tieto programy sú určené na uchovanie teplého jedla, ktoré sa práve uvarilo.
- Nezakrývajte krytmi ani plastovým obalom.
- Pri vyberaní jedla používajte chňapky.
- Po spustení funkcie na udržiavanie tepla sa nastavený čas nedá zmeniť.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 32 3/4/2022 11:27:01 AM

Používanie funkcie detského zámku

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detského zámku, ktorý umožní „uzamknutie“ mikrovlnnej rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať, ju nebude môcť náhodne ovládať.



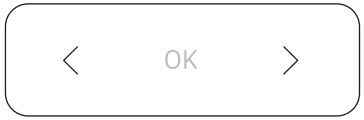
- Ak chcete aktivovať detský zámok, stlačte tlačidlo **START/+30s** a podržte 3 sekundy.
  - Ovládací panel sa zamkne a jeho displej bude zobrazovať „L“.



- Ak chcete deaktivovať detský zámok, znova stlačte tlačidlo **START/+30s** a podržte 3 sekundy.

Vypínanie signalizácie

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.



- Ak chcete vypnúť pípanie, stlačte súčasne tlačidlá **<** a **>** (**Znížiť/Zvýšiť**).
- Na ovládacom paneli sa zobrazí „**OFF**“
- Ak chcete pípanie opätovne zapnúť, znova súčasne stlačte tlačidlá **<** a **>** (**Znížiť/Zvýšiť**).
- Na ovládacom paneli sa zobrazí „**On**“.

Sprievodca pomôckami na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.
Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy.
Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Alobal	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene mikrovlnnej rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové pohárové nádoby	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 33 3/4/2022 11:27:01 AM

Sprievodca pomôckami na varenie

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Priľnavá fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ : Odporúča sa ✓✗ : Používajte opatrne ✗ : Nebezpečné

Sprievodca varením

Mikrovlnné žiarenie

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

Varenie

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi, ako napríklad pomocou keramického taniera, plastového krytu alebo fólie vhodnej do mikrovlnnej rúry.

Čas odstátia

Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 34 3/4/2022 11:27:01 AM

Návod na varenie mrazenej zeleniny

Použite vhodnú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Varte zakryté minimálny odporúčaný čas – pozri tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadovaný výsledok. Premiešajte dvakrát počas varenia a jedenkrát po uvarení. Po uvarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Nechajte prikryté počas odstátia.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas (min.)
Špenát	150	600	4½–5½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Brokolica	300	600	9–10
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Hrach	300	600	7½–8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Zelené fazuľky	300	600	8–9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Miešaná zelenina (mrkva/hrach/kukurica)	300	600	7½–8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Miešaná zelenina (čínska zmes)	300	600	8–9
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		

Návod na varenie čerstvej zeleniny

Použite vhodnú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Pridajte 30–45 ml studenej vody (2–3 polievkové lyžice) na každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody – pozri tabuľku. Varte zakryté minimálny odporúčaný čas – pozri tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadovaný výsledok. Premiešajte raz počas varenia a raz po uvarení. Po uvarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Nechajte prikryté počas odstátia (3 minúty).

Tip: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Čím sú nakrájané na menšie, tým rýchlejšie sa uvaria.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas (min.)
Brokolica	250 500	800	4–4½ 7–7½
	Pokyny Pripravte si rovnako veľké ružičky. Usporiadajte stonkami do stredu. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Ružičkový kel	250	800	5½–6½
	Pokyny Pridajte 60–75 ml (4–5 polievkové lyžice) vody. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Mrkva	250	800	4½–5
	Pokyny Mrkvu nakrájajte na rovnako veľké kolieska. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Karfiol	250 500	800	5–5½ 8½–9
	Pokyny Pripravte si rovnako veľké ružičky. Veľké ružičky nakrájajte na polovice. Usporiadajte stonkami do stredu. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Cuketa	250	800	3½–4
	Pokyny Cuketu nakrájajte na plátky. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo kúsok masla. Varte do mäkka. Nechajte odstáť 3 minúty.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 35 3/4/2022 11:27:01 AM

Sprievodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas (min.)
Baklažán	250	800	3½–4
	Pokyny Baklažán nakrájajte na malé plátky a pokvapkajte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Pór	250	800	4½–5
	Pokyny Pór nakrájame na hrubé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Huby	125 250	800	1½–2 3–3½
	Pokyny Pripravte malé celé alebo nakrájané huby. Nepridávajte vodu. Pokvapkajte citrónovou šťavou. Pridajte soľ a korenie. Pred podávaním sceďte. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Cibuľa	250	800	5½–6
	Pokyny Cibuľu nakrájajte na plátky alebo polovice. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Paprika	250	800	4½–5
	Pokyny Papriku nakrájajte na malé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Zemiaky	250 500	800	4–5 7½–8½
	Pokyny Odvážte ošúpané zemiaky a nakrájajte ich na polovice alebo štvrtiny podobnej veľkosti. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Kaleráb	250	800	5–5½
	Pokyny Kaleráb pokrájajte na malé kocky. Nechajte odstáť 3 minúty.		

Návod na prípravu ryže a cestovín

Ryža: Použite veľkú misu z ohňovzdorného skla s pokrievkou – počas varenia sa objem ryže zdvojnásobí. Varte zakryté.
Po uplynutí času varenia premiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo a nechajte odstáť.
Poznámka: ryža nemusí absorbovať všetku vodu po uplynutí času varenia.

Cestoviny: Použite veľkú misu z ohňovzdorného skla. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas varenia aj po varení občas premiešajte. Počas odstátia zakryte a potom dôkladne sceďte.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas (min.)
Biela ryža (predvarená)	250	800	16–17
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		
Hnedá ryža (predvarená)	250	800	21–22
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		
Miešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250	800	17–18
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		
Miešaná kukurica (ryža + kukurica)	250	800	18–19
	Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		
Cestoviny	250	800	11–12
	Pokyny Pridajte 1000 ml horúcej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 36 3/4/2022 11:27:01 AM

Prihrievanie

Mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý to obvykle trvá na bežnej platni na sporáku. Ako návod použite úrovne výkonu a časy prihrievania uvedené v nasledujúcej tabuľke. Časy uvedené v tabuľke sa týkajú tekutín s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo chladených potravín s teplotou približne +5 až +7 °C.

Usporiadanie a prikrytie

Vyhýbajte sa prihrievaniu veľkých kusov, ako je napríklad kus mäsa – môžu sa prepiecť a vysušiť skôr, ako sa stred zohreje do horúca. Prihrievanie malých kúskov bude úspešnejšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré jedlá je možné ohriať pri výkone 800 W, zatiaľ čo iné by sa mali ohriať pri výkone 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pokyny nájdete v tabuľkách. Všeobecne je lepšie zohrievať jedlo na nižšej úrovni výkonu, ak je jedlo krehké, ak ho je veľké množstvo alebo ak sa pravdepodobne veľmi rýchlo zohreje (napríklad koláče s náplňou).
Počas ohrievania jedlo dobre premiešajte alebo ho obráťte, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Ak je to možné, pred podávaním znovu premiešajte.
Buďte obzvlášť opatrní pri zohrievaní tekutín a detskej stravy. Aby ste zabránili prudkému vyvretiu tekutín a možnému obareniu, zamiešajte ich pred zohrievaním, počas neho aj po ňom. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Do tekutín odporúčame vložiť plastovú lyžičku alebo sklenenú tyčinku. Vyvarujte sa prehriatiu (a teda znehodnoteniu) jedla.
Je lepšie odhadnúť kratší čas prípravy a v prípade potreby pridať čas navyše.

Časy ohrevu a odstátia

Pri prvom prihrievaní potravín je užitočné poznačiť si čas zohrievania – pre budúce použitie. Vždy sa uistite, že zohriate potraviny sú v celej objeme horúce.
Po prihriatí nechajte jedlo krátko postáť – aby sa teplota vyrovnala.
Odporúčaný čas odstátia po prihriatí je 2–4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

Buďte obzvlášť opatrní pri ohrievaní tekutín a detského jedla. Pozrite si aj kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

Prihrievanie tekutín

Po vypnutí rúry vždy počkajte najmenej 20 sekúnd, aby sa teplota vyrovnala. Ak je to potrebné, počas zohrievania zamiešajte a po zahriatí VŽDY zamiešajte. Aby ste zabránili prudkému vyvretiu a možnému obareniu, mali by ste do nápojov vložiť lyžičku alebo sklenenú tyčinku a zamiešať ich pred zohrievaním, počas neho aj po ňom.

Prihrievanie detskej stravy

Detská strava:

Dajte do hlbokého keramického taniera. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred podávaním nechajte 2–3 minút odstáť. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu.
Odporúčaná teplota pri podávaní: 30–40 °C.

Dojčenské mlieko:

Nalejte mlieko do sterilizovanej sklenenej fľaše. Prihrievajte neprikryté. Nikdy nezahrievajte detskú fľašu s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaša explodovať. Dôkladne pretrepte pred odstátím a znova pred podávaním! Pred podaním dieťaťu vždy starostlivo skontrolujte teplotu dojčenského mlieka alebo jedla. Odporúčaná teplota pri podávaní: asi 37 °C.

Poznámka:

Detskú stravu je potrebné pred podávaním dôkladne skontrolovať, aby sa predišlo popáleninám. Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako pomôcku pre prihrievanie.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 37 3/4/2022 11:27:01 AM

Sprievodca varením

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon (W)	Čas (min.)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 hrnček)	800	1–1½ 1½–2
	Pokyny Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/hrnček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. Nechajte odstáť 1–2 minúty.		
Polievka (chladená)	250 g	800	3–3½
	Pokyny Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Dusené mäso (chladené)	350 g	600	5½–6½
	Pokyny Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600	4½–5½
	Pokyny Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600	5–6
	Pokyny Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Plátky mäsa (chladené)	350 g	600	5½–6½
	Pokyny Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Nechajte odstáť 3 minúty.		

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako pomôcku pre prihrievanie.

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon (W)	Čas
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600	30 s
	Pokyny Nalejte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po uplynutí času prípravy zamiešajte. Pred podávaním dobre premiešajte a dôkladne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Detská kaša (obilie + mlieko + ovocie)	190 g	600	20 s
	Pokyny Nalejte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po uplynutí času prípravy zamiešajte. Pred podávaním dobre premiešajte a dôkladne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Dojčenské mlieko	100 ml 200 ml	300	30–40 s 50 s až 1 min
	Pokyny Dobre premiešajte alebo pretrepte a nalejte do sterilizovanej sklenenej fľaše. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Poriadne pretrepte a nechajte stáť aspoň 3 minúty. Pred podávaním poriadne pretrepte a starostlivo skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 38 3/4/2022 11:27:02 AM

Manuálne odmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie je vynikajúcim spôsobom rozmrazovania zmrazených potravín. Mikrovlnné žiarenie rozmrazí zmrazené potraviny v krátkom čase. To môže byť veľkou výhodou, ak sa náhle objavia neočakávaní hostia.
Zmrazená hydina sa musí pred varením dôkladne rozmraziť. Odstráňte všetky kovové pásky a vyberte ich z obalu, aby mohla rozmrazená tekutina vytiecť.
Mrazené jedlo položte do misky bez pokrievky. Obráťte v polovici času, sceďte tekutinu a čo najskôr vyberte droby.
Jedlo občas skontrolujte, či nie je teplé na dotyk.
Ak sa menšie a tenšie časti mrazených potravín začnú zahrievať, je možné ich chrániť tak, že okolo nich počas rozmrazovania omotáte veľmi malé pásy hliníkovej fólie.
Ak sa hydina začne zohrievať na vonkajšom povrchu, pred pokračovaním zastavte rozmrazovanie a nechajte ju stáť 20 minút.
Ryby, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa úplne rozmrazili. Čas odstátia do úplného rozmrazenia sa bude líšiť v závislosti od rozmrazovaného množstva. Pozrite si nižšie uvedenú tabuľku.

Tip: Tenké plátky potravín sa rozmrazujú lepšie ako hrubé a menšie množstvá potrebujú menej času ako väčšie. Pamätajte na tento tip pri zmrazovaní a rozmrazovaní potravín.

Na rozmrazovanie zmrazených potravín s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako pomôcku nasledujúcu tabuľku.

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon (W)	Čas (min.)
Mäso			
Mleté hovädzie mäso	250 g 500 g	180	6½–7½ 10–12
Bravčové rezne	250 g	180	7½–8½
	Pokyny Mäso položte na plochý keramický tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času odmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5–25 minúty.		
Hydina			
Časti kurčaťa	500 g (2 ks)	180	14½–15½
Celé kurča	900 g	180	28–30
	Pokyny Najskôr položte časti kurčaťa kožou nadol, celé kurča najskôr prsami nadol na plochý keramický tanier. Tenšie časti, ako sú krídla a konce, zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času odmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 15–40 minúty.		
Ryba			
Rybie filé	250 g (2 ks) 400 g (4 ks)	180	6–7 12–13
	Pokyny Vložte mrazené ryby do stredu plochého keramického taniera. Tenšie časti poukladajte pod hrubšie časti. Úzke okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času odmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5–15 minúty.		
Ovocie			
Drobné ovocie	250 g	180	6–7
	Pokyny Ovocie rozložte na plochú okrúhlu sklenenú misu (s veľkým priemerom). Nechajte odstáť 5–10 minúty.		
Chlieb			
Rožky (každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	180	½–1 2–2½
Toast/sendvič	250 g	180	4½–5
Nemecký chlieb (pšeničná + ražná múka)	500 g	180	8–10
	Pokyny Rožky umiestnite do kruhu alebo chleba horizontálne na kuchynský papier na otočný tanier. Po polovici času odmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5–20 minúty.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 39 3/4/2022 11:27:02 AM

Sprievodca varením

Grilovanie

Výhrevné teleso grilu sa nachádza pod vrchnou časťou vnútorného priestoru rúry. Funguje, keď sú dvierka zatvorené a otočný tanier sa otáča. Vďaka rotácii otočného taniera sa jedlo opečie rovnomernejšie. Predhriatie grilu po dobu 3–5 minút spôsobí, že jedlo sa opečie rýchlejšie.

Kuchynský riad na grilovanie:

Má byť ohňovzdorné a môže obsahovať kov. Nepoužívajte žiadny plastový riad, pretože by sa mohol roztaviť.

Potraviny vhodné na grilovanie:

Kotlety, klobásy, steaky, hamburgery, slanina a šunka, plátky rýb, sendviče a všetky druhy hrianok s obložením.

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa používa len režim grilovania, nezabudnite, že jedlo musí byť umiestnené na vysokom rošte, pokiaľ sa neodporúča niečo iné.

Microwave + grill (Mikrovlnný ohrev + grilovanie)

Tento režim prípravy jedla kombinuje sálavé teplo z grilu s rýchlou prípravou mikrovlnným ohrevom. Funguje, len keď sú dvierka zatvorené a otočný tanier sa otáča. Vďaka otáčaniu otočného taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Tento model má k dispozícii tri kombinované režimy: 600 W + Grill, 450 W + Grill a 300 W + Grill.

Kuchynský riad vhodný do mikrovlnnej rúry + na grilovanie

Použite kuchynský riad, cez ktorý môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Kuchynský riad by mal byť ohňovzdorný. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovový riad. Nepoužívajte žiadny plastový riad, pretože by sa mohol roztaviť.

Jedlo vhodné pre prípravu mikrovlnným ohrevom + grilovaním:

Potraviny vhodné na prípravu v kombinovanom režime zahŕňajú všetky druhy uvarených potravín, ktoré vyžadujú prihriatie a zapečenie (napr. zapekané cestoviny), ako aj potraviny, ktoré vyžadujú krátky čas pečenia do zhnednutia vrchnej vrstvy. Tento režim je možné použiť aj na hrubé porcie jedla, pre ktoré je vhodná zhnednutá a chrumkavá vrchná časť (napr. časti kurčaťa, ktoré sa v polovici pečenia prevracajú). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke pre grilovanie.

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa používa kombinovaný režim (mikrovlnný ohrev + grilovanie), jedlo by sa malo umiestniť na vysoký rošte, pokiaľ sa neodporúča niečo iné. Pozrite si pokyny v nasledujúcej tabuľke.

Ak má byť jedlo na oboch stranách zhnednuté, musí sa prevrátiť.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 40 3/4/2022 11:27:02 AM

Návod na grilovanie mrazených potravín

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako pomôcku pre grilovanie.

Mrazené jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	1 krok (min)	2 krok (min)
Rožky (každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	MW + Grill	300 W + Grill 1–1½ 2–2½	Len Grill 1–2 1–2
	Pokyny Rožky usporiadajte na rošte do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte do chrumkava podľa vašej chuti. Nechajte odstáť 2–5 minúty.			
Bagety + obloženie (paradajky, syr, šunka, huby)	250–300 g (2 ks)	450 W + Grill	8–9	-
	Pokyny Na rošt položte 2 mrazené bagety vedľa seba. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2–3 minúty.			
Gratinovanie (zelenina alebo zemiaky)	400 g	450 W + Grill	13–14	-
	Pokyny Mrazené jedlo na gratinovanie vložte do malej okrúhlej misky z ohňovzdorného skla. Misku položte na rošt. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2–3 minúty.			
Cestoviny (cannelloni, makaróny, lazane)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18–19	Len Grill 1–2
	Pokyny Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového sklenného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2–3 minúty.			
Kuracie nugetky	250 g	450 W + Grill	5–5½	3–3½
	Pokyny Kuracie nugetky uložte na rošt. Po prvom raze prevráťte.			
Hranolčeky do rúry	250 g	450 W + Grill	9–11	4–5
	Pokyny Hranolčeky do rúry rozložte rovnomerne rozložte na papier na pečenie na rošte.			

Návod na grilovanie čerstvých potravín

Predhrievajte gril s funkciou grilu po dobu 3–4 minút.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako pomôcku pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	1 krok (min)	2 krok (min)
Krajce toastu	4 ks (každý 25 g)	Len Grill	6–8	4–5½
	Pokyny Na rošt položte krajce toastu vedľa seba.			
Rožky (už upečené)	2–4 kusy	Len Grill	2–3	2–3
	Pokyny Rožky najskôr uložte spodnou stranou nahor do kruhu priamo na otočný tanier.			
Grilované paradajky	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	MW + Grill	300 W + Grill 4½–5½ 7–8	Len Grill 2–3
	Pokyny Paradajky nakrájajte na polovice. Navrch dajte trocha syra. Umiestnite do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte ho na rošt.			
Toast Havaj (šunka, ananás, plátky syra)	2 ks (300 g)	450 W + Grill	3½–4	-
	Pokyny Najskôr opečte krajce chleba. Toast s obložením položte na rošt. Umiestnite 2 toasty proti sebe priamo na rošt. Nechajte odstáť 2–3 minúty.			
Pečené zemiaky	250 g 500 g	600 W + Grill	4½–5½ 8–9	-
	Pokyny Zemiaky nakrájajte na polovice. Uložte do kruhu na rošt odrezanou plochou nadol.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 41 3/4/2022 11:27:02 AM

Sprievodca varením

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	1 krok (min)	2 krok (min)
Časti kurčaťa	450–500 g (2 ks)	300 W + Grill	10–12	12–13
	Pokyny Časti kurčaťa potrite olejom a okoreňte. Uložte ich do kruhu kosťami do stredu. Neklaďte 1 časť kurčaťa do stredu roštu. Nechajte odstáť 2–3 minúty.			
Jahňacie kotlety/ hovädzie steaky (stredne veľké)	400 g (4 ks)	Len Grill	12–15	9–12
	Pokyny Jahňacie kotlety potrite olejom a okoreňte. Uložte ich na rošte do kruhu. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2–3 minúty.			
Bravčové rezne	250 g (2 ks)	MW + Grill	300 W + Grill 7–8	Len Grill 6–7
	Pokyny Bravčové steaky potrite olejom a okoreňte. Uložte ich na rošte do kruhu. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2–3 minúty.			
Pečené jablká	1 jablko (asi 200 g) 2 jablká (asi 400 g)	300 W + Grill	4–4½ 6–7	-
	Pokyny Jablká zbavte jadier a naplňte hrozienkami a džemom. Navrch položte mandľové plátky. Jablká uložte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.			
Pečené kurča	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill 22–24	300 W + Grill 23–25
	Pokyny Kurča potrite olejom a okoreňte. Položte kurča najprv prsami nadol, potom prsami nahor na tanier z ohňovzdorného skla. Po grilovaní nechajte odstáť 5 minút.			

Tipy a triky

Roztopenie skryštalizovaného medu

Vložte 20 g skryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zohrievajte 20–30 sekúnd pri výkone 300 W, kým sa med neroztopí.

Tavenie želatíny

Suché želatínové pláty (10 g) vložte na 5 minút do studenej vody.
Odkvapkanú želatínu vložte do malej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu pri výkone 300 W.
Po roztavení premiešajte.

Poleva na pečenie (na koláče a torty)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) so 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v miske z ohňovzdorného skla 3½ až 4½ minúty pri 800 W, kým nie je poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát premiešajte.

Varenie džemu

Vložte 600 g ovocia (napríklad rozmixované drobné ovocie) do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti s pokrievkou. Pridajte 300 g konzervovacieho cukru a dobre premiešajte. Varte zakryté 10–12 minút pri výkone 800 W.
Počas varenia niekoľkokrát premiešajte. Naplňte priamo do malých zaváraninových pohárov so skrutkovacími viečkami. Nechajte odstáť na viečkach 5 minút.

Varenie pudingu

Pudingový prášok zmiešajte s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre premiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty pri výkone 800 W.
Počas varenia niekoľkokrát premiešajte.

Opekanie mandľových plátkov

Rovnomerne rozložte 30 g mandľových plátkov na stredne veľký keramický tanier.
Počas opekania 3½ až 4½ minúty pri výkone 600 W niekoľkokrát premiešajte.
Nechajte 2–3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 42 3/4/2022 11:27:02 AM

Riešenie problémov a informačné kódy

Riešenie problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

Problém	Príčina	Riešenie
Všeobecné		
Tlačidlá nemožno dobre stlačiť.	Medzi tlačidlami sa môže nachádzať neznáma látka.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
	Pri dotykových modeloch: Na vonkajšej strane je vlhkosť.	Utrite vlhkosť z vonkajšej strany.
	Detský zámok je aktívny.	Deaktivujte detský zámok.
Čas sa nezobrazuje.	Funkcia Eko (úspora energie) je nastavená.	Vypnite funkciu Eko.
Mikrovlnná rúra nefunguje.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
	Bezpečnostný mechanizmus otvárania dvierok je pokrytý neznámou látkou.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
Mikrovlnná rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby prevrátil jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znovu tlačidlo **START/+30s**, aby sa prevádzka spustila.
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	Mikrovlnná rúra bola zapnutá dlhšiu dobu.	Po varení v rámci dlhšieho časového intervalu nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť.
	Ventilátor nefunguje.	Počúvajte zvuk ventilátora.
	Pokúšate sa zapnúť mikrovlnnú rúru bez jedla.	Vložte do mikrovlnnej rúry jedlo.
	Mikrovlnná rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti mikrovlnnej rúry sa nachádzajú vstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
	Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.	Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre mikrovlnnú rúru používať.
Počas používania počuť strieľanie a mikrovlnná rúra nefunguje.	Tento zvuk môže spôsobovať varenie utesneného jedla alebo použitie nádoby s krytom.	Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože by mohli počas varenia z dôvodu rozpätia jedla vybuchnúť.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 43 3/4/2022 11:27:02 AM

Riešenie problémov a informačné kódy

Problém	Príčina	Riešenie
Vnútro mikrovlnnej rúry je počas prevádzky príliš horúce.	Mikrovlnná rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti mikrovlnnej rúry sa nachádzajú vstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
	Na vrchnej časti mikrovlnnej rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte z vrchnej časti mikrovlnnej rúry všetky predmety.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou mikrovlnnej rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite mikrovlnnú rúru a potom otvorte dvierka.
Ohrievanie vrátane funkcie zohrievania nefungujú správne.	Mikrovlnná rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1–2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Funkcia rozmrazovania nefunguje.	Uvarilo sa príliš veľa jedla.	Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu.
Vnútorné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútorné svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eko. Zatvorte a opäť otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/Eco**.
	Vnútorné svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro mikrovlnnej rúry a skontrolujte znovu.

Problém	Príčina	Riešenie
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Auto Cook (Automatické varenie), toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo.	Po obrátení jedla stlačte znovu tlačidlo **START/+30s**, aby sa prevádzka spustila.
Mikrovlnná rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Mikrovlnná rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je mikrovlnná rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.
Počas varenia vznikajú iskry.	Počas zapnutia mikrovlnnej rúry/funkcie rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.
Po pripojení napájania sa mikrovlnná rúra okamžite zapne.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte znovu.
Z mikrovlnnej rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo zásuvka nie sú správne uzemnené.	Skontrolujte, či sú napájanie a zásuvka správne uzemnené.
1. Kvapká voda. **2.** Cez prasklinu na dvierkach vychádza para. **3.** V mikrovlnnej rúre zostáva voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu mikrovlnnej rúry.	Nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 44 3/4/2022 11:27:02 AM

Problém	Príčina	Riešenie
Jas vnútri mikrovlnnej rúry sa mení.	Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania podľa funkcie.	Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu. Nejedná sa o poruchu mikrovlnnej rúry.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	Na vyvetranie mikrovlnnej rúry je ventilátor spustený ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu mikrovlnnej rúry.
Tanier		
Tanier sa počas točenia vychyľuje z miesta alebo sa prestáva točiť.	Chýba valčekový krúžok alebo valčekový krúžok nie je nasadený správne.	Nasaďte valčekový krúžok a opakujte pokus.
Tanier sa pri otáčaní ťahá po povrchu.	Valčekový krúžok nie je nasadený správne, vnútri je veľa jedla alebo je nádoba príliš veľká a dotýka sa vnútra mikrovlnnej rúry.	Upravte množstvo jedla a nepoužívajte nádoby, ktoré sú príliš veľké.
Tanier počas otáčania hrká a je hlučný.	Na spodnej časti mikrovlnnej rúry sú prichytené zvyšky jedla.	Odstráňte všetky zvyšky jedla, ktoré sa prichytili na spodnej strane mikrovlnnej rúry.

Problém	Príčina	Riešenie
Grilovanie		
Počas tejto operácie vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití mikrovlnnej rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2 až 3-krát, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
	Jedlo je príliš blízko grilu.	Počas varenia položte jedlo do vhodnej vzdialenosti.
	Jedlo nie je správne pripravené a/alebo usporiadané.	Uistite sa, že jedlo je správne pripravené a usporiadané.
Mikrovlnná rúra		
Mikrovlnná rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití mikrovlnnej rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2 až 3-krát, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
Pri používaní mikrovlnnej rúry cítiť spálený zápach alebo zápach plastu.	Používa sa plastový riad alebo riad na varenie, ktorý nie je odolný voči teplu.	Použite sklenený riad na varenie vhodný pre vysoké teploty.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 45 3/4/2022 11:27:02 AM

Riešenie problémov a informačné kódy

Problém	Príčina	Riešenie
Zvnútra mikrovlnnej rúry vychádza zápach.	Zvyšky jedla alebo plastu sa roztavili a prilepili sa vnútri.	Použite parnú funkciu a potom utrite vnútro suchou handrou. Môžete dnu vložiť plátok citróna a spustiť mikrovlnnú rúru, aby sa zápach odstránil rýchlejšie.
Mikrovlnná rúra nevarí správne.	Dvierka mikrovlnnej rúry sa počas varenia často otvárajú.	Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne a to môže ovplyvniť výsledok varenia.
	Ovládacie prvky mikrovlnnej rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte ovládacie prvky mikrovlnnej rúry správne a opakujte pokus.
	Gril alebo iné príslušenstvo nie sú správne vložené.	Príslušenstvo vložte správne.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu na varenie.	Použite vhodný riad na varenie s plochým dnom.

Informačný kód

Informačný kód	Príčina	Riešenie
C-d0	Ovládacie tlačidlá sú stlačené viac ako 10 sekúnd.	Tlačidlá vyčistite a skontrolujte, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Ak sa problém vyskytne znovu, vypnite mikrovlnnú rúru na viac ako 30 sekúnd a opakujte nastavenie znovu. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

POZNÁMKA

Ak navrhované riešenie problému nepomáha, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 46 3/4/2022 11:27:03 AM

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Model	MG23A7318C*
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz AC
Príkon Maximálny výkon Microwave (Mikrovlnný ohrev) Gril (ohrevné teleso)	 2400 W 1300 W 1100 W
Výstupný výkon	100 W / 800 W – 6 úrovní (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x V x H) Zvonku Priestor rúry	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť Čistá	 Približne 14,5 kg

* Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti <G>.

Poznámky

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SK.indd 47 3/4/2022 11:27:03 AM

Poznámky

Poznámky

Poznámky

TU OZNAČIŤ

TU OZNAČIŤ

STREDOVÁ ZNAČKA

PRAVÁ STRANA

Inštalačná šablóna

ĽAVÁ STRANA

TU OZNAČIŤ

TU OZNAČIŤ

STREDOVÁ ZNAČKA

SAMSUNG

Berte na vedomie, že záruka spoločnosti Samsung NEZAHŕŇA servisné hovory týkajúce sa prevádzky produktu, opravy nesprávnej inštalácie a výkonu bežného čistenia alebo údržby.

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

Mikrovalovna pečica

Uporabniški priročnik

MG23A7318C*



User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 1 3/4/2022 11:31:23 AM

Kazalo

Varnostna navodila 3

Pomembna varnostna navodila 3
Splošna varnost 6
Previdnostni ukrepi za uporabo mikrovalov 7
Omejena garancija 8
Opredelitev skupine izdelka 8
Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (odpadna električna in elektronska oprema) 8

Namestitev 9

Dodatna oprema 9
Priloženo za vgradnjo 9
Navodila za vgradnjo mikrovalovne pečice 10
Vgradnja mikrovalovne pečice 10
Mere 11
Postopek vgradnje mikrovalovne pečice 11

Vzdrževanje 13

Čiščenje 13
Menjava (popravilo) 13
Daljše obdobje neuporabe aparata 13

Značilnosti mikrovalovne pečice 14

Mikrovalovna pečica 14
Nadzorna plošča 14

Uporaba mikrovalovne pečice 15

Delovanje mikrovalovne pečice 15
Preverjanje delovanja mikrovalovne pečice 15
Kuhanje/Pogrevanje 16
Nastavitev časa 17
Nastavitev ravni moči in časa 17
Nastavitev časa kuhanja 18
Prekinitev kuhanja 18
Nastavitev načina za varčevanje z energijo 18
Uporaba hitrega odmrzovanja 19
Uporaba samodejnega kuhanja 21
Pečenje na Žar 29
Kombinacija mikrovalov in žara 29
Uporaba krožnika za zapekanje 30
Ohranjanje toplote hrane 32
Uporaba varovalne zapore za otroke 33
Izklop zvočnega signala 33

Posoda in pripomočki, primerni za uporabo 33

Kuharski priročnik 34

Odpravljanje težav in koda z informacijami 43

Odpravljanje težav 43
Koda z informacijami 46

Tehnični podatki 47

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 2 3/4/2022 11:31:23 AM

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO.

OPOZORILO: če so vrata ali tesnila na vratih poškodovana, ne uporabljajte pečice, dokler je ne popravi usposobljena oseba.

OPOZORILO: vsi nepooblaščeni posegi v pečico, ki vključujejo odstranjevanje pokrova za zaščito pred mikrovalovno energijo, so nevarni za osebe, ki niso strokovno usposobljene za take posege.

OPOZORILO: tekočin in drugih živil ne segrevajte v zaprtih posodah, ker jih lahko raznese.

OPOZORILO: otrokom dovolite uporabo pečice brez vašega nadzora samo v primeru, da so bili seznanjeni z ustreznimi navodili za varno uporabo pečice in se zavedajo nevarnosti neustrezne uporabe le-te.

Aparat je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu in ni namenjen za uporabo v naslednjih okoljih:

- v kuhinjah v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
- v počitniških hišicah;
- v kuhinjah za goste v hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih;
- v penzionih.

Uporabljajte samo pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Ko segrevate živila v posodah iz plastike ali papirja, jih morate spremljati, ker obstaja nevarnost vžiga.

Mikrovalovna pečica je namenjena gretju živil in napitkov. Sušenje hrane ali oblačil ter gretje grelnih blazin, copat, gob, vlažnih krp in podobno lahko povzroči poškodbo, vžig ali požar.

Če opazite dim, izklopite ali izključite aparat. Vrata pustite zaprta, da zadušite morebitni ogenj.

Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega nenadnega vrenja, zato je treba previdno ravnati s posodo.

Vsebino stekleničk za hranjenje in kozarcev z otroško hrano pred uporabo premešajte ali pretresite ter preverite njeno temperaturo, da se izognete opeklinam.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 3 3/4/2022 11:31:23 AM

Varnostna navodila

Neolupljenih jajc in celih trdo kuhanih jajc ne segrevajte v mikrovalovni pečici, saj jih lahko raznese, tudi ko pečica ne greje več.

Pečico redno čistite in iz nje odstranjujte morebitne ostanke hrane.

Če pečica ni čista, lahko pride do poslabšanja površin, to pa lahko skrajša življenjsko dobo aparata in privede do nevarnih situacij.

Aparat je zasnovan za uporabo samo kot vgrajena enota. Aparata ni dovoljeno nameščati v omaro.

Pri kuhanju z mikrovalovi je prepovedana uporaba kovinske posode za živila in napitke.

Pri odstranjevanju posod iz aparata pazite, da ne premaknete vrtljive plošče.

Aparata ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom.

Aparata ne čistite z vodnim curkom.

Aparat ni namenjen nameščanju v cestnih vozilih, počitniških prikolicah in podobnih vozilih.

Aparata ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi (in otroci) ter osebe s premalo izkušnjami in znanja, razen če aparat uporabljajo pod nadzorom in po navodilih osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroke je treba nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.

Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušnjami in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če pri tem niso pod nadzorom.

Po namestitvi mora biti aparat mogoče izključiti iz napajanja. Izključitev lahko omogočite z dostopnim vtičem ali vdelavo stikala v fiksno napeljavo v skladu s pravili napeljave.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 4 3/4/2022 11:31:23 AM

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.

Pečico namestite tako, da je primerno usmerjena in na višini, ki omogoča lahek dostop do notranjosti in upravljalnega območja.

Pred prvo uporabo, pečico najprej 10 minut uporabljajte z vodo.

Če pečica oddaja nenavaden zvok, vonj po zažganem ali dim, takoj izključite napajalni vtič in se obrnite na najbližji servisni center.

OPOZORILO: ko aparat uporabljate v kombiniranem načinu, smejo otroci uporabljati pečico samo pod nadzorom odrasle osebe zaradi visokih temperatur pri pripravi hrane.

Aparat se med uporabo zelo segreje. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika v pečici.

OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Majhni otroci se ne smejo nahajati v bližini pečice.

Za čiščenje stekla v vratih pečice ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev ali kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in povzročijo, da se steklo zdrobi.

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

OPOZORILO: Preden zamenjate luč, zagotovite, da je naprava izklopljena, da se izognete možnosti električnega udara.

Aparata ni dovoljeno namestiti za okrasna vrata, da ne pride do pregrevanja.

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo.

Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika.

Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.

POZOR: Peko je treba nadzorovati. Kratko peko je treba neprekinjeno nadzorovati.

Vrata ali zunanja površina se lahko med delovanjem aparata zelo segrejejo.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 5 3/4/2022 11:31:23 AM

Varnostna navodila

Med delovanjem aparata je temperatura dostopnih površin lahko visoka.
Površine se lahko med uporabo močno segrejejo.
Aparati niso namenjeni upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.
Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušnjami in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

Splošna varnost

Kakršne koli spremembe ali popravila lahko opravi samo usposobljeno osebje.
Živil ali tekočin ne grejte v zaprtih posodah za mikrovalovne pečice.
Pečice ne čistite z benzenom, topilom, alkoholom, parnim ali visokotlačnim čistilnikom.
Pečice ne namestite: v bližino grelnika ali vnetljive snovi; na vlažno, mastno ali prašno mesto z veliko vlage ali na mesto, izpostavljeno neposredni sončni svetlobi ali vodi; kjer lahko pušča plin ali na neravna tla.
Pečica mora biti ozemljena v skladu z lokalnimi in nacionalnimi predpisi.
Z napajalnih priključkov in kontaktov s suho krpo redno brišite vse morebitne tujke.
Napajalnega kabla ne vlecite ali prekomerno zvijajte in nanj ne postavljajte težkih predmetov.
Če uhaja plin (propan, utekočinjeni naftni plin itd.), prostor takoj prezračite. Ne dotikajte se napajalnega kabla.
Napajalnega kabla se ne dotikajte z mokrimi rokami.
Med delovanjem pečice ne izklopite z odklapljanjem napajalnega kabla.
Ne vstavljajte prstov ali tujkov. Če v pečico zaidejo tujki, odklopite napajalni kabel in se obrnite na najbližji Samsungov servisni center.
Pečice ne izpostavljajte prekomernemu pritisku ali udarcem.
Pečice ne postavljajte na občutljive predmete.
Zagotovite, da uporabljate napetost, frekvenco in tok v skladu s specifikacijami izdelka.
Napajalni vtič trdno priklopite v stensko vtičnico. Ne uporabljajte večjega števila razdelilnikov, podaljškov ali električnih pretvornikov.
Napajalnega kabla ne obesite na kovinske predmete. Kabel mora biti napeljan med predmeti ali za pečico.
Ne uporabljajte poškodovanega napajalnega vtiča ali kabla ali slabo pritrjene stenske vtičnice. V primeru poškodovanih napajalnih vtičev ali kablov se obrnite na najbližji Samsungov servisni center.
Na pečico ne zlivajte vode, niti je nanjo ne pršite.
Na pečico, vanjo ali na vrata pečice ne postavljajte predmetov.
Na pečico ne pršite hlapljivih snovi, kot je insekticid.
V pečici ne shranjujte vnetljivih snovi. Alkoholni hlapi lahko pridejo v stik z vročimi deli pečice, zato bodite previdni pri segrevanju živil ali napitkov, ki vsebujejo alkohol.
Otroci se lahko udarijo v vrata pečice ali si z njimi priprejo prste. Ko odpirate ali zapirate vrata, naj bodo otroci oddaljeni od njih.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 6 3/4/2022 11:31:23 AM

Opozorilo o mikrovalovih

Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega nenadnega vrenja, zato je treba vedno previdno ravnati s posodo. Pred nadaljevanjem napitke vedno pustite mirovati vsaj 20 sekund. Po potrebi napitek med segrevanjem mešajte. Po segrevanju napitek vedno premešajte.
V primeru oparin upoštevajte naslednja navodila za prvo pomoč:

1. Oparjeni predel držite v hladni vodi vsaj 10 minut.
2. Povijte s čistim in suhim povojem.
3. Ne nanašajte krem, olj ali losjonov.

Pladnja ali rešetke ne postavite v vodo takoj po kuhanju, saj s tem lahko poškodujete pladenj ali rešetko.
Pečice ne uporabljajte za cvrtje, ker ne omogoča nadzora temperature olja. Vroče olje bi lahko nenadoma prekipelo.

Previdnostni ukrepi za mikrovalovno pečico

Uporabljajte samo pripomočke, primerne za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte kovinskih posod, posod z zlatimi ali srebrnimi dodatki, nabodal itd.
Odstranite žičke za zapiranje. Lahko pride do električnega iskrenja.
V pečici ne sušite papirja ali oblačil.
Za manjše količine živil uporabite krajši čas, da preprečite pregretje ali zažig.
Napajalni kabel in vtič ne smeta biti v bližini vodnih virov in virov toplote.
Neolupljenih jajc in celih trdo kuhanih jajc ne segrevajte v mikrovalovni pečici, saj jih lahko raznese. Ne segrevajte nepredušno ali vakuumsko zaprtih posod, oreščkov, paradižnikov itd.
Ne zakrivajte odprtin za prezračevanje z blagom ali papirjem. Lahko pride do požara. Pečica se lahko tudi pregreje in se samodejno izklopi ter ostane izklopljena, dokler se ne ohladi dovolj.
Pri jemanju posode iz pečice vedno uporabljajte rokavice za peko.
Tekočine premešajte na polovici gretja ali po končanju gretja in jih pustite počivati vsaj 20 sekund po gretju, da preprečite nenadno vretje.
Ko odpirate vrata, stojte za dolžino rok stran od pečice, da vas ne opeče uhajajoči vroč zrak ali para.
Ne uporabljajte prazne pečice. Iz varnostnih razlogov se bo pečica samodejno zaustavila za 30 minut. Priporočamo, da v pečico postavite kozarec vode, ki bo vsrkala mikrovalovno energijo, če boste pečico nenamerno vklopili.
Pri namestitvi pečice upoštevajte razdalje, ki so navedene v navodilih. (Oglejte si razdelek Namestitev mikrovalovne pečice.)
Bodite previdni pri priključevanju drugih električnih naprav v vtičnice v bližini pečice.

Previdnostni ukrepi za uporabo mikrovalov

Neupoštevanje naslednjih varnostnih ukrepov lahko povzroči škodljivo izpostavljanje mikrovalovni energiji.

- Ne uporabljajte pečice, če ima odprta vrata. Ne poskušajte spreminjati sistema varnostnega zaklepanja (zapahi na vratih). Ne poskušajte vstavljati predmetov v odprtine za varnostni zaklep pečice.
- Med vrata in sprednjo stran pečice ne postavljajte nobenih predmetov, na tesnilnih površinah pa ne sme biti nobenih ostankov hrane ali čistil. Po vsaki uporabi očistite vrata in tesnilne površine z vlažno krpo, nato pa z mehko suho krpo.
- Če je mikrovalovna pečica pokvarjena, je ne uporabljajte. Uporabljate jo lahko, ko jo usposobljen strokovnjak popravi.
  Pomembno: vrata pečice morajo biti ustrezno zaprta. Vrata ne smejo biti ukrivljena; tečaji vrat ne smejo biti zlomljeni ali zrahljani; tesnila vrat in tesnilne površine ne smejo biti poškodovane.
- Vse nastavitve ali popravila mora opraviti usposobljen strokovnjak.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 7 3/4/2022 11:31:23 AM

Varnostna navodila

Omejena garancija

Samsung bo zaračunal stroške popravila za zamenjavo dodatne opreme ali popravilo kozmetične napake, če je enoto ali dodatno opremo poškodoval kupec. Postavke, ki jih krije ta pogodba:

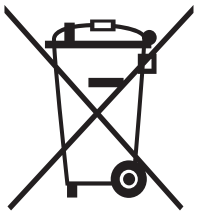
- Udrta, opraskana ali poškodovana vrata, ročaji, zunanja ali nadzorna plošča.
- Poškodovan ali manjkajoč pladenj, vodilni valj, priključek za vrtljivo ploščo ali rešetka.

To pečico uporabljajte le za to, čemur je namenjena, kot je opisano v tem priročniku.
Opozorila in pomembne varnostne informacije v tem priročniku ne vključujejo vseh možnih stanj in situacij, ki se lahko pojavijo. Odgovorni ste za to, da uporabljate zdrav razum in da ste previdni pri nameščanju, vzdrževanju in uporabi pečice.
Ker naslednja navodila za uporabo veljajo za različne modele, se lahko značilnosti vaše mikrovalovne pečice nekoliko razlikujejo od značilnosti, opisanih v navodilih, poleg tega morda ne veljajo vsi opozorilni znaki. Če imate kakršna koli vprašanja ali če vas kar koli zanima, se obrnite na lokalni Samsungov servisni center ali pa pomoč in informacije poiščite v spletu na naslovu www.samsung.com.
Pečico uporabljajte samo za segrevanje. Namenjena je samo gospodinjski uporabi. Ne grejte blaga ali blazin, napolnjenih z zrnjem. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne ali nepravilne uporabe pečice.
Pečica redno čistite in vzdržujte, da preprečite poslabšanja stanja njenih površin in nastanek nevarnih okoliščin.

Opredelitev skupine izdelka

Izdelek je industrijska, znanstvena ali medicinska oprema razreda B skupine 2. Skupina 2 zajema vso industrijsko, znanstveno in medicinsko opremo, pri kateri namenoma nastaja radiofrekvenčna energija in/ali je ta uporabljena v obliki elektromagnetnega sevanja za obdelavo snovi, ter opremo za potopno erozijo in obločno varjenje.
Oprema razreda B je primerna za uporabo v gospodinjstvu in obratih, neposredno priključenih na nizkonapetostno električno omrežje, ki dovaja energijo stavbam, ki se uporabljajo v gospodinjske namene.

Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (odpadna električna in elektronska oprema)



(velja za države z ločenimi sistemi zbiranja)

Oznaka na izdelku, dodatni opremi ali dokumentaciji pomeni, da izdelka in njegove elektronske dodatne opreme (npr. električnega polnilnika, slušalk, kabla USB) ob koncu življenjske dobe ni dovoljeno odvreči med gospodinjske odpadke. Te izdelke ločite od drugih vrst odpadkov in jih odgovorno predajte v recikliranje ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov. Tako boste preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov.

Uporabniki v gospodinjstvih naj se za podrobnosti o tem, kam in kako lahko te izdelke predajo v okolju prijazno recikliranje, obrnejo na trgovino, kjer so izdelek kupili, ali na krajevni upravni organ.

Poslovni uporabniki naj se obrnejo na dobavitelja in preverijo pogoje kupne pogodbe. Tega izdelka in njegove elektronske dodatne opreme pri odstranjevanju ni dovoljeno mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

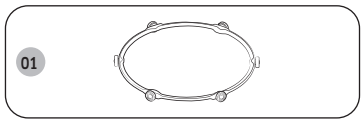
Informacije o Samsungovih okoljskih zavezah in regulatornih obveznostih v zvezi s posameznimi izdelki, npr. REACH, WEEE, baterije, so na voljo na spletnem mestu: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 8 3/4/2022 11:31:24 AM

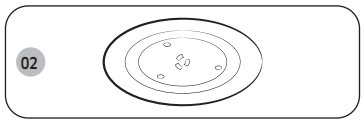
Namestitev

Dodatna oprema

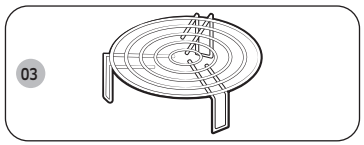
Priložena je dodatna oprema (odvisno od modela pečice), ki jo lahko uporabite na več načinov.



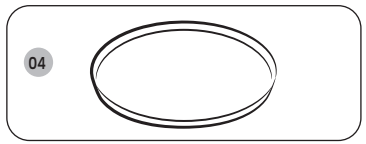
01 **Obroč s kolesci**, ki ga postavite na sredino mikrovalovne pečice.
nosilec podpira vrtljivo ploščo.



02 **Vrtljiva plošča**, ki jo postavite na nosilec, povezan s priključkom za vrtljivo ploščo.
vrtljiva plošča se uporablja kot glavna kuhalna površina; zlahka jo odstranite in očistite.



03 **Podstavek za žar**, ki ga postavite na vrtljivo ploščo.
Kovinski podstavek lahko uporabljate pri žaru in kombinirani uporabi pečice.

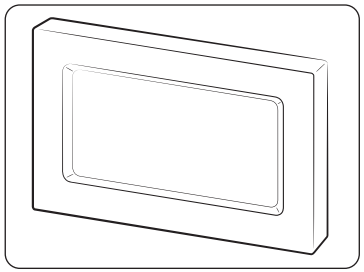


04 **Krožnik za zapekanje**, glejte strani od 30 do 32.
Krožnik za zapekanje pri samodejni ali ročni funkciji za zapekanje.

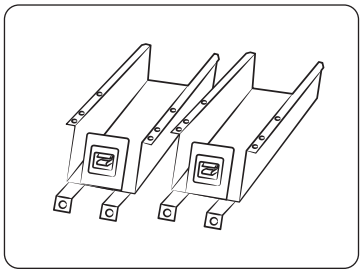
⚠ POZOR

Mikrovalovne pečice ne uporabljajte brez nosilca in vrtljive plošče.

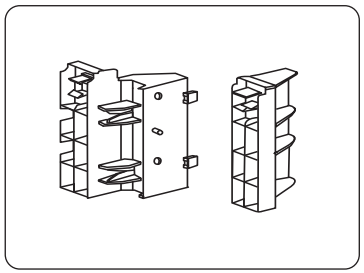
Priloženo za vgradnjo



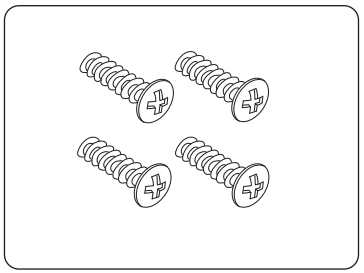
Obroba



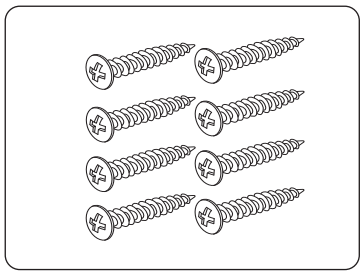
Osnovni podstavek (2)



Držalo obrobe (2)



Vijak (tip A) (4)



Vijak (tip B) (8)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 9 3/4/2022 11:31:25 AM

Namestitev

Navodila za vgradnjo mikrovalovne pečice

Ta naprava je skladna s predpisi EU.
Odstranjevanje embalaže in naprave.
Embalaža naprave je primerna za recikliranje.
Uporabljeni so lahko naslednji materiali:

- karton,
- polietilenska folija (PE),
- polistiren brez CFC-jev (stiropor).

Materiale zavrzite na odgovoren način in skladno s predpisi.
Državni organi vam lahko zagotovijo informacije o odgovornem odstranjevanju zavrženih gospodinjskih naprav.

Varnost

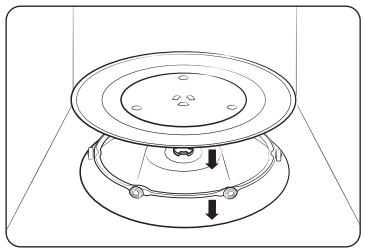
Napravo sme priključiti samo usposobljen tehnik.
Mikrovalovna pečica je razvita za gospodinjsko uporabo.
Uporabljajte jo izključno za pripravo hrane.
Naprava je vroča med in po uporabi.
To imejte v mislih, če so v bližini naprave majhni otroci.
Vgradnja v bližini klasične pečice.

- Če bo mikrovalovna pečica vgrajena ob klasični pečici, mora biti med njima dovolj prostora, da je preprečeno pregrevanje, saj se lahko pri previsokih temperaturah začne deformirati obroba. Seveda se strogo držite proizvajalčevih navodil za vgradnjo klasične pečice.
- Vgrajene pečice ne smete vgraditi nad klasično pečico, sicer lahko na hladilni sistem mikrovalovne pečice škodljivo vpliva vroč zrak iz klasične pečice.

Električni priključek

Hišna napeljava, na katero bo priključena naprava, mora biti skladna z državnimi in krajevnimi predpisi.
Če boste napravo priključili fiksno, poskrbite, da je v dovod vgrajeno vsepolno stikalo z razdaljo med kontakti najmanj 3 mm.

Vgradnja mikrovalovne pečice



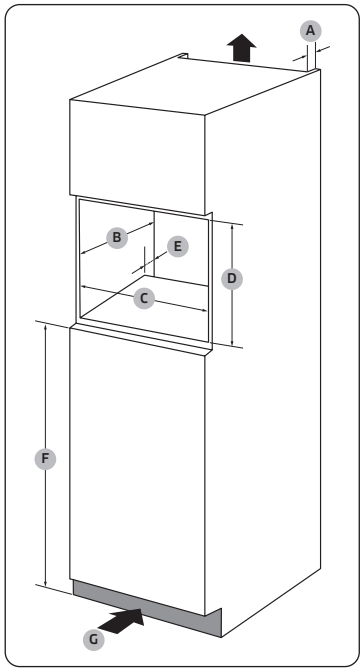
1. Iz notranjosti pečice odstranite vso embalažo. Namestite nosilec in vrtljivo ploščo. Preverite, ali se vrtljiva plošča prosto vrti.
2. Mikrovalovna pečica naj bo postavljena tako, da imate dostop do vtiča.

⚠ POZOR

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati s posebnim kablom ali sklopom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovem servisnem zastopniku.
  Zaradi svoje varnosti kabel priključite v tripolno ozemljeno vtičnico z napetostjo 230 V~, 50 Hz. Če se napajalni kabel te naprave poškoduje, ga morate zamenjati s posebnim kablom.
- Mikrovalovne pečice ne vgrajujte v vroče ali vlažno okolje, na primer v bližini tradicionalne pečice ali radiatorja. Spoštujte tehnične podatke za napajalno napetost pečice, morebitni uporabljeni podaljševalni kabli pa morajo biti skladni z enakim standardom kot napajalni kabel pečice. Pred prvo uporabo očistite notranjost mikrovalovne pečice in tesnila vrat z vlažno krpo.

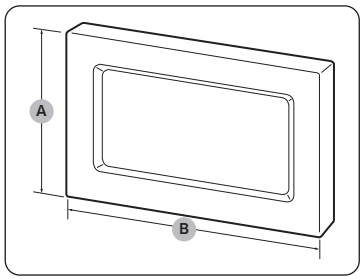
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 10 3/4/2022 11:31:26 AM

Mere



Ohišje

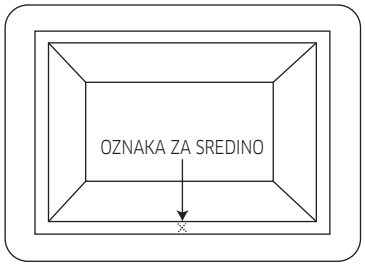
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



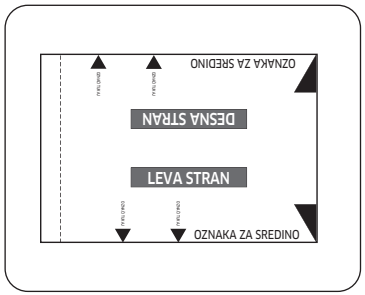
Obroba

A	381 mm
B	596 mm

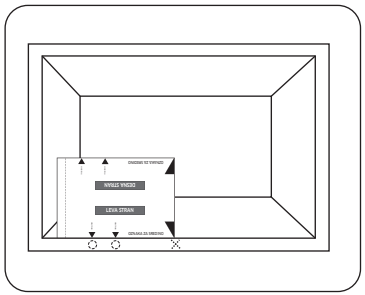
Postopek vgradnje mikrovalovne pečice



1. Izmerite dolžino ohišja in označite sredino.



2. Izrežite list s šablono na strani **51**.

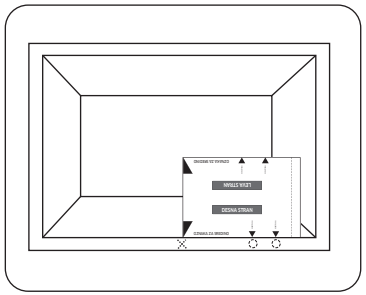


3. Oznako »OZNAKA ZA SREDINO« na desni strani šablone poravnajte z oznako sredine na ohišju.
- Poskrbite, da je besedilo »LEVA STRAN« pokončno.

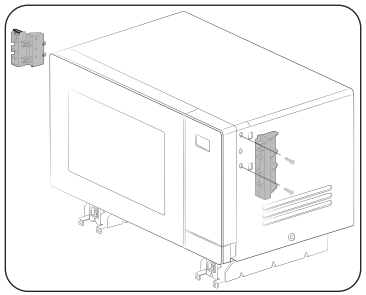
4. Na ohišju označite mesta lukenj za vijake.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 11 3/4/2022 11:31:26 AM

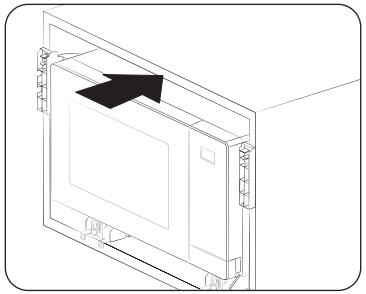
Namestitev



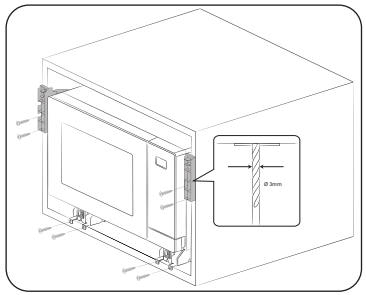
5. List s šablono obrnite za 180 stopinj.
6. Oznako »OZNAKA ZA SREDINO« zdaj na levi strani šablone poravnajte z oznako sredine na ohišju.
7. Na ohišju označite mesta lukenj za vijake.



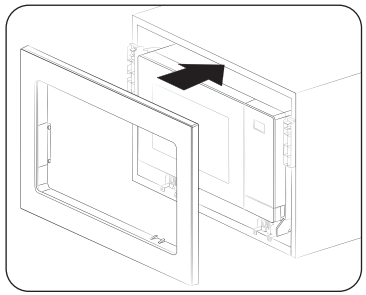
8. S priloženimi vijaki (tip A) pritrdite dve držali obrob na levo in desno stran mikrovalovne pečice.
- Preverite oznaki (L: leva, D: desna) na nosilcih, da jih pritrdite na pravo stran.



9. Mikrovalovno pečico vstavite v ohišje. Nato poravnajte luknje osnovnega nosilca z oznakami iz koraka 4 in 7.



10. Uporabite 3-milimetrski sveder, da pripravite luknje v ohišju za pritrditev osnovnih nosilcev. Nato jih pritrdite s priloženimi vijaki (tip B).



11. Pritrdite obrobo in priključite vse električne kable. Preverite, ali naprava deluje pravilno.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 12 3/4/2022 11:31:27 AM

Vzdrževanje

Čiščenje

Mikrovalovno pečico redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije na in v njej. Še posebej bodite pozorni na vrata in tesnila vrat ter vrtljivo ploščo in njen nosilec (samo za določene modele).
Če se vrata ne odpirajo ali zapirajo tekoče, najprej preverite, če se je na tesnilu vrat nabrala umazanija. Notranjost in zunanjost mikrovalovne pečice očistite z mehko krpo, namočeno v milnico. Splaknite in dobro osušite.

Odstranjevanje trdovratne umazanije neprijetnega vonja iz notranjosti mikrovalovne pečice

1. V prazno mikrovalovno pečico na sredino vrtljive plošče postavite kozarec z razredčenim limoninim sokom.
2. Mikrovalovno pečico 10 minut segrevajte pri najvišji moči.
3. Ko je cikel končan, počakajte, da se mikrovalovna pečica ohladi. Nato odprite vrata in očistite notranjost pečice.

⚠ POZOR

- Poskrbite, da bodo vrata in tesnilo vrat čista ter da se vrata nemoteno odpirajo in zapirajo. Sicer se lahko skrajša življenjska doba mikrovalovne pečice.
- Pazite, da v zračnike mikrovalovne pečice ne polijete vode.
- Za čiščenje ne uporabljajte jedkih ali kemičnih snovi.
- Po vsaki uporabi mikrovalovne pečice počakajte, da se ohladi, in nato notranjost očistite z blagim detergentom.

Menjava (popravilo)

⚠ OPOZORILO

Mikrovalovna pečica nima notranjih delov, ki bi jih lahko odstranil uporabnik. Ne poskušajte sami zamenjati delov ali popravljati mikrovalovne pečice.

- Če se pojavi težava s tečaji, tesnilom in/ali vrati, se za tehnično pomoč obrnite na usposobljenega strokovnjaka ali najbližji Samsungov servisni center.
- Če želite zamenjati žarnico, se obrnite na najbližji Samsungov servisni center. Žarnice ne menjajte sami.
- Če se pojavi težava z zunanjim ohišjem mikrovalovne pečice, najprej odklopite napajalni kabel in se obrnite na najbližji servisni center Samsung.

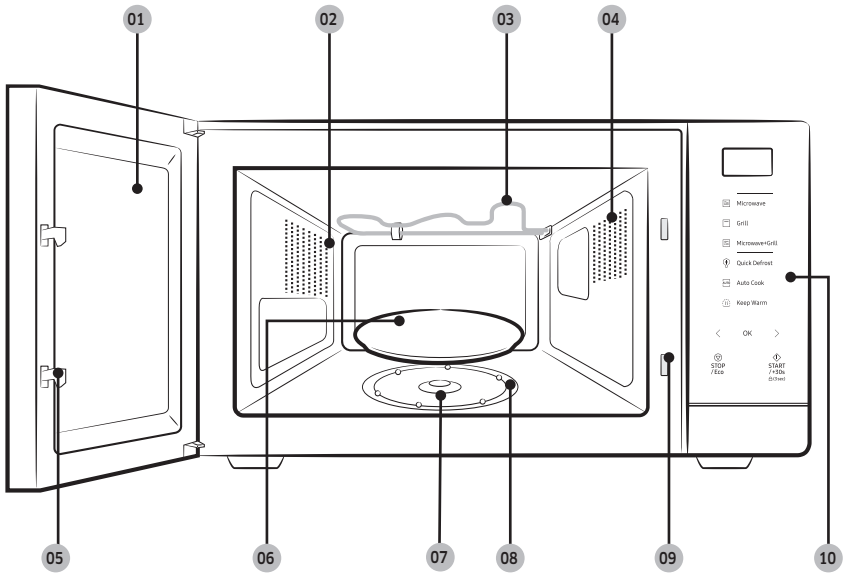
Daljše obdobje neuporabe aparata

Če mikrovalovne pečice dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite napajalni kabel in jo premaknite na suho in neprašno mesto. Če se v notranjosti mikrovalovne pečice nabirata prah in vlaga, lahko to vpliva na njeno delovanje.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 13 3/4/2022 11:31:27 AM

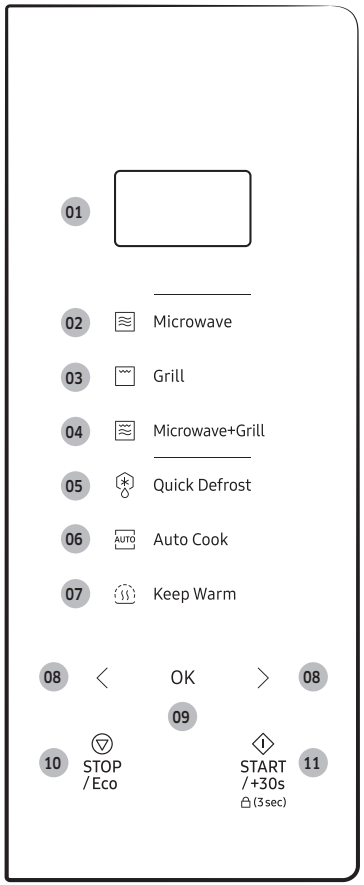
Značilnosti mikrovalovne pečice

Mikrovalovna pečica



01 Vrata
02 Odprtine za zračenje
03 Grelnik
04 Luč
05 Zapaha na vratih
06 Vrtljiva plošča
07 Priključek za vrtljivo ploščo
08 Nosilec vrtljive plošče
09 Odprtini za varnostni zaklep pečice
10 Nadzorna plošča

Nadzorna plošča



01 Prikazovalnik
02 Microwave (Mikrovalovi)
03 Grill (Žar)
04 Microwave+Grill (Mikrovalovi+Žar)
05 Quick Defrost (Hitro odmrzovanje)
06 Auto Cook (Samodejno kuhanje)
07 Keep Warm (Ohranjanje tople hrane)
08 Povečanje/zmanjšanje (teža/obrok/čas)
09 OK (Ura)
10 STOP/Eco (Stop/Varčni način)
11 START/+30s (Varnostna zapora)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 14 3/4/2022 11:31:28 AM

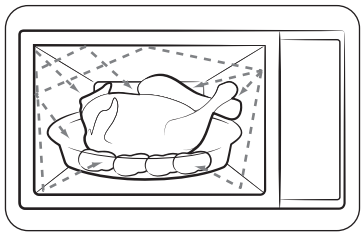
Uporaba mikrovalovne pečice

Delovanje mikrovalovne pečice

Mikrovalovi so visokofrekvenčni elektromagnetni valovi; sproščena energija omogoča kuhanje ali pogrevanje hrane brez spreminjanja oblike ali barve.
Z mikrovalovno pečico lahko:

- odmrznete;
- pogrejete;
- kuhate;

Osnove kuhanja



1. Magnetron proizvaja mikrovalove, ki se v notranjosti pečice odbijajo in enakomerno porazdelijo med vrtenjem hrane na vrtljivi plošči. Hrana je zato enakomerno kuhana.
2. Hrana vsrka mikrovalove do 2,5 cm globoko. Kuhanje se nato nadaljuje, ko hrana vsrka toploto.
3. Čas kuhanja je odvisen od uporabljene posode in lastnosti živila:
   - Količina in gostota
   - Vsebnost vode
   - Začetna temperatura (ohlajeno ali ne)

OPOMBA

Sredica živila se skuha, ko se toplota prevaja po živilu, tako da se kuhanje nadaljuj, ko živilo vzamete iz mikrovalovne pečice. Čas počivanja, naveden v receptih in v tej knjižici, je treba upoštevati, da zagotovite:

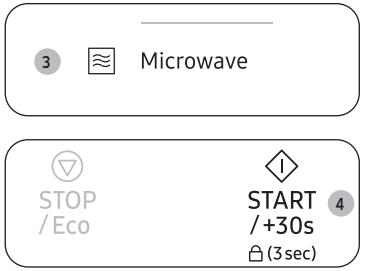
- enakomerno skuhano hrano vse do sredice;
- enakomerno temperaturo hrane.

Preverjanje delovanja mikrovalovne pečice

Naslednji preprost postopek vam omogoča preverjanje delovanja mikrovalovne pečice.
Za več informacij glejte razdelek »**Odpravljanje težav**« na straneh od **43** do **46**.

OPOMBA

Mikrovalovno pečico je treba priključiti v ustrezno vtičnico.
Vrtljiva plošča mora biti v mikrovalovni pečici. Če ni uporabljena najvišja raven moči (100 % – 800 W), traja dlje, da voda zavre.



1. Pritisnite gumb, da odprete vrata mikrovalovne pečice.
2. Na vrtljivo ploščo postavite kozarec vode.
3. Pritisnite **Microwave (Mikrovalovi)**.
4. Večkrat pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**, da čas nastavite na 4 ali 5 minut.
5. Mikrovalovna pečica segreva vodo, dokler ne mine nastavljeni čas. Preverite, ali voda vre.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 15 3/4/2022 11:31:30 AM

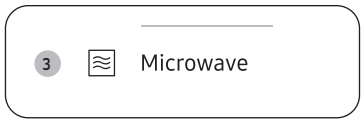
Uporaba mikrovalovne pečice

Kuhanje/Pogrevanje

V naslednjem postopku je razloženo, kako se kuha in pogreva hrano.

⚠ POZOR

Vedno preverite nastavitve mikrovalovne pečice, preden jo pustite brez nadzora.



1. Pritisnite gumb, da odprete vrata mikrovalovne pečice.
2. Hrano postavite na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.

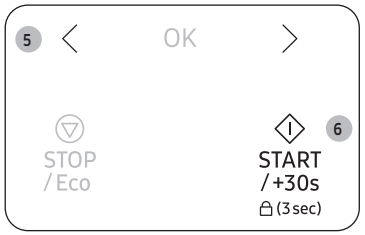
⚠ POZOR

Ne uporabljajte prazne mikrovalovne pečice.

3. Pritisnite **Microwave (Mikrovalovi)**.
   - Nadzorna plošča kaže ustrezno ikono ( ) in maksimalno moč (800 W).



4. Pritisnite **<** ali **>** (**Povečaj/zmanjšaj**), da nastavite želeno moč, in pritisnite **OK (V redu)**.
   - Glejte razdelek »**Nastavitev ravni moči in časa**« na strani 17 za ustrezno raven moči.



5. Pritisnite **<** ali **>** (**Povečaj/zmanjšaj**), da nastavite želeni čas kuhanja.
   - Prikazovalnik nadzorne plošče kaže čas priprave.
6. Za začetek priprave pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**.
   - Luč se vklopi in vrtljiva plošča se začne vrteti.
   - Ko je kuhanje končano, mikrovalovna pečica zapiska štirikrat in se na prikazovalniku nadzorne plošče prikaže ura. Nato se vsako minuto trikrat zaporedoma vklopi pisk opomnika za konec priprave.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 16 3/4/2022 11:31:31 AM

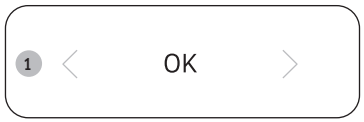
Nastavitev časa

Ko se aparat napaja, je na zaslonu samodejno prikazano "88:88" in nato "12:00". Nastavite trenutni čas. Čas je lahko prikazan v 24- ali 12-urnem zapisu. Uro je treba nastaviti:

- ob prvi namestitvi mikrovalovne pečice;
- po prekinitvi napajanja.

OPOMBA

Poletni čas morate nastaviti ročno.



1. Pritisnite **OK (V redu)**.



2. Pritisnite **<** ali **>** (**Povečaj/zmanjšaj**), da nastavite 24- ali 12-urni zapis časa, in pritisnite **OK (V redu)**.
3. Pritisnite **<** ali **>** (**Povečaj/zmanjšaj**), da nastavite uro, in pritisnite **OK (V redu)**.
4. Pritisnite **<** ali **>** (**Povečaj/zmanjšaj**), da nastavite minuto, in pritisnite **OK (V redu)**.

OPOMBA

Kadar mikrovalovne pečice ne uporabljate, prikazovalnik nadzorne plošče kaže uro.

Nastavitev ravni moči in časa

Funkcija ravni moči vam omogoča, da prilagodite količino sproščene energije in čas kuhanja ali segrevanja glede na vrsto in količino živila. Izbirate lahko med šestimi ravnmi moči.

Raven moči	Odstotek	Izhodna moč
VISOKA	100 %	800 W
SREDNJE VISOKA	75 %	600 W
SREDNJA	56 %	450 W
SREDNJE NIZKA	38 %	300 W
ODMRZOVANJE	23 %	180 W
NIZKA	13 %	100 W

Časi kuhanja, navedeni v receptih in tej knjižici, ustrezajo navedeni ravni moči.

- Če izberete večjo moč, se čas kuhanja skrajša.
- Če izberete manjšo moč, se čas kuhanja podaljša.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 17 3/4/2022 11:31:31 AM

Uporaba mikrovalovne pečice

Nastavitev časa kuhanja

Čas kuhanja lahko povečate ali zmanjšate tudi med pripravo v mikrovalovni pečici.

- Napredek priprave preverite s preprostim odpiranjem vrat, nato pa po potrebi podaljšajte ali skrajšajte čas kuhanja.



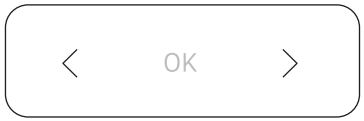
1. način

Večkrat pritisnite **START/+30s (Začni/+30s)**, da čas kuhanja podaljšate za 30 sekund.

- Primer: če želite dodati tri minute, šestkrat pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**.

OPOMBA

Čas kuhanja lahko samo podaljšate.



2. način

Pritisnite **<** ali **>** (**Povečaj/zmanjšaj**), da nastavite čas kuhanja.

Prekinitev kuhanja

Kuhanje lahko kadar koli prekinete, če želite:

- preveriti hrano;
- obrniti hrano ali jo premešati;
- pustiti hrano, da se ohladi.

Če želite začasno prekiniti kuhanje

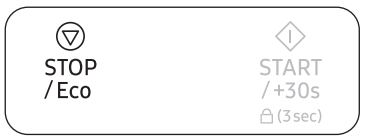
1. Odprite vrata ali enkrat pritisnite gumb **STOP/Eco (Stop/Varčni način)**.
   - Kuhanje se začasno prekine.
2. Če želite nadaljevati kuhanje, zaprite vrata in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**.

Če želite dokončno končati kuhanje

1. Odprite vrata ali enkrat pritisnite gumb **STOP/Eco (Stop/Varčni način)**.
   - Kuhanje se začasno prekine.
2. Znova pritisnite gumb **STOP/Eco (Stop/Varčni način)**.

Nastavitev načina za varčevanje z energijo

Mikrovalovna pečica ima način za varčevanje z energijo.



- Pritisnite **STOP/Eco ((Stop/Varčni način)**. Prikazovalnik nadzorne plošče se izklopi.
- Če želite preklicati način varčevanja , odprite vrata ali pritisnite gumb **STOP/Eco (Stop/Varčni način)**. Prikazovalnik nadzorne plošče kaže uro.

OPOMBA

Funkcija samodejnega varčevanja z energijo

Izdelek se vrne v pripravljenost, če ga ne upravljate 25 minut ali če prekinete upravljanje. Če pustite vrata odprta, se notranja luč samodejno izklopi po 5 minutah.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 18 3/4/2022 11:31:32 AM

Uporaba hitrega odmrzovanja

Funkcije Quick Defrost (Hitro odmrzovanje) omogočajo odmrzovanje mesa, perutnine, rib, zmrznjene zelenjave in zmrznjenega kruha. Čas odmrzovanja in raven moči sta nastavljena samodejno. Enostavno izberite program in težo.

OPOMBA

Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici.

Odprite vrata. Zamrznjeno hrano postavite na keramični krožnik na sredino vrtljive plošče. Zaprite vrata.





1. Pritisnite gumb, da odprete vrata mikrovalovne pečice.
2. Hrano postavite na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.
3. Pritisnite **Quick Defrost (Hitro odmrzovanje)**.
4. Pritisnite **<** ali **>** (**Povečaj/zmanjšaj**), da izberete vrsto hrane, in pritisnite **OK (V redu)**.
   - Za več informacij glejte razdelek »**Opis programa za hitro odmrzovanje**« na strani **20**.
5. Pritisnite **<** ali **>** (**Povečaj/zmanjšaj**), da nastavite velikost porcije, in pritisnite **OK (V redu)**.



6. Za začetek odmrzovanja pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**.
   - Ko mikrovalovna pečica zapiska, odprite vrata in obrnite živilo.
7. Odmrzovanje nadaljujete tako, da zaprete vrata in pritisnete **START/+30s (Začni/+30s)**.
   - Ko je odmrzovanje končano, mikrovalovna pečica zapiska štirikrat in se na prikazovalniku nadzorne plošče prikaže ura. Nato se vsako minuto trikrat zaporedoma vklopi pisk opomnika za konec priprave.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 19 3/4/2022 11:31:32 AM

Uporaba mikrovalovne pečice

Opis programa za hitro odmrzovanje

V spodnji tabeli si lahko ogledate različne programe funkcije Quick Defrost (Hitro odmrzovanje), velikost porcije, čase počivanja in ustrezna navodila. Pred odmrzovanjem odstranite embalažo. Meso, perutnino, ribe, zelenjavo ali kruh položite v plitvo stekleno posodo ali na keramični krožnik.

Koda	Živilo	Velikost porcije (g)	Navodila
1	Meso	200-1500	Robove zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se oglasi zvočni signal, meso obrnite. Program je primeren za odmrzovanje govedine, jagnjetine, svinjine, zrezkov, zarebrnic in mletega mesa. Pustite počivati 20–60 minute.
2	Perutnina	200-1500	Noge in perutničke zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se oglasi zvočni signal, perutnino obrnite. Program je primeren za celega piščanca in posamezne kose piščanca. Pustite počivati 20-60 minut.
3	Ribe	200-1500	Rep ribe zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se oglasi zvočni signal, ribo obrnite. Program je primeren za odmrzovanje celih rib ali ribjih filejev. Pustite počivati 20-60 minut.
4	Zelenjava	200-1500	Zmrznjeno zelenjavo enakomerno razporedite v plitvi stekleni posodi. Ko se iz pečice oglasi zvočno opozorilo, zelenjavo obrnite ali jo pomešajte. Program je primeren za vse vrste zmrznjene zelenjave. Pustite počivati 5-20 minut.
5	Kruh	200-1500 g	Položite kruh vodoravno na kos kuhinjskega papirja in ga obrnite, ko se oglasi zvočni signal. Položite pecivo na keramični krožnik in ga, če je mogoče, obrnite, ko se oglasi zvočni signal. Program je primeren za odmrzovanje vseh vrst kruha, rezin in hlebcev, krušnega peciva in francoskih štruc. Krušno pecivo postavite v krogu. Program je primeren za odmrzovanje vseh vrst kvašenega peciva, biskvita, skutinih tort in krhkega peciva. Ni primeren za odmrzovanje hrustljavih sladic, sadnih in kremnih tort in tort s čokoladnim prelivom. Pustite počivati 10-30 minut.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 20 3/4/2022 11:31:32 AM

Uporaba samodejnega kuhanja

Samodejno kuhanje ima 45 vnaprej nastavljenih časov kuhanja.
Časa kuhanja in ravni moči vam ni treba nastaviti.

⚠ POZOR

Vedno uporabljajte posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni in klasični pečici.



1. Pritisnite gumb, da odprete vrata mikrovalovne pečice.
2. Hrano postavite na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.
3. Pritisnite **Auto Cook (Samodejno kuhanje)**.



4. Pritisnite **<** ali **>** (**Povečaj/zmanjšaj**), da izberete vrsto hrane, in pritisnite **OK (V redu)**.
   - Za več informacij glejte razdelek »**Opis programa za samodejno kuhanje**« na straneh od **21** do **28**.
5. Pritisnite **<** ali **>** (**Povečaj/zmanjšaj**), da izberete težo hrane, in pritisnite **OK (V redu)**.
   - Za več informacij glejte razdelek »**Opis programa za samodejno kuhanje**« na straneh od **21** do **28**.
   - V nekaterih menijih lahko izberete le eno težo.



6. Za začetek samodejnega kuhanja pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**.
   - Mikrovalovna pečica hrano skuha glede na izbrano vnaprej programirano nastavitev.
   - Ko je kuhanje končano, mikrovalovna pečica zapiska štirikrat in se na prikazovalniku nadzorne plošče prikaže ura. Nato se vsako minuto trikrat zaporedoma vklopi pisk opomnika za konec priprave.

V naslednji tabeli so predstavljene količine in primerna navodila za 45 predhodno nastavljenih časov kuhanja. Vnaprej programirane nastavitve so razvrščene v štiri različne kategorije.

⚠ POZOR

Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Opis programa za samodejno kuhanje

1. Grill Fry (Cvrtje z žarom)

Koda	Živilo	Velikost porcije (g)	Navodila
1-1	Zamrznjen ocvrti krompirček	400	Zamrznjen ocvrti krompirček položite na krožnik za zapekanje s podstavkom. Postavite jih v mikrovalovno pečico. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 21 3/4/2022 11:31:33 AM

Uporaba mikrovalovne pečice

Koda	Živilo	Velikost porcije (g)	Navodila
1-2	Zamrznjen svinjski kotlet	500	Zamrznjen svinjski kotlet položite na krožnik za zapekanje s podstavkom. Postavite jih v mikrovalovno pečico. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Ko zapiska, obrnite hrano in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.
1-3	Zamrznjeni piščančji ocvrtki	350	Zamrznjene piščančje ocvrtke položite na krožnik za zapekanje s podstavkom. Postavite jih v mikrovalovno pečico. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.
1-4	Zamrznjeni krompirjevi ocvrtki	350	Zamrznjene krompirjeve ocvrtke položite na krožnik za zapekanje s podstavkom. Postavite jih v mikrovalovno pečico. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.
1-5	Zamrznjena ocvrta hrenovka	500	Zamrznjene ocvrte hrenovke položite na krožnik za zapekanje s podstavkom. Postavite jih v mikrovalovno pečico. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.
1-6	Zamrznjeni ribji kotleti	300	Zamrznjene ribje kotlete položite na krožnik za zapekanje s podstavkom. Postavite jih v mikrovalovno pečico. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Ko zapiska, obrnite hrano in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.
1-7	Zamrznjene pekoče perutničke	500	Zamrznjene pekoče perutničke položite na krožnik za zapekanje s podstavkom. Postavite jih v mikrovalovno pečico. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.
1-8	Zamrznjeni pečeni sir	400	Zamrznjeni pečeni sir položite na krožnik za zapekanje s podstavkom. Postavite jih v mikrovalovno pečico. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.
1-9	Zamrznjene sirove palčke	300	Zamrznjene sirove palčke položite na krožnik za zapekanje s podstavkom. Postavite jih v mikrovalovno pečico. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 22 3/4/2022 11:31:33 AM

Koda	Živilo	Velikost porcije (g)	Navodila
1-10	Zamrznjeni pomladni zavitki	300	Zamrznjene pomladne zavitke na površini malo naoljite. Zamrznjene pomladne zavitke položite na krožnik za zapekanje s podstavkom. Postavite jih v mikrovalovno pečico. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Ko zapiska, obrnite hrano in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.
1-11	Zamrznjeni panirani rakci	300	Zamrznjene panirane rakce malo naoljite. Zamrznjene panirane rakce položite na krožnik za zapekanje s podstavkom. Postavite jih v mikrovalovno pečico. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb START/+30s (Začni/+30s). Ko zapiska, obrnite hrano in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.
1-12	Zamrznjeni čebulni obročki	300	Zamrznjene čebulne obročke položite na krožnik za zapekanje s podstavkom. Postavite jih v mikrovalovno pečico. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.
1-13	Zamrznjeni krompirjevi krhlji	350	Zamrznjene krompirjeve krhlje položite na krožnik za zapekanje s podstavkom. Postavite jih v mikrovalovno pečico. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.
1-14	Piščančja bedra	500	Piščančja bedra malo naoljite. Začinite jih po okusu. Piščančja bedra položite na krožnik za zapekanje s podstavkom. Postavite jih v mikrovalovno pečico. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.
1-15	Piščančje perutničke	500	Piščančje perutničke malo naoljite. Začinite jih po okusu. Piščančje perutničke položite na krožnik za zapekanje s podstavkom. Postavite jih v mikrovalovno pečico. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 23 3/4/2022 11:31:33 AM

Uporaba mikrovalovne pečice

2. Zdravo kuhanje

Koda	Živilo	Velikost porcije (g)	Navodila
2-1	Pripravljene jedi (ohlajeno)	350 450	Jed postavite na keramični krožnik in jo pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Program je primeren za jedi iz 3 sestavin (npr. meso z omako, zelenjava in priloga iz krompirja, riža ali testenin). Pustite počivati 2-3 minut.
2-2	Vegetarijanske jedi (ohlajeno)	350 450	Jed postavite na keramični krožnik in jo pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Ta program je primeren za obroke iz 2 sestavin (npr. špagete z omako ali riž z zelenjavo). Pustite počivati 2-3 minut.
2-3	Brokoli	250 g	Brokoli splaknite in očistite. Enakomerno ga razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 30-45 ml vode. (2–3 žlice) Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Program je primeren za brokoli in narezane bučke, jajčevce, buče ali paprike. Pustite počivati 1-2 minut.
2-4	Narezano korenje	250	Korenje splaknite in očistite ter ga enakomerno narežite na okrogle rezine. Položite ga v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 30-45 ml vode. (2–3 žlice) Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Program je primeren za narezan korenček, cvetačo ali repo. Pustite počivati 1-2 minut.
2-5	Stročji fižol	250	Stročji fižol splaknite in očistite. Enakomerno ga razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Za kuhanje 250 g dodajte 30 ml (1 žlico) vode. Skledo dajte na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Pustite počivati 1-2 minut.
2-6	Špinača	150	Špinačo splaknite in očistite. Položite jo v stekleno posodo s pokrovom. Ne dodajajte vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Pustite počivati 1-2 minut.
2-7	Sladka koruza	250	Sladko koruzo splaknite in očistite ter jo dajte v ovalno stekleno posodo. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice in folijo naluknjajte. Pustite počivati 1-2 minut.
2-8	Olupljen krompir	250	Krompir operite in olupite ter ga narežite na podobno velike kose. Položite ga v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 45-60 ml (3-4 žlice) vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Pustite počivati 2-3 minut.
2-9	Rjavi riž (predkuhan)	125	Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte dvojno količino hladne vode (250 ml). Kuhajte pokrito. Pred počivanjem premešajte ter dodajte sol in zelišča. Pustite počivati 5-10 minut.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 24 3/4/2022 11:31:33 AM

Koda	Živilo	Velikost porcije (g)	Navodila
2-10	Polnozrnati makaroni	125	Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte 1 l vrele vode in ščepec soli ter dobro pomešajte. Kuhajte nepokrito. Pred počivanjem premešajte in nato dobro odcedite. Pustite počivati 1 minuto.
2-11	Kvinoja	125	Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte dvojno količino hladne vode (250 ml). Kuhajte pokrito. Pred počivanjem premešajte ter dodajte sol in zelišča. Pustite počivati 1-3 minut.
2-12	Bulgur	125	Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte dvojno količino hladne vode (250 ml). Kuhajte pokrito. Pred počivanjem premešajte ter dodajte sol in zelišča. Pustite počivati 2-5 minut.
2-13	Gratinirana zelenjava	500	Dajte zelenjavo, kot so predkuhane rezine krompirja, rezine buč ter paradižnik in omako v primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla. Po vrhu potresite nariban sir. Posodo dajte na podstavek. Pustite počivati 2-3 minut.
2-14	Pečeni paradižniki	400	Paradižnike splaknite in očistite, narežite jih na polovice in dajte v posodo, primerno za uporabo v pečici. Po vrhu potresite nariban sir. Posodo postavite na podstavek. Pustite počivati 1-2 minut.
2-15	Piščančje prsi	300 (2 kosa)	Kosa splaknite in položite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 2 minuto.
2-16	Puranje prsi	300 (2 kosa)	Kosa splaknite in položite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 2 minuto.
2-17	Sveži ribji fileji	300 (2 kosa)	Ribo splaknite in jo položite na keramični krožnik ter dodajte 1 žlico limoninega soka. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 1-2 minut.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 25 3/4/2022 11:31:33 AM

Uporaba mikrovalovne pečice

Koda	Živilo	Velikost porcije (g)	Navodila
2-18	Sveži lososovi fileji	300 (2 kosa)	Ribo splaknite in jo položite na keramični krožnik ter dodajte 1 žlico limoninega soka. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 1-2 minut.
2-19	Sveže kozice	250	Kozice splaknite na keramičnem krožniku in dodajte 1 žlico limoninega soka. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 1-2 minut.
2-20	Sveža postrv	200 (1 riba)	Celo ribo dajte na krožnik, primeren za uporabo v mikrovalovni pečici. Dodajte ščepec soli, 1 žlico limoninega soka in zelišča. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 2 minuto.
2-21	Riba na žaru	300 (1–2 ribi)	Celo ribo (postrv ali orado) premažite z oljem ter dodajte zelišča in začimbe. Ribi položite eno ob drugo (glavo ob rep) na podstavek za žar. Ko se oglasi zvočni signal, ju obrnite. Pustite počivati 3 minuto.
2-22	Lososovi zrezki z žara	400 (2 zrezka)	Ribja zrezka enakomerno položite na podstavek za žar. Ko se oglasi zvočni signal, ju obrnite. Pustite počivati 2 minuto.

3. Sladice doma

Koda	Živilo	Velikost porcije	Navodila
3-1	Orehov kolač	1 porcija	**Sestavine** Moka 120 g, maslo 150 g, črn sladkor 100 g, jajca 2 kosa, oreh (sesekljan) 50 g, pecilni prašek 4 g
			1. V skledi zmešajte maslo in črni sladkor. **2.** Dodajte jajce in dobro premešajte. **3.** Dodajte moko in pecilni prašek ter premešajte. **4.** Dodajte oreh in dobro premešajte. **5.** Zmes zlijte v namaščeno posodo iz stekla ali umetne mase. **6.** Skledo dajte v mikrovalovno pečico in izberite samodejno kuhanje [3-1]. **7.** Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.
3-2	Bananov kruh	1 porcija (6 kosa)	**Sestavine** Banana 3 kosi, zmes za palačinke 120 g, mleko 120 g, jajce, sladni sirup 2 žlici.
			1. Sesekljajte banano. **2.** Zmešajte zmes za palačinke, mleko, jajce in sladni sirup v skledi. **3.** Dodajte banano in dobro premešajte. **4.** Zmes zlijte v 6 papirnatih posodic. **5.** Papirnate posodice dajte v mikrovalovno pečico in izberite samodejno kuhanje [3-2]. **6.** Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 26 3/4/2022 11:31:33 AM

Koda	Živilo	Velikost porcije	Navodila
3-3	Biskvit	1 porcija	**Sestavine** Moka 170 g, maslo 50 g, sladkor 150 g, jajca 3 kosi, pecilni prašek 10 g
		1. V skledi zmešajte maslo in sladkor. **2.** Dodajte jajce in dobro premešajte. **3.** Dodajte moko in pecilni prašek ter premešajte. **4.** Zmes zlijte v namaščeno posodo iz stekla ali umetne mase. **5.** Skledo dajte v mikrovalovno pečico in izberite samodejno kuhanje [3-3]. **6.** Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.	
3-4	Brovniji	1 porcija	**Sestavine** Moka 90 g, maslo (staljeno) ½ skodelice, sladkor 230 g, jajca 2 kosa, kakav v prahu 40 g
		1. V skledi zmešajte maslo, stepena jajca in sladkor. **2.** Dodajte moko in kakav v prahu ter še naprej mešajte. **3.** Zmes zlijte v namaščeno posodo iz stekla ali umetne mase. **4.** Skledo dajte v mikrovalovno pečico in izberite samodejno kuhanje [3-4]. **5.** Po kuhanju pustite počivati 20–30 minute.	

Koda	Živilo	Velikost porcije	Navodila
3-5	Jajčni puding	1 porcija (3 kosa)	**Sestavine** Mleko 250 g, sladkor 40 g, jajca 2 kosa.
		1. Jajci razbijte v skledo. Jajci narahlo stepite z metlico. Vrha metlice ne dvigujte z dna posode, da preprečite čezmerno penjenje. **2.** V drugi skledi zmešajte maslo in sladkor. **3.** Mleko dodajte stepenemu jajcu med mešanjem z metlico. **4.** Zmes z jajcem precedite s finim cedilom. Dno cedila ostrgajte z lopatko. S površine z žlico odstranite peno. **5.** Zmes zlijte v posodice za gorčico. **6.** Posodice dajte v mikrovalovno pečico in izberite samodejno kuhanje [3-5]. **7.** Po kuhanju ohladite in postrezite.	
3-6	Čokoladna torta v skodelici	1 porcija	**Sestavine** Maslo 30 g, sladkor 60 g, jajce, smetana 40 g, moka 25 g, kakav v prahu 15 g, vanilja 1,5 g, polgrenka čokolada v koščkih 50 g
		1. V skodelici dobro zmešajte maslo, jajce in smetano. **2.** Dodajte moko in sladkor ter še naprej mešajte. **3.** Dodajte kakav in vaniljo ter na hitro zmešajte. **4.** Vmešajte koščke čokolade. **5.** Skodelico dajte v mikrovalovno pečico in izberite samodejno kuhanje [3-6]. **6.** Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.	

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 27 3/4/2022 11:31:34 AM

Uporaba mikrovalovne pečice

Koda	Živilo	Velikost porcije	Navodila
3-7	Torta v skodelici	1 porcija	Sestavine Maslo 30 g, sladkor 60 g, jajce, moka 50 g, mleko 30 g, vanilja 6 g, mandlji v prahu 3 g, pecilni prašek 1,5 g
			1. V skodelici dobro zmešajte maslo in jajce. **2.** Dodajte moko, sladkor in pecilni prašek ter mešajte naprej. **3.** Dodajte mandlje v prahu in vaniljo ter na hitro zmešajte. **4.** Skodelico dajte v mikrovalovno pečico in izberite samodejno kuhanje [3-7]. **5.** Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.

4. Odmrzovanje kruha

Ta funkcija je namenjena za odmrzovanje pogrevanje zamrznjenega kruha. Zamrznjen kruh bo navzven hrustljav kot svež kruh. Ta program je primeren za bagete, rogljičke, bagele itd.

⚠ **POZOR**

- Program je primeren za zamrznjen pečen kruh. Ni primeren za zamrznjeno testo.
- Krožnik za zapekanje morate predgreti. Prosimo, da upoštevate navodila.

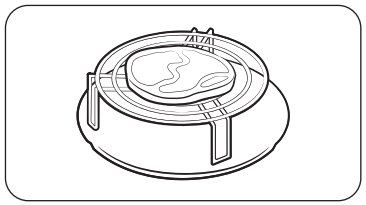
Koda	Živilo	Velikost porcije (g)	Navodila
4	Odmrzovanje kruha	100-600	Krožnik za zapekanje položite na vrtljivo ploščo. Izberite program za samodejno kuhanje in pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Na prikazovalniku se prikaže »HEAt« (Ogrevanje), da predgrejete krožnik za zapekanje. Ob pisku je predgrevanje končano. Zamrznjeni kruh položite na krožnik za zapekanje in ju postavite v mikrovalovno pečico. Znova pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**. Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 28 3/4/2022 11:31:34 AM

Pečenje na Žar

Žar omogoča, da hrano hitro segrejete in zapečete brez mikrovalov.

- Posodo v mikrovalovni pečici vedno prijemajte s kuhinjskimi rokavicami, saj je lahko zelo vroča.
- Če uporabite podstavek za žar, bo hrana bolje skuhana in lepše zapečena.



1. Pritisnite gumb, da odprete vrata mikrovalovne pečice.
2. Hrano postavite na podstavek za žar in zaprite vrata.



3. Pritisnite **Grill (Žar)**.
   - Prikazovalnik nadzorne plošče kaže ustrezno ikono ( ).
   - Temperature žara ni mogoče nastaviti.



4. Pritisnite **<** ali **>** (**Povečaj/zmanjšaj**), da nastavite želeni čas pečenja na žaru.
   - Najdaljši čas pečenja na žaru je 60 minut.
5. Za začetek pečenja na žaru pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**.
   - Ko je kuhanje na žaru končano, mikrovalovna pečica zapiska štirikrat in se na prikazovalniku nadzorne plošče prikaže ura. Nato se vsako minuto trikrat zaporedoma vklopi pisk opomnika za konec priprave.

Kombinacija mikrovalov in žara

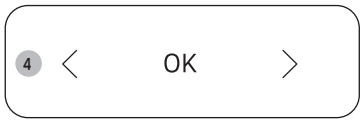
Kuhanje z mikrovalovi lahko kombinirate z žarom ter tako hrano hitro skuhate in zapečete obenem.

⚠ POZOR

- Vedno uporabljajte posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni in klasični pečici. Steklena ali keramična posoda je idealna, saj omogoča mikrovalovom, da enakomerno prodirajo v hrano.
- Posodo v mikrovalovni pečici vedno prijemajte s kuhinjskimi rokavicami, saj je lahko zelo vroča.
- Kuhanje in pripravo na žaru lahko izboljšate s podstavkom za žar.



1. Pritisnite gumb, da odprete vrata mikrovalovne pečice.
2. Hrano postavite na podstavek za žar in zaprite vrata.
3. Pritisnite **Microwave+Grill (Mikrovalovi+Žar)**.
   - Prikazovalnik nadzorne plošče kaže privzeto moč (600 W).
   - Prikazovalnik nadzorne plošče kaže ustrezno ikono (,).



4. Pritisnite **<** ali **>** (**Povečaj/zmanjšaj**), da nastavite želeno moč, in pritisnite **OK (V redu)**.
   - Izberete lahko moči 600 W, 450 W ali 300 W.
   - Temperature žara ni mogoče nastaviti.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 29 3/4/2022 11:31:35 AM

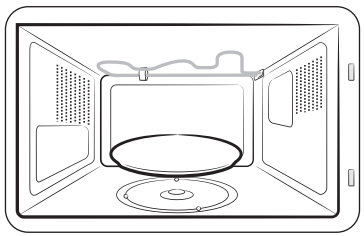
Uporaba mikrovalovne pečice

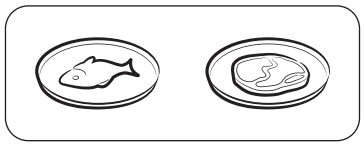


5. Pritisnite **<** ali **>** (**Povečaj/zmanjšaj**), da nastavite želeni čas kuhanja.
   - Najdaljši čas kuhanja je 60 minut.
6. Za začetek priprave pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**.
   - Ko je kuhanje končano, mikrovalovna pečica zapiska štirikrat in se na prikazovalniku nadzorne plošče prikaže ura. Nato se vsako minuto trikrat zaporedoma vklopi pisk opomnika za konec priprave.

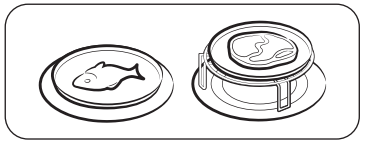
Uporaba krožnika za zapekanje

Krožnik za zapekanje omogoča zapekanje hrane zgoraj z žarom, zapeče pa tudi spodnji del hrane, saj se krožnik za zapekanje segreje. Stvari, ki jih lahko pripravljate na krožniku za zapekanje, so navedene v tabeli (naslednja stran). Krožnik za zapekanje lahko uporabite tudi za slanino, jajca, klobase itd.





1. Krožnik za zapekanje postavite neposredno na vrtljivo ploščo in ga segrejte z največjo močjo kombinacije mikrovalov ter žara [600 W + žar], tako da upoštevate čase in navodila v tabeli.
2. Krožnik premažite z oljem, če kuhate živila, kot so slanina in jajca, da se hrana dobro zapeče.
3. Hrano postavite na krožnik za zapekanje.





4. Krožnik za zapekanje položite na kovinski podstavek (ali vrtljivo ploščo) v mikrovalovno pečico.
5. Izberite ustrezen čas in moč kuhanja. (Glejte tabelo na strani.)

⚠ POZOR

- Krožnik za zapekanje vedno odstranite s kuhinjskimi rokavicami, saj je lahko zelo vroč.
- Na krožnik za zapekanje ne dajajte predmetov, ki niso odporni proti vročini.
- Krožnika za zapekanje nikoli ne dajajte v pečico brez vrtljive plošče.
- Ne pozabite, da krožnik za zapekanje ni primeren za pomivalni stroj.
- Prepričajte se, da je skorjasta plošča postavljena na sredino.
- Plošče za skorje ne uporabljajte brez obremenitve.

OPOMBA

- Ne pozabite, da ima krožnik za zapekanje teflonsko plast, ki je občutljiva na praske. Za rezanje po krožniku za zapekanje ne uporabljajte ostrih predmetov, kot je nož.
- Krožnik za zapekanje čistite s toplo vodo in čistilom ter sperite s čisto vodo.
- Ne uporabljajte krtače za drgnjenje ali ostre gobe, da ne poškodujete prevleke.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 30 3/4/2022 11:31:35 AM

Priporočamo, da krožnik za zapekanje predgrejete neposredno na vrtljivi plošči.
Krožnik za zapekanje segrevajte 3-4 minute s funkcijo 600 W + žar.
Sledite časom in navodilom v tabeli.

Živilo	Velikost porcije	Vklop/izklop	Čas kuhanja (min)
Slanina	4 kosi (80 g)	600 W + Žar	3-3½
	Navodila Krožnik za zapekanje predgrevajte 3 minute. Rezine položite eno ob drugo na krožnik za zapekanje. Krožnik za zapekanje postavite na podstavek. Pustite počivati 3 minuto.		
Pečeni paradižniki	200 g (2 kosa)	450 W + Žar	2½–3
	Navodila Krožnik za zapekanje predgrevajte 3 minute. Paradižnike narežite na polovice. Nanje dajte nekaj sira. Razporedite jih v krogu na krožnik za zapekanje. Krožnik za zapekanje postavite na podstavek. Pustite počivati 3 minuto.		
Hamburger (zamrznjen)	2 kosa (125 g)	600 W + Žar	6–6½
	Navodila Krožnik za zapekanje predgrevajte 3 minute. Zamrznjen hamburger položite na krožnik za zapekanje. Krožnik za zapekanje postavite na podstavek. Obrnite po 3–4 minutah. Pustite stati 3 minute.		
Bagete (zamrznjene)	200-250 g (2 kosa)	450 W + Žar	6-7
	Navodila Krožnik za zapekanje predgrevajte 3 minute. Bagete s polnilom (npr. paradižnik in sir) postavite drugo ob drugo na krožnik. Krožnik za zapekanje postavite na podstavek. Pustite počivati 3 minuto.		
Pica (zamrznjena)	300-350 g	450 W+Žar	11-12
	Navodila Krožnik za zapekanje predgrevajte 3 minute. Zamrznjeno pico položite na krožnik za zapekanje. Krožnik za zapekanje položite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 1–2 minute.		
Mini pice (zamrznjene)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Žar	9-10
	Navodila Krožnik za zapekanje predgrevajte 3 minute. Enakomerno jih razporedite na krožnik za zapekanje. Krožnik položite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 3 minuto.		
Pica (ohlajena)	300-350 g	450 W + Žar	5½-6½
	Navodila Krožnik za zapekanje predgrevajte 5 minute. Zamrznjeno pico položite na krožnik za zapekanje. Krožnik za zapekanje položite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 3 minuto.		
Ribje palčke (zamrznjene)	150 g (5 kosa) 300 g (10 kosa)	600 W + Žar	6-7 8-9
	Navodila Krožnik za zapekanje predgrevajte 4 minute. Krožnik premažite z žlico olja. Ribje palčke položite v krogu na krožnik. Obrnite jih po 3 minutah (5 kosov) ali po 5 minutah (10 kosov). Pustite počivati 3 minuto.		
Piščančji ocvrtki (zamrznjeni)	125 g 250 g	600 W + Žar	4-5 6-7
	Navodila Krožnik za zapekanje predgrevajte 4 minute. Krožnik premažite z žlico olja. Piščančje ocvrtke položite na krožnik. Krožnik za zapekanje postavite na podstavek. Obrnite jih po 2 minutah (125 g) ali po 4 minutah (250 g). Pustite počivati 3 minuto.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 31 3/4/2022 11:31:35 AM

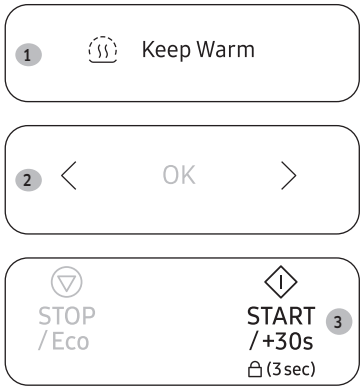
Uporaba mikrovalovne pečice

Živilo	Velikost porcije	Vklop/izklop	Čas kuhanja (min)
Pečeni krompir	200 g 500 g	600 W + Žar	4-5 7-8
	Navodila Krožnik za zapekanje predgrevajte 3 minute. Krompir narežite na polovice. Položite jih na krožnik za zapekanje z odrezano stranjo navzdol. Razporedite jih v krogu. Krožnik položite na podstavek. Pustite počivati 3 minute.		

Ohranjanje toplote hrane

Funkcija Keep Warm (Ohranjanje tople hrane) ohranja hrano toplo do serviranja. S to funkcijo ohranite hrano toplo do serviranja.

Opomba: Funkcija **Keep Warm (Ohranjanje tople hrane)** traja 60 minut.



1. Pritisnite **Keep Warm (Ohranjanje tople hrane)**.
2. Pritisnite **<** ali **>** (**Povečaj/zmanjšaj**), da nastavite želeno nastavitev.
   - 1. Vroči način
   - 2. Topli način
3. Pritisnite **START/+30s (Začni/+30s)**.
   - Če želite zaustaviti segrevanje hrane, odprite vrata ali pritisnite gumb **STOP/Eco (Stop/Varčni način)**.

⚠ POZOR

- Te funkcije ne uporabljajte za ponovno segrevanje hladnih jedi. Te programe uporabite za to, da bo že pečena hrana ostala topla.
- Ne pokrivajte s pokrovi ali plastičnim ovojem.
- Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.
- Ko zaženete funkcijo za ohranjanje toplote, nastavljenega časa ne morete spremeniti.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 32 3/4/2022 11:31:36 AM

Uporaba varovalne zapore za otroke

Vaša mikrovalovna pečica je opremljena s posebnim programom, s katerim zaklenete mikrovalovno pečico in tako preprečite njeno uporabo otrokom ter drugim.



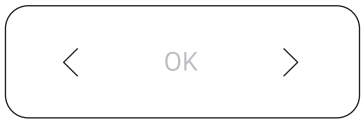
- Če želite vklopiti varnostno zaporo, pridržite **START/+30s (Začni/+30s)** za 3 sekunde.
  - Nadzorna plošča se zaklene, na prikazovalniku pa se prikaže »**L**«.



- Če želite izklopiti varnostno zaporo, znova pridržite **START/+30s (Začni/+30s)** za 3 sekunde.

Izklop zvočnega signala

Zvočni signal lahko kadar koli izklopite.



- Za izklop zvočnega signala hkrati pritisnite **<** in **>** (**Povečaj/zmanjšaj**).
- Prikazovalnik nadzorne plošče kaže »**OFF**« (Izklop).
- Za ponovni vklop zvočnega signala hkrati pritisnite **<** ali **>** (**Povečaj/zmanjšaj**).
- Prikazovalnik nadzorne plošče kaže »**On**« (Vklop).

Posoda in pripomočki, primerni za uporabo

Če želite pripravljati jedi v mikrovalovni pečici, morajo mikrovalovi prodreti v živilo, ne da bi jih pri tem posoda vsrkala ali odbila.
Zato morate biti previdni pri izbiri posode. Če je na posodi označeno, da je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, ste lahko brez skrbi.
V spodnji tabeli so naštete različne vrste posode z navodili o uporabi v mikrovalovni pečici.

Posoda	Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici	Opombe
Aluminijeva folija	✓✗	Lahko se uporablja v manjših količinah za zaščito posameznih delov. Če je folija preblizu sten mikrovalovne pečice ali če je folije preveč, lahko pride do iskrenja.
Krožnik za hrustljave jedi	✓	Predhodno ne segrevajte dlje kot 8 minut.
Porcelan in keramika	✓	Porcelan, lončevina in keramika z glazuro so običajno primerni, če nimajo kovinskih dodatkov.
Plastični in papirnati krožniki za enkratno uporabo	✓	V njih so pakirane nekatere zamrznjene jedi.
Embalaža za hitro pripravljene obroke		
• Posoda in kozarci iz polistirena	✓	Lahko se uporabljajo za pogrevanje jedi. Polistiren se lahko pri prekomernem segrevanju stali.
• Papirnate vrečke ali časopisni papir	✗	Lahko se vnamejo.
• Reciklirani papir ali kovinski dodatki na posodi	✗	Lahko povzročijo iskrenje.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 33 3/4/2022 11:31:36 AM

Posoda in pripomočki, primerni za uporabo

Posoda	Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici	Opombe
Steklena posoda		
• Posoda, primerna za pečico in postrežbo	✓	Lahko se uporabljajo, če nimajo kovinskih dodatkov.
• Kristalno steklo	✓	Lahko se uporablja za pogrevanje jedi ali tekočin. Občutljivo steklo se lahko ob nenadnem segrevanju razbije ali poči.
• Stekleni kozarci	✓	Pokrove je treba odstraniti. Primerno samo za pogrevanje.
Kovinski predmeti		
• Posoda	✗	Lahko povzročijo iskrenje ali požar.
• Žičke za zapiranje vrečk za zamrzovanje	✗	
Papir		
• Krožniki, kozarci, prtički in papirnate brisače	✓	Za kratkotrajno kuhanje in pogrevanje. Za vsrkavanje odvečne vlage.
• Reciklirani papir	✗	Lahko povzročijo iskrenje.
Plastika		
• Posoda	✓	Zlasti če so iz termoplastičnih snovi, odpornih na toploto. Druge vrste plastičnih snovi lahko pri visokih temperaturah izgubijo obliko ali barvo. Ne uporabljajte plastičnih izdelkov iz melamina.
• Folija za živila	✓	Lahko se uporablja za ohranjanje vlage. Ne sme se dotikati živila. Pazite, da se pri odstranjevanju folije ne oparite.
• Vrečke za zamrzovanje	✓✗	Samo v primeru, da jih je mogoče segreti v vreli vodi ali pečici. Ne smejo biti nepredušno zaprte. Po potrebi naluknjajte z vilicami.
Papir, odporen na vosek in maščobe	✓	Lahko se uporablja za ohranjanje vlage in preprečevanje brizganja.

✓ : priporočeno ✓✗ : previdno ✗ : ni varno

Kuharski priročnik

Mikrovalovi

Mikrovalovna energija prodira v živilo. Voda, maščoba in sladkor v hrani energijo privlačijo in vsrkajo.
Zaradi mikrovalov se molekule v živilu začnejo hitro premikati. Hitro premikanje teh molekul povzroča trenje, zaradi katerega je živilo toplotno obdelano.

Kuhanje

Posoda, primerna za uporabo v mikrovalovni pečici:

Posoda mora za največji učinek omogočati prehajanje mikrovalovne energije. Kovine, npr. nerjaveče jeklo, aluminij in baker, odbijajo mikrovalove. Keramika, steklo, porcelan, plastika, papir in les pa jih prepuščajo skozi. Zato živil ne smete kuhati v kovinski posodi.

Jedi, primerne za pripravo v mikrovalovni pečici:

Veliko jedi je primernih za pripravo v mikrovalovni pečici, npr. sveža in zamrznjena zelenjava, testenine, riž, žitarice, stročnice, ribe in meso. Omake, kreme, juhe, pudingi in konzervirana hrana prav tako lahko pripravite v mikrovalovni pečici. V mikrovalovni pečici lahko pripravite vse jedi, ki bi jih običajno skuhali na štedilniku. Na primer taljenje masla ali čokolade (preberite poglavje z nasveti, postopki in navodili).

Pokrivanje med kuhanjem

Pokrivanje jedi med kuhanjem je zelo pomembno, saj para, ki se dviga, pripomore h kuhanju. Hrano lahko pokrijete na različne načine, na primer s keramičnim krožnikom, plastičnim pokrovom ali folijo za mikrovalovne pečice.

Čas počivanja

Čas počivanja po kuhanju je pomemben del priprave hrane, saj omogoča, da se temperatura hrane izravna.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 34 3/4/2022 11:31:36 AM

Kuharski priročnik za zamrznjeno zelenjavo

Uporabite posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Pokrito kuhajte minimalno časa – oglejte si tabelo. Po potrebi nadaljujte s kuhanjem.
Dvakrat pomešajte med kuhanjem in enkrat po kuhanju. Po kuhanju dodajte sol, zelišča ali maslo. Med počivanjem pokrijte.

Živilo	Velikost porcije (g)	Moč (W)	Čas (min)
Špinača	150	600	4½-5½
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode. Pustite počivati 2-3 minut.		
Brokoli	300	600	9-10
	Navodila Dodajte 30 ml (2 žlico) hladne vode. Pustite počivati 2-3 minut.		
Grah	300	600	7½-8½
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode. Pustite počivati 2-3 minut.		
Stročji fižol	300	600	8-9
	Navodila Dodajte 30 ml (2 žlico) hladne vode. Pustite počivati 2-3 minut.		
Mešana zelenjava (Korenje/Grah/Koruza)	300	600	7½-8½
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode. Pustite počivati 2-3 minut.		
Mešana zelenjava (po kitajsko)	300	600	8-9
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode. Pustite počivati 2-3 minut.		

Kuharski priročnik za svežo zelenjavo

Uporabite posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 žlice) za vsakih 250 g, če ni navedeno drugače – oglejte si tabelo. Pokrito kuhajte čim manj časa – oglejte si tabelo. Po potrebi nadaljujte s kuhanjem. Enkrat pomešajte med kuhanjem in enkrat po njem. Po kuhanju dodajte sol, zelišča ali maslo. Pokrijte za 3 minute med počivanjem.

Nasvet: svežo zelenjavo narežite na enako velike dele. Manjši, kot bodo deli, hitreje bodo skuhani.

Živilo	Velikost porcije (g)	Moč (W)	Čas (min)
Brokoli	250 500	800	4-4½ 7–7½
	Navodila Pripravite enako velike cvetove. Stebla razporedite proti sredini. Pustite počivati 3 minuto.		
Brstični ohrovt	250	800	5½-6½
	Navodila Dodajte 60-75 ml (4-5 žlice) vode. Pustite počivati 3 minuto.		
Korenje	250	800	4½-5
	Navodila Korenje narežite na enako velike rezine. Pustite počivati 3 minuto.		
Cvetača	250 500	800	5-5½ 8½–9
	Navodila Pripravite enako velike cvetove. Velike cvetove narežite na polovice. Stebla razporedite proti sredini. Pustite počivati 3 minuto.		
Bučke	250	800	3½-4
	Navodila Bučke narežite na rezine. Dodajte 30 ml (2 žlici) vode ali košček masla. Skuhajte do mehkega. Pustite počivati 3 minuto.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 35 3/4/2022 11:31:36 AM

Kuharski priročnik

Živilo	Velikost porcije (g)	Moč (W)	Čas (min)
Jajčevci	250	800	3½-4
	Navodila Jajčevce narežite na tanke rezine in pokapajte z 1 žlico limoninega soka. Pustite počivati 3 minuto.		
Por	250	800	4½-5
	Navodila Por narežite na debele rezine. Pustite počivati 3 minuto.		
Gobe	125 250	800	1½-2 3-3½
	Navodila Pripravite cele ali na rezine narezane gobe. Ne dodajajte vode. Pokapajte z limoninim sokom. Začinite s soljo in poprom. Odcedite, preden postrežete. Pustite počivati 3 minuto.		
Čebula	250	800	5½-6
	Navodila Čebulo narežite na rezine ali polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlico) vode. Pustite počivati 3 minuto.		
Paprika	250	800	4½-5
	Navodila Papriko narežite na tanke rezine. Pustite počivati 3 minuto.		
Krompir	250 500	800	4-5 7½-8½
	Navodila Krompir olupite, stehtajte in narežite na enako velike polovice ali četrtine. Pustite počivati 3 minuto.		
Koleraba	250	800	5-5½
	Navodila Kolerabo narežite na majhne kocke. Pustite počivati 3 minuto.		

Kuharski priročnik za riž in testenine

Riž: uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom – prostornina riža se med kuhanjem podvoji. Kuhajte pokrito.
Po kuhanju in pred počivanjem pomešajte ter solite ali dodajte zelišča in maslo.
Opomba: riž morda do izteka časa kuhanja še ni vsrkal vse vode.

Testenine: Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla. Dodajte vrelo vodo in ščepec soli ter dobro pomešajte. Kuhajte nepokrito.
Občasno pomešajte med kuhanjem in po njem. Med počivanjem pokrijte in nato dobro odcedite.

Živilo	Velikost porcije (g)	Moč (W)	Čas (min)
Beli riž (predkuhan)	250	800	16-17
	Navodila Dodajte 500 ml hladne vode. Pustite počivati 5 minuto.		
Rjavi riž (predkuhan)	250	800	21-22
	Navodila Dodajte 500 ml hladne vode. Pustite počivati 5 minuto.		
Mešani riž (navadni in divji riž)	250	800	17-18
	Navodila Dodajte 500 ml hladne vode. Pustite počivati 5 minuto.		
Mešano žito (riž in žita)	250	800	18-19
	Navodila Dodajte 400 ml hladne vode. Pustite počivati 5 minuto.		
Testenine	250	800	11-12
	Navodila Dodajte 1000 ml vroče vode. Pustite počivati 5 minuto.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 36 3/4/2022 11:31:37 AM

Pogrevanje

Hrano lahko v mikrovalovni pečici pogrejete precej hitreje kot v klasični pečici.
Upoštevajte ravni moči in čase pogrevanja v naslednji tabeli. Časi v tabeli veljajo za tekočine pri sobni temperaturi od +18 do +20 °C in za ohlajene jedi s temperaturo od +5 do +7 °C.

Razporeditev in pokrivanje jedi

Ne pogrevajte velikih kosov mesa – lahko se razkuhajo in izsušijo, preden se sredica sploh segreje. Bolje bo, da pogrejete manjše kose.

Ravni moči in mešanje

Nekatere jedi lahko pogrejete z močjo 800 W, medtem ko lahko druge že z močjo 600 W, 450 W ali celo 300 W.
Pomagajte si s tabelami. Če segrevate občutljivo jed, velike količine jedi ali pa obstaja verjetnost, da se jed segreje zelo hitro, je bolje uporabiti manj moči.
Za boljši učinek hrano dobro premešajte in obrnite med pogrevanjem. Če je mogoče, znova pomešajte, preden postrežete.
Bodite posebej previdni pri segrevanju tekočin in otroške hrane. Da se izognete silovitemu vrenju ter morebitnim oparinam, mešajte pred in med segrevanjem ter po njem. Med počivanjem naj ostanejo v pečici. Priporočamo, da v tekočine postavite plastično žličko ali stekleno paličico.
Jedi ne kuhajte predolgo (s tem jo pokvarite).
Bolje je, da nastavite krajši čas kuhanja in po potrebi grejete dlje časa.

Časi pogrevanja in počivanja

Ko prvič pogrevate jed, si za prihodnjo uporabo zapišite, koliko časa ste jed pogrevali.
Pogreta hrana mora biti temeljito segreta.
Po pogrevanju pustite jed nekaj časa počivati, da se temperatura izravna.
Priporočen čas počivanja po pogrevanju je 2-4 minute, razen če je v tabeli priporočeno drugače.

Bodite posebej pozorni pri segrevanju tekočin in otroške hrane. Preberite tudi poglavje o varnostnih ukrepih.

Pogrevanje tekočin

Počakajte vsaj 20 sekund po izklopu pečice, da se temperatura izravna. Po potrebi mešajte med segrevanjem in VEDNO premešajte po segrevanju. Da se izognete silovitemu vrenju in morebitnim oparinam, v napitke postavite žlico ali stekleno paličico ter mešajte pred, med segrevanjem in po njem.

Pogrevanje otroške hrane

Otroška hrana:

izpraznite v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte!
Preden postrežete, pustite počivati 2-3 minute. Znova premešajte in preverite temperaturo.
Priporočena temperatura za serviranje je med 30 in 40 °C.

Mleko za dojenčke:

mleko nalijte v sterilno stekleničko. Pogrejte nepokrito. Nikoli ne segrevajte stekleničke za dojenčka s cucljem, saj lahko pri prekomernem segrevanju pride do eksplozije. Dobro premešajte pred počivanjem in znova pred serviranjem. Preden mleko ali hrano za dojenčke postrežete otroku, preverite njuno temperaturo. Priporočena temperatura za postrežbo je približno 37 °C.

Opomba:

otroško hrano je treba posebej pozorno preveriti, preden jo postrežete, da se izognete opeklinam.
Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v naslednji tabeli.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 37 3/4/2022 11:31:37 AM

Kuharski priročnik

Pogrevanje tekočin in jedi

Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Živilo	Velikost porcije	Moč (W)	Čas (min)
Pijače (kava, čaj in voda)	150 ml (1 skodelica) 250 ml (1 lonček)	800	1-1½ 1½-2
	Navodila Nalijte v skodelico in pogrejte nepokrito. Skodelico postavite na sredino vrtljive plošče. Med počivanjem pustite počivati v mikrovalovni pečici in dobro premešajte. Pustite počivati 1-2 minut.		
Juha (ohlajena)	250 g	800	3-3½
	Navodila Nalijte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte. Preden postrežete, znova premešajte. Pustite počivati 2–3 minute.		
Enolončnica (ohlajena)	350 g	600	5½-6½
	Navodila Enolončnico dajte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Občasno premešajte med pogrevanjem, znova pred počivanjem in pred serviranjem. Pustite počivati 2-3 minut.		
Testenine z omako (ohlajeno)	350 g	600	4½-5½
	Navodila Testenine (npr. špagete ali jajčne rezance) naložite na plitev keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Premešajte, preden postrežete. Pustite počivati 3 minuto.		
Polnjene testenine z omako (ohlajeno)	350 g	600	5-6
	Navodila Polnjene testenine (npr. raviole, torteline) naložite v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Občasno premešajte med pogrevanjem, znova pred počivanjem in pred serviranjem. Pustite počivati 3 minuto.		
Pripravljene jedi (ohlajeno)	350 g	600	5½-6½
	Navodila Jed iz 2-3 ohlajenih sestavin postavite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Pustite počivati 3 minuto.		

Pogrevanje hrane in mleka za otroke

Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Živilo	Velikost porcije	Moč (W)	Čas
Otroška hrana (zelenjava in meso)	190 g	600	30 s
	Navodila Izpraznite v globok keramični krožnik. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Preden postrežete, dobro premešajte in previdno preverite temperaturo. Pustite počivati 2-3 minut.		
Kašica za otroke (žitarice, mleko in sadje)	190 g	600	20 s
	Navodila Izpraznite v globok keramični krožnik. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Preden postrežete, dobro premešajte in previdno preverite temperaturo. Pustite počivati 2-3 minut.		
Mleko za dojenčke	100 ml 200 ml	300	30-40 s Od 50 s do 1 min
	Navodila Dobro premešajte ali pretresite in nalijte v sterilno stekleničko. Postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte nepokrito. Dobro pretresite in pustite počivati vsaj 3 minute. Preden postrežete, dobro pretresite in previdno preverite temperaturo. Pustite počivati 2–3 minute.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 38 3/4/2022 11:31:37 AM

Ročno odmrzovanje

Mikrovalovne pečice so idealne za odmrzovanje hrane. Mikrovalovi hitro in previdno odmrznejo hrano. To je lahko dobra rešitev, če se nenadoma pojavijo nenapovedani gostje.
Perutnina mora biti pred kuhanjem dobro odtajana. Odstranite kovinske žičke in jo vzemite iz embalaže, da tekočina odteče.
Zamrznjeno hrano postavite v posodo brez pokrova. Na polovici jo obrnite, da tekočina odteče, in čim prej odstranite drobovje.
Občasno preverite, ali je hrana morda že topla.
Če se manjši in tanjši kosi zamrznjene hrane začnejo segrevati, jih lahko zaščitite tako, da jih med odmrzovanjem ovijete v tanke plasti aluminijaste folije.
Če se zunanja plast perutnine začne segrevati, ustavite odmrzovanje za 20 minut, preden nadaljujete.
Ribe, meso in perutnino pustite počivati, da se povsem odtaja. Čas počivanja za popolno odmrzovanje je odvisen od odmrznjene količine. Oglejte si naslednjo tabelo.

Nasvet: tanjši kosi in manjše količine hrane se hitreje in bolje odmrznejo kot debelejši kosi in večje količine. Ta nasvet vam bo prišel prav pri naslednjem zamrzovanju in odmrzovanju hrane.

Pri odmrzovanju hrane s temperaturo od -18 do -20 °C si pomagajte z naslednjo tabelo.

Živilo	Velikost porcije	Moč (W)	Čas (min)
Meso			
Mleta govedina	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Svinjski zrezki	250 g	180	7½-8½
	Navodila Meso postavite na plitev keramični krožnik. Tanjše robove zaščitite z aluminijevo folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite. Pustite počivati 5-25 minut.		
Perutnina			
Kosi piščanca	500 g (2 kosa)	180	14½-15½
Cel piščanec	900 g	180	28-30
	Navodila Kose piščanca najprej položite na plitev keramični krožnik, obrnjene s kožo navzdol, celega piščanca pa s prsno stranjo navzdol. Tanjše dele, kot so noge in perutničke, zaščitite z aluminijevo folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite. Pustite počivati 15-40 minut.		
Ribe			
Ribji fileji	250 g (2 kosa) 400 g (4 kosa)	180	6-7 12-13
	Navodila Zamrznjeno ribo postavite na sredino plitvega keramičnega krožnika. Tanjše dele postavite pod debelejše. Tanjše dele zaščitite z aluminijasto folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite. Pustite počivati 5-15 minut.		
Sadje			
Jagode	250 g	180	6-7
	Navodila Sadje razporedite na plitev, okrogel, steklen krožnik (širok). Pustite počivati 5-10 minut.		
Kruh			
Krušno pecivo (Vsako pribl. 50 g)	2 kosa 4 kosi	180	½-1 2-2½
Toast/sendvič	250 g	180	4½-5
Kisli kruh (pšenična in ržena moka)	500 g	180	8-10
	Navodila Pecivo postavite v krogu, kruh pa vodoravno na papirnato brisačo na sredino vrtljive plošče. Na polovici odmrzovanja obrnite. Pustite počivati 5-20 minut.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 39 3/4/2022 11:31:37 AM

Grill (Žar)

Grelnik žara je pod stropom pečice. Deluje pri zaprtih vratih, ko se vrtljiva plošča vrti. Zaradi vrtenja vrtljive plošče se hrana lepše zapeče. Če žar 3-5 minut predhodno segrevate, bo hrana hitreje zapečena.

Posoda, primerna za žar:

Posoda mora biti ognjevarna in je lahko kovinska. Ne uporabljajte plastične posode, saj se lahko stali.

Živila, primerna za žar:

Zarebrnice, klobase, zrezki, hamburgerji, slanina, prekajene rezine, tanke ribje porcije, sendviči in vse vrste obloženega toasta.

Pomembna opomba:

če ni navedeno drugače, mora biti, ko uporabljate samo žar, živilo postavljeno na visokem podstavku.

Mikrovalovi + žar

Način kuhanja združuje vročino z žara ter hitrost kuhanja z mikrovalovi. Funkcija deluje samo pri zaprtih vratih, ko se vrtljiva plošča vrti. Zaradi vrtenja vrtljive plošče se hrana enakomerno zapeče. Na voljo so trije kombinirani načini:
600 W + Žar, 450 W + Žar ter 300 W + Žar.

Posoda, primerna za pripravo hrane z mikrovalovi in žarom

Uporabljajte posodo, skozi katero lahko prodirajo mikrovalovi. Posoda mora biti ognjevarna. Pri kombinirani uporabi pečice ne uporabljajte kovinske posode. Ne uporabljajte plastične posode, saj se lahko stali.

Jedi, primerne za pripravo z mikrovalovi in žarom:

Hrana, primerna za pripravo v kombiniranem načinu, vključuje vse vrste kuhanih jedi, ki jih je treba pogreti ali zapeči (npr. pečene testenine), in jedi, ki jih je treba samo na hitro zapeči na površini. Ta način priprave hrane lahko uporabite tudi pri debelejših porcijah hrane, pri katerih je dobro, če imajo zapečeno, hrustljavo skorjo (npr. kosi piščanca, ki jih obrnemo na polovici pečenja). Za več podrobnosti si oglejte tabelo za žar.

Pomembna opomba:

če ni navedeno drugače, mora biti, ko uporabljate kombinirani način (mikrovalovi + žar), živilo postavljeno na visokem podstavku. Oglejte si navodila v naslednji tabeli.

Če želite, da bo hrana zapečena na obeh straneh, jo morate obrniti.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 40 3/4/2022 11:31:37 AM

Priročnik za žar za zamrznjena živila

Pri pečenju na žaru upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Zamrznjene jedi	Velikost porcije	Vklop/izklop	1. korak (najm.)	2. korak (najm.)
Krušno pecivo (Vsak pribl. 50 g)	2 kosa 4 kosi	Mikrovalovi + Žar	300 W + Žar 1-1½ 2-2½	Samo žar 1-2 1-2
	Navodila Pecivo v krogu postavite na podstavek. Drugo stran peciva zapecite po svojem okusu. Pustite počivati 2-5 minut.			
Obložene bagete (Paradižnik, Sir, Šunka, Gobe)	250-300 g (2 kosa)	450 W + Žar	8-9	-
	Navodila Zamrznjeni bageti položite na podstavek eno poleg druge. Po pečenju na žaru. Pustite počivati 2-3 minut.			
Gratinirane jedi (zelenjava ali krompir)	400 g	450 W + Žar	13-14	-
	Navodila Gratinirano jed dajte na majhen okrogel krožnik iz ognjevarnega stekla. Krožnik postavite na podstavek. Po pečenju na žaru. Pustite počivati 2-3 minut.			
Testenine (kaneloni, makaroni, lazanja)	400 g	Mikrovalovi + Žar	300 W + Žar 18-19	Samo žar 1-2
	Navodila Zamrznjene testenine dajte v majhno plitvo pravokotno posodo iz ognjevarnega stekla. Posodo postavite neposredno na vrtljivo ploščo. Po pečenju na žaru. Pustite počivati 2–3 minute.			
Piščančji ocvrtki	250 g	450 W + Žar	5-5½	3-3½
	Navodila Piščančje ocvrtke položite na podstavek. Po izteku prvega časa obrnite.			
Pečen krompirček	250 g	450 W + Žar	9-11	4-5
	Navodila Pečen krompirček enakomerno razporedite po podstavku, na katerega ste položili papir za peko.			

Priročnik za žar za sveža živila

Žar predhodno segrevajte 3-4 minute s funkcijo žara.
Pri pečenju na žaru upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Sveža živila	Velikost porcije	Vklop/izklop	1. korak (najm.)	2. korak (najm.)
Rezine toasta	4 kosi (Vsak po 25 g)	Samo žar	6-8	4-5½
	Navodila Rezine toasta položite eno poleg druge na podstavek.			
Krušno pecivo (že pečeno)	2-4 kosi	Samo žar	2-3	2-3
	Navodila Krušno pecivo najprej položite neposredno na vrtljivo ploščo v krogu in s spodnjo stranjo navzgor.			
Pečeni paradižniki	200 g (2 kosa) 400 g (4 kosa)	Mikrovalovi + Žar	300 W + Žar 4½-5½ 7-8	Samo žar 2-3
	Navodila Paradižnike narežite na polovice. Nanje dajte nekaj sira. Razporedite v krogu na plitev krožnik iz ognjevarnega stekla. Postavite na podstavek.			
Havajski toast (Šunka, Ananas, Rezine sira)	2 kosa (300 g)	450 W + Žar	3½-4	-
	Navodila Najprej popecite rezine kruha. Obloženi toast položite na podstavek. Dva toasta položite neposredno na podstavek drug nasproti drugega. Pustite počivati 2–3 minute.			
Pečeni krompir	250 g 500 g	600 W + Žar	4½-5½ 8-9	-
	Navodila Krompir narežite na polovice. V krogu jih položite na podstavek, z odrezano stranjo proti žaru.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 41 3/4/2022 11:31:37 AM

Kuharski priročnik

Sveža živila	Velikost porcije	Vklop/izklop	1. korak (najm.)	2. korak (najm.)
Kosi piščanca	450–500 g (2 kosa)	300 W + Žar	10-12	12-13
	Navodila Kose piščanca premažite z oljem in začimbami. Razporedite jih v krogu, s kostmi proti sredini. Enega samega kosa piščanca ne položite na sredino podstavka. Pustite počivati 2–3 minute.			
Jagnječje zarebrnice/Goveji zrezki (srednji)	400 g (4 kosa)	Samo žar	12-15	9-12
	Navodila Zarebrnice namažite z oljem in začimbami. V krogu jih položite na podstavek. Po pečenju na žaru. Pustite počivati 2-3 minut.			
Svinjski zrezki	250 g (2 kosa)	Mikrovalovi + Žar	300 W + Žar 7-8	Samo žar 6-7
	Navodila Svinjske zrezke namažite z oljem in začimbami. V krogu jih položite na podstavek. Po pečenju na žaru. Pustite počivati 2-3 minut.			
Pečena jabolka	1 jabolko (pribl. 200 g) 2 jabolki (pribl. 400 g)	300 W + Žar	4-4½ 6-7	-
	Navodila Izdolbite sredice jabolk in jih napolnite z rozinami in marmelado. Nanje dajte nekaj mandljev. Jabolka položite na plitev krožnik iz ognjevarnega stekla. Krožnik postavite neposredno na vrtljivo ploščo.			
Pečen piščanec	1200 g	Mikrovalovi + Žar	450 W + Žar 22-24	300 W + Žar 23-25
	Navodila Piščanca namažite z oljem in začimbami. Piščanca položite na krožnik iz ognjevarnega stekla, najprej s prsmi navzdol, nato pa še s prsmi navzgor. Po pečenju na žaru naj počiva 5 minut.			

Namigi in nasveti

Topljenje kristaliziranega meda

20 g kristaliziranega meda dajte v manjšo globoko stekleno posodo.
Segrevajte 20–30 sekund z močjo 300 W, dokler se med ne stali.

Topljenje želatine

Suhe lističe želatine (10 g) položite za 5 minut v hladno vodo.
Izsušeno želatino postavite v manjšo posodo iz ognjevarnega stekla.
Segrevajte 1 minuto z močjo 300 W.
Ko se stopi, premešajte.

Priprava glazure/preliva (za torto)

V pripravljeno glazuro (približno 14 g) vmešajte 40 g sladkorja in 250 ml hladne vode.
Kuhajte v nepokriti posodi iz ognjevarnega stekla od 3½ do 4½ minute z močjo 800 W, dokler glazura/preliv ne postane prozoren. Med kuhanjem dvakrat premešajte.

Kuhanje marmelade

600 g sadja (na primer mešane jagode) dajte v primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte 300 g sladkorja za konzerviranje in dobro premešajte. Kuhajte pokrito 10–12 minut pri 800 W.
Med kuhanjem večkrat premešajte. Nalijte neposredno v majhne kozarce za marmelado s pokrovčki z navojem. 5 minut pustite počivati na pokrovu.

Kuhanje pudinga/kreme

V puding v prahu vmešajte sladkor in mleko (500 ml), kot je navedeno v navodilih proizvajalca.
Uporabite primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Kuhajte pokrito od 6½ do 7½ minut pri 800 W.
Med kuhanjem večkrat dobro premešajte.

Pečenje mandljevih rezin

30 g narezanih mandljev enakomerno razporedite na srednje velik keramični krožnik.
Med pečenjem z močjo 600 W, ki traja 3½ do 4½ minute, večkrat premešajte.
Pustite 2–3 minute počivati v pečici. Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 42 3/4/2022 11:31:37 AM

Odpravljanje težav in koda z informacijami

Odpravljanje težav

Če ste naleteli na katero od spodaj navedenih težav, jih poskusite odpraviti s pomočjo danih navodil.

Težava	Vzrok	Ukrep
Splošno		
Gumbov ni mogoče ustrezno pritiskati.	Morda se med gumbi nahajajo tujki.	Odstranite tujek in poskusite znova.
	Pri modelih na dotik: Morda je na zunanji površini vlaga.	Obrišite vlago z zunanje površine.
	Varnostno zaklepanje za zaščito otrok je vklopljeno.	Izklopite ga.
Čas ni prikazan.	Vklopljena je funkcija varčevanja z energijo.	Izklopite jo.
Mikrovalovna pečica ne deluje.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, ali je na voljo električno napajanje.
	Vrata pečice so odprta.	Zaprite vrata in poskusite znova.
	Varnostni mehanizem za odpiranje vrat je prekrit s tujki.	Odstranite tujek in poskusite znova.
Mikrovalovna pečica se med delovanjem izklopi.	Uporabnik je odprl vrata pečice, da bi obrnil hrano.	Ko ste hrano obrnili, znova pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**, da zaženete delovanje.
Med delovanjem se prekine napajanje.	Mikrovalovna pečica deluje že dalj časa.	Po dolgotrajnejšem kuhanju pustite, da se mikrovalovna pečica ohladi.
	Ventilator za hlajenje ne deluje.	Poslušajte, ali je slišati ventilator za hlajenje.
	Mikrovalovno pečico poskušate uporabljati brez hrane.	Hrano dajte v mikrovalovno pečico.
	Okoli mikrovalovne pečice ni dovolj prostora za zračenje.	Na sprednji in zadnji strani mikrovalovne pečice so dovodne/odvodne odprtine za zračenje. Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.
	V isto vtičnico je priključenih več napajalnih kablov.	Za mikrovalovno pečico uporabljajte samo eno vtičnico.
Med delovanjem je slišati pokanje in mikrovalovna pečica ne deluje.	Poke lahko povzroči kuhanje hrane v zaprti posodi ali posodi s pokrovom.	Ne uporabljajte zaprte posode, saj lahko med kuhanjem počijo zaradi razširjenja vsebine.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 43 3/4/2022 11:31:37 AM

Odpravljanje težav in koda z informacijami

Težava	Vzrok	Ukrep
Zunanjost mikrovalovne pečice se med delovanjem preveč segreje.	Okoli mikrovalovne pečice ni dovolj prostora za zračenje.	Na sprednji in zadnji strani mikrovalovne pečice so dovodne/odvodne odprtine za zračenje. Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.
	Na mikrovalovni pečici so postavljeni predmeti.	Odstranite vse predmete z mikrovalovne pečice.
Vrat ni mogoče ustrezno odpirati.	Med vrati in notranjostjo mikrovalovne pečice so ostanki hrane.	Mikrovalovno pečico očistite in nato odprite vrata.
Segrevanje in funkcija ohranjanja tople hrane ne delujeta.	Mikrovalovna pečica morda ne bo delovala, če boste kuhali preveliko količino hrane ali uporabili neprimerno posodo.	V pečico postavite vodo v skodelici, primerni za uporabo v mikrovalovni pečici, in pečico zaženite za minuto ali dve, da preverite, če se voda segreje. Zmanjšajte količino hrane in znova zaženite pečico. Uporabite posodo z ravnim dnom.
Funkcija odtajanja hrane ne deluje.	Kuhate preveliko količino hrane.	Zmanjšajte količino hrane in znova zaženite pečico.
Luč v pečici je zatemnjena ali se ne vklopi.	Vrata so bila dalj časa odprta.	Luč v pečici se lahko ob uporabi funkcije varčevanja z energijo samodejno izklopi. Zaprite in znova odprite vrata ali pritisnite gumb **STOP/Eco (Stop/Varčni način)**.
	Luč v pečici je prekrita s tujki.	Očistite notranjost mikrovalovne pečice in znova preverite.

Težava	Vzrok	Ukrep
Med kuhanjem se sliši zvočno opozorilo.	Ob uporabi funkcije samodejnega kuhanja vas zvočno opozorilo opomni, da morate med odtajanjem hrano obrniti.	Ko ste hrano obrnili, pritisnite gumb **START/+30s (Začni/+30s)**, da znova zaženete delovanje.
Mikrovalovna pečica ne stoji na ravni površini.	Mikrovalovna pečica je nameščena na neravni površini.	Poskrbite, da je mikrovalovna pečica na ravni in stabilni površini.
Med kuhanjem se pojavljajo iskrice.	V mikrovalovni pečici/med odtaljevanjem ste uporabili kovinsko posodo.	Ne uporabljajte kovinske posode.
Ko mikrovalovno pečico priključite na električno napajanje, začne takoj delovati.	Morda vrata niso pravilno zaprta.	Zaprite vrata in ponovno preverite.
Iz mikrovalovne pečice prihaja elektrika.	Električno napajanje ali vtičnica za napajanje ni pravilno ozemljena.	Prepričajte se, ali sta električno napajanje in vtičnica za napajanje pravilno ozemljena.
1. Voda kaplja. **2.** Skozi razpoko v vratih uhaja para. **3.** V mikrovalovni pečici je ostala voda.	Pri nekaterih vrstah hrane se lahko pojavi voda ali para. To ne pomeni, da je mikrovalovna pečica okvarjena.	Mikrovalovno pečico pustite, da se ohladi, nato pa jo obrišite s suho kuhinjsko krpo.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 44 3/4/2022 11:31:37 AM

Težava	Vzrok	Ukrep
Svetlost v mikrovalovni pečici se spreminja.	Svetlost v pečici se spreminja glede na spremembe v električnem napajanju glede na delovanje.	Spremembe v napajanju med kuhanjem ne pomenijo okvare pečice. To ne pomeni, da je mikrovalovna pečica okvarjena.
Peka je končana, vendar ventilator za hlajenje še vedno deluje.	Ventilator za hlajenje deluje še približno 3 minute po končanju peke, da prezrači mikrovalovno pečico.	To ne pomeni, da je mikrovalovna pečica okvarjena.
Vrtljiva plošča		
Vrtljiva plošča se med vrtenjem sname ali preneha vrteti.	Ni nosilca vrtljive plošče ali ta ni pravilno nameščen.	Namestite nosilec vrtljive plošče in poskusite znova.
Vrtenje vrtljive plošče je ovirano.	Nosilec vrtljive plošče ni pravilno nameščen, v pečici je preveč hrane ali pa je posoda prevelika in se dotika notranjosti pečice.	Zmanjšajte količino hrane in ne uporabljajte prevelikih posod.
Vrtljiva plošča med vrtenjem rožlja in je hrupna.	Na dnu mikrovalovne pečice so ostanki hrane.	Odstranite ostanke hrane z dna mikrovalovne pečice.

Težava	Vzrok	Ukrep
Grill (Žar)		
Med delovanjem se iz pečice kadi.	Med prvo uporabo mikrovalovne pečice se lahko iz grelnikov kadi.	Ne gre za okvaro. Ko boste mikrovalovno pečico uporabili 2- do 3-krat, se ne bo več kadilo.
	Na grelnikih so ostanki hrane.	Počakajte, da se mikrovalovna pečica ohladi, in odstranite hrano z grelnikov.
	Hrana je preblizu žara.	Med pečenjem hrano postavite na ustrezno razdaljo od žara.
	Hrana ni pravilno pripravljena in/ali razporejena.	Zagotovite, da bo hrana pravilno pripravljena in razporejena.
Mikrovalovna pečica		
Mikrovalovna pečica ne greje.	Vrata pečice so odprta.	Zaprite vrata in poskusite znova.
Med predhodnim segrevanjem se iz pečice kadi.	Med prvo uporabo mikrovalovne pečice se lahko iz grelnikov kadi.	Ne gre za okvaro. Ko boste mikrovalovno pečico uporabili 2- do 3-krat, se ne bo več kadilo.
	Na grelnikih so ostanki hrane.	Počakajte, da se mikrovalovna pečica ohladi, in odstranite hrano z grelnikov.
Ob uporabi mikrovalovne pečice se pojavlja vonj po zažganem ali plastiki.	Uporabljena je plastična posoda ali posoda, ki ni odporna na toploto.	Uporabite stekleno posodo, ki je odporna na visoke temperature.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 45 3/4/2022 11:31:38 AM

Odpravljanje težav in koda z informacijami

Težava	Vzrok	Ukrep
Iz notranjosti mikrovalovne pečice prihaja neprijeten vonj.	V notranjosti pečice so ostanki hrane ali stopljena plastika.	Uporabite funkcijo kuhanja na paro in nato obrišite notranjost pečice s suho krpo. Neprijeten vonj lahko še hitreje odstranite tako, da v mikrovalovno pečico postavite vodo z rezino limone in zaženete pečico.
Mikrovalovna pečica ne kuha pravilno.	Med kuhanjem pogosto odpirate vrata mikrovalovne pečice.	Če vrata pogosto odpirate, se zniža temperatura v pečici, kar lahko vpliva na rezultate pri peki.
	Upravljalni elementi mikrovalovne pečice niso pravilno nastavljeni.	Pravilno nastavite upravljalne elemente mikrovalovne pečice in poskusite znova.
	Žar ali druga dodatna oprema ni pravilno vstavljena.	Pravilno vstavite dodatno opremo.
	Uporabljena je nepravilna vrsta ali velikost posode.	Uporabite ustrezno posodo z ravnim dnom.

Koda z informacijami

Koda z informacijami	Vzrok	Ukrep
C-d0	Upravljalni gumbi so pritisnjeni dlje kot 10 sekund.	Očistite tipke in preverite, ali je na površini okrog tipk voda. Če se težava ponovi, izklopite mikrovalovno pečico za 30 sekund in jo poskusite znova nastaviti. Če se težava ponovi, pokličite najbližji center za pomoč strankam podjetja SAMSUNG.

OPOMBA

Če predlagana rešitev ne odpravi težave, se obrnite na center za pomoč strankam podjetja SAMSUNG.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 46 3/4/2022 11:31:38 AM

Tehnični podatki

SAMSUNG se trudi, da bi svoje izdelke vedno izboljševal. Spremembe specifikacij pečice in navodil za uporabnike so mogoče brez predhodnega obvestila.

Model	MG23A7318C*
Vir napajanja	230 V ~ 50 Hz, AC
Poraba energije Največja moč Microwave (Mikrovalovi) Žar (grelnik)	 2400 W 1300 W 1100 W
Izhodna moč	100 W / 800 W – 6 ravni (IEC-705)
Delovna frekvenca	2450 MHz
Mere (Š x V x G) Zunanje Notranje	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Prostornina	23 liter
Teža Neto	 Pribl. 14,5 kg

* Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske ucinkovitosti <G>.

Beležka

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SL.indd 47 3/4/2022 11:31:38 AM

Beležka

Beležka

Beležka

OZNAČI TUKAJ

OZNAČI TUKAJ

OZNAKA ZA SREDINO

DESNA STRAN

Šablona za vgradnjo

LEVA STRAN

OZNAČI TUKAJ

OZNAČI TUKAJ

OZNAKA ZA SREDINO

SAMSUNG

Garancija podjetja Samsung NE krije klicanja servisa za pojasnjevanje delovanja izdelka, popravilo nepravilne namestitve ali normalno čiščenje ali vzdrževanje.

VPRAŠANJA ALI KOMENTARJI

DRŽAVA	POKLIČITE	ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DRŽAVA	POKLIČITE	ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

Furrë me mikrovalë

Manuali i përdorimit

MG23A7318C*



User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 1 3/4/2022 11:34:34 AM

Përmbajtja

Udhëzimet e sigurisë 3

Udhëzime të rëndësishme mbi sigurinë 3
Siguria e përgjithshme 6
Masat e kujdesit të përdorimit të mikrovalëve 7
Garanci e kufizuar 8
Përkufizimi i grupit të produktit 8
Eliminimi i duhur i këtij produkti (pajisje elektrike dhe elektronike për t'u flakur) 8

Instalimi 9

Aksesorët 9
Përfshirë për instalim 9
Udhëzimet për instalimin e furrës me mikrovalë 10
Instalimi i furrës me mikrovalë 10
Përmasat 11
Procedura për instalimin e furrës me mikrovalë 11

Mirëmbajtja 13

Pastrim 13
Ndërrimi (riparimi) 13
Kujdesi për kohë të gjata mospërdorimi 13

Veçoritë e furrës me mikrovalë 14

Furrë me mikrovalë 14
Paneli i kontrollit 14

Përdorimi i furrës me mikrovalë 15

Si punon furra me mikrovalë 15
Kontrolli nëse furra me mikrovalë funksionon siç duhet 15
Gatimi/Ringrohja 16
Vendosja e orës 17
Nivelet e fuqisë dhe ndryshimet e kohës 17
Rregullimi i kohës së gatimit 18
Ndalimi i gatimit 18
Vendosja e regjimit të kursimit të energjisë 18
Përdorimi i veçorisë Shkrirje e shpejtë 19
Përdorimi i Gatimi automatik 21
Pjekja në Skarë 29
Kombinimi i mikrovalëve dhe i skarës 29
Përdorimi i pjatës së ashpër 30
Përdorimi i Keep Warm (Mbaje ngrohtë) 32
Përdorimi i Child Lock (Bllokimi për fëmijët) 33
Fikja e sinjalizuesit 33

Udhëzuesi për enët e kuzhinës 33

Udhëzues gatimi 34

Zgjidhja e problemeve dhe kodet informuese 43

Diagnostikimi 43
Kodet informuese 46

Specifikimet teknike 47

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 2 3/4/2022 11:34:35 AM

Udhëzimet e sigurisë

UDHËZIME TË RËNDËSISHME MBI SIGURINË

LEXOJINI ME KUJDES DHE RUAJINI PËR T'IU REFERUAR NË TË ARDHMEN.

VINI RE: Nëse dera apo gominat e derës janë të dëmtuara, furra nuk duhet të vihet në punë derisa të riparohet nga një person kompetent.

VINI RE: Është e rrezikshme që një person, i cili nuk është kompetent, të kryejë riparime ose shërbime që kanë të bëjnë me heqjen e kapakut i cili mbron nga ekspozimi ndaj energjisë së mikrovalëve.

VINI RE: Lëngjet dhe ushqimet e tjera nuk duhet të nxehen në enë të vulosura pasi kanë tendencë të shpërthejnë.

VINI RE: Lërini fëmijët të përdorin furrën të pambikëqyrur vetëm kur janë dhënë udhëzimet e duhura, në mënyrë që fëmija të jetë në gjendje ta përdorë furrën në mënyrë të sigurt dhe të kuptojë rreziqet nga mospërdorimi në mënyrën e duhur.

Kjo pajisje është parashikuar për përdorim vetëm në shtëpi dhe nuk është parashikuar për përdorimet e mëposhtme:

- në ambientet e kuzhinës për stafin në dyqane, zyra dhe mjedise të tjera pune;
- në shtëpitë në ferma;
- nga klientët në hotele, motele dhe mjedise të tjera banimi;
- në mjediset që ofrojnë fjetje dhe mëngjes.

Përdorni vetëm enët që janë të përshtatshme për përdorim në furrën me mikrovalë.

Kur nxehni ushqim në enë prej plastike ose letre, hidhini një sy furrës, pasi ekziston mundësia e marrjes flakë.

Furra me mikrovalë është parashikuar për ngrohjen e ushqimeve dhe të pijeve. Tharja e ushqimeve ose e veshjeve dhe ngrohja e jastëkëve me korrent, shapkave, sfungjerëve, rrobave të lagura dhe të ngjashme me këto mund të çojë në rrezik lëndimi, marrjeje flakë ose zjarri.

Nëse vini re (del) tym, fikeni ose hiqeni pajisjen nga priza dhe mbajeni derën të mbyllur, për të shuar flakët.

Ngrohja me mikrovalë e pijeve mund të rezultojë në vlim shpërthyes të vonuar, prandaj duhet treguar kujdes kur të mbani enën.

Përmbajtjet e biberonëve dhe vazot me ushqim për bebet, duhet të trazohen dhe të tunden si dhe të kontrollohet temperatura para se të konsumohen, për të shmangur djegiet.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 3 3/4/2022 11:34:35 AM

Udhëzimet e sigurisë

Vezët e paqëruara dhe vezët e ziera shumë nuk duhet të nxehen në furrë me mikrovalë pasi mund të shpërthejnë, edhe pasi të ketë ndaluar nxehja e mikrovalës.

Furra duhet të pastrohet rregullisht dhe duhet të hiqen mbetjet e ushqimeve.

Mosmbajtja e furrës në kushte të pastra mund të prishë sipërfaqen, gjë që mund të ndikojë për keq në jetëgjatësinë e pajisjes, si dhe mund të shkaktojë situatë të rrezikshme.

Pajisja synohet vetëm për përdorim inkaso. Pajisja nuk duhet futur nëpër dollapë.

Enët metalike për ushqime dhe pije nuk lejohen gjatë gatimit në mikrovalë.

Kur hiqni enët nga pajisja duhet bërë kujdes të mos zhvendoset pjata rrotulluese.

Pajisja nuk duhet pastruar me pastrues me avull.

Pajisja nuk duhet pastruar me ujë.

Pajisja nuk është krijuar për t'u instaluar në automjete, në rulota dhe në automjete të ngjashme etj.

Pajisja nuk është parashikuar për përdorim nga persona (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, ose me mungesë përvoje dhe njohurish, nëse ata nuk mbikëqyren ose udhëzohen në lidhje me përdorimin e pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.

Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi ndijore, fizike ose mendore të reduktuara, ose me mungesë përvoje dhe njohurish, nëse janë nën mbikëqyrje ose nëse janë udhëzuar për përdorimin në mënyrë të sigurt të pajisjes dhe që kuptojnë rreziqet e përfshira.

Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk do të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

Pas instalimit, duhet të bëhet e mundur shkëputja e pajisjes nga rrjeti elektrik. Shkëputja mund të arrihet duke përdorur një prizë të arritshme ose duke vendosur një çelës në kordonin elektrik në përputhje me rregullat e instalimit.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 4 3/4/2022 11:34:35 AM

Për të shmangur rreziqet, nëse dëmtohet kordoni elektrik, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose një person me kualifikim të ngjashëm.

Kjo furrë duhet të vendoset në drejtimin e duhur dhe me lartësi të tillë që lejon përdorimin e hapësirës dhe të zonës së kontrollit.

Para se ta përdorni furrën për herë të parë, ajo duhet të vihet në punë me ujë 10 minuta dhe më pas të përdoret.

Nëse furra bën një zhurmë të çuditshme, vjen aromë djegieje ose nëse del tym, hiqeni spinën elektrike menjëherë dhe kontaktoni pikën tuaj më të afërt të shërbimit.

VINI RE: Kur pajisja përdoret në regjimin me kombinim, fëmijët duhet ta përdorin atë vetëm nën mbikëqyrjen e të rriturve për shkak të temperaturave të larta që krijohen.

Pajisja nxehet gjatë përdorimit. Duhet të bëni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse brenda në furrë.

VINI RE: Pjesët e jashtme mund të nxehen gjatë përdorimit. Fëmijët e vegjël duhen mbajtur larg.

Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes ose kruese të ashpër metalike për të pastruar xhamin e derës së furrës, pasi mund t'i gërvishtin sipërfaqen, çka mund të shkaktojë thyerjen e xhamit.

Nuk duhet përdorur pastrues me avull.

VINI RE: Sigurohuni që pajisja të jetë e fikur përpara se të ndërroni llambën, në mënyrë që të shmangni mundësinë e elektroshokut.

Pajisja nuk duhet instaluar pas derës dekorative, për të evituar mbinxehjen.

VINI RE: Pajisja dhe pjesët e saj të jashtme nxehen gjatë përdorimit.

Duhet të bëni kujdes të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.

Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg, përveç rasteve kur janë nën mbikëqyrje të vazhdueshme.

KUJDES: Procesi i gatimit duhet mbikëqyrur. Proceset afatshkurtrat të gatimit duhen mbikëqyrur vazhdimisht.

Dera ose sipërfaqja e jashtme mund të nxehet kur pajisja është vënë në punë.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 5 3/4/2022 11:34:35 AM

Udhëzimet e sigurisë

Temperatura në sipërfaqet e përdorshme mund të jetë e lartë kur pajisja është vënë në punë.

Sipërfaqet mund të nxehen gjatë përdorimit.

Pajisjet nuk janë menduar të përdoren me kohëmatës të jashtëm ose me sistem të veçuar telekomandimi.

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi ndijore, fizike ose mendore të reduktuara, ose me mungesë përvoje dhe njohurish, nëse janë nën mbikëqyrje ose nëse janë udhëzuar për përdorimin në mënyrë të sigurt të pajisjes dhe që kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të bëhen nga fëmijët përveç nëse janë 8 vjeç e lart dhe të mbikëqyrur.

Mbajeni pajisjen dhe kordonin e saj larg fëmijëve nën 8 vjeç.

Siguria e përgjithshme

Modifikimet ose riparimet e mundshme duhen kryer vetëm nga personeli i kualifikuar.

Mos e ngrohni ushqimin ose lëngjet në enë për funksionin me mikrovalë.

Mos përdorni benzen, hollues, alkool apo pastrues me avull ose me presion për të pastruar pajisjen.

Mos e instaloni furrën: pranë ngrohëseve apo materialeve të djegshme; vendeve me lagështi, vajra, pluhur apo të ekspozuar ndaj rrezeve të diellit ose ndaj ujit; ose ku mund të rrjedhë gaz; ose në sipërfaqe të paniveluara mirë.

Kjo furrë duhet të tokëzohet siç duhet në përputhje me kodet vendase dhe kombëtare.

Përdorni rregullisht një copë të thatë për të hequr substancat e huaja nga skajet dhe kontaktet e spinës.

Mos e tërhiqni, mos e përkulni fort, ose mos vendosni objekte të rënda mbi kordon.

Nëse ka rrjedhje gazi (propan, LP etj.) ajroseni menjëherë. Mos e prekni kordonin elektrik.

Mos e prekni kordonin elektrik me duar të lagura.

Kur furra është në punë, mos e fikni duke hequr kordonin elektrik.

Mos futni gishtat në substanca të huaja. Nëse hyjnë substanca të huaja në furrë, hiqeni nga priza dhe kontaktoni pikën lokale të shërbimit "Samsung".

Mos ushtroni shumë presion ose goditje mbi pajisje.

Mos e vendosni furrën mbi objekte të brishta.

Sigurohuni që voltazhi, frekuenca dhe korrenti të përkojnë me specifikimet e produktit.

Futeni mirë në prizë spinën e korrentit. Mos përdorni shumë përshtatës spinash, kordonë zgjatues apo ushqyes.

Mos e varni kordonin elektrik në objekte metalike. Sigurohuni që kordoni të jetë midis objekteve ose prapa furrës.

Mos përdorni spina, kordonë apo priza të dëmtuara. Për spina ose kordonë të dëmtuar kontaktoni një pikë lokale shërbimi "Samsung".

Mos hidhni ose të spërkatni drejtpërdrejt ujë në furrë.

Mos vendosni objekte në furrë, brenda ose te dera e furrës.

Mos spërkatni substanca të avullueshme, si insekticidet, në furrë.

Mos vendosni materiale të ndezshme mbi furrë. Duke qenë se avujt e alkoolit mund të bien në kontakt me pjesët e nxehta të furrës, bëni kujdes kur ngrohni ushqime ose pije që përmbajnë alkool.

Fëmijët mund të përplasen apo të kapin gishtat te dera. Kur të hapni/mbyllni derën, mbajini fëmijët larg.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 6 3/4/2022 11:34:35 AM

Paralajmërim për mikrovalë

Ngrohja e pijeve me mikrovalë mund të shkaktojë vonesë në shfaqjen e zierjes; bëni gjithnjë kujdes kur t'i merrni në dorë. Lejojuni gjithnjë pijeve të rrinë së paku 20 sekonda përpara se t'i merrni në dorë. Nëse është nevoja, përziejini gjatë nxehjes. Përziejini gjithnjë pas nxehjes.
Në rast djegieje, ndiqni udhëzimet për ndihmën e parë:

1. Zhyteni vendin e djegur me ujë të ftohtë për të paktën 10 minuta.
2. Mbulojeni me një rrobë të pastër dhe të thatë.
3. Mos e lyeni vendin me krem, vaj ose locione.

Për të evituar dëmtimin e sirtarit ose të skarës, mos i vendosni në ujë menjëherë pas gatimit.
Mos e përdorni furrën për skuqje me shumë yndyrë, pasi temperatura e vajit nuk mund të kontrollohet. Kjo mund të shkaktojë derdhje të papritur të vajrave të nxehta.

Masat e kujdesit për furra me mikrovalë

Përdorni vetëm enë të përshtatshme për mikrovalë. Mos përdorni enë metalike, servise me dekorime ari apo argjendi, heje etj.
Hiqni lidhëset me tela të përdredhur. Mund të shkaktohen harqe elektrike.
Mos e përdorni furrën për të tharë letra ose rroba.
Përdorni kohë më të shkurtra për sasi të vogla ushqimi, për të shmangur mbinxehjen ose djegien.
Mbajeni kordonin dhe spinën elektrike larg burimeve të ujit dhe të nxehtësisë.
Për të evituar rrezikun e shpërthimit, mos i ngrohni me lëvozhgë vezët, të ziera ose të paziera. Mos i ngrohni enët e izoluara në vakuum ose pa ajër, frutat e thata, domatet etj.
Mos i mbuloni vrimat e ajrimit me cohë ose me letër. Ky përbën rrezik zjarri. Furra gjithashtu mund të mbinxehet dhe të fiket automatikisht dhe do të mbetet e tillë derisa të ftohet mjaftueshëm.
Përdorni gjithnjë doreza furre kur hiqni enët.
Trazojini lëngjet në mes të nxehjes ose pasi të ketë mbaruar nxehja dhe lëreni lëngun të qëndrojë për 20 sekonda pas nxehjes, për të shmangur vlimin shpërthyes.
Qëndroni larg nga furra sa gjatësia e krahut kur të hapni derën, për të shmangur djegien nga ajri ose avulli i nxehtë që del jashtë.
Mos e vini në punë furrën kur është bosh. Furra do të fiket automatikisht për 30 minuta për arsye sigurie. Rekomandojmë të vendosni gjithnjë një gotë me ujë brenda furrës, për të thithur energjinë e mikrovalëve në rast se furra ndizet aksidentalisht.
Instalojeni furrën sipas distancave që përcakton manuali. (Instalimi i furrës me mikrovalë.)
Bëni kujdes kur lidhni pajisje të tjera elektrike te prizat pranë furrës.

Masat e kujdesit të përdorimit të mikrovalëve

Moszbatimi i masave paraprake mbi sigurinë mund të rezultojë në ekspozim të dëmshëm ndaj energjisë së mikrovalëve.

- Mos e vini furrën në punë me derë hapur. Mos i ngacmoni çelësat e sigurisë (shulat e derës). Mos futni sende në vrimat e çelësave të sigurisë.
- Mos vendosni objekte ndërmjet derës së furrës dhe pjesës ballore, dhe mos lejoni akumulimin e mbetjeve të solucioneve apo të ushqimit në sipërfaqet izoluese. Mbajini pastër derën dhe sipërfaqet izoluese duke i fshirë me një copë të thatë dhe në vijim me një copë të butë dhe të thatë pas çdo përdorimi.
- Mos e vini furrën në punë nëse dëmtohet. Vëreni në punë vetëm pasi të jetë riparuar nga një teknik i kualifikuar.
  E rëndësishme: dera e furrës duhet të mbyllet siç duhet. Dera nuk duhet të jetë e përkulur; menteshat e saj nuk duhet të jenë të thyera apo të lira; guarnicioni i derës dhe sipërfaqet izoluese nuk duhet të jenë të dëmtuara.
- Të gjitha rregullimet apo riparimet duhet të kryhen nga një teknik i kualifikuar.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 7 3/4/2022 11:34:35 AM

Udhëzimet e sigurisë

Garanci e kufizuar

"Samsung" do të faturojë tarifë riparimi për zëvendësimin e një aksesori ose për riparimin e një defekti kozmetik nëse dëmi ndaj njësisë ose aksesorit është shkaktuar nga klienti. Artikujt që mbulon ky kusht përfshijnë:

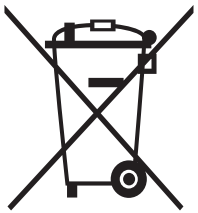
- Dyert, dorezat, paneli i jashtëm ose paneli i kontrollit që janë ngrënë, konsumuar apo prishur.
- Tavën, rrotulluesin drejtues, bashkuesin ose skarën me tela të thyer ose të humbur.

Përdoreni furrën vetëm për qëllimin e synuar, siç përshkruhet në këtë manual udhëzimi. Paralajmërimet dhe udhëzimet e rëndësishme të sigurisë në këtë manual nuk mbulojnë të gjitha kushtet dhe situatat e mundshme që mund të ndodhin. Është përgjegjësia juaj të veproni praktikisht, me kujdes dhe me vëmendje kur instaloni, mirëmbani dhe vini në përdorim furrën.
Duke qenë se këto udhëzime përdorimi mbulojnë modele të ndryshme, karakteristikat e furrës tuaj me mikrovalë mund të ndryshojnë pak nga ato që përshkruhen në këtë manual dhe jo të gjitha shenjat paralajmëruese mund të jenë të zbatueshme. Nëse keni ndonjë pyetje ose shqetësime, kontaktoni pikën më të afërt të shërbimit "Samsung" ose gjeni ndihmë dhe informacion në internet në www.samsung.com.
Përdoreni këtë furrë vetëm për ngrohje ushqimesh. Ajo është parashikuar vetëm për përdorim shtëpiak. Mos nxehni asnjë lloj tekstili apo jastëku me grurë. Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për dëmet e shkaktuara nga përdorimi i papërshtatshëm apo i gabuar i furrës.
Për të evituar degradimin e sipërfaqes së furrës dhe situatat e rrezikshme, mbajeni gjithnjë mirë dhe pastër furrën.

Përkufizimi i grupit të produktit

Ky produkt është një pajisje ISM e grupit 2, kategoria B. Përkufizimi për grupin 2 i cili përfshin pajisjet ISM, në të cilat energjia me radio-frekuencë prodhohet qëllimisht dhe/ose përdoret në formën e rrezatimit elektromagnetik për trajtimin e materialit dhe pajisjet EDM dhe pajisjet që krijojnë qark elektrik.
Te pajisjet e kategorisë B, futen pajisjet e përshtatshme për përdorim në ambientet shtëpiake dhe në ambientet që lidhen drejtpërdrejt me rrjetin e furnizimit me energji me voltazh të ulët, i cili furnizon godinat e banimit.

Eliminimi i duhur i këtij produkti (pajisje elektrike dhe elektronike për t'u flakur)



(Zbatohet për shtetet me sisteme grumbullimi të veçuar)

Kjo shenjë që shfaqet në produkt, pajisjet shtesë ose literaturë, tregon se produkti dhe pajisjet e tij elektronike shtesë (p.sh. ngarkuesi, kufjet, kablloja USB) nuk duhet të hidhen së bashku me mbeturinat e tjera shtëpiake në fund të jetës së tyre të punës. Për të parandaluar një dëm të mundshëm ndaj mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pakontrolluar e mbeturinave, ju lutemi ndajini këto pajisje nga llojet e tjera të mbeturinave dhe riciklojini ato në mënyrë të përgjegjshme për të promovuar ripërdorimin e qëndrueshëm të burimeve materiale.

Përdoruesit në shtëpi duhet të kontaktojnë ose shitësin me pakicë ku e blenë këtë produkt ose zyrën e pushtetit vendor të tyre për hollësi se ku dhe si mund t'i dërgojnë këto pajisje për riciklim të sigurt mjedisor.

Përdoruesit e biznesit duhet të kontaktojnë furnitorin e tyre dhe të kontrollojnë kushtet dhe afatet e kontratës së blerjes. Ky produkt dhe pajisjet e tij shtesë elektronike nuk duhet të përzihen me mbeturina të tjera tregtare për eliminim.

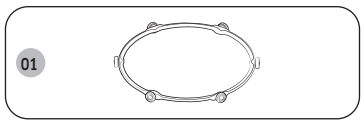
Për informacione në lidhje me angazhimet e Samsung për mjedisin dhe detyrimet rregullatore specifike për produktin, p.sh. REACH, WEEE, bateritë, vizitoni www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 8 3/4/2022 11:34:36 AM

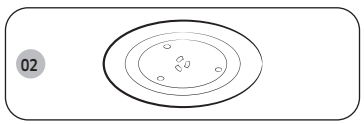
Instalimi

Aksesorët

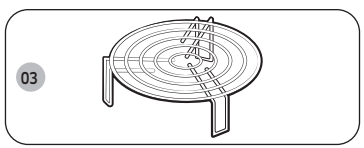
Në varësi të modelit që keni blerë, ju jepen disa pjesë shtesë të cilat mund të përdoren në një sërë mënyrash.



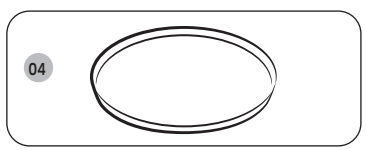
01 **Unaza rrotulluese**, e cila duhet vendosur në qendër të furrës me mikrovalë.
Unaza rrotulluese mban pjatën rrotulluese.



02 **Pjata rrotulluese**, e cila duhet vendosur në unazën rrotulluese me pjesën qendrore të puthitur me bashkuesin.
Pjata rrotulluese shërben si sipërfaqja kryesore e gatimit; ajo mund të hiqet lehtësisht për t'u pastruar.



03 **Skara**, e cila duhet vendosur në pjatën rrotulluese.
Skara metalike mund të përdoret për pjekje dhe për gatim të kombinuar.

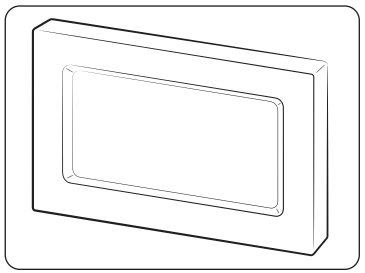


04 **Pjata e ashpër**, shikoni faqet nga **30** deri në **32**.
Pjata e ashpër kur përdorni funksionin e pjekjes automatike ose funksionin e pjekjes manuale.

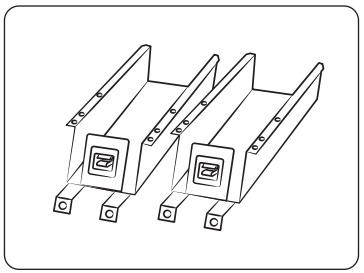
⚠ KUJDES

Mos e përdorni furrën me mikrovalë pa unazën rrotulluese dhe pjatën rrotulluese.

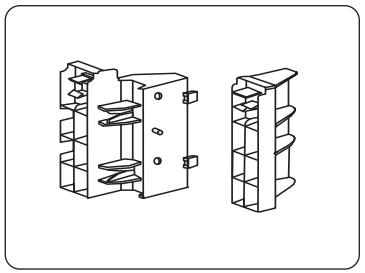
Përfshirë për instalim



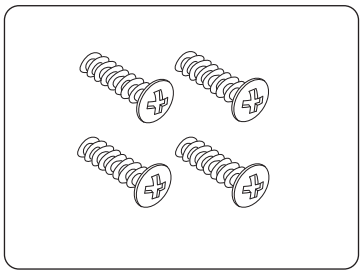
Korniza



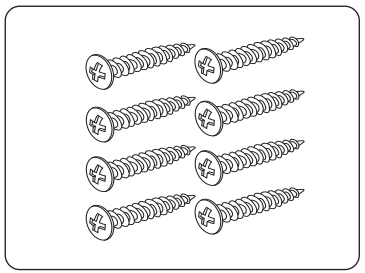
Kllapa e bazës (2)



Mbajtësja e kornizës (2)



Vida (tipi A) (4)



Vida (tipi B) (8)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 9 3/4/2022 11:34:37 AM

Instalimi

Udhëzimet për instalimin e furrës me mikrovalë

Kjo pajisje është në përputhje me rregulloret e BE-së.
Hedhja e paketimit dhe pajisjes.
Paketimi i pajisjes është i ricikluesheëm.
Mund të përdoren si më poshtë:

- karton;
- qese polietileni (PE);
- Polistiren pa CFC (shkumë e fortë polistireni).

Hidhini këto materiale në një mënyrë të përgjegjshme dhe në përputhje me rregulloret qeveritare.
Autoritetet mund t'ju sigurojnë informacione për mënyrën e hedhjes së pajisjeve shtëpiake pas përdorimit në një mënyrë të përgjegjshme.

Siguria

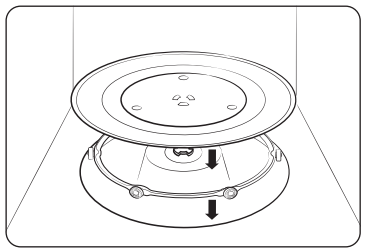
Pajisja duhet të lidhet vetëm nga një teknik i kualifikuar.
Furra me mikrovalë është projektuar për përdorim shtëpiak.
Duhet ta përdorni atë vetëm për gatimin e ushqimeve.
Pajisja është e nxehtë gjatë dhe pas përdorimit.
Kini parasysh këtë gjë në rast se fëmijët afrohen te pajisja.
Instalimi afër një furre konvencionale.

- Kur do të instaloni një furrë me mikrovalë afër një furre konvencionale, duhet të lejoni një hapësirë të mjaftueshme mes tyre për të parandaluar nxehjen e tepërt, pasi korniza mund të përkulet nga temperaturat shumë të larta. Është e qartë se është shumë e rëndësishme që të respektohen me rreptësi udhëzimet e montimit nga prodhuesi i furrës konvencionale.
- Një furrë inkaso me mikrovalë nuk duhet të montohet mbi një furrë konvencionale, pasi në sistemin e ftohjes së furrës me mikrovalë mund të ketë një ndikim negativ nga ajri i nxehtë i çliruar nga furra konvencionale.

Lidhja elektrike

Rrjeti elektrik i shtëpisë me të cilin është lidhur pajisja duhet të respektojë rregulloret kombëtare dhe lokale.
Nëse dëshironi të realizoni një lidhje fikse, sigurohuni që të vendosni një çelës me shumë pole me një distancë minimale kontakti prej 3 mm në linjën e furnizimit me energji elektrike.

Instalimi i furrës me mikrovalë



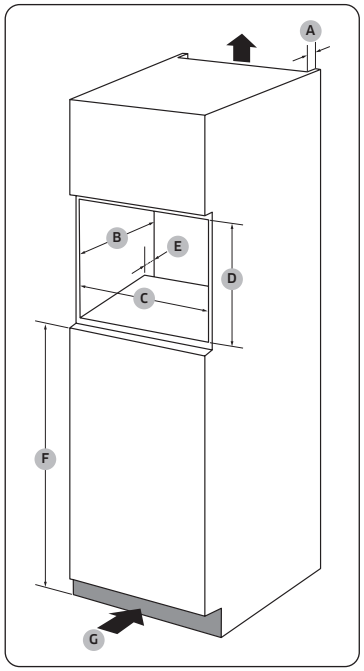
1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit që ndodhen brenda në furrë. Instaloni unazën rrotulluese dhe pjatën rrotulluese. Verifikoni që pjata rrotulluese të rrotullohet lirshëm.
2. Furra me mikrovalë duhet të vendoset në atë mënyrë që priza të jetë e disponueshme.

⚠ KUJDES

- Nëse kordoni i furnizimit me energji dëmtohet, ai duhet të ndërrohet nga një kordon ose njësi e veçantë e disponueshme nga prodhuesi ose nga agjenti i tij i shërbimit.
  Për sigurinë tuaj, vendoseni kabllon në një prizë AC me tokëzim me 3 kunja, 230 volt dhe 50 Hz. Nëse kablloja elektrike e kësaj pajisjeje dëmtohet, ajo duhet të zëvendësohet nga një kabllo e veçantë.
- Mos e instaloni furrën me mikrovalë në ambiente të ngrohta ose të lagështa, si për shembull pranë një furre tradicionale ose një kaloriferi. Duhet të respektohen specifikimet për furnizimin me energji elektrike dhe çdo kabllo zgjatuese duhet të jetë i të njëjtit standard si kablloja elektrike e dhënë me furrën. Përpara se ta përdorni furrën për herë të parë, pastroni me pecetë të njomë pjesën e brendshme dhe gominën e derës.

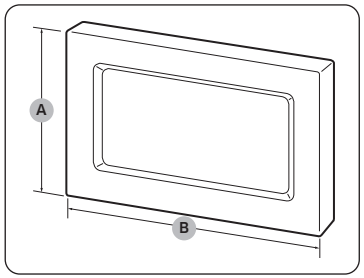
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 10 3/4/2022 11:34:38 AM

Përmasat



Kasa

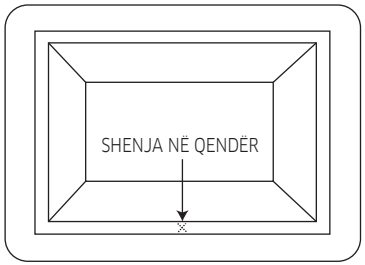
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



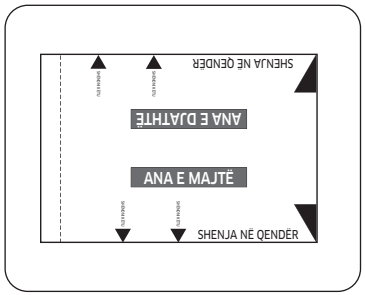
Korniza

A	381 mm
B	596 mm

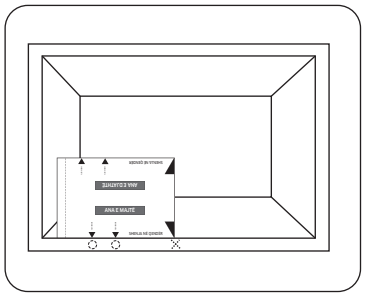
Procedura për instalimin e furrës me mikrovalë



1. Matni gjatësinë e kasës dhe vendosni një shenjë në qendër.



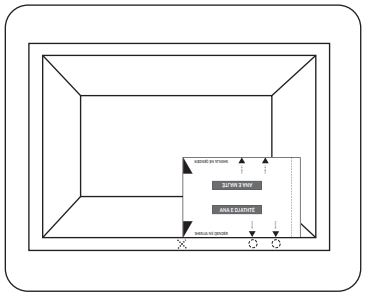
2. Priteni fletën e modelit në faqen **49**.



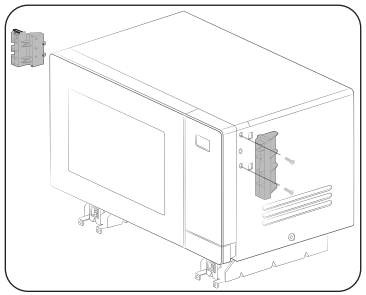
3. Përputheni “SHENJËN E QENDRËS” në anën e djathtë të fletës së modelit me shenjën e qendrës në kasë.
   - Sigurohuni që “ANA E MAJTË” të jetë vertikalisht drejt.
4. Shënoni vendet e vrimave të vidave në kasë.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 11 3/4/2022 11:34:38 AM

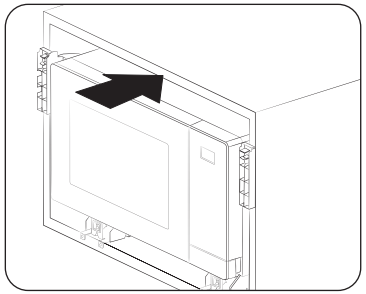
Instalimi



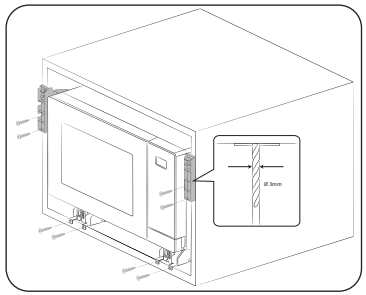
5. Kthejeni fletën e modelit 180 gradë.
6. Përputheni “SHENJËN E QENDRËS”, tani në anën e majtë të fletës së modelit, me shenjën e qendrës në kasë.
7. Shënoni vendet e vrimave të vidave në kasë.



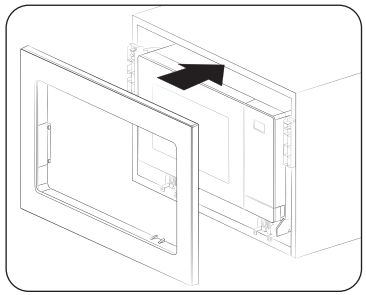
8. Përdorni vidat e dhëna (tipi A) për të mbërthyer dy mbajtëset e kornizës në anën e majtë dhe të djathtë të mikrovalës.
   - Kontrolloni shenjat (L: majtas, R: djathtas) në kapëse për t'i mbërthyer ato në anën e duhur.



9. Futni mikrovalën në kasë. Më pas përputhni vrimat e kapëses së bazës me shenjën nga hapi 4 dhe 7.



10. Përdorni një punto 3 mm për të bërë vrimat në kasë për mbërthimin e kapëseve të bazës. Më pas mbërthejini me vidat e dhëna (tipi B).



11. Lidhni kornizën dhe më pas lidhni të gjitha kabllot elektrike. Kontrolloni nëse pajisja funksionon si duhet.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 12 3/4/2022 11:34:39 AM

Mirëmbajtja

Pastrim

Pastrojeni rregullisht furrën me mikrovalë për të parandaluar grumbullimin e papastërtive mbi furrë ose brenda saj. Gjithashtu, kushtojini vëmendje të veçantë derës, gominës së derës, si dhe pjatës rrotulluese dhe unazës rrotulluese (vetëm për modelet përkatëse).
Nëse dera nuk hapet ose mbyllet lirisht, kontrolloni së pari nëse janë grumbulluar papastërti në gominat e derës. Përdorni një pecetë të butë me ujë me sapun për pastrimin e sipërfaqes së jashtme dhe të brendshme të furrës me mikrovalë. Shpëlajini dhe thajini mirë.

Për të pastruar papastërtitë e forta me aroma të pakëndshme në pjesën e brendshme të furrës me mikrovalë

1. Pasi ta keni zbrazur furrën me mikrovalë, vendosni një filxhan me lëng limoni të holluar në qendër të pjatës rrotulluese.
2. Ngroheni furrën me mikrovalë për 10 minua në fuqinë maksimale.
3. Pas përfundimit të ciklit, prisni derisa të ftohet furra me mikrovalë. Më pas, hapni derën dhe pastroni dhomën e gatimit.

⚠ KUJDES

- Mbajini derën dhe gominat e saj të pastra dhe sigurohuni që dera të hapet dhe mbyllet lirisht. Përndryshe, mund të shkurtohet cikli i jetës së furrës me mikrovalë.
- Bëni kujdes që të mos derdhni ujë në ventilatorët e furrës me mikrovalë.
- Mos përdorni substanca gërryese ose kimike për pastrimin.
- Pas çdo përdorimi të furrës me mikrovalë, përdorni një detergjent të butë për pastrimin e dhomës së gatimit pasi furra të jetë ftohur.

Ndërrimi (riparimi)

⚠ VINI RE

Brenda furrës me mikrovalë nuk ka pjesë që mund të hiqen nga përdoruesi. Mos u përpiqni ta ndërroni ose riparoni vetë furrën me mikrovalë.

- Nëse keni probleme me menteshat, bllokimin dhe/ose derën, kontaktoni me një teknik të kualifikuar ose pikën lokale të shërbimit të Samsung-ut për ndihmë teknike.
- Nëse dëshironi të ndërroni llambën, kontaktoni pikën lokale të shërbimi të Samsung-ut. Mos e ndërroni vetë.
- Nëse keni probleme me kasën e jashtme të furrës me mikrovalë, hiqni fillimisht nga priza dhe më pas kontaktoni pikën lokale të shërbimit të Samsung-ut.

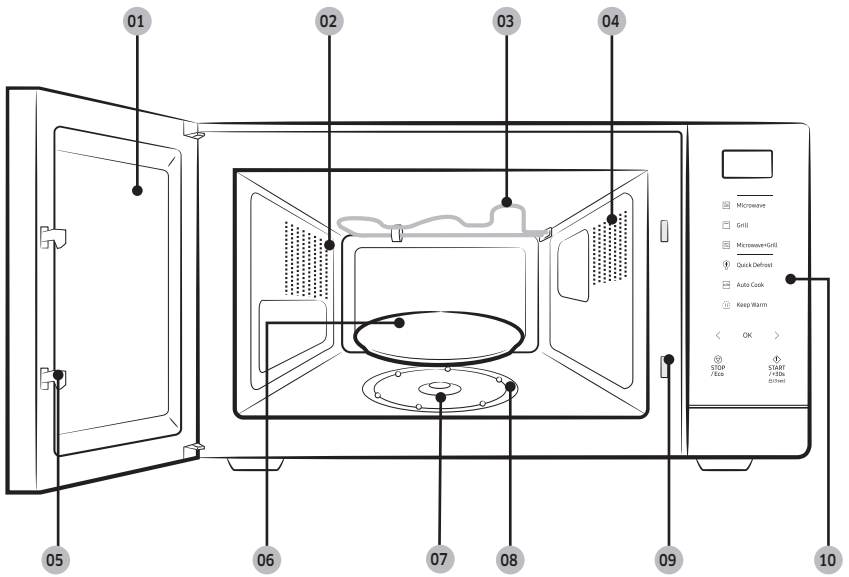
Kujdesi për kohë të gjata mospërdorimi

Nëse nuk e përdorni furrën me mikrovalë për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza dhe lëvizeni furrën në një vend të thatë, pa pluhur. Pluhuri dhe lagështia që krijohen brenda furrës me mikrovalë mund të ndikojnë në performancën e furrës.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 13 3/4/2022 11:34:40 AM

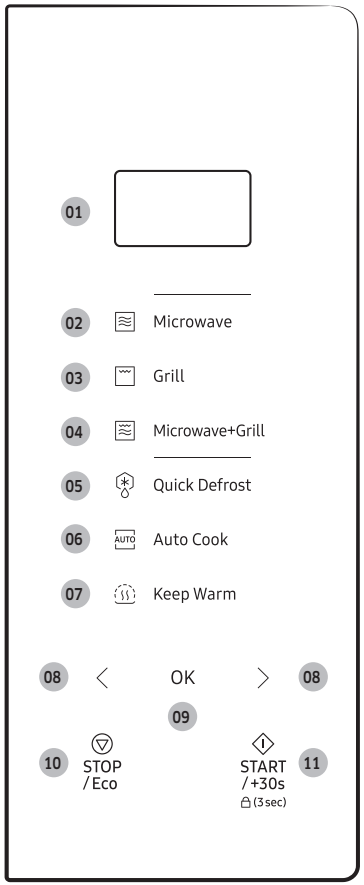
Veçoritë e furrës me mikrovalë

Furrë me mikrovalë



01 Dera
02 Vrimat e ajrimit
03 Elementi ngrohës
04 Drita
05 Shulat e derës
06 Pjata rrotulluese
07 Bashkuesi
08 Unaza rrotulluese
09 Vrimat e bllokimit të sigurisë
10 Paneli i kontrollit

Paneli i kontrollit



01 Ekrani
02 Microwave (Mikrovalë)
03 Grill (Skarë)
04 Microwave+Grill (Mikrovalë+Skarë)
05 Quick Defrost (Shkrirje e shpejtë)
06 Auto Cook (Gatim automatik)
07 Keep Warm (Mbaj ngrohtë)
08 Zvogëlo/rrit (Pesha/racioni/koha)
09 OK (Ora)
10 STOP/Eco (Ndalo/Kursim)
11 START/+30s (Child Lock) (FILLO/+30s (Bllokimi për fëmijët))

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 14 3/4/2022 11:34:40 AM

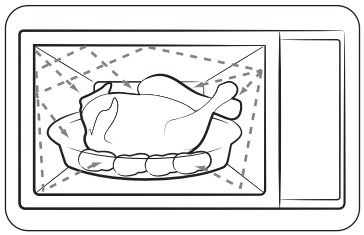
Përdorimi i furrës me mikrovalë

Si punon furra me mikrovalë

Mikrovalët janë valë elektromagnetike me frekuencë të lartë; energjia e çliruar mundëson gatimin ose ringrohjen e ushqimit pa i ndryshuar as formën as ngjyrën.
Furrën me mikrovalë mund ta përdorni për:

- Shkrirje
- Ringrohje
- Gatim

Parimi i gatimit



1. Mikrovalët e prodhuara nga magnetroni reflektohen në zgavër dhe shpërndahen njëtrajtshëm me rrotullimin e ushqimit në pjatën rrotulluese. Kështu ushqimi gatuhet njëtrajtësisht.
2. Mikrovalët përthithen nga ushqimi deri në një thellësi prej rreth 1 inç (2,5 cm). Pastaj gatimi vazhdon ndërkohë që nxehtësia shpërndahet brenda ushqimit.
3. Koha e gatimit ndryshon sipas enës së përdorur dhe karakteristikave të ushqimit:
   - Sasia dhe dendësia
   - Përmbajtja e ujit
   - Temperatura fillestare (ngrirë ose jo)

SHËNIM

Duke qenë se pjesa e mesit të ushqimit gatuhet me shpërndarje nxehtësie, gatimi vazhdon edhe pasi e keni nxjerrë ushqimin nga furra me mikrovalë. Kohët e qëndrimit të përcaktuara në receta dhe në këtë manual duhet të respektohen për të garantuar:

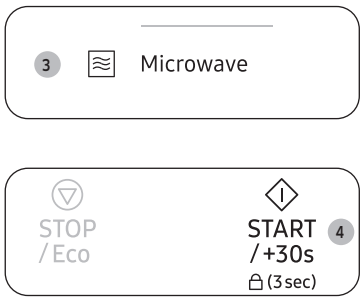
- Gatimin e njëtrajtshëm të ushqimit deri në qendër.
- Temperaturën e njëjtë në të gjithë ushqimin.

Kontrolli nëse furra me mikrovalë funksionon siç duhet

Procedurat e thjeshta të mëposhtme ju mundësojnë të kontrolloni që furra me mikrovalë funksionon siç duhet në çdo kohë.
Nëse keni ndonjë problem, shikoni seksionin "**Diagnostikimi**" në faqet nga **43** deri në **46**.

SHËNIM

Furra me mikrovalë duhet të futet në prizë të përshtatshme.
Pjata rrotulluese duhet të vendoset në furrën me mikrovalë. Nëse përdoret nivel fuqie ndryshe nga maksimali (100 % - 800 W), ujit do t'i duhet më shumë kohë për t'u zierë.



1. Shtypni butonin për të hapur derën e furrës me mikrovalë.
2. Vendosni një gotë me ujë në pjatën rrotulluese dhe më pas mbyllni derën.
3. Shtypni **Microwave (Mikrovalë)**.
4. Shtypni vazhdimisht **START/+30s (FILLO/+30s)** për të caktuar kohën në 4 ose 5 minuta.
5. Mikrovala do ta ngrohë ujin për kohën e përcaktuar. Kontrolloni dhe sigurohuni që uji po zien.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 15 3/4/2022 11:34:41 AM

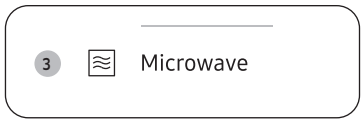
Përdorimi i furrës me mikrovalë

Gatimi/Ringrohja

Procedura e mëposhtme shpjegon se si ta gatuani ose ta ringrohni ushqimin.

⚠ KUJDES

Para se të largoheni nga furra me mikrovalë, kontrolloni gjithmonë cilësimet e gatimit.

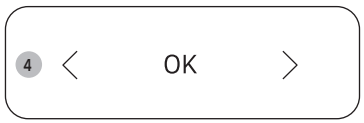


1. Shtypni butonin për të hapur derën e furrës me mikrovalë.
2. Vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese dhe më pas mbyllni derën.

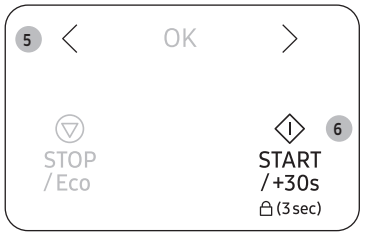
⚠ KUJDES

Mos e vini në punë furrën me mikrovalë kur është bosh.

3. Shtypni **Microwave (Mikrovalë)**.
   - Ekrani i panelit të kontrollit tregon ikonën përkatëse (≋) dhe nivelin maksimal të fuqisë (800 W).



4. Shtypni **<** ose **>** (**Zvogëlo/rrit**) për të zgjedhur nivelin e dëshiruar të fuqisë dhe më pas shtypni **OK**.
   - Referojuni seksionit "**Nivelet e fuqisë dhe ndryshimet e kohës**" në faqen **17** për nivelin e duhur të fuqisë.



5. Shtypni **<** ose **>** (**Zvogëlo/rrit**) për të caktuar kohën e dëshiruar të gatimit.
   - Në ekranin e panelit të kontrollit shfaqet koha e gatimit.
6. Shtypni **START/+30s (FILLO/+30s)** për të filluar gatimin.
   - Drita ndizet dhe pjata rrotulluese fillon të rrotullohet.
   - Kur të përfundojë gatimi, furra me mikrovalë lëshon 4 sinjale bip dhe në ekranin e panelit të kontrollit shfaqet ora aktuale. Më pas, sinjali i kujtesës së përfundimit bie 3 herë çdo minutë.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 16 3/4/2022 11:34:41 AM

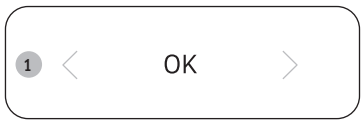
Vendosja e orës

Kur lidhet me energjinë, në ekran shfaqet automatikisht “88:88” dhe pastaj “12:00”. Ju lutemi vendosni orën aktuale. Ora mund të shfaqet në formatin 24-orësh ose në formatin 12-orësh. Ju duhet të vendosni orën:

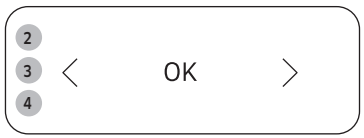
- Kur instaloni fillimisht furrën tuaj me mikrovalë
- Pas një ndërprerje të energjisë

SHËNIM

Duhet ta ndryshoni në mënyrë manuale orën për të vendosur orën verore.



1. Shtypni **OK**.



2. Shtypni **<** ose **>** (**Zvogëlo/rrit**) për të zgjedhur orën në formatin 24-orësh ose 12-orësh dhe më pas shtypni **OK**.
3. Shtypni **<** ose **>** (**Zvogëlo/rrit**) për të caktuar orën dhe më pas shtypni **OK**.
4. Shtypni **<** ose **>** (**Zvogëlo/rrit**) për të caktuar minutat dhe më pas shtypni **OK**.

SHËNIM

Në ekranin e panelit të kontrollit shfaqet ora kur mikrovala nuk është në përdorim.

Nivelet e fuqisë dhe ndryshimet e kohës

Funksioni i nivelit të fuqisë ju mundëson të përshtatni sasinë e energjisë që shpërndahet si dhe kohën e kërkuar për të gatuar ose ringrohur ushqimin, sipas llojit dhe sasisë së tij. Mund të zgjidhni ndërmjet gjashtë niveleve të fuqisë.

Niveli i fuqisë	Përqindja	Fuqia
E LARTË	100 %	800 W
MESATARE E LARTË	75 %	600 W
MESATARE	56 %	450 W
MESATARE E ULËT	38 %	300 W
SHKRIRJE	23 %	180 W
E ULËT	13 %	100 W

Kohët e gatimit që jepen në recetat e këtij libërthi korrespondojnë me nivelin e fuqisë së treguar.

- Koha e gatimit zvogëlohet kur zgjidhni një nivel më të lartë fuqie.
- Koha e gatimit rritet kur zgjidhni një nivel më të ulët fuqie.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 17 3/4/2022 11:34:42 AM

Përdorimi i furrës me mikrovalë

Rregullimi i kohës së gatimit

Mund ta rritni ose ta zvogëloni kohën e gatimit ndërkohë që furra me mikrovalë është duke gatuar.

- Kontrolloni se si po ecën gatimi në çdo moment thjesht duke hapur derën dhe më pas rritni ose zvogëloni kohën e gatimit sipas nevojës.



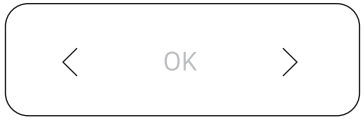
Mënyra 1

Shtypni **START/+30s (FILLO/+30s)** për ta rritur kohën e gatimit me 30 sekonda.

- Shembull: Për të shtuar tri minuta, shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** gjashtë herë.

SHËNIM

Vetëm mund ta rritni kohën e gatimit.



Mënyra 2

Shtypni **<** ose **>** (**Zvogëlo/rrit**) për të rregulluar kohën e gatimit.

Ndalimi i gatimit

Ju mund ta ndërprisni gatimin në çdo kohë në mënyrë që:

- Të kontrolloni ushqimin
- Të ktheni ushqimin nga ana tjetër ose ta trazoni
- Ta lini të qëndrojë

Për të ndaluar përkohësisht gatimin

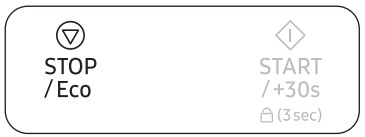
1. Hapni derën ose shtypni një herë butonin **STOP/Eco (Ndalo/Kursim)**.
   - Gatimi ndalon përkohësisht.
2. Për të rifilluar gatimin, mbylleni derën dhe shtypni **START/+30s (FILLO/+30s)**.

Për të ndaluar plotësisht gatimin

1. Hapni derën ose shtypni një herë butonin **STOP/Eco (Ndalo/Kursim)**.
   - Gatimi ndalon përkohësisht.
2. Shtypni një herë butonin **STOP/Eco (Ndalo/Kursim)**.

Vendosja e regjimit të kursimit të energjisë

Furra me mikrovalë ka një regjim për kursimin e energjisë.



- Shtypni **STOP/Eco (Ndalo/Kursim)**. Ekrani i panelit të kontrollit do të çaktivizohet.
- Për të anuluar modalitetin e kursimit të energjisë, hapni derën ose shtypni **STOP/ Eco (Ndalo/Kursim)**. Në ekranin e panelit të kontrollit shfaqet koha aktuale.

SHËNIM

Funksioni automatik i kursimit të energjisë

Produkti kthehet në statusin e gatishmërisë nëse nuk ka asnjë veprim për 25 minuta në mes të një programi ose kur funksionimi është në pauzë. Po ashtu, nëse e lini derën të hapur, llamba e brendshme fiket automatikisht pas 5 minutash.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 18 3/4/2022 11:34:42 AM

Përdorimi i veçorisë Shkrirje e shpejtë

Veçoria Quick Defrost (Shkrirje e shpejtë) mundëson shkrirjen e mishit, shpesëve, peshkut, perimeve të ngrira dhe bukës së ngrirë. Koha e shkrirjes dhe niveli i fuqisë caktohen automatikisht. Ju duhet thjesht të zgjidhni programin dhe peshën.

SHËNIM

Përdorni vetëm enë që nuk dëmtojnë mikrovalën.

Hapni derën. Vendoseni ushqimin që ndodhet në enë qeramike në mes të pjatës rrotulluese. Mbyllni derën.





1. Shtypni butonin për të hapur derën e furrës me mikrovalë.
2. Vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese dhe më pas mbyllni derën.
3. Shtypni **Quick Defrost (Shkrirje e shpejtë)**.
4. Shtypni **<** ose **>** (**Zvogëlo/rrit**) për të zgjedhur llojin e ushqimeve dhe më pas shtypni **OK**.
   - Për më shumë informacione, shikoni seksionin "**Përshkrimi i programit të Shkrirjes së shpejtë**" në faqen 20.
5. Shtypni **<** ose **>** (**Zvogëlo/rrit**) për të caktuar madhësinë e porcionit dhe më pas shtypni **OK**.



6. Shtypni **START/+30s (FILLO/+30s)** për të filluar shkrirjen.
   - Kur furra me mikrovalë të lëshojë sinjale bip, hapni derën dhe kthejeni ushqimin.
7. Mbyllni derën dhe më pas shtypni **START/+30s (FILLO/+30s)** për të vazhduar me shkrirjen.
   - Kur të përfundojë shkrirja, furra me mikrovalë lëshon 4 sinjale bip dhe në ekranin e panelit të kontrollit shfaqet ora aktuale. Më pas, sinjali i kujtesës së përfundimit bie 3 herë çdo minutë.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 19 3/4/2022 11:34:43 AM

Përdorimi i furrës me mikrovalë

Përshkrimi i programit të Shkrirjes së shpejtë

Tabela e mëposhtme paraqet programet e ndryshme, madhësinë e racionit, kohën e qëndrimit në furrë dhe udhëzimet përkatëse të Quick Defrost (Shkrirje e shpejtë). Hiqni të gjitha llojet e materialeve të paketimit para shkrirjes. Vendoseni mishin, shpendët, peshkun, perimet dhe bukën në një pjatë xhami ose qeramike.

Kodi	Ushqimi	Madhësia e porcionit (g)	Udhëzimet
1	Mish	200-1500	Mbulojini anët me letër alumini. Kthejeni mishin nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për mishin e viçit, mishin e qengjit, mishin e derrit, për biftekun, bërxollat, mishin e grirë. Lërini për 20-60 minuta.
2	Pulë	200-1500	Mbulojini majat e këmbëve dhe të krahëve me letër alumini. Kthejeni pulën nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë pulën si dhe për racione me mish pule. Lëreni për 20-60 minuta.
3	Peshk	200-1500	Mbulojini bishtat e peshqve me letër alumini. Kthejini peshqit nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë peshqit si dhe për filetat e peshkut. Lëreni për 20-60 minuta.
4	Perime	200-1500	Shpërndajini perimet e ngrira njëtrajtshëm në një enë të sheshtë qelqi. Kthejini nga tjetër ose trazojini perimet e ngrira kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për të gjitha llojet e perimeve të ngrira. Lëreni për 5-20 minuta.
5	Bukë	200-1500 g	Vendoseni bukën horizontalisht në një copë letre kuzhine dhe kthejeni nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali i furrës. Vendoseni kekun në një pjatë qeramike dhe nëse është e mundur, kthejeni nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për të gjitha llojet e bukës, të prerë në pjesë ose të plotë, si dhe për paninet dhe simitet. Vendosini paninet e bukës në formë rrethi. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë llojet e kekëve me maja, biskotave, kekëve me djathë dhe gatimeve prej brumi. Nuk është e përshtatshme për petë brumi, për fruta dhe kekë kremi si dhe për kekë të mbuluar me çokollatë. Lëreni për 10-30 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 20 3/4/2022 11:34:43 AM

Përdorimi i Gatimi automatik

Auto Cook (Gatimi automatik) ka 45 përcaktime gatimi të programuara paraprakisht.
Nuk është e nevojshme të caktoni kohët e gatimit apo nivelin e fuqisë.

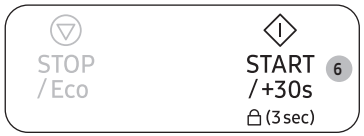
⚠ KUJDES

Përdorni gjithmonë enë gatimi që nuk e dëmtojnë mikrovalën dhe që janë zjarrduruese.





1. Shtypni butonin për të hapur derën e furrës me mikrovalë.
2. Vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese dhe më pas mbyllni derën.
3. Shtypni **Auto Cook (Gatimi automatik)**.
4. Shtypni **<** ose **>** (**Zvogëlo/rrit**) për të zgjedhur llojin e ushqimeve dhe më pas shtypni **OK**.
   - Për më shumë informacione, shikoni seksionin "**Përshkrimi i programit Auto Cook (Gatimi automatik)**" në faqet nga **21** deri në **28**.
5. Shtypni **<** ose **>** (**Zvogëlo/rrit**) për të zgjedhur peshën e ushqimeve dhe më pas shtypni **OK**.
   - Për më shumë informacione, shikoni seksionin "**Përshkrimi i programit Auto Cook (Gatimi automatik)**" në faqet nga **21** deri në **28**.
   - Në varësi të menysë së zgjedhur, mund të keni vetëm një opsion peshe për të zgjedhur.



6. Shtypni **START/+30s (FILLO/+30s)** për të filluar Auto Cook (Gatimi automatik).
   - Furra me mikrovalë i gatuan ushqimet sipas përcaktimit të zgjedhur të programuar paraprakisht.
   - Kur të përfundojë gatimi, furra me mikrovalë lëshon 4 sinjale bip dhe në ekranin e panelit të kontrollit shfaqet ora aktuale. Më pas, sinjali i kujtesës së përfundimit bie 3 herë çdo minutë.

Tabela e mëposhtme paraqet sasitë dhe udhëzimet e duhura për 45 opsionet e gatimit të programuara paraprakisht. Programet paraprake janë kategorizuar në 4 kategori të ndryshme.

⚠ KUJDES

Përdorni doreza furre kur të nxirrni ushqimin.

Përshkrimi i programit Auto Cook (Gatimi automatik)

1. Skuqje në skarë

Kodi	Ushqimi	Madhësia e porcionit (g)	Udhëzimet
1-1	Patate të skuqura të ngrira	400	Vendosini patatet e skuqura në pjatën e ashpër me skarën. Vendosini në furrën me mikrovalë. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 21 3/4/2022 11:34:43 AM

Përdorimi i furrës me mikrovalë

Kodi	Ushqimi	Madhësia e porcionit (g)	Udhëzimet
1-2	Bërxolla derri të ngrira	500	Vendosini bërxollat e ngrira të derrit në pjatën e ashpër me skarën. Vendosini në furrën me mikrovalë. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Kur të dëgjoni sinjalin bip, kthejini ushqimet dhe më pas shtypni **START/+30s (FILLO/+30s)** për të vazhduar. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.
1-3	Kotëleta pule të ngrira	350	Vendosini kotëletat e ngrira të pulës në pjatën e ashpër me skarën. Vendosini në furrën me mikrovalë. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.
1-4	Kroketa të ngrira me patate	350	Vendosini kroketat e ngrira të patateve në pjatën e ashpër me skarën. Vendosini në furrën me mikrovalë. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.
1-5	Salsiçe të ngrira me miell misri	500	Vendosini salsiçet e ngrira me miell misri në pjatën e ashpër me skarën. Vendosini në furrën me mikrovalë. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.
1-6	Fileta peshku të ngrira	300	Vendosini filetat e ngrira të peshkut në pjatën e ashpër me skarën. Vendosini në furrën me mikrovalë. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Kur të dëgjoni sinjalin bip, kthejini ushqimet dhe më pas shtypni **START/+30s (FILLO/+30s)** për të vazhduar. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.
1-7	Krahë pule të ngrira	500	Vendosini krahët e ngrirë të pulës në pjatën e ashpër me skarën. Vendosini në furrën me mikrovalë. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.
1-8	Fileta djathi të ngrira	400	Vendosini filetat e ngrira të djathit në pjatën e ashpër me skarën. Vendosini në furrën me mikrovalë. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.
1-9	Shufra djathi të ngrira	300	Vendosini shufrat e ngrira të djathit në pjatën e ashpër me skarën. Vendosini në furrën me mikrovalë. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 22 3/4/2022 11:34:43 AM

Kodi	Ushqimi	Madhësia e porcionit (g)	Udhëzimet
1-10	Role të mbushura dhe të ngrira	300	Hidhni pak vaj në sipërfaqe mbi roletë e mbushura të ngrira. Vendosini roletë e mbushura të ngrira në pjatën e ashpër me skarën. Vendosini në furrën me mikrovalë. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Kur të dëgjoni sinjalin bip, kthejini ushqimet dhe më pas shtypni **START/+30s (FILLO/+30s)** për të vazhduar. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.
1-11	Karkaleca të ngrirë me galetë	300	Hidhni pak vaj në sipërfaqe mbi karkalecat e ngrirë me galetë. Vendosini karkalecat e ngrirë me galetë në pjatën e ashpër me skarën. Vendosini në furrën me mikrovalë. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin START/+30s (FILLO/+30s). Kur të dëgjoni sinjalin bip, kthejini ushqimet dhe më pas shtypni **START/+30s (FILLO/+30s)** për të vazhduar. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.
1-12	Rrathë qepe të ngrirë	300	Vendosini rrathët e ngrirë të qepës në pjatën e ashpër me skarën. Vendosini në furrën me mikrovalë. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.
1-13	Patate trekëndore të ngrira	350	Vendosini patatet trekëndore të ngrira në pjatën e ashpër me skarën. Vendosini në furrën me mikrovalë. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.
1-14	Kofsha pule	500	Hidhni pak vaj në sipërfaqe mbi kofshat e pulës. Shtoni erëza sipas preferencës suaj. Vendosini kofshat e pulës në pjatën e ashpër me skarën. Vendosini në furrën me mikrovalë. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.
1-15	Krahë pule	500	Hidhni pak vaj në sipërfaqe mbi krahët e pulës. Shtoni erëza sipas preferencës suaj. Vendosini krahët e pulës në pjatën e ashpër me skarën. Vendosini në furrën me mikrovalë. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 23 3/4/2022 11:34:44 AM

Përdorimi i furrës me mikrovalë

2. Gatim i shëndetshëm

Kodi	Ushqimi	Madhësia e porcionit (g)	Udhëzimet
2-1	Ushqime të gatshme (të ftohta)	350 450	Vendoseni ushqimin në një pjatë qeramike dhe mbulojeni me qese plastike ngjitëse për mikrovalë. Ky program është i përshtatshëm për ushqimet që përmbajnë 3 përbërës (p.sh., mish me salcë, perime dhe një ushqim shoqërues si patate, oriz ose makarona). Lëreni për 2-3 minuta.
2-2	Ushqime vegjetariane (të ftohta)	350 450	Vendoseni ushqimin në një pjatë qeramike dhe mbulojeni me qese plastike ngjitëse për mikrovalë. Ky program është i përshtatshëm për gatime me 2 përbërës (p.sh. spageti me salcë ose oriz me perime). Lëreni për 2-3 minuta.
2-3	Lule brokoli	250 g	Shpëlajini dhe pastrojini lulet e brokolit. Vendosini ato në mënyrë të njëtrajtshme në një tas prej qelqi me kapak. Shtoni 30-45 ml ujë. (2-3 lugë gjelle) Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajini të mbuluara. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Ky program është i përshtatshëm për brokoli si dhe për kungull me feta, patëllxhan ose speca. Lëreni për 1-2 minuta.
2-4	Karota me feta	250	Shpëlajini dhe pastrojini karotat të prera në feta të njëjta të rrumbullakëta. Vendosini ato në një tas qelqi me kapak. Shtoni 30-45 ml ujë. (2-3 lugë gjelle) Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajini të mbuluara. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Ky program është i përshtatshëm për karotat me feta si dhe lulet e lulelakrës ose lakrës. Lëreni për 1-2 minuta.
2-5	Barbunja	250	Shpëlajini dhe pastrojini bishtajat. Vendosini ato në mënyrë të njëtrajtshme në një tas prej qelqi me kapak. Shtoni 30 ml (1 lugë gjelle) ujë kur gatuani 250 g. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajini të mbuluara. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 1-2 minuta.
2-6	Spinaq	150	Shpëlajeni dhe pastrojeni spinaqin. Vendosini në një tas qelqi me kapak. Mos shtoni ujë. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajini të mbuluara. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 1-2 minuta.
2-7	Kalli misri	250	Shpëlajeni dhe pastrojeni misrin në kalli dhe vendoseni në një enë ovale prej qelqi. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse për mikrovalë dhe shpojeni qesen. Lëreni për 1-2 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 24 3/4/2022 11:34:44 AM

Kodi	Ushqimi	Madhësia e porcionit (g)	Udhëzimet
2-8	Patate të qëruara	250	Lajini dhe qërojini patatet dhe pritini në madhësi të barabarta. Vendosini ato në një tas qelqi me kapak. Shtoni 45-60 ml (3-4 lugë gjelle) ujë. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajini të mbuluara. Lëreni për 2-3 minuta.
2-9	Oriz i kuq (i përvëluar)	125	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni dyfishin e sasisë ujë të ftohtë (250 ml). Gatuajini të mbuluara. Trazojeni përpara kohës së qëndrimit dhe shtoni kripë dhe erëza. Lëreni për 5-10 minuta.
2-10	Makarona integrale	125	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni 1 litër ujë të valuar, pak kripë dhe trazojeni mirë. Gatuajini të pambuluara. Trazojini pas kohës së qëndrimit në furrë dhe më pas kullojini mirë. Lëreni për 1 minutë.
2-11	Quinoa	125	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni dyfishin e sasisë ujë të ftohtë (250 ml). Gatuajini të mbuluara. Trazojeni përpara kohës së qëndrimit dhe shtoni kripë dhe erëza. Lëreni për 1-3 minuta.
2-12	Bullgur	125	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni dyfishin e sasisë ujë të ftohtë (250 ml). Gatuajini të mbuluara. Trazojeni përpara kohës së qëndrimit dhe shtoni kripë dhe erëza. Lëreni për 2-5 minuta.
2-13	Perime furre	500	Vendosini perimet, si p.sh. fetat e patateve të gatuara paraprakisht, fetat e kungujve, domatet dhe salcën në një pjatë qelqi pireks me madhësi të përshtatshme. Hidhuni djathë të grirë sipër. Vendoseni enën mbi skarë. Lëreni për 2-3 minuta.
2-14	Domate të pjekura në skarë	400	Shpëlajini dhe pastrojini domatet, pritini përgjysmë dhe vendosini në një enë për gatim furre. Hidhuni djathë të grirë sipër. Vendoseni enën mbi skarë. Lëreni për 1-2 minuta.
2-15	Kraharorë pule	300 (2 copë)	Shpëlajini copat dhe vendosini në një pjatë qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëreni për 2 minutë.
2-16	Kraharorë gjeldeti	300 (2 copë)	Shpëlajini copat dhe vendosini në një pjatë qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëreni për 2 minutë.
2-17	Fileta të freskëta peshku	300 (2 copë)	Shpëlajeni peshkun dhe vendoseni në një pjatë qeramike, shtoni 1 lugë gjelle lëng limoni. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëreni për 1-2 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 25 3/4/2022 11:34:44 AM

Përdorimi i furrës me mikrovalë

Kodi	Ushqimi	Madhësia e porcionit (g)	Udhëzimet
2-18	Fileta të freskëta salmoni	300 (2 copë)	Shpëlajeni peshkun dhe vendoseni në një pjatë qeramike, shtoni 1 lugë gjelle lëng limoni. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëreni për 1-2 minuta.
2-19	Karkaleca deti të freskët	250	Shpëlajini karkalecat e detit në një pjatë qeramike, shtoni 1 lugë gjelle lëng limoni. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëreni për 1-2 minuta.
2-20	Troftë e freskët	200 (1 peshk)	Vendosni një peshk të plotë në një pjatë të përshtatshme për mikrovalë. Shtoni pak kripë, 1 lugë gjelle lëng limoni dhe erëza. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëreni për 2 minutë.
2-21	Peshk skare	300 (1-2 peshq)	Lyejeni lëkurën e gjithë peshkut (troftë ose kocë) me vaj dhe shtoni dhe erëza. Vendosini peshqit pranë njëri-tjetrit, nga koka te bishti, në skarë. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali. Lëreni për 3 minutë.
2-22	Fileta salmoni të pjekura në skarë	400 (2 fleta)	Vendosni filetat e peshkut në mënyrë të njëtrajtshme në skarë. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali. Lëreni për 2 minutë.

3. Ëmbëlsira shtëpie

Kodi	Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
3-1	Kek me arra	1 racion	**Përbërësit** Miell 120 g, gjalpë 150 g, sheqer i zi 100 g, vezë 2 copë, arrë (e copëtuar) 50 g, pluhur për pjekje 4 g
			1. Përzieni gjalpin dhe sheqerin e zi në një kupë. **2.** Shtoni vezën dhe përziejeni mirë. **3.** Shtoni miellin, pluhurin e pjekjes dhe vazhdoni ta përzieni. **4.** Shtoni arra dhe përziejeni mirë. **5.** Hidheni përzierjen në një kupë xhami ose plastike të lyer me vaj. **6.** Vendoseni kupën në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Auto cook (Gatimi automatik) [3-1]. **7.** Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.
3-2	Bukë me banane	1 racion (6 copë)	**Përbërësit** Banane 3 copë, përzierje brumi 120 g, qumësht 120 g, vezë 1 copë, shurup malti 2 lugë gjelle.
			1. Priteni bananen. **2.** Përzieni brumin e petullave, qumësht, vezë, shurup malti në një kupë. **3.** Shtoni bananen dhe përziejeni mirë. **4.** Hidheni përzierjen në 6 gota letre. **5.** Vendosni kupat në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Auto Cook (Gatimi automatik) [3-2]. **6.** Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 26 3/4/2022 11:34:44 AM

Kodi	Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
3-3	Kek i butë	1 racion	**Përbërësit** Miell 170 g, gjalpë 50 g, sheqer 150 g, vezë 3 copë, pluhur për pjekje 10 g
			1. Përzieni gjalpin dhe sheqerin në një kupë. **2.** Shtoni vezën dhe përziejeni mirë. **3.** Shtoni miellin, pluhurin e pjekjes dhe vazhdoni ta përzieni. **4.** Hidheni përzierjen në një kupë xhami ose plastike të lyer me vaj. **5.** Vendoseni kupën në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Auto cook (Gatimi automatik) [3-3]. **6.** Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.
3-4	Biskota	1 racion	**Përbërësit** Miell 90 g, gjalpë (i shkrirë) ½ kupe, sheqer 230 g, vezë 2 copë, pluhur kakaoje 40 g
			1. Përzieni gjalpin, vezën e rrahur dhe sheqerin në një kupë. **2.** Shtoni miellin, pluhurin e kakaos dhe vazhdoni ta përzieni. **3.** Hidheni përzierjen në një kupë xhami ose plastike të lyer me vaj. **4.** Vendoseni kupën në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Auto cook (Gatimi automatik) [3-4]. **5.** Pas gatimit, lërini për 20-30 minuta.

Kodi	Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
3-5	Puding me vezë	1 racion (3 copë)	**Përbërësit** Qumësht 250 g, sheqer 40 g, vezë 2 copë.
			1. Thyeni dhe hidhni dy vezë në një kupë. Rrihni lehtë vezën me një rrahëse veze. Mos e lini majën e rrahëses të largohet nga fundi i kupës për të mos krijuar shumë shkumë. **2.** Përzieni qumështin dhe sheqerin në një kupë tjetër. **3.** Shtoni qumështin te veza e rrahur ndërkohë që rrihni përzierjen. **4.** Siteni përzierjen e vezës me një kullesë të imët teli. Gërryejeni fundin e kullesës me një spatulë. Hiqni shkumën nga sipërfaqja me një lugë. **5.** Hidheni përzierjen në kupa ëmbëlsirash. **6.** Vendosini kupat në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Auto Cook (Gatimi automatik) [3-5]. **7.** Pas gatimit, vendosini në frigorifer dhe shërbejini.
3-6	Kek me çokollatë në kupë	1 racion	**Përbërësit** Gjalpë 30 g, sheqer 60 g, vezë 1 copë, krem i trashë 40 g, miell 25 g, pluhur kakaoje 15 g, vanilje 1,5 g, copa çokollate gjysmë të ëmbla 50 g
			1. Përzieni gjalpin, vezën dhe kremin në një kupë derisa të përzihen mirë. **2.** Shtoni miellin, sheqerin dhe vazhdoni ta përzieni. **3.** Shtoni kakao, vanilje dhe përziejini derisa të lidhen. **4.** Përzieni copat e çokollatës. **5.** Vendoseni kupën në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Auto Cook (Gatimi automatik) [3-6]. **6.** Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 27 3/4/2022 11:34:44 AM

Përdorimi i furrës me mikrovalë

Kodi	Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
3-7	Kek në kupë	1 racion	**Përbërësit** Gjalpë 30 g, sheqer 60 g, vezë 1 copë, miell 50 g, qumësht 30 g, vanilje 6 g, bajame pluhur 3 g, pluhur për pjekje 1,5 g
		1. Përzieni gjalpin dhe vezën në një kupë derisa të përzihen mirë. **2.** Shtoni miellin, sheqerin dhe pluhurin e pjekjes dhe vazhdoni ta përzieni. **3.** Shtoni bajame pluhur, vanilje dhe përziejini derisa të lidhen. **4.** Vendoseni kupën në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Auto Cook (Gatimi automatik) [3-7]. **5.** Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.	

4. Shkrirje buke

Ky funksion është për shkrirjen dhe ringrohjen e bukës së ngrirë. Buka e ngrirë do të ketë kore jashtë si buka e freskët. Ky program është i përshtatshëm për bageta, kroasantë, panine etj.

⚠ **KUJDES**

• Ky program është i përshtatshëm për bukën e ngrirë të pjekur. Ai nuk është i përshtatshëm për brumin e ngrirë.

• Pllaka e ashpër duhet të ngrohet paraprakisht. Ndiqni udhëzimet.

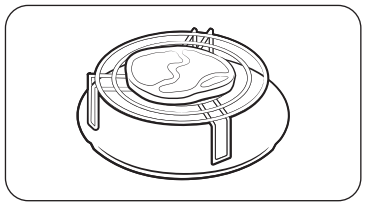
Kodi	Ushqimi	Madhësia e porcionit (g)	Udhëzimet
4	Shkrirje buke	100-600	Vendoseni pjatën e ashpër drejtpërdrejt në pjatën rrotulluese. Zgjidhni programin e gatimit automatik dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Në ekran do të shfaqet “HEAt” (Ngrohje) për ngrohjen paraprake të pjatës së ashpër. Kur të dëgjoni sinjalin bip, ngrohja paraprake do të ketë përfunduar. Vendosen bukën e ngrirë në pjatën e ashpër dhe vendoseni në furrën me mikrovalë. Shtypni përsëri butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 28 3/4/2022 11:34:44 AM

Pjekja në Skarë

Skara ju mundëson që ta nxehni dhe ta skuqni ushqimin shpejt, pa përdorur mikrovalën.

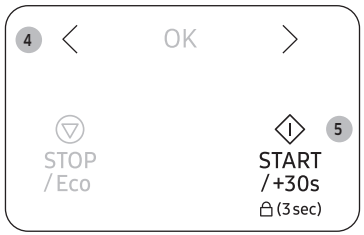
- Përdorni gjithmonë doreza gatimi kur të prekni mbajtëset në furrë, pasi do të jenë shumë të nxehta.
- Mund të merrni rezultate më të mira gatimi dhe pjekjeje në skarë nëse përdorni skarën.



1. Shtypni butonin për të hapur derën e furrës me mikrovalë.
2. Vendosini ushqimet në skarë dhe më pas mbyllni derën.



3. Shtypni **Grill (Skarë)**.
   - Në ekranin e panelit të kontrollit shfaqet ikona përkatëse ( ).
   - Nuk mund ta caktoni temperaturën e skarës.



4. Shtypni **<** ose **>** (**Zvogëlo/rrit**) për të caktuar kohën e dëshiruar të pjekjes në skarë.
   - Koha maksimale e pjekjes në skarë është 60 minuta.
5. Shtypni **START/+30s (FILLO/+30s)** për të filluar pjekjen në skarë.
   - Kur të përfundojë pjekja në skarë, furra me mikrovalë lëshon 4 sinjale bip dhe në ekranin e panelit të kontrollit shfaqet ora aktuale. Më pas, sinjali i kujtesës së përfundimit bie 3 herë çdo minutë.

Kombinimi i mikrovalëve dhe i skarës

Ju mund të kombinoni gjithashtu gatimin me mikrovalë me skarën për të gatuar shpejt dhe për të skuqur në të njëjtën kohë.

⚠ **KUJDES**

- Përdorni gjithmonë enë gatimi që nuk e dëmtojnë mikrovalën dhe që janë zjarrduruese. Pjatat prej qelqi ose prej qeramike janë ideale, pasi e lejojnë mikrovalën që të depërtojë te ushqimi në mënyrë të njëtrajtshme.
- Përdorni gjithmonë doreza gatimi kur të prekni mbajtëset në furrë, pasi do të jenë shumë të nxehta.
- Mund ta përmirësoni gatimin dhe pjekjen në skarë nëse përdorni skarën.



1. Shtypni butonin për të hapur derën e furrës me mikrovalë.
2. Vendosini ushqimet në skarë dhe më pas mbyllni derën.
3. Shtypni **Microwave+Grill (Mikrovalë+skarë)**.
   - Ekrani i panelit të kontrollit tregon dhe nivelin e parazgjedhur të fuqisë (600 W).
   - Në ekranin e panelit të kontrollit shfaqet ikona përkatëse (,).



4. Shtypni **<** ose **>** (**Zvogëlo/rrit**) për të zgjedhur nivelin e dëshiruar të fuqisë dhe më pas shtypni **OK**.
   - Mund të zgjidhni nivelin e fuqisë nga 600 W, 450 W ose 300 W.
   - Nuk mund ta caktoni temperaturën e skarës.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 29 3/4/2022 11:34:45 AM

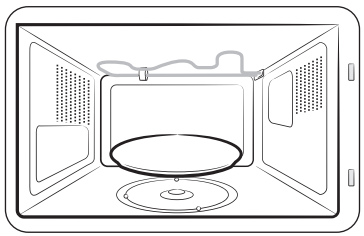
Përdorimi i furrës me mikrovalë

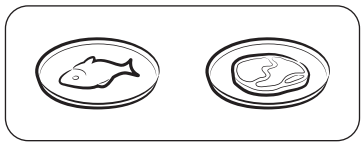


5. Shtypni **<** ose **>** (**Zvogëlo/rrit**) për të caktuar kohën e dëshiruar të gatimit.
   - Koha maksimale e gatimit është 60 minuta.
6. Shtypni **START/+30s (FILLO/+30s)** për të filluar gatimin.
   - Kur të përfundojë gatimi, furra me mikrovalë lëshon 4 sinjale bip dhe në ekranin e panelit të kontrollit shfaqet ora aktuale. Më pas, sinjali i kujtesës së përfundimit bie 3 herë çdo minutë.

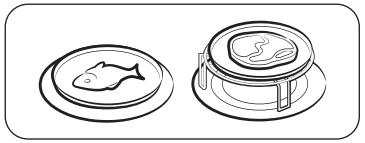
Përdorimi i pjatës së ashpër

Kjo pjatë e ashpër ju lejon t'i thekni ushqimet mbi skarë jo vetëm në pjesën e sipërme, por edhe në pjesën e poshtme për shkak të temperaturës së lartë të pjatës së ashpër. Disa artikuj që mund t'i përgatitni në pjatën e ashpër mund t'i gjeni në diagram (shikoni faqen tjetër). Pjata e ashpër mund të përdoret edhe për proshutë, vezë, sallame etj.





1. Vendoseni pjatën e ashpër drejtpërdrejt në pjatën rrotulluese dhe ngroheni paraprakisht me Kombinimin më të lartë të mikrovalës me skarën [600 W + Grill (Skara)] duke ndjekur kohët dhe udhëzimet në diagram.
2. Lyejeni pjatën me vaj nëse po gatuani ushqime si proshuta dhe vezët për t'i thekur ushqimet si duhet.
3. Vendosini ushqimet në pjatën e ashpër.





4. Vendoseni pjatën e ashpër në skarën metalike (ose pjatën rrotulluese) në mikrovalë.
5. Zgjidhni fuqinë dhe kohën e duhur të gatimit. (Referojuni tabelës anash)

⚠ KUJDES

- Përdorni gjithmonë doreza për të nxjerrë pjatën e ashpër, pasi ajo do të nxehet shumë.
- Mos vendosni asnjë objekt në pjatën e ashpër që nuk është rezistent ndaj nxehtësisë.
- Mos e vendosni asnjëherë pjatën e ashpër në furrë pa pjatën rrotulluese.
- Kini parasysh se pjata e ashpër nuk është e përshtatshme për lavastovilje.
- Ju lutemi sigurohuni që pjata me kore të vendoset në qendër.
- Mos e përdorni pllakën me kore pa asnjë ngarkesë.

SHËNIM

- Kini parasysh se pjata e ashpër ka një shtresë telfoni që nuk është rezistente ndaj gërvishtjeve. Mos përdorni objekte të mprehta si p.sh. thikë për të prerë në pjatën e ashpër.
- Pastrojeni pjatën e ashpër me ujë të ngrohtë dhe detergjent dhe shpëlajeni me ujë të pastër.
- Mos përdorni një furçë gërryese ose një sfungjer të ashpër pasi shtresa e sipërme do të dëmtohet.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 30 3/4/2022 11:34:46 AM

Ne rekomandojmë që ta ngrohni pjatën e ashpër drejtpërdrejt mbi pjatën rrotulluese. Ngroheni paraprakisht pjatën e ashpër me funksionin 600 W + Grill (Skarë) për 3-4 minuta. Ndiqni kohët dhe udhëzimet në tabelë.

Ushqimi	Madhësia e racionit	Fuqia	Koha e gatimit (min.)
Proshutë	4 feta (80 g)	600 W + Skarë	3-3½
	Udhëzimet Ngroheni paraprakisht pjatën për 3 minuta. Vendosini fetat pranë njëra-tjetrës në pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën e ashpër në skarë. Lëreni për 3 minutë.		
Domate të pjekura në skarë	200 g (2 copa)	450 W + Skarë	2½-3
	Udhëzimet Ngroheni paraprakisht pjatën për 3 minuta. Pritini domatet në gjysma. Hidhni pak djathë sipër. Rregullojini në formë rrethi në pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën e ashpër në skarë. Lëreni për 3 minutë.		
Hamburger (i ngrirë)	2 copë (125 g)	600 W + Skarë	6-6½
	Udhëzimet Ngroheni paraprakisht pjatën për 3 minuta. Vendoseni hamburgerin e ngrirë mbi pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën e ashpër në skarë. Kthejeni pas 3-4 minutash. Lëreni për 3 minuta.		
Bageta (të ngrira)	200-250 g (2 copë)	450 W + Skarë	6-7
	Udhëzimet Ngroheni paraprakisht pjatën për 3 minuta. Vendosini bagetat me mbushje (p.sh. domate dhe djathë) pranë njëra-tjetrës në pjatë. Vendoseni pjatën e ashpër në skarë. Lëreni për 3 minutë.		
Pica (e ngrirë)	300-350 g	450 W+Skarë	11-12
	Udhëzimet Ngroheni paraprakisht pjatën e ashpër për 3 minuta. Vendoseni picën e ngrirë mbi pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën e ashpër në pjatën rrotulluese. Lërini për 1-2 minuta.		
Minipica (e ngrirë)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Skarë	9-10
	Udhëzimet Ngroheni paraprakisht pjatën për 3 minuta. Shpërndajini minipicat në mënyrë të njëtrajtshme në pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën në pjatën rrotulluese. Lëreni për 3 minutë.		
Pica (e ftohtë)	300-350 g	450 W + Skarë	5½-6½
	Udhëzimet Ngroheni paraprakisht pjatën për 5 minuta. Vendoseni picën e ftohtë mbi pjatë. Vendoseni pjatën e ashpër në pjatën rrotulluese. Lëreni për 3 minutë.		
Kroketa peshku (të ngrira)	150 g (5 copa) 300 g (10 copa)	600 W + Skarë	6-7 8-9
	Udhëzimet Ngroheni paraprakisht pjatën për 4 minuta. Lyejeni pjatën me 1 lugë gjelle vaj. Vendosini kroketat e peshkut në formë rrethi në pjatë. Kthejini pas 3 minutash (5 copë) ose pas 5 minutash (10 copë). Lëreni për 3 minutë.		
Kroketa pule (të ngrira)	125 g 250 g	600 W + Skarë	4-5 6-7
	Udhëzimet Ngroheni paraprakisht pjatën për 4 minuta. Lyejeni pjatën me 1 lugë gjelle vaj. Vendosini kotëletat e pulës në pjatë. Vendoseni pjatën e ashpër në skarë. Kthejini pas 2 minutash (125 g) ose pas 4 minutash (250 g). Lëreni për 3 minutë.		

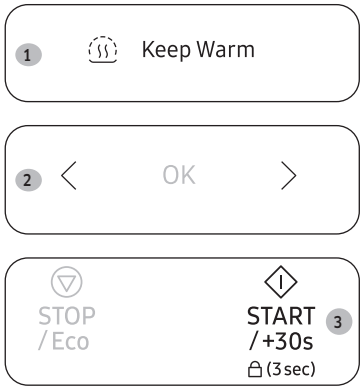
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 31 3/4/2022 11:34:46 AM

Përdorimi i furrës me mikrovalë

Ushqimi	Madhësia e racionit	Fuqia	Koha e gatimit (min.)
Patate të pjekura	200 g 500 g	600 W + Skarë	4-5 7-8
	Udhëzimet Ngroheni paraprakisht pjatën për 3 minuta. Pritini patatet në gjysma. Vendosini në pjatën e ashpër me anën e prerë të kthyer poshtë. Rregullojini në formë rrethi. Vendoseni pjatën në skarë. Lëreni për 3 minuta.		

Përdorimi i Keep Warm (Mbaje ngrohtë)

Veçoria Keep Warm (Mbaj ngrohtë) e mban ushqimin të ngrohtë derisa të shërbehet. Përdoreni këtë funksion për t'i mbajtur ushqimet të ngrohta derisa të jenë gati për t'u shërbyer.
Shënim: Koha për **Keep Warm (Mbaj ngrohtë)** është caktuar në 60 minuta.



1. Shtypni **Keep Warm (Mbaj ngrohtë)**.
2. Shtypni **<** ose **>** (**Zvogëlo/rrit**) për të zgjedhur programin e dëshiruar.
   - 1. Nxehtë
   - 2. Mesatare
3. Shtypni **START/+30s (FILLO/+30s).**
   - Për të ndaluar ngrohjen e ushqimit, hapni derën ose shtypni butonin **STOP/Eco (Ndalo/Kursim)**.

⚠ **KUJDES**

- Mos e përdorni këtë funksion për të ringrohur ushqime të ftohta. Programet përdoren për të mbajtur ngrohtë vetëm ushqimet e sapogatuara.
- Mos e mbuloni me kapak ose me mbështjellëse plastike.
- Përdorni doreza furre kur të nxirrni ushqimin.
- Pas veçorisë së ngrohtësisë së nisjes, ora e caktuar nuk mund të ndryshohet.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 32 3/4/2022 11:34:46 AM

Përdorimi i Child Lock (Bllokimi për fëmijët)

Furra juaj me mikrovalë është e pajisur me një program për bllokimin kundër fëmijëve, i cili mundëson “bllokimin” e furrës me mikrovalë në mënyrë që fëmijët ose çdokush tjetër që nuk di ta përdorë, të mos e vërë në punë aksidentalisht.



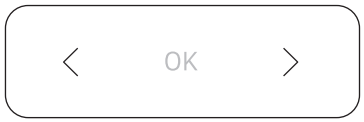
- Për të aktivizuar Child Lock (Bllokimi për fëmijët), mbani të shtypur **START/+30s (FILLO/+30s)** për 3 sekonda.
  - Paneli i kontrollit është i bllokuar dhe në ekranin e panelit të kontrollit shfaqet “**L**”.



- Për të çaktivizuar Child Lock (Bllokimi për fëmijët), mbani të shtypur përsëri **START/+30s (FILLO/+30s)** për 3 sekonda.

Fikja e sinjalizuesit

Mund ta fikni sinjalizuesin sa herë që dëshironi.



- Për të çaktivizuar tingullin bip, shtypni **<** dhe **>** (**Zvogëlo/rrit**) në të njëjtën kohë.
- Në panelin e kontrollit shfaqet “**OFF**” (Joaktiv).
- Për të aktivizuar përsëri tingullin bip, shtypni përsëri **<** ose **>** (**Zvogëlo/rrit**) në të njëjtën kohë.
- Në panelin e kontrollit shfaqet “**On**” (Aktiv).

Udhëzuesi për enët e kuzhinës

Për të gatuar ushqimin në furrë me mikrovalë, mikrovalët duhet të jenë në gjendje të depërtojnë te ushqimi, pa u reflektuar dhe pa u thithur nga ena që përdoret.
Prandaj dhe duhet treguar kujdes kur zgjidhet ena e gatimit. Nëse ena e gatimit ka të shënuar "nuk e dëmton mikrovalën", nuk duhet të shqetësoheni.
Tabela e mëposhtme ka të radhitur një sërë llojesh të enëve të gatimit dhe tregon nëse duhen përdorur për furrë me mikrovalë dhe si.

Ena e gatimit	Nuk e dëmton mikrovalën	Komente
Fletë alumini	✓✗	Mund të përdoret në sasi të vogël për të mbrojtur pjesët ndaj mbipjekjes. Mund të krijohet qark elektrik nëse letra e aluminit ndodhet shumë pranë murit të furrës me mikrovalë ose nëse përdoret sasi e madhe letre alumini.
Pjatat e ashpra	✓	Mos e nxehni paraprakisht për më shumë se 8 minuta.
Enët prej porcelani dhe qeramike	✓	Enët prej porcelani, prej balte, prej qeramike të lustruara dhe prej porcelani të hollë zakonisht janë të përshtatshme nëse nuk janë të zbukuruara me pjesë metalike.
Enët njëpërdorimëshe prej kartoni dhe materiali poliester	✓	Disa ushqime të ngrira janë të paketuara në këto lloj enësh.
Paketimi i ushqimit të shpejtë		
• Mbajtëset e gotave prej polistireni	✓	Mund të përdoren për të ngrohur ushqimin. Mbinxehja mund të shkaktojë shkrirjen e polistirenit.
• Çantat prej letre ose gazete	✗	Mund të marrin flakë.
• Letrat e ricikluara ose zbukurimet prej metali	✗	Mund të shkaktojnë hark elektrik.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 33 3/4/2022 11:34:47 AM

Udhëzuesi për enët e kuzhinës

Ena e gatimit	Nuk e dëmton mikrovalën	Komente
Enët prej qelqi		
• Komplet enësh për furrë	✓	Mund të përdoren nëse nuk janë të zbukuruara me pjesë metalike.
• Enët prej qelqi të fortë	✓	Mund të përdoren për të ngrohur ushqimin ose lëngjet. Qelqi delikat mund të thyhet ose të pësojë krisje nëse nxehet menjëherë.
• Vazot prej qelqi	✓	Duhet të hiqni kapakun. Të përshtatshme vetëm për ngrohje.
Metaliket		
• Pjatat	✗	Mund të shkaktojnë hark elektrik ose zjarr.
• Lidhëset e qeseve të ngrirjes	✗	
Letrat		
• Pjatat, gotat, pecetat dhe letrat e kuzhinës	✓	Për kohë të shkurtër gatimi dhe për ngrohjeje. Gjithashtu për të thithur lagështirën e tepërt.
• Letër e ricikluar	✗	Mund të shkaktojnë hark elektrik.
Plastiket		
• Enë	✓	Sidomos nëse janë prej lënde termoplastike rezistente ndaj nxehtësisë. Disa materiale të tjera plastike mund të mblidhen ose të çngjyrosen në temperaturë të lartë. Mos përdorni plastikë melaminë.
• Qese plastike ngjitëse	✓	Mund të përdoren për të ruajtur lagështinë. Nuk duhet të prekin ushqimin. Kujdes kur të hiqni qesen plastike pasi mund të dalë avull i nxehtë.
• Qeset e ngrirjes	✓✗	Vetë nëse përdoren për zierje ose nëse janë rezistente ndaj nxehtësisë. Nuk duhet të jenë hermetike. Shpojini me pirun nëse është e nevojshme.
Letra e dyllit ose letra e vajit	✓	Mund të përdoren për të ruajtur lagështinë dhe për të shmangur stërpikjet.

✓ : Rekomandohet ✓✗ : Tregoni kujdes ✗ : E pasigurt

Udhëzues gatimi

Mikrovalët

Energjia me mikrovalë në të vërtetë depërton tek ushqimi, duke u tërhequr dhe thithur nga uji, yndyra dhe sheqeri.
Mikrovalët shkaktojnë lëvizjen e shpejtë të molekulave të ushqimit. Lëvizja e shpejtë e këtyre molekulave krijon fërkim dhe si nxehtësia e krijuar gatuan ushqimin.

Gatimi

Enë gatimi për gatimet me mikrovalë:

Ena e gatimit duhet të lejojë kalimin e energjisë në mënyrën më efikase. Mikrovalët reflektohen nga metali, siç është inoksi, alumini dhe bakri, por ato depërtojnë në materialet prej qeramike, qelqi, porcelani dhe plastike si dhe në materialet prej letre dhe prej druri. Pra, ushqimi nuk duhet gatuar kurrë në enë metalike.

Ushqimi i përshtatshëm për gatimet me mikrovalë:

Shumë lloje ushqimesh janë të përshtatshme për gatimet me mikrovalë, përfshirë perimet e ngrira, frutat, brumërat, orizi, drithërat, fasulet, peshku dhe mishi. Salcat, krem karamele, budingu me avull, konservat dhe salcat çatni mund të gatuhen gjithashtu në furrë me mikrovalë. Përgjithësisht, gatimi me mikrovalë është ideal për ushqimet që normalisht mund të përgatiten te pllaka e sobës. Për shembull shkrirja e gjalpit ose e çokollatës (shikoni kapitullin me këshilla, teknika dhe sugjerime).

Mbulimi gjatë gatimit

Mbulimi gjatë gatimit është shumë i rëndësishëm, pasi uji ngrihet në formën e avullit dhe kontribuon në procesin e gatimit. Ushqimi mund të mbulohet në mënyra të ndryshme: p.sh. me pjatë qeramike, me kapak plastik ose me qese plastike ngjitëse të përshtatshme për mikrovalë.

Kohët e qëndrimit

Pasi gatimi të ketë përfunduar, koha e qëndrimit në furrë është e rëndësishme për të lejuar që temperatura të bëhet e njëtrajtshme brenda ushqimit.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 34 3/4/2022 11:34:47 AM

Udhëzues gatimi për perimet e ngrira

Përdorni një tas të përshtatshëm qelqi pireks me kapak. Gatuajeni të mbuluar për kohën minimale - shikoni tabelën. Vazhdoni gatimin për të arritur rezultatin e dëshiruar.
Trazojeni dy herë gjatë gatimit dhe një herë pas gatimit. Hidhini kripë, erëza ose gjalpë pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë.

Ushqimi	Madhësia e porcionit (g)	Fuqia (W)	Koha (min.)
Spinaq	150	600	4½-5½
	Udhëzimet Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). Lëreni për 2-3 minuta.		
Brokoli	300	600	9-10
	Udhëzimet Shtoni 30 ml ujë të ftohtë (2 lugë gjelle). Lëreni për 2-3 minuta.		
Bizele	300	600	7½-8½
	Udhëzimet Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). Lëreni për 2-3 minuta.		
Barbunja	300	600	8-9
	Udhëzimet Shtoni 30 ml ujë të ftohtë (2 lugë gjelle). Lëreni për 2-3 minuta.		
Perime të përziera (Karota/Bizele/ Drithëra)	300	600	7½-8½
	Udhëzimet Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). Lëreni për 2-3 minuta.		
Perime të përziera (stili kinez)	300	600	8-9
	Udhëzimet Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). Lëreni për 2-3 minuta.		

Udhëzues gatimi për perimet e freskëta

Përdorni një tas të përshtatshëm qelqi pireks me kapak. Shtoni 30-45 ml ujë të ftohtë (2-3 lugë gjelle) për çdo 250 g, përveçse kur rekomandohet një tjetër sasi uji – shihni tabelën. Gatuajeni të mbuluar për një kohë minimale – shikoni tabelën. Vazhdoni gatimin për të arritur rezultatin e dëshiruar. Trazojeni një herë gjatë gatimit dhe një herë pas gatimit. Hidhini kripë, erëza ose gjalpë pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë prej 3 minutash.
Sugjerim: Pritini perimet e freskëta në copa me madhësi të barabartë. Sa më të vogla të priten, aq më shpejt gatuhen.

Ushqimi	Madhësia e porcionit (g)	Fuqia (W)	Koha (min.)
Brokoli	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Udhëzimet Përgatisni lulet e lulelakrës të grira në copë të barabarta. Vendosini kërcejtë në mes. Lëreni për 3 minutë.		
Lakra Brukseli	250	800	5½-6½
	Udhëzimet Shtoni 60-75 ml (4-5 lugë gjelle) ujë. Lëreni për 3 minutë.		
Karota	250	800	4½-5
	Udhëzimet Pritini karotat në feta me madhësi të barabartë. Lëreni për 3 minutë.		
Lulelakra	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Udhëzimet Përgatisni lulet e lulelakrës të grira në copë të barabarta. Pritini lulet e mëdha të lulelakrës në gjysma. Vendosini kërcejtë në mes. Lëreni për 3 minutë.		
Kunguj të vegjël	250	800	3½-4
	Udhëzimet Pritini kungujt e vegjël në feta. Shtoni 30 ml (2 lugë gjelle) ujë ose një copë gjalpi. Skuqini derisa të zbuten. Lëreni për 3 minutë.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 35 3/4/2022 11:34:47 AM

Udhëzues gatimi

Ushqimi	Madhësia e porcionit (g)	Fuqia (W)	Koha (min.)
Patëllxhan	250	800	3½-4
	Udhëzimet Pritini patëllxhanët në feta të vogla dhe spërkatni 1 lugë gjelle me lëng limoni. Lëreni për 3 minutë.		
Presh	250	800	4½-5
	Udhëzimet Pritini preshtë në feta të trasha. Lëreni për 3 minutë.		
Kërpudha	125 250	800	1½-2 3-3½
	Udhëzimet Përgatisni të gjitha kërpudhat e vogla ose kërpudhat e prera. Mos shtoni ujë. Spërkatini me lëng limoni. Marinojini me kripë dhe piper. Kullojini para se t'i shërbeni. Lëreni për 3 minutë.		
Qepë	250	800	5½-6
	Udhëzimet Pritini qepët në feta ose në gjysma. Shtoni vetëm 15 ml (1 lugë gjelle) ujë. Lëreni për 3 minutë.		
Speca	250	800	4½-5
	Udhëzimet Pritini specat në feta të vogla. Lëreni për 3 minutë.		
Patate	250 500	800	4-5 7½-8½
	Udhëzimet Peshojini patatet e qëruara dhe pritini në gjysma ose në çerekë, në mënyrë të barabartë. Lëreni për 3 minutë.		
Lakër foragjere	250	800	5-5½
	Udhëzimet Pritini lakrat foragjere në kubikë të vegjël. Lëreni për 3 minutë.		

Udhëzues gatimi për orizin dhe makaronat

Oriz: Përdorni një tas të madh qelqi pireks me kapak - orizi e dyfishon volumin e tij gjatë gatimit. Gatuajini të mbuluara.
Pasi të ketë përfunduar gatimi, trazojeni mirë para se ta lini të qëndrojë në furrë dhe hidhini kripë ose erëza dhe gjalpë.
Shënim: orizi mund të mos e ketë thithur të gjithë ujin pasi të ketë mbaruar gatimi.

Makarona: Përdorni një tas të madh qelqi pireks. Shtoni ujë të valuar, një majë luge kripë dhe trazojeni mirë. Gatuajini të pambuluara.
Trazojini herë pas here gjatë dhe pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë dhe më pas kullojeni mirë.

Ushqimi	Madhësia e porcionit (g)	Fuqia (W)	Koha (min.)
Oriz i bardhë (i përvëluar)	250	800	16-17
	Udhëzimet Shtoni 500 ml ujë të ftohtë. Lëreni për 5 minutë.		
Oriz i kuq (i përvëluar)	250	800	21-22
	Udhëzimet Shtoni 500 ml ujë të ftohtë. Lëreni për 5 minutë.		
Oriz i përzier (oriz + oriz i egër)	250	800	17-18
	Udhëzimet Shtoni 500 ml ujë të ftohtë. Lëreni për 5 minutë.		
Drithëra të përziera (oriz + drithëra)	250	800	18-19
	Udhëzimet Shtoni 400 ml ujë të ftohtë. Lëreni për 5 minutë.		
Makarona	250	800	11-12
	Udhëzimet Shtoni 1000 ml ujë të nxehtë. Lëreni për 5 minutë.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 36 3/4/2022 11:34:47 AM

Ringrohja

Furra juaj me mikrovalë do ta nxehë ushqimin në një fraksion të kohës që pllakave të sobave të zakonshme u duhet për ta nxehur.
Përdorni si udhëzues nivelet e fuqisë dhe kohët e ringrohjes në tabelën e mëposhtme. Kohët në tabelë supozojnë që lëngjet të jenë në temperaturën e ambientit nga +18 në +20 °C ose ushqimet e ftohta në temperaturë nga +5 në +7 °C.

Rregullimi dhe mbulimi

Shmangni ringrohjen e copave të mëdha siç janë copat e mëdha të mishit – ato kanë tendencë të mbipiqen dhe të thahen para se pjesa e mesit të jetë nxehur. Ringrohja e copave të vogla do të ishte më e suksesshme.

Nivelet e fuqisë dhe trazimi

Disa ushqime mund të ringrohen me fuqi 800 W, ndërsa të tjerat duhet të ringrohen me 600 W, 450 W ose madje dhe 300 W.
Kontrolloni tabelat për udhëzime. Përgjithësisht, është më mirë ta ringrohni ushqimin në një nivel më të ulët fuqie, nëse ushqimi është delikat, në sasi të mëdha, ose nëse ka tendencë të nxehet shumë shpejt (për shembull, ëmbëlsira me fruta të thata).
Trazojeni mirë ose kthejeni ushqimin nga ana tjetër gjatë ringrohjes për të arritur rezultate më të mira. Aty ku është e mundur, trazojeni përsëri para se ta shërbeni.
Tregoni kujdes kur të nxehni lëngjet dhe ushqimet për bebet. Për të parandaluar vlimin shpërthyes të lëngjeve dhe djegien e mundshme të tyre, trazojini para, gjatë dhe pas nxehjes.
Mbajini në një furrë me mikrovalë gjatë kohës së qëndrimit. Ju rekomandojmë që të vendosni një lugë plastike ose një shkop qelqi brenda në lëngje. Shmangni mbinxehjen e ushqimit (dhe për rrjedhojë prishjen e tij).
Është e rekomandueshme që ta ulni kohën e gatimit dhe të shtoni kohën e nxehjes, nëse është e nevojshme.

Koha e nxehjes dhe e qëndrimit

Kur të ringrohni ushqimin për herë të parë, do të ishte e dobishme po të mbanit shënim kohëzgjatjen – për t'iu referuar në të ardhmen.
Sigurohuni gjithmonë që ushqimi i ringrohur të jetë nxehur në mënyrë të njëtrajtshme.
Lëreni ushqimin të qëndrojë për pak kohë pas ringrohjes - për ta lënë që temperatura të bëhet e njëtrajtshme.
Koha e rekomanduar për qëndrimin pas ringrohjes është 2-4 minuta, përveçse kur rekomandohet një kohë tjetër në tabelë.

Tregoni kujdes kur të nxehni lëngjet dhe ushqimin për bebet. Shikoni gjithashtu kapitullin me masat paraprake të sigurisë.

Ringrohja e lëngjeve

Lini gjithmonë një kohë qëndrimi prej të paktën 20 sekondash pasi të jetë fikur furra, për të lejuar që temperatura të bëhet e njëtrajtshme. Trazojini gjatë nxehjes, nëse është e nevojshme dhe trazojini GJITHMONË pas nxehjes. Për të shmangur vlimin shpërthyes dhe djegien e mundshme të tyre, duhet të vendosni një lugë ose një shkop qelqi brenda lëngjeve dhe trazojini para, gjatë dhe pas nxehjes.

Ringrohja e ushqimit të bebeve

Ushqimi i bebeve:

Zbrazeni në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojeni mirë pas ringrohjes!
Lëreni të qëndrojë për 2-3 minuta para se ta shërbeni. Trazojeni përsëri dhe kontrolloni temperaturën.
Temperatura e rekomanduar e shërbimit: ndërmjet 30-40 °C.

Qumështi për bebet:

Hidheni qumështin në një shishe qelqi të sterilizuar. Ringroheni të pambuluar. Mos e nxehni kurrë biberonin me kapësen të vendosur, pasi shishja mund të shpërthejë nëse mbinxehet. Tundeni mirë para se ta lini të qëndrojë dhe tundeni përsëri para se ta shërbeni! Kontrollojeni gjithmonë me kujdes temperaturën e qumështit ose të ushqimit për bebe para se t'ia jepni. Temperatura e rekomanduar e shërbimit: afërsisht 37 °C.

Shënim:

Ushqimi i fëmijës ka nevojë veçanërisht të kontrollohet me kujdes para se të shërbehet, për të parandaluar djegiet. Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në tabelën tjetër si udhëzues për ringrohje.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 37 3/4/2022 11:34:47 AM

Udhëzues gatimi

Ringrohja e lëngjeve dhe e ushqimit

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për ringrohje.

Ushqimi	Madhësia e racionit	Fuqia (W)	Koha (min.)
Pijet (kafe, çaj dhe ujë)	150 ml (1 filxhan) 250 ml (1 gotë çaji)	800	1-1½ 1½-2
	Udhëzimet Hidheni në një filxhan dhe ringroheni të pambuluar. Vendosni filxhanin/gotën e çajit në mes të pjatës rrotulluese. Lëreni në furrën me mikrovalë gjatë kohës së qëndrimit dhe trazojeni mirë. Lëreni për 1-2 minuta.		
Supë (e ftohtë)	250 g	800	3-3½
	Udhëzimet Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojeni mirë pas ringrohjes. Trazojeni përsëri para se ta shërbeni. Lërini për 2-3 minuta.		
Çorbë (e ftohtë)	350 g	600	5½-6½
	Udhëzimet Vendoseni çorbën në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojini herë pas here gjatë ringrohjes dhe përsëri para se t'i lini të qëndrojnë dhe para se t'i shërbeni. Lëreni për 2-3 minuta.		
Makarona me salcë (të ftohta)	350 g	600	4½-5½
	Udhëzimet Vendosini makaronat (p.sh., spageti ose makaronat nudëll me vezë) në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Trazojeni para se ta shërbeni. Lëreni për 3 minutë.		
Makarona të mbushura me salcë (të ftohta)	350 g	600	5-6
	Udhëzimet Vendosini makaronat e mbushura (p.sh., ravioli, tortelini) në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojini herë pas here gjatë ringrohjes dhe përsëri para se t'i lini të qëndrojnë dhe para se t'i shërbeni. Lëreni për 3 minutë.		
Pjatë me ushqime të përziera (e ftohtë)	350 g	600	5½-6½
	Udhëzimet Krijoni një ushqim me 2-3 lloje përbërësish të ftohtë dhe vendoseni në një pjatë prej qeramike. Mbulojeni me qese mbështjellëse për mikrovalë. Lëreni për 3 minutë.		

Ringrohja e ushqimit dhe e qumështit të bebes

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për ringrohje.

Ushqimi	Madhësia e racionit	Fuqia (W)	Koha
Ushqimi i bebes (perime + mish)	190 g	600	30 sek.
	Udhëzimet Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Gatuajini të mbuluara. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Para se ta shërbeni, trazojeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën. Lëreni për 2-3 minuta.		
Qull për bebe (drithëra + qumësht + fruta)	190 g	600	20 sek.
	Udhëzimet Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Gatuajini të mbuluara. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Para se ta shërbeni, trazojeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën. Lëreni për 2-3 minuta.		
Qumësht për bebe	100 ml 200 ml	300	30-40 sek. 50 sek. deri në 1 min.
	Udhëzimet Trazojeni ose tundeni mirë dhe hidheni në një shishe qelqi të sterilizuar. Vendoseni në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajini të pambuluara. Tundeni mirë dhe lëreni të qëndrojë për 3 minuta. Para se ta shërbeni, tundeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën. Lërini për 2-3 minuta.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 38 3/4/2022 11:34:47 AM

Shkrirja manuale

Mikrovalët janë një mënyrë e shkëlqyer për të shkrirë ushqimin e ngrirë. Mikrovalët shkrijnë butësisht ushqimin e ngrirë për një periudhë të shkurtër kohe. Kjo mund të jetë me mjaft avantazh, nëse papritur ju vijnë miq.
Pula e ngrirë duhet të shkrijë plotësisht para se të gatuhet. Hiqni lidhëset metalike dhe nxirreni nga paketimi për të lejuar kullimin e lëngut të shkrirë.
Vendoseni ushqimin e ngrirë në një enë pa kapak. Kthejeni përgjysmë nga ana tjetër, kulloni lëngun dhe hiqini të brendshmet sa më shpejt që të jetë e mundur.
Kontrollojeni ushqimin herë pas here për t'u siguruar që nuk është i ngrohtë.
Nëse pjesët më të vogla dhe më të holla të ushqimit të ngrirë fillojnë të ngrohen, mund të mbulohen duke i mbështjellë me rripa të hollë letre alumini, gjatë shkrirjes.
Nëse pula fillon të ngrohet në pjesën e jashtme, ndërpriteni shkrirjen dhe lëreni të qëndrojë për 20 minuta para sa të vazhdoni.
Lëreni peshkun, mishin dhe pulën të qëndrojë, në mënyrë që të kryhet shkrirja. Koha e qëndrimit për shkrirje të plotë do të ndryshojë në varësi të sasisë së shkrirë. Ju lutemi, referojuni tabelës së mëposhtme.

Sugjerim: Ushqimi me trashësi të vogël shkrin më mirë se ai me trashësi të madhe dhe sasitë e vogla të ushqimit kërkojnë më pak kohë se sasitë e mëdha. Mbajeni mend këtë informacion kur të ngrini dhe kur të shkrini ushqimin.

Për shkrirjen e ushqimit të ngrirë në temperaturë prej rreth -18 deri në -20 °C, përdorni tabelën e mëposhtme si udhëzues.

Ushqimi	Madhësia e racionit	Fuqia (W)	Koha (min.)
Mish			
Mish viçi i grirë	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Biftekë derri	250 g	180	7½-8½
	Udhëzimet Vendoseni mishin në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbulojini anët më të holla me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes! Lëreni për 5-25 minuta.		
Pulë			
Copa mishi pule	500 g (2 copa)	180	14½-15½
E gjithë pula	900 g	180	28-30
	Udhëzimet Së pari, vendosni copat e mishit të pulës, fillimisht me pjesën e lëkurës poshtë, të gjithë pulën fillimisht me pjesën e kraharorit poshtë, në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbuloni pjesët e holla, siç janë krahët dhe pjesët fundore me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes! Lëreni për 15-40 minuta.		
Peshk			
Fileta peshku	250 g (2 copa) 400 g (4 copa)	180	6-7 12-13
	Udhëzimet Vendosni peshkun e ngrirë në mes të një pjate të sheshtë prej qeramike. Vendosini pjesët më të holla poshtë pjesëve më të trasha. Mbulojini pjesët e ngushta fundore me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes! Lëreni për 5-15 minuta.		
Frutat			
Fruta pylli	250 g	180	6-7
	Udhëzimet Shpërndajini frutat në një enë qelqi të sheshtë dhe të rrumbullakët (me diametër të madh). Lëreni për 5-10 minuta.		
Bukë			
Panine (Secila afërsisht 50 g)	2 copë 4 copë	180	½-1 2-2½
Tost/sanduiç	250 g	180	4½-5
Bukë gjermane (miell gruri + thekre)	500 g	180	8-10
	Udhëzimet Vendosini paninet në formë rrethi ose bukën në drejtim horizontal mbi një letër kuzhine në mes të pjatës rrotulluese. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes! Lëreni për 5-20 minuta.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 39 3/4/2022 11:34:47 AM

Udhëzues gatimi

Grill (Skarë)

Elementi i nxehjes së skarës ndodhet nën tavanin e zgavrës. Ai funksionon kur dera është e mbyllur dhe kur pjata rrotulluese është duke u rrotulluar. Rrotullimi i pjatës rrotulluese e skuq ushqimin në mënyrë më të njëtrajtshme. Ngrohja paraprake e skarës për 3-5 minuta do ta pjekë më shpejt ushqimin.

Enë gatimi për pjekje në skarë:

Duhet të jetë flakëduruese dhe të ketë në përbërje metal. Mos përdorni enë gatimi prej plastike, pasi mund të shkrijë.

Ushqimi i përshtatshëm për pjekje në skarë:

Bërxolla, salsiçet, biftekët, hamburgerët, pastërmaja, fetat e proshutës të kripura dhe të tymosura, copat e peshkut, sanduiçët dhe të gjitha llojet e tostit të mbuluar me ingredientë.

Shënim i rëndësishëm:

Kurdoherë që përdoret regjimi vetëm skara, mbani mend që ushqimi duhet të vendoset në skarën e sipërme, përveç rasteve kur jepet një udhëzim tjetër.

Mikrovalë + skarë

Ky regjim gatimi kombinon nxehjen rrezatuese që vjen nga skara me shpejtësinë e gatimit me mikrovalë. Kjo funksionon vetëm kur dera është e mbyllur dhe kur pjata rrotulluese është duke u rrotulluar. Për shkak të rrotullimit të pjatës rrotulluese, ushqimi skuqet në mënyrë të njëtrajtshme. Në këtë model disponohen tre regjime me kombinim:
600 W + Skarë, 450 W + Skarë dhe 300 W + Skarë.

Enë gatimi për gatime me mikrovalë + skarë

Ju lutemi, përdorni enë gatimi të cilat lejojnë depërtimin e mikrovalëve. Ena e gatimit duhet të jetë flakëduruese. Mos përdorni enë gatimi metalike për regjimin me kombinim. Mos përdorni enë gatimi prej plastike, pasi mund të shkrijë.

Ushqimi i përshtatshëm për gatimet me mikrovalë + skarë:

Tek ushqimet e përshtatshme për regjimin e gatimit me kombinim përfshihen të gjitha llojet e ushqimeve të gatuara të cilat kanë nevojë për ringrohje dhe skuqje, (p.sh., makaronat në furrë) si dhe ushqimet që kërkojnë një kohë të shkurtër gatimi për të skuqur sipërfaqen e ushqimit. Gjithashtu, ky regjim mund të përdoret për racionet e ushqimit me trashësi të madhe, të cilat përfitojnë nga sipërfaqja e skuqur dhe e thatë (p.sh., copat e mishit të pulës, kthimi i tyre nga ana tjetër në gjysmë). Ju lutemi, referojuni tabelës lidhur me skarën për hollësi të mëtejshme.

Shënim i rëndësishëm:

Kurdoherë që përdoret regjimi me kombinim (mikrovalë + skarë), ushqimi duhet të vendoset në skarën e sipërme, përveç rasteve kur jepet një udhëzim tjetër. Ju lutemi, referojuni udhëzimeve në tabelën e mëposhtme.

Ushqimi duhet të kthehet në anën tjetër, nëse duhet të skuqet nga të dyja anët.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 40 3/4/2022 11:34:47 AM

Udhëzuesi i skarës për ushqimet e ngrira

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për pjekje në skarë.

Ushqim i ngrirë	Madhësia e racionit	Fuqia	Hapi 1 (min.)	Hapi 2 (min.)
Panine (Secila afërsisht 50 g)	 2 copë 4 copë	Mikrovalë + Skarë	300 W + Skarë 1-1½ 2-2½	Vetëm me skarë 1-2 1-2
	Udhëzimet Vendosini paninet në skarë në formë rrethi. Piqni anën tjetër të panineve derisa të bëhen aq të thata sa dëshironi ju. Lëreni për 2-5 minuta.			
Simite + Ingredientë sipër (Domate, Djathë, Proshutë, Kërpudha)	250-300 g (2 copë)	450 W + Skarë	8-9	-
	Udhëzimet Vendosni në skarë 2 bageta të ngrira afër njëra-tjetrës. Pas pjekjes në skarë. Lëreni për 2-3 minuta.			
Gatime furre (perime ose patate)	400 g	450 W + Skarë	13-14	-
	Udhëzimet Vendoseni gatimin e furrës në një pjatë qelqi të vogël e të rrumbullakët pireks. Vendoseni pjatën në skarë. Pas pjekjes në skarë. Lëreni për 2-3 minuta.			
Makarona (kaneloni, makarona, lazanja)	400 g	Mikrovalë + Skarë	300 W + Skarë 18-19	Vetëm me skarë 1-2
	Udhëzimet Vendosini makaronat e ngrira në një pjatë qelqi të vogël, drejtkëndore e të sheshtë pireks. Vendoseni pjatën drejtpërdrejt në skarë. Pas pjekjes në skarë. Lërini për 2-3 minuta.			
Kotëleta pule	250 g	450 W + Skarë	5-5½	3-3½
	Udhëzimet Vendosini kotëletat e pulës në skarë. Kthejini nga ana tjetër.			
Patate furre	250 g	450 W + Skarë	9-11	4-5
	Udhëzimet Vendosini patatet e furrës në skarë, të shpërndara në mënyrë të njëtrajtshme mbi një letër gatimi.			

Udhëzuesi i skarës për ushqimet e freskëta

Nxehni paraprakisht skarën me anë të funksionit të skarës për 3-4 minuta.
Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për pjekje në skarë.

Ushqimi i freskët	Madhësia e racionit	Fuqia	Hapi 1 (min.)	Hapi 2 (min.)
Feta tosti	4 copë (secila 25 g)	Vetëm me skarë	6-8	4-5½
	Udhëzimet Vendosini në skarë fetat e tostit afër njëra-tjetrës.			
Panine (të pjekura tashmë)	2-4 copë	Vetëm me skarë	2-3	2-3
	Udhëzimet Vendosini paninet drejtpërdrejt në skarë, fillimisht me anën e poshtme lart, në formë rrethi.			
Domate të pjekura në skarë	 200 g (2 copa) 400 g (4 copa)	Mikrovalë + Skarë	300 W + Skarë 4½-5½ 7-8	Vetëm me skarë 2-3
	Udhëzimet Pritini domatet në gjysma. Hidhni pak djathë sipër. Vendosini në formë rrethi, mbi një pjatë pireks të sheshtë prej qelqi. Vendosini në skarë.			
Tost Havai (Proshutë, Ananas, Feta djathi)	2 copë (300 g)	450 W + Skarë	3½-4	-
	Udhëzimet Thekni fetat e bukës fillimisht. Vendoseni tostin e mbuluar me ingredientë mbi skarë. Vendosni 2 toste në skarë, përbri njëri-tjetrit. Lërini për 2-3 minuta.			
Patate të pjekura	250 g 500 g	600 W + Skarë	4½-5½ 8-9	-
	Udhëzimet Pritini patatet në gjysma. Vendosini në skarë në formë rrethi, me anën e prerë nga skara.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 41 3/4/2022 11:34:48 AM

Udhëzues gatimi

Ushqimi i freskët	Madhësia e racionit	Fuqia	Hapi 1 (min.)	Hapi 2 (min.)
Copa mishi pule	450-500 g (2 copë)	300 W + Skarë	10-12	12-13
	Udhëzimet Përgatitini copat e mishit të pulës me vaj dhe erëza. Vendosini ato në formë rrethi, me kockat në mes. Vendosni 1 copë mishi pule jo në mes të skarës. Lërini për 2-3 minuta.			
Bërxollë qengji/ Biftekë viçi (mesatare)	400 g (4 copa)	Vetëm me skarë	12-15	9-12
	Udhëzimet Lyejini bërxollat e qengjit me vaj dhe erëza. Vendosini në skarë në formë rrethi. Pas pjekjes në skarë. Lëreni për 2-3 minuta.			
Biftekë derri	250 g (2 copa)	Mikrovalë + Skarë	300 W + Skarë 7-8	Vetëm me skarë 6-7
	Udhëzimet Lyejini biftekët e derrit me vaj dhe erëza. Vendosini në skarë në formë rrethi. Pas pjekjes në skarë. Lëreni për 2-3 minuta.			
Mollë të pjekura	1 mollë (afro 200 g) 2 mollë (afro 400 g)	300 W + Skarë	4-4½ 6-7	-
	Udhëzimet Hiqni pjesën e mesit të mollëve dhe mbushini me rrush të thatë dhe me reçel. Hidhni feta bajameje sipër. Vendosini mollët në një pjatë pireks, të sheshtë prej qelqi. Vendoseni atë drejtpërdrejt në pjatën rrotulluese.			
Pulë e skuqur	1200 g	Mikrovalë + Skarë	450 W + Skarë 22-24	300 W + Skarë 23-25
	Udhëzimet Lyejeni pulën me vaj dhe erëza. Vendoseni pulën në pjatën rrotulluese, fillimisht me kraharorin poshtë, më pas me kraharorin lart. Lëreni të qëndrojë për 5 minuta pasi të piqet.			

Këshilla

Shkrirja e mjaltit të kristalizuar

Vendosni 20 g mjaltë të kristalizuar në një enë të vogël e të thellë qelqi.
Nxeheni për 20-30 sekonda në 300 W, derisa mjalti të shkrijë.

Shkrirja e xhelatinës

Përgatitni shtresa xhelatine (10 g) për 5 minuta në ujë të ftohtë.
Vendoseni xhelatinën e kulluar në një tas të vogël pireks, prej qelqi.
Nxeheni për 1 minutë në 300 W.
Trazojeni pasi të ketë shkrirë.

Gatimi i shtresës/veshjes (për kekë dhe ëmbëlsira)

Përzieni shtresën (afërsisht 14 g) me 40 g sheqer dhe me 250 ml ujë të ftohtë.
Gatuajeni të pambuluar në një tas qelqi pireks për 3½ deri në 4½ minuta në 800 W derisa shtresa/veshja të jetë transparente. Trazojeni dy herë gjatë gatimit.

Gatimi i reçelit

Vendosni 600 g fruta (për shembull, fruta pylli të përziera) në një tas pireks, prej qelqi me madhësi të përshtatshme dhe me kapak. Shtoni 300 g sheqer për konservim dhe trazojeni mirë.
Gatuajini të mbuluar për 10-12 minuta në 800 W.
Trazoni disa herë gjatë gatimit. Hidheni drejtpërdrejt në enë të vogla prej qelqi, të vulosur me kapakë. Lërini me kapak për 5 minuta.

Gatimi i budingut/kremit karamel

Përziejeni miellin e budingut me sheqer dhe qumësht (500 ml) duke zbatuar udhëzimet e prodhuesve dhe trazojeni mirë. Përdorni një tas qelqi pireks me madhësi të përshtatshme dhe me kapak. Gatuajeni të mbuluar për 6½ deri në 7½ minuta në 800 W.
Trazoni disa herë gjatë gatimit.

Skuqja e fetave të bajameve

Shpërndani në mënyrë të njëtrajtshme 30 g bajame të copëtuara, në një pjatë qeramike me madhësi mesatare.
Trazojeni disa herë gjatë pjekjes për 3½ deri në 4½ minuta në 600 W.
Lëreni të qëndrojë për 2-3 minuta në furrë. Përdorni doreza gatimi kur ta nxirrni jashtë!

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 42 3/4/2022 11:34:48 AM

Zgjidhja e problemeve dhe kodet informuese

Diagnostikimi

Nëse ju dalin ndonjë nga problemet e radhitura më poshtë, provoni zgjidhjet e dhëna.

Problemi	Shkaku	Veprimi
Të përgjithshme		
Butonat nuk mund të shtypen siç duhet.	Midis butonave mund të mblidhet lëndë e huaj.	Hiqni lëndën e huaj dhe provoni përsëri.
	Për modelet me prekje: Ka lagështirë në pjesën e jashtme.	Fshini lagështirën nga pjesa e jashtme.
	Është aktivizuar bllokimi për fëmijët.	Çaktivizoni Bllokimi për fëmijët.
Nuk shfaqet ora.	Është caktuar funksioni Ekonomik (për kursim energjie).	Çaktivizoni funksionin Ekonomik.
Furra me mikrovalë nuk punon.	Nuk merr korrent.	Sigurohuni që pajisja merr korrent.
	Dera është e hapur.	Mbyllni derën dhe provoni sërish.
	Mekanizmat e sigurisë së hapjes së derës janë mbuluar me lëndë të huaj.	Hiqni lëndën e huaj dhe provoni përsëri.
Furra me mikrovalë ndalon ndërkohë që është në përdorim.	Përdoruesi ka hapur derën për të kthyer ushqimin.	Pas kthimit të ushqimit, shtypni sërish butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** për të nisur përdorimin.
Energjia fiket përgjatë përdorimit.	Furra me mikrovalë ka qenë në përdorim për kohë të gjatë.	Pas përdorimit për kohë të gjatë, lëreni furrën me mikrovalë të ftohet.
	Ventilatori ftohës nuk punon.	Prisni derisa të dëgjoni tingullin e ventilatorit ftohës.
	Provoni ta përdorni furrën me mikrovalë pa ushqim brenda.	Vendosni ushqim në furrën me mikrovalë.
	Nuk ka hapësirë të mjaftueshme ajrimi për furrën me mikrovalë.	Në pjesën e përparme dhe të pasme të furrës me mikrovalë, ka tuba thithjeje/shkarkimi për ajrim. Ruani hapësirat e specifikuara në udhëzuesin e instalimit të produktit.
	Disa spina përdoren në të njëjtën prizë.	Përcaktoni një prizë që të përdoret vetëm për furrën me mikrovalë.
Gjatë përdorimit ka një tingull kërcitjeje dhe furra me mikrovalë nuk punon.	Gatimi i ushqimit të mbyllur ose përdorimi i një ene me kapak mund të shkaktojë tinguj kërcitjeje.	Mos përdorni enë të vulosura sepse atë mund të shpërthejnë për shkak të zgjerimit të përmbajtjeve.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 43 3/4/2022 11:34:48 AM

Zgjidhja e problemeve dhe kodet informuese

Problemi	Shkaku	Veprimi
Pjesa e jashtme e furrës me mikrovalë është shumë e nxehtë përgjatë përdorimit.	Nuk ka hapësirë të mjaftueshme ajrimi për furrën me mikrovalë.	Në pjesën e përparme dhe të pasme të furrës me mikrovalë, ka tuba thithjeje/shkarkimi për ajrim. Ruani hapësirat e specifikuara në udhëzuesin e instalimit të produktit.
	Ka sende sipër furrës me mikrovalë.	Hiqni të gjitha sendet që ndodhen sipër furrës me mikrovalë.
Dera nuk mund të hapet siç duhet.	Midis pjesës së brendshme të furrës me mikrovalë dhe derës së saj ka mbetje ushqimore.	Pastroni furrën me mikrovalë dhe më pas hapni derën.
Nxehja që përfshin dhe funksionin Ngrohje nuk punon mirë.	Furra me mikrovalë mund të mos punojë; po gatuhet shumë ushqim ose është përdorur enë e papërshtatshme gatimi.	Vendosni një filxhan me ujë në një enë që nuk dëmton mikrovalën dhe ndizni mikrovalën për 1-2 minuta për të kontrolluar nëse uji nxehet. Ulni sasinë e ushqimit dhe nisni sërish funksionin. Përdorni një enë gatimi me fund të sheshtë.
Funksioni i shkrirjes nuk punon.	Po gatuhet shumë ushqim.	Ulni sasinë e ushqimit dhe nisni sërish funksionin.
Drita e brendshme errësohet ose nuk ndizet fare.	Dera është lënë hapur për një kohë të gjatë.	Drita e brendshme mund të fiket automatikisht kur aktivizohet funksioni ekonomik. Mbyllni dhe rihapni derën ose shtypni butonin **STOP/Eco (Ndalo/Kursim)**.
	Drita e brendshme është mbuluar me lëndë të huaj.	Pastroni pjesën e brendshme të furrës me mikrovalë dhe kontrolloni sërish.

Problemi	Shkaku	Veprimi
Gjatë gatimit dëgjohet një sinjal.	Nëse përdoret funksioni Gatim automatik, ky sinjal nënkupton kohën e kthimit të ushqimit gjatë shkrirjes.	Pas kthimit të ushqimit, shtypni sërish butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** për të rinisur përdorimin.
Furra me mikrovalë nuk është e niveluar.	Furra me mikrovalë është instaluar në një sipërfaqe të paniveluar.	Sigurohuni që furra me mikrovalë të instalohet në sipërfaqe të sheshtë dhe të qëndrueshme.
Gjatë gatimit ka shkëndija.	Enët metalike përdoren gjatë funksioneve të pjekjes/shkrirjes të furrës me mikrovalë.	Mos përdorni enë metalike.
Kur futet në prizë, furra me mikrovalë fillon menjëherë punën.	Dera nuk është mbyllur siç duhet.	Mbyllni derën dhe kontrolloni sërish.
Nga furra me mikrovalë del elektricitet.	Spina ose priza nuk është tokëzuar siç duhet.	Sigurohuni që priza dhe spina të tokëzohen siç duhet.
1. Kullim uji. **2.** Del avull nga plasa e derës. **3.** Mbetet ujë në furrën me mikrovalë.	Mund të jetë ujë ose avull në disa raste, në varësi të ushqimit. Ky nuk është keqfunksionim i furrës me mikrovalë.	Lëreni furrën me mikrovalë të ftohet dhe më pas fshijeni me një peshqir të thatë.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 44 3/4/2022 11:34:48 AM

Problemi	Shkaku	Veprimi
Niveli i ndriçimit brenda në furrën me mikrovalë varion.	Ndriçimi ndryshon në varësi ndryshimeve të fuqisë në dalje sipas funksionit.	Ndryshimet e fuqisë në dalje gjatë gatimit nuk janë keqfunksionime. Ky nuk është keqfunksionim i furrës me mikrovalë.
Gatimi ka përfunduar, por ventilatori i ftohet po funksionon akoma.	Për të ajrosur furrën me mikrovalë, ventilatori ftohës vazhdon të punojë për rreth 3 minuta pas përfundimit të gatimit.	Ky nuk është keqfunksionim i furrës me mikrovalë.
Pjata rrotulluese		
Gjatë rrotullimit, pjata e rrotullimit del nga vendi ose ndalon rrotullimin.	Nuk ka unazë rrotulluese ose unaza rrotulluese nuk është e vendosur siç duhet.	Instaloni unazën rrotulluese dhe pastaj provoni sërish.
Pjata rrotulluese zvarritet gjatë rrotullimit.	Unaza rrotulluese nuk është e vendosur siç duhet, ka shumë ushqim ose ena është shumë e madhe dhe ndeshet me pjesën e brendshme të mikrovalës.	Rregulloni sasinë e ushqimit dhe mos përdorni enë shumë të mëdha.
Pjata rrotulluese kërcet gjatë rrotullimit dhe është e zhurmshme.	Në pjesën e poshtme të furrës me mikrovalë ka mbetje ushqimore.	Hiqni mbetjet ushqimore të mbledhura në pjesën e poshtme të furrës me mikrovalë.

Problemi	Shkaku	Veprimi
Grill (Skarë)		
Tymi del jashtë gjatë funksionimit.	Gjatë përdorimit të parë të furrës me mikrovalë, mund të dalë tym nga elementet ngrohëse.	Ky nuk është keqfunksionim dhe nëse e vini në punë furrën me mikrovalë 2-3 herë, kjo gjë nuk do të ndodhë më.
	Ushqimi është në elementet ngrohës.	Lëreni furrën me mikrovalë të ftohet dhe hiqni ushqimin nga elementet ngrohës.
	Ushqimi është shumë afër skarës.	Gjatë gatimit, vendoseni ushqimin në një distancë largësie të përshtatshme.
	Ushqimi nuk është përgatitur dhe/ose rregulluar siç duhet.	Sigurohuni që ushqimit të përgatitet dhe të rregullohet siç duhet.
Furrë me mikrovalë		
Furra me mikrovalë nuk ngrohet.	Dera është e hapur.	Mbyllni derën dhe provoni sërish.
Tymi del jashtë gjatë nxehjes paraprake.	Gjatë përdorimit të parë të furrës me mikrovalë, mund të dalë tym nga elementet ngrohëse.	Ky nuk është keqfunksionim dhe nëse e vini në punë furrën me mikrovalë 2-3 herë, kjo gjë nuk do të ndodhë më.
	Ushqimi është në elementet ngrohës.	Lëreni furrën me mikrovalë të ftohet dhe hiqni ushqimin nga elementet ngrohës.
Ndihet aromë djegie ose plastike kur përdorni furrën me mikrovalë.	Është përdorur enë gatimi plastike ose jo rezistente ndaj nxehtësisë.	Përdorni enë gatimi qelqi të përshtatshme për temperatura të larta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 45 3/4/2022 11:34:48 AM

Zgjidhja e problemeve dhe kodet informuese

Problemi	Shkaku	Veprimi
Nga brendësia e furrës me mikrovalë po del aromë e keqe.	Mbetjet ushqimore ose plastike janë shkrirë dhe kanë mbetur në pjesën e brendshme.	Përdorni funksionin e avullimit dhe pastaj fshijeni me një leckë të thatë. Në brendësi, mund të vendosni një fetë limoni dhe ndizni furrën me mikrovalë në mënyrë që të largojë aromën më shpejt.
Furra me mikrovalë nuk gatuan siç duhet.	Dera e furrës me mikrovalë është hapur shpesh gjatë gatimit.	Nëse e hapni shpesh derën, temperatura e brendshme do të ulet dhe kjo mund të ndikojë në rezultatet e gatimit.
	Komandat e furrës me mikrovalë nuk janë caktuar siç duhet.	Caktoni me saktësi komandat e furrës me mikrovalë dhe provoni sërish.
	Skara ose aksesorët e tjerë nuk janë vendosur siç duhet.	Vendosni saktësisht aksesorët.
	Është përdorur modeli ose madhësia e gabuar e enës së gatimit.	Përdorni enë të përshtatshme me funde të sheshta.

Kodet informuese

Kodet informuese	Shkaku	Veprimi
C-d0	Butonat e komandimit shtypen për mbi 10 sekonda.	Pastroni butonat dhe kontrolloni nëse ka ujë në sipërfaqen rreth butonit. Nëse ndodh sërish, fikni furrën me mikrovalë mbi 30 sekonda dhe provoni ta caktoni sërish. Nëse ndodh sërish, telefononi pikën lokale të kujdesit ndaj klientit të SAMSUNG.

SHËNIM

Nëse zgjidha e sugjeruar nuk e zgjidh problemin, kontaktoni pikën lokale të kujdesit ndaj klientit të "SAMSUNG".

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 46 3/4/2022 11:34:48 AM

Specifikimet teknike

"SAMSUNG" përpiqet të përmirësojë produktet e tij në çdo kohë. Si specifikimet për dizajnin, ashtu edhe këto udhëzime përdorimi i nënshtrohen ndryshimit pa njoftim.

Modeli	MG23A7318C*
Burimi i energjisë	230 V ~ 50 Hz AC
Konsumi i energjisë Fuqia maksimale Microwave (Mikrovalë) Me skarë (elementi nxehës)	 2400 W 1300 W 1100 W
Fuqia në dalje	100 W / 800 W - 6 nivele (IEC-705)
Norma e funksionimit	2450 MHz
Përmasat (Gj x L x Th) Jashtë Dhomëza e furrës	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Volumi	23 litra
Pesha Neto	 Rreth 14,5 kg

* Ky produkt përmban një burim ndriçimi me ekasitet energjie të klasës <G>.

Shënime

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SQ.indd 47 3/4/2022 11:34:48 AM

Shënime

SHËNONI KËTU

SHËNONI KËTU

SHENJA NË QENDËR

ANA E DJATHTË

Modeli për instalimin

ANA E MAJTË

SHËNONI KËTU

SHËNONI KËTU

SHENJA NË QENDËR

Shënime

Shënime

SAMSUNG

Ju lutemi, kini parasysh se garancia e "Samsung" NUK mbulon telefonatat për shërbim për të shpjeguar funksionimin e produktit, për të rregulluar instalimin e gabuar ose për të kryer pastrimin ose mirëmbajtjen normale.

PYETJE OSE KOMENTE?

SHTETI	TELEFONONI	OSE NA VIZITONI NË INTERNET NË
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

SHTETI	TELEFONONI	OSE NA VIZITONI NË INTERNET NË
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

Mikrotalasna pećnica

Korisnički priručnik

MG23A7318C*



SAMSUNG

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 1 3/4/2022 11:37:59 AM

Sadržaj

Bezbednosna uputstva 3

Važna bezbednosna uputstva 3
Opšte mere bezbednosti 6
Predostrožnosti za rad mikrotalasne pećnice 7
Ograničena garancija 8
Definicija grupe proizvoda 8
Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme) 8

Ugradnja 9

Dodatni elementi 9
Isporučeno za instalaciju 9
Uputstva za instalaciju mikrotalasne pećnice 10
Instaliranje mikrotalasne pećnice 10
Dimenzije 11
Postupak ugradnje mikrotalasne pećnice 11

Održavanje 13

Čišćenje 13
Zamena (popravka) 13
Zaštita u slučaju dužeg perioda nekorišćenja 13

Funkcije mikrotalasne pećnice 14

Mikrotalasna pećnica 14
Kontrolna tabla 14

Korišćenje mikrotalasne pećnice 15

Kako radi mikrotalasna pećnica 15
Proveravanje da li mikrotalasna pećnica pravilno funkcioniše 15
Termička obrada/Podgrevanje 16
Podešavanje vremena 17
Nivoi snage i menjanje vremena obrade 17
Podešavanje vremena obrade 18
Prekidanje obrade 18
Podešavanje režima za uštedu energije 18
Korišćenje funkcije Brzo odmrzavanje 19
Korišćenje funkcije Auto Cook (Automatsko kuvanje) 21
Roštilj 29
Kombinovanje mikrotalasa i roštilja 29
Korišćenje tanjira za pečenje 30
Korišćenje funkcije Keep Warm (Održavanje toplote) 32
Korišćenje funkcije Child Lock (Roditeljska kontrola) 33
Isključivanje zvučnog signala 33

Vodič za posuđe 33

Vodič za obradu hrane 34

Rešavanje problema i informativni kodovi 43

Rešavanje problema 43
Informativni kôd 46

Tehničke specifikacije 47

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 2 3/4/2022 11:37:59 AM

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

UPOZORENJE: U slučaju oštećenja vrata ili zaptivnog sistema na vratima, pećnica se ne sme koristiti dok je ne popravi stručna osoba.

UPOZORENJE: Servisiranje i bilo kakvu popravku koja podrazumeva uklanjanje površine koja štiti od izlaganja mikrotalasnoj energiji sme da obavlja isključivo stručna osoba.

UPOZORENJE: Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije.

UPOZORENJE: Deci dozvoljavajte da koriste pećnicu bez nadzora samo ako su dobila odgovarajuća uputstva, tako da su u stanju da je koriste bezbedno i svesna su potencijalnih opasnosti od nepravilne upotrebe.

Ovaj uređaj je predviđen samo za upotrebu u domaćinstvu i nije predviđen za upotrebu u sledećim prilikama:

- kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i u drugim radnim okruženjima;
- farme;
- od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim smeštajnim objektima;
- u objektima koji pružaju usluge prenoćišta sa doručkom.

Koristite isključivo posuđe koje je pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.

Pri zagrevanju hrane u plastičnim ili papirnim posudama, nadgledajte rad pećnice jer se mogu zapaliti.

Mikrotalasna pećnica predviđena je za zagrevanje hrane i napitaka. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje termo jastuka, papuča, sunđera, mokrih krpa i sličnog može dovesti do povreda ili požara.

Ako se pojavi dim, isključite uređaj pomoću prekidača ili iz struje i ne otvarajte vrata da bi se eventualni plamen sam ugasio.

Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može dovesti do zakasnelog proviranja sa prolivanjem, pa morate biti obazrivi pri rukovanju posudom.

Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe treba promešati ili promućkati, a temperaturu treba proveriti pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 3 3/4/2022 11:37:59 AM

Bezbednosna uputstva

Jaja u ljusci i cela kuvana jaja ne bi trebalo zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon završetka obrade u mikrotalasnoj pećnici.

Trebalo bi da redovno čistite pećnicu i uklanjate eventualne ostatke hrane.

Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površina pećnice što može skratiti radni vek uređaja i eventualno dovesti do opasnih situacija.

Uređaj je namenjen isključivo za ugradnu montažu

Uređaj ne treba postaviti unutar ormara.

Ne smete da koristite metalne posude za hranu i napitke prilikom pripreme namirnica u mikrotalasnoj pećnici.

Vodite računa da ne pomerite obrtno postolje prilikom vađenja posuda iz uređaja.

Uređaj ne sme da se čisti parom.

Ovaj uređaj ne sme da se čisti mlazom vode.

Ovaj uređaj nije predviđen za postavljanje unutar pokretnih domova, kamp-prikolica i sličnih vozila.

Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste osobe (što podrazumeva decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili prema uputstvima osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.

Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala uređajem.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, pod uslovom da su svesne potencijalnih opasnosti i da ih odgovorna osoba nadzire ili da im je dala uputstva za bezbedno korišćenje uređaja.

Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca bez nadzora odraslih.

Ovaj uređaj mora biti ugrađen tako da može da se isključi sa napajanja. To može da se postigne tako što će utikač biti pristupačan ili postavljanjem prekidača na fiksne strujne instalacije u skladu sa pravilima za kabliranje.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 4 3/4/2022 11:37:59 AM

Ako je kabl za napajanje oštećen, moraju ga zameniti proizvođač, predstavnik ovlašćenog servisa ili neko drugo stručno lice da bi se izbegla opasnost.

Ovu pećnicu bi trebalo postaviti u odgovarajućem smeru i na odgovarajućoj visini, tako da bude omogućen jednostavan pristup unutrašnjosti i delu za kontrolu.

Pre prve upotrebe pećnice, ona bi prvo trebalo 10 minuta da radi sa vodom, nakon čega može normalno da se koristi.

Ako pećnica proizvodi čudan zvuk, miris paljevine ili dim, odmah isključite utikač iz zidne utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.

UPOZORENJE: Kada se uređaj koristi u kombinovanom režimu, deca bi trebalo da ga koriste samo pod nadzorom odraslih zbog toga što se razvija veoma visoka temperatura.

Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejače u pećnici.

UPOZORENJE: Spoljni delovi uređaja mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.

Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.

Ne sme se koristiti uređaj za čišćenje parom.

UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.

Uređaj se ne sme postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi spoljni delovi mogu da postanu vreli tokom upotrebe.

Vodite računa da ne dodirnete grejače.

Deca mlađa od 8 godina ne bi trebalo da prilaze pećnici, osim ako su pod stalnim nadzorom.

OPREZ: Pripremu hrane treba nadgledati. Kratku pripremu hrane treba stalno nadgledati.

Dok uređaj radi, vrata ili spoljna površina mogu biti vrući.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 5 3/4/2022 11:37:59 AM

Bezbednosna uputstva

Dok uređaj radi, spoljni delovi mogu biti vrući.
Površine mogu postati vruće tokom upotrebe.
Aparat nije namenjen za rad pomoću spoljnog tajmera niti posebnog sistema za daljinsku kontrolu.
Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, pod uslovom da su svesne potencijalnih opasnosti i da ih odgovorna osoba nadzire ili da im je dala uputstva za bezbedno korišćenje uređaja. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Deca ne bi trebalo da obavljaju čišćenje i održavanje, osim ako nisu starija od 8 godina i imaju nadzor su odrasle osobe.
Uređaj i kabl uređaja moraju biti van domašaja dece koja imaju manje od 8 godina.

Opšte mere bezbednosti

Samo kvalifikovani tehničar može obavljati popravke i modifikacije.
Nemojte da zagrevate hranu ili tečnosti u zatvorenim posudama u mikrotalasnoj pećnici.
Za čišćenje pećnice nemojte da koristite apotekarski benzin, razređivač, alkohol, paru ili aparate za čišćenje pod pritiskom.
Pećnicu nemojte da postavljate: blizu grejača ili zapaljivog materijala; na mestima izloženim vlazi, masnoći, prašini ili izloženim direktnoj sunčevoj svetlosti ili vodi; na mestima na kojima može da dođe do curenja gasa; na neravnoj površini.
Ova pećnica mora da bude pravilno uzemljena u skladu sa lokalnim i državnim propisima.
Redovno koristite suvu krpu da biste uklonili strane supstance sa viljuški i kontakata utikača.
Nemojte da vučete, prekomerno savijate, kao ni da stavljate teške predmete na kabl za napajanje.
U slučaju curenja gasa (propan, tečni gas itd.) odmah provetrite prostoriju. Nemojte da dodirujete kabl za napajanje.
Nemojte da dodirujete kabl za napajanje vlažnim rukama.
Nemojte da isključujete kabl za napajanje dok pećnica radi.
Nemojte da stavljate prste niti strane supstance u pećnicu. Ako strane supstance uđu u pećnicu, isključite kabl za napajanje i obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.
Nemojte previše da pritiskate pećnicu i nemojte da je udarate.
Nemojte da stavljate pećnicu na lomljive predmete.
Proverite da li napon, frekvencija i jačina struje odgovaraju specifikacijama proizvoda.
Čvrsto priključite utikač kabla za napajanje u zidnu utičnicu. Nemojte da koristite adaptere sa više priključaka, produžne kablove niti električne transformatore.
Nemojte da kačite kabl za napajanje na metalne objekte. Pobrinite se da se kabl nalazi između predmeta ili iza pećnice.
Nemojte da koristite oštećeni utikač, kabl za napajanje ili zidnu utičnicu koja nije dobro pričvršćena. U slučaju oštećenja utikača ili kablova za napajanje obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.
Nemojte da sipate niti da prskate vodu direktno na pećnicu.
Nemojte da stavljate predmete na pećnicu, unutar pećnice niti na vrata pećnice.
Nemojte prskanjem da nanosite isparljive supstance, kao što su insekticidi, na pećnicu.
Ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu. Budući da alkoholna isparenja mogu da dođu u kontakt sa vrelim delovima pećnice, budite oprezni prilikom zagrevanja hrane ili pića koji sadrže alkohol.
Deca se mogu udariti o vrata ili prikleštiti prste u vratima. Kada otvarate/zatvarate vrata, neka deca budu na bezbednoj udaljenosti.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 6 3/4/2022 11:37:59 AM

Upozorenje za mikrotalasnu pećnicu

Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može dovesti do zakasnelog eruptivnog vrenja; uvek budite oprezni pri rukovanju posudom. Uvek sačekajte najmanje 20 sekundi pre rukovanja napicima. Ako je potrebno, mešajte tokom grejanja. Uvek mešajte nakon grejanja. U slučaju nastanka opekotine, pratite sledeća uputstva za prvu pomoć:

1. Opečeni deo tela potopite u hladnu vodu u trajanju od najmanje 10 minuta.
2. Pokrijte ga čistim, suvim zavojem.
3. Ne nanosite nikakve kreme, ulja niti losione.

Nemojte da stavljate posudu za pečenje i rešetku za pećnicu u vodu odmah nakon obrade hrane da ih ne biste oštetili.
Nemojte da koristite pećnicu za prženje u dubokom ulju jer nije moguće kontrolisati temperaturu ulja. Vrelo ulje može iznenada da pokipi.

Predostrožnosti za mikrotalasnu pećnicu

Koristite samo posuđe predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici. Nemojte da koristite metalne posude, tanjire sa pozlaćenim ili srebrnim rubovima, ražnjeve itd.
Uklonite žičane veze. Postoji mogućnost stvaranja električnog luka.
Nemojte da koristite pećnicu za sušenje papira ili odeće.
Koristite kraće vreme za manje količine hrane kako biste sprečili pregrevanje i zagorevanje.
Utikač i kabl za napajanje držite dalje od izvora vode i toplote.
Da biste izbegli rizik od eksplozije, nemojte da zagrevate jaja u ljusci niti tvrdo kuvana jaja. Nemojte da zagrevate hermetički zatvorene ili vakuumirane posude, koštunjavo voće, paradajz itd.
Nemojte da pokrivate ventilacione otvore tkaninom ili papirom. To stvara rizik od požara.
Pećnica može da se pregreje i da se automatski isključi, nakon čega će ostati isključena dok se dovoljno ne ohladi.
Uvek koristite kuhinjske rukavice prilikom vađenja posuda.
Tečnosti promešajte na polovini grejanja ili nakon grejanja, pa ih ostavite bar 20 minuta nakon grejanja kako biste sprečili da dođe do proviranja sa prolivanjem.
Prilikom otvaranja vrata pećnice trebalo bi da stojite na udaljenosti ispružene ruke kako biste sprečili da vas opeče vreo vazduh ili para koja izlazi iz pećnice.
Nemojte da uključujete pećnicu kada je prazna. Pećnica će se automatski isključiti nakon 30 minuta iz bezbednosnih razloga. Preporučuje se da u pećnici uvek stoji čaša vode koja će upijati mikrotalasnu energiju ako dođe do slučajnog uključivanja pećnice.
Pećnicu postavite poštujući propisana rastojanja od drugih predmeta koja su navedena u ovom priručniku. (Pogledajte odeljak „Instaliranje mikrotalasne pećnice“.)
Budite pažljivi prilikom priključivanja električnih uređaja u utičnice u blizini pećnice.

Predostrožnosti za rad mikrotalasne pećnice

Ako se ne pridržavate sledećih mera predostrožnosti rizikujete da budete izloženi štetnom dejstvu mikrotalasne energije.

- Nemojte da uključujete pećnicu dok su vrata otvorena. Nemojte da modifikujete sigurnosne brave (brave na vratima). Nemojte ništa da stavljate u otvore za sigurnosno zatvaranje.
- Nemojte da stavljate predmete između vrata pećnice i otvora pećnice i pazite da se ostaci hrane ili sredstva za čišćenje ne skupljaju na zaptivnim površinama. Vrata i zaptivne površine vrata održavajte čistim tako što ćete ih nakon svake upotrebe obrisati vlažnom krpom, a zatim i mekom suvom krpom.
- Nemojte da uključujete pećnicu ako je oštećena. Uključite je tek nakon što je popravi kvalifikovani serviser.
  Važno: Vrata pećnice moraju da budu pravilno zatvorena. Vrata ne smeju da budu savijena; šarke vrata ne smeju da budu polomljene ili rasklimane; zaptivni sistem na vratima i zaptivne površine ne smeju da budu oštećeni.
- Samo kvalifikovani serviser može da vrši podešavanja i popravke.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 7 3/4/2022 11:37:59 AM

Bezbednosna uputstva

Ograničena garancija

Kompanija Samsung naplaćuje zamenu dodatnog elementa ili otklanjanje estetskih nedostataka ako je do oštećenja uređaja ili dodatnog elementa došlo krivicom korisnika. Ova napomena odnosi se na sledeće:

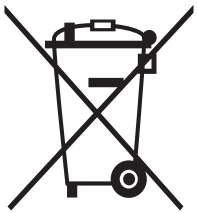
- Vrata, ručke, spoljna tabla ili kontrolna tabla koje su ulubljene, izgrebane ili neispravne.
- Polomljeno ili izgubljeno ležište, valjak, spojnica ili žičana rešetka.

Koristite ovu pećnicu samo u predviđene svrhe, kao što je opisano u ovom priručniku. Upozorenja i važna bezbednosna uputstva iz ovog priručnika ne obuhvataju sve moguće uslove i situacije do kojih može doći. Dužni ste da razborito, oprezno i pažljivo postupate pri postavljanju, održavanju i korišćenju pećnice.
Zbog toga što se sledeća uputstva za upotrebu odnose na različite modele, karakteristike vaše mikrotalasne pećnice mogu da se razlikuju od onih opisanih u ovom priručniku, a možda neće biti primenljivi ni svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumice, obratite se lokalnom servisnom centru ili potražite pomoć i informacije na adresi www.samsung.com.
Ovu pećnicu koristite samo za zagrevanje hrane. Namenjena je isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nemojte da zagrevate nijednu vrstu tekstila, kao ni jastuke napunjene zrnevljem. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za oštećenja izazvana nepravilnim ili neispravnim korišćenjem pećnice.
Da biste izbegli habanje površine pećnice i opasne situacije, uvek održavajte pećnicu čistom.

Definicija grupe proizvoda

Ovaj proizvod spada u ISM opremu (eng. za „industrijska, naučna i medicinska oprema“) grupe 2, klase B. Definicija grupe 2 u koju spada sva ISM oprema koja generiše radiofrekventnu energiju i/ili je koristi za tretiranje materijala u obliku elektromagnetnog zračenja, kao i EDM oprema i oprema za elektrolučno zavarivanje.
Oprema klase B je oprema pogodna za korišćenje u domaćinstvu i u okruženjima koja imaju direktnu vezu sa mrežom za napajanje niskog napona koja se koristi za snabdevanje stambenih objekata strujom.

Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)



(Primenjuje su u zemljama sa odvojenim sistemima za prikupljanje otpada)

Ovo obeležje na proizvodu, dodaci ili dokumentacija označavaju to da proizvod i njegovi elektronski dodaci (npr. punjač, slušalice, USB kabl) ne bi smeli da se odlažu zajedno sa ostalim otpadom iz domaćinstva, kada im istekne vek trajanja. Da biste sprečili moguće ugrožavanje čovekove okoline ili ljudskog zdravlja usled nekontrolisanog odlaganja, odvojite ove proizvode od ostalog otpada i odgovorno ga reciklirajte kako biste promovisali trajnu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.

Kućni korisnici treba da se obrate prodavcu kod koga su kupili ovaj proizvod ili lokalnoj državnoj ustanovi kako bi se upoznali sa detaljima o mestu i načinu na koji mogu da izvrše recikliranje ovih proizvoda koje će biti bezbedno po čovekovu okolinu.

Poslovni korisnici treba da se obrate dobavljaču i provere uslove i odredbe ugovora o kupovini. Ovaj proizvod i njegovi elektronski dodaci prilikom odlaganja ne treba da se mešaju saostalim komercijalnim otpadom.

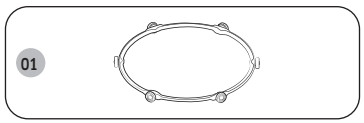
Informacije o zalaganju kompanije Samsung za očuvanje životne sredine i specifičnim regulatornim obavezama u vezi sa proizvodom, npr.REACH, WEEE, baterije, potražite na adresi: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 8 3/4/2022 11:38:00 AM

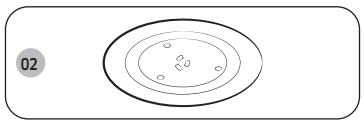
Ugradnja

Dodatni elementi

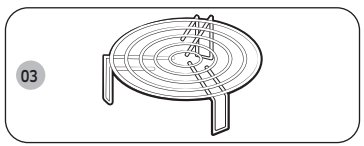
U zavisnosti od toga koji ste model kupili, dobićete nekoliko dodatnih elemenata koje možete da koristite na različite načine.



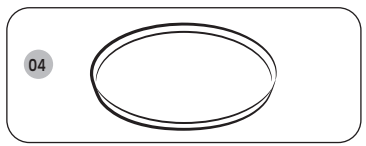
01 **Obrni prsten**, postavlja se na sredinu mikrotalasne pećnice.
Obrtni prsten drži obrtno postolje.



02 **Obrtno postolje**, postavlja se na obrtni prsten tako da se centrom pričvrsti za spojnicu.
Obrtno postolje služi kao glavna površina za obradu hrane, a može se lako izvaditi radi čišćenja.



03 **Rešetka za roštilj**, postavlja se na obrtno postolje.
Metalna rešetka se može koristiti za roštilj i kombinovanu pripremu hrane.

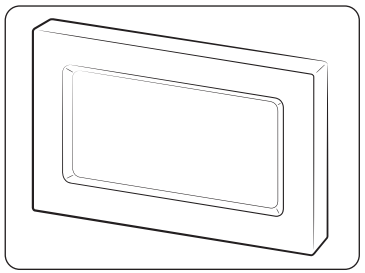


04 **Tanjir za pečenje**, pogledajte stranice 30 do 32.
Tanjir za pečenje kada koristite funkciju automatskog ili ručnog pečenja.

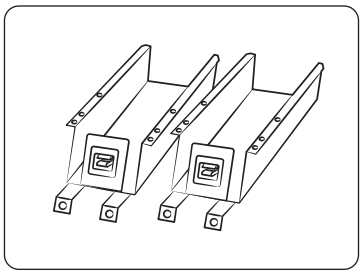
⚠ OPREZ

Nemojte da koristite mikrotalasnu pećnicu bez obrtnog prstena i obrtnog postolja.

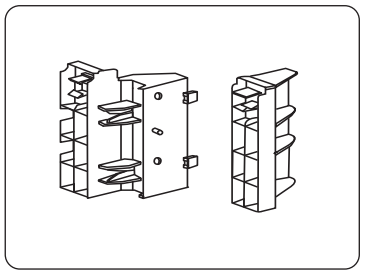
Isporučeno za instalaciju



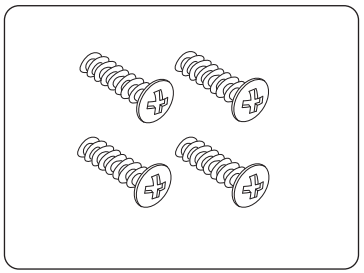
Okvir



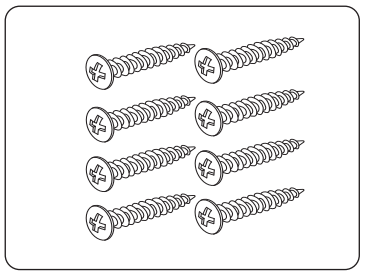
Osnovni nosač (2)



Držač okvira (2)



Zavrtanj (tipa A) (4)



Zavrtanj (tipa B) (8)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 9 3/4/2022 11:38:01 AM

Ugradnja

Uputstva za instalaciju mikrotalasne pećnice

Ovaj uređaj je u skladu sa propisima EU.
Odlaganje pakovanja i uređaja.
Pakovanje uređaja može da se reciklira.
Može da se reciklira sledeće:

- karton,
- polietilenska folija (PE),
- polistiren bez hlorofluorougljenika (čvrst polistiren).

Odložite ove materijale odgovorno i u skladu sa vladinim propisima.
Nadležni organi mogu da vam pruže informacije o tome kako da odgovorno odložite odbačene kućne aparate.

Bezbednost

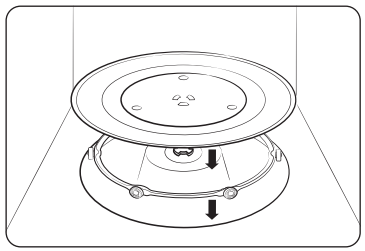
Uređaj treba da poveže isključivo kvalifikovani serviser.
Mikrotalasna pećnica je konstruisana za upotrebu u domaćinstvu.
Koristite je isključivo za pripremu hrane.
Uređaj je vruć tokom i posle upotrebe.
Imajte to na umu ako su deca blizu uređaja.
Instalacija blizu obične rerne.

- Ako mikrotalasnu pećnicu planirate da postavite blizu obične rerne, između njih treba da postoji dovoljno prostora kako bi se sprečilo pregrevanje jer okvir može da postane veoma vruć. Važno je da striktno poštujete uputstva za instalaciju proizvođača obične rerne.
- Ugradnu mikrotalasnu pećnicu ne smete da postavite iznad obične rerne jer vruć vazduh koji proizvodi rerna može negativno da utiče na rashladni sistem mikrotalasne pećnice.

Strujni priključak

Kućna električna mreža na koju je priključen uređaj treba da bude u skladu sa državnim i lokalnim propisima.
Ako želite da uspostavite fiksnu vezu, uverite se da je u dovodnom vodu postavljen višepolarni prekidač sa minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.

Instaliranje mikrotalasne pećnice



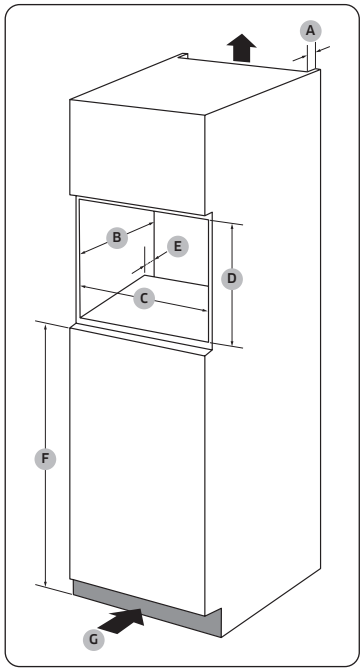
1. Uklonite sve materijale za pakovanje iz pećnice. Postavite obrtni prsten i obrtno postolje. Proverite da li obrtno postolje može da se okreće.
2. Mikrotalasna pećnica mora biti postavljena tako da pristup utikaču bude slobodan.

⚠ OPREZ

- Ako je kabl za napajanje oštećen, morate da ga zamenite posebnim kablom ili sklopom dostupnim kod proizvođača ili ovlašćenog servisa.
  Radi lične bezbednosti, priključite kabl na 3-pinsku uzemljenu utičnicu za naizmeničnu struju od 230 volti i 50 Hz. Ako se kabl za napajanje uređaja ošteti, morate da ga zamenite posebnim kablom.
- Ne postavljajte mikrotalasnu pećnicu na vrućim ili vlažnim mestima, npr. pored obične rerne ili radijatora. Morate da poštujete specifikacije pećnice koje se odnose na napajanje. Ako koristite produžni kabl, on mora da bude istog standarda kao kabl za napajanje koji je isporučen uz pećnicu. Pre prve upotrebe mikrotalasne pećnice, vlažnom krpom obrišite njenu unutrašnjost i zaptivni sistem na vratima.

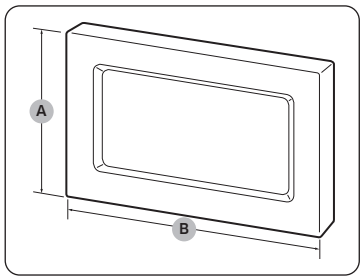
User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 10 3/4/2022 11:38:02 AM

Dimenzije



Kuhinjski element

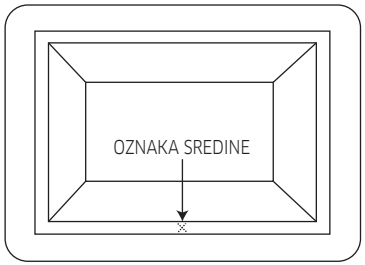
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



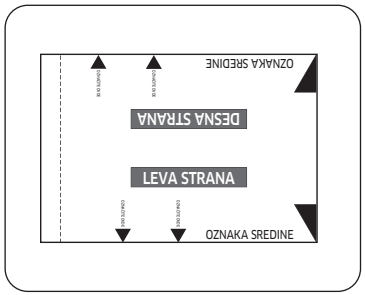
Okvir

A	381 mm
B	596 mm

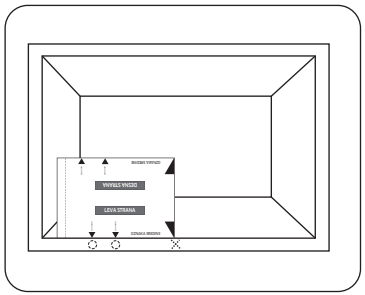
Postupak ugradnje mikrotalasne pećnice



1. Izmerite dužinu kuhinjskog elementa i obeležite sredinu.



2. Isecite šablon na stranici **51**.

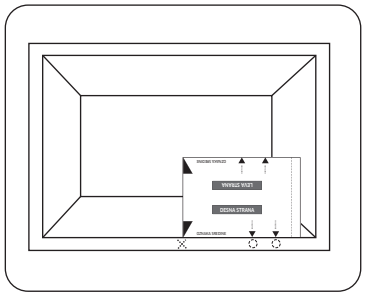


3. Poravnajte „OZNAKU SREDINE“ na desnoj strani šablona sa oznakom kojom ste obeležili sredinu kuhinjskog elementa.
- Uverite se da je tekst „LEVA STRANA“ uspravan.

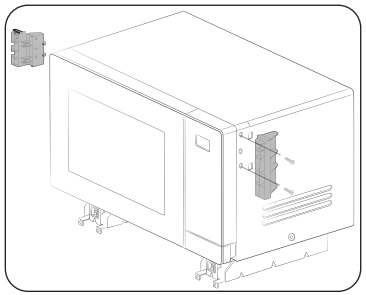
4. Označite lokacije rupa za zavrtnje na kuhinjskom elementu.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 11 3/4/2022 11:38:02 AM

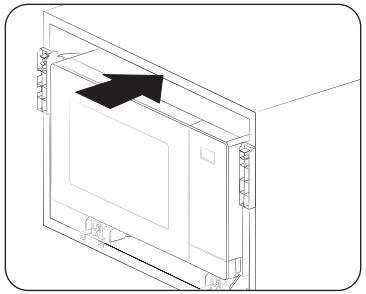
Ugradnja



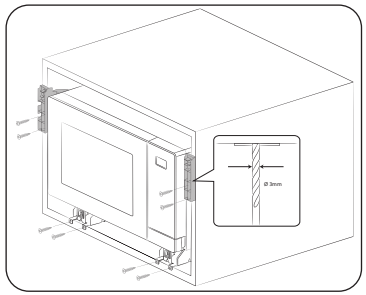
5. Okrenite šablon za 180 stepeni.
6. Poravnajte „OZNAKU SREDINE“, koja se sada nalazi na levoj strani šablona, sa oznakom kojom ste obeležili sredinu kuhinjskog elementa.
7. Označite lokacije rupa za zavrtnje na kuhinjskom elementu.



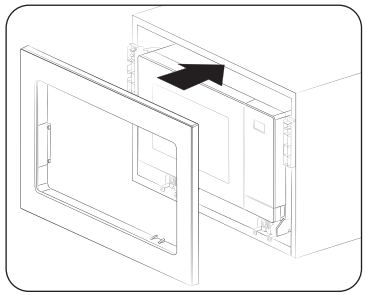
8. Pomoću isporučenih zavrtanja (tipa A) pričvrstite dva držača okvira na levu i desnu stranu mikrotalasne pećnice.
   - Proverite oznake (L: leva, R: desna) na nosačima da biste ih pričvrstili na odgovarajuće strane.



9. Stavite mikrotalasnu pećnicu u kuhinjski element. Zatim poravnajte rupe za osnovni nosač sa oznakama iz 4. i 7. koraka.



10. Pomoću burgije od 3 mm izbušite rupe u kuhinjskom elementu da biste pričvrstili osnovne nosače. Zatim ih pričvrstite pomoću isporučenih zavrtanja (tipa B).



11. Postavite okvir, a zatim povežite sve strujne kablove. Proverite da li uređaj radi pravilno.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 12 3/4/2022 11:38:03 AM

Održavanje

Čišćenje

Redovno čistite mikrotalasnu pećnicu da biste sprečili nakupljanje nečistoća na mikrotalasnoj pećnici ili unutar nje. Takođe obratite posebnu pažnju na vrata, zaptivne površine vrata i obrtno postolje i obrtni prsten (samo kod određenih modela).
Ako vrata ne mogu lako da se otvore ili zatvore, prvo proverite da li se nakupilo nečistoća na zaptivnom sistemu na vratima. Mekom krpom navlaženom vodom u koju je rastvoren deterdžent očistite unutrašnju i spoljašnju stranu mikrotalasne pećnice. Isperite i dobro osušite.

Da biste otklonili tvrdokorne nečistoće neprijatnog mirisa sa unutrašnje strane mikrotalasne pećnice

1. U praznu mikrotalasnu pećnicu stavite šolju razblaženog soka od limuna na sredinu obrtnog postolja.
2. Grejte mikrotalasnu pećnicu 10 minuta na maksimalnom nivou snage.
3. Kada se ciklus završi, sačekajte da se mikrotalasna pećnica ohladi. Zatim otvorite vrata i očistite prostor za obradu hrane.

⚠ OPREZ

- Održavajte čistoću vrata i zaptivnih površina vrata da bi se ona lako otvarala i zatvarala. U suprotnom, možete da skratite radni vek mikrotalasne pećnice.
- Pazite da ne prospete vodu u ventilacione otvore mikrotalasne pećnice.
- Prilikom korišćenja nemojte koristiti abrazivna ili hemijska sredstva.
- Posle svake upotrebe mikrotalasne pećnice, blagim deterdžentom očistite prostor za obradu hrane kada se mikrotalasna pećnica ohladi.

Zamena (popravka)

⚠ UPOZORENJE

Ova mikrotalasna pećnica ne sadrži delove koje može da zameni korisnik. Ne pokušavajte da sami zamenite ili popravite mikrotalasnu pećnicu.

- Ako se javi problem sa šarkama, zaptivnim sistemom i/ili vratima, obratite se za tehničku pomoć kvalifikovanom serviseru ili lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.
- Ako želite da zamenite sijalicu, obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung. Nemojte je sami zamenjivati.
- Ako se javi problem sa spoljašnjim kućištem mikrotalasne pećnice, prvo izvucite kabl za napajanje iz izvora napajanja, a zatim se obratite lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.

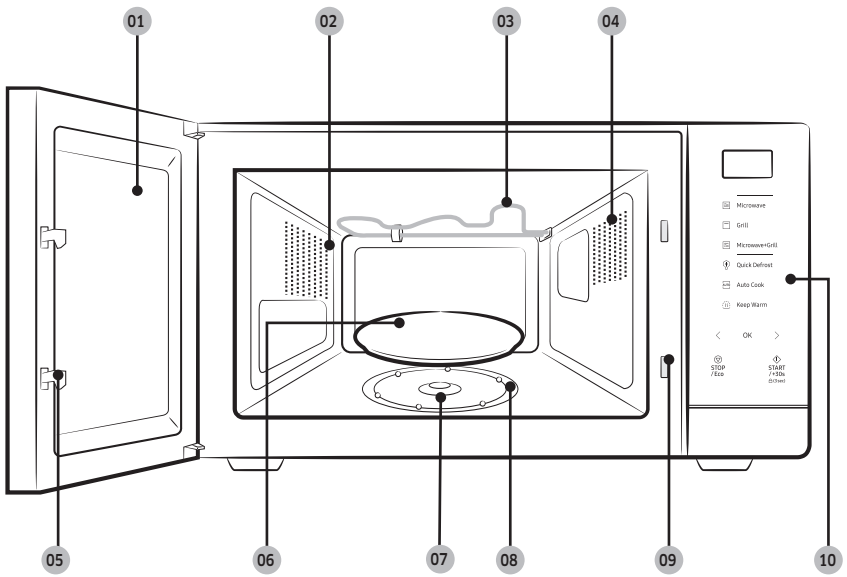
Zaštita u slučaju dužeg perioda nekorišćenja

Ako mikrotalasnu pećnicu nećete koristiti duži vremenski period, izvucite kabl za napajanje i premestite mikrotalasnu pećnicu na suvo mesto bez prašine. Ako se prašina i vlaga skupljaju unutar mikrotalasne pećnice, mogu negativno da utiču na performanse mikrotalasne pećnice.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 13 3/4/2022 11:38:03 AM

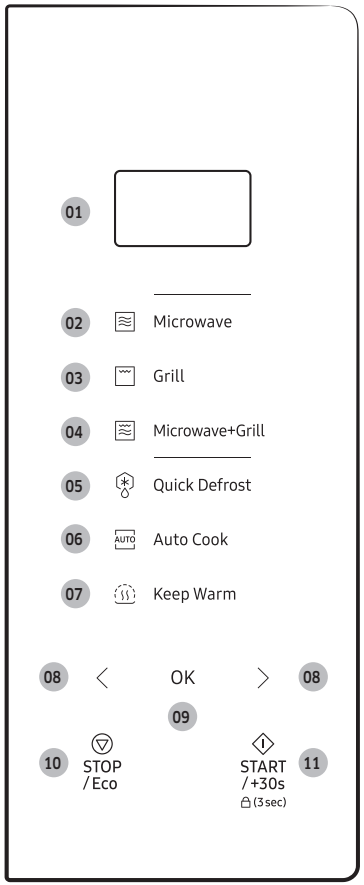
Funkcije mikrotalasne pećnice

Mikrotalasna pećnica



01 Vrata
02 Ventilacioni otvori
03 Grejni element
04 Sijalica
05 Bravice vrata
06 Obrtno postolje
07 Spojnica
08 Obrtni prsten
09 Rupice za zatvaranje vrata
10 Kontrolna tabla

Kontrolna tabla



01 Ekran
02 Microwave (Mikrotalasna)
03 Grill (Roštilj)
04 Microwave+Grill (Mikrotalasna+Roštilj)
05 Quick Defrost (Brzo odmrzavanje)
06 Auto Cook (Automatsko kuvanje)
07 Keep Warm (Održavanje toplote)
08 Smanjivanje/Povećavanje (Težina/porcija/vreme)
09 OK (Sat)
10 STOP/Eco (Stop/Ekonomičan režim)
11 START/+30s (Roditeljska kontrola)

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 14 3/4/2022 11:38:04 AM

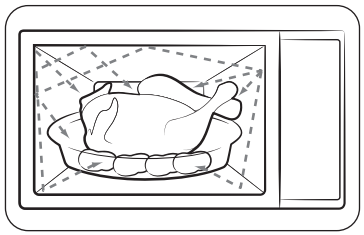
Korišćenje mikrotalasne pećnice

Kako radi mikrotalasna pećnica

Mikrotalasi su elektromagnetni talasi visoke frekvencije. Energija koja se oslobađa omogućava obradu ili podgrevanje hrane bez promene njenog oblika i boje.
Mikrotalasnu pećnicu možete koristiti za:

- Odmrzavanje
- Podgrevanje
- Termičku obradu

Princip termičke obrade



1. Mikrotalasi koje proizvodi magnetron, reflektovani u unutrašnjosti pećnice, ravnomerno se raspoređuju dok se hrana vrti na obrtnom postolju. Tako se hrana ravnomerno termički obrađuje.
2. Hrana apsorbuje mikrotalase do dubine od 2,5 cm (1 inča). Termička obrada se dalje nastavlja prenosom toplote kroz hranu.
3. Vreme obrade hrane varira zavisno od posude i svojstava hrane:
   - Količine i gustine
   - Sadržaja vode
   - Početne temperature (iz frižidera ili ne)

NAPOMENA

Pošto se sredina hrane obrađuje prenosom toplote, obrada se nastavlja čak i nakon što izvadite hranu iz mikrotalasne pećnice. U receptima i ovom priručniku navedeno je koliko vremena hrana treba da odstoji posle obrade i to se mora poštovati kako bi se postiglo:

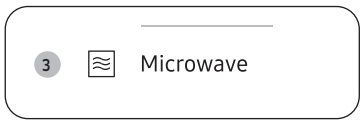
- Ravnomerna obrada hrane do same sredine.
- Ista temperatura u celom jelu.

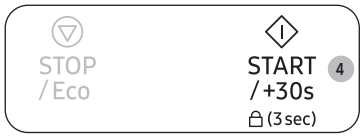
Proveravanje da li mikrotalasna pećnica pravilno funkcioniše

Sledeća jednostavna procedura omogućava vam da proverite da li mikrotalasna pećnica sve vreme pravilno radi.
Ako imate probleme, pogledajte odeljak „**Rešavanje problema**“ na stranicama **43** do **46**.

NAPOMENA

Mikrotalasnu pećnicu morate da priključite na odgovarajuću zidnu utičnicu.
Obrtno postolje morate da stavite u mikrotalasnu pećnicu. Ako se koristi nivo snage niži od maksimalnog (100 % - 800 W), potrebno je više vremena da voda proključa.





1. Pritisnite dugme da biste otvorili vrata mikrotalasne pećnice.
2. Stavite čašu vode na obrtno postolje i zatvorite vrata.
3. Pritisnite **Microwave (Mikrotalasna)**.
4. Pritiskajte **START/+30s** da biste podesili vreme na 4 ili 5 minuta.
5. Mikrotalasna pećnica će grejati vodu onoliko dugo koliko ste podesili. Proverite da li voda ključa.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 15 3/4/2022 11:38:05 AM

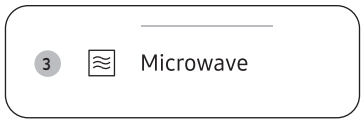
Korišćenje mikrotalasne pećnice

Termička obrada/Podgrevanje

Sledeće procedure objašnjavaju kako se termički obrađuje i podgreva hrana.

⚠ OPREZ

Uvek proverite postavke obrade ako nameravate da ostavite mikrotalasnu pećnicu bez nadzora.

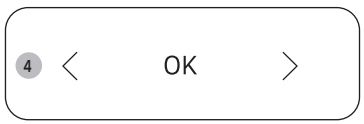


1. Pritisnite dugme da biste otvorili vrata mikrotalasne pećnice.
2. Stavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

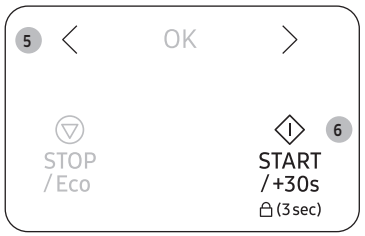
⚠ OPREZ

Nemojte da uključujete mikrotalasnu pećnicu kada je prazna.

3. Pritisnite **Microwave (Mikrotalasna)**.
   - Na ekranu kontrolne table se prikazuje odgovarajuća ikona (≋) i maksimalni nivo snage (800 W).



4. Pritisnite **<** ili **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**) da biste izabrali željeni nivo snage, a zatim pritisnite **OK**.
   - Pogledajte odeljak „**Nivoi snage i menjanje vremena obrade**“ na stranici **17** za odgovarajući nivo snage.



5. Pritisnite **<** ili **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**) da biste podesili željeno vreme kuvanja.
   - Na ekranu kontrolne table će se prikazati vreme kuvanja.
6. Pritisnite **START/+30s** da biste započeli kuvanje.
   - Svetlo se uključuje i obrtno postolje počinje da se okreće.
   - Kada se kuvanje završi, mikrotalasna pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta i na ekranu kontrolne table se prikazuje trenutno vreme. Zatim ćete 3 puta čuti signal za podsećanje (jednom na svaki minut).

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 16 3/4/2022 11:38:05 AM

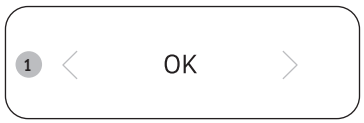
Podešavanje vremena

Kad se uključi napajanje, na ekranu se automatski prikazuje „88:88“, a zatim „12:00“. Podesite trenutno vreme. Vreme može da se prikazuje u 24-časovnom ili 12-časovnom formatu. Sat morate podesiti:

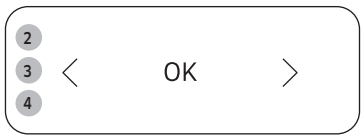
- Pri postavljanju mikrotalasne pećnice
- Nakon nestanka struje

NAPOMENA

Morate ručno da promenite vreme da biste primenili letnje računanje vremena.



1. Pritisnite **OK**.



2. Pritisnite **<** ili **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**) da biste izabrali 24-časovni ili 12-časovni format vremena, a zatim pritisnite **OK**.
3. Pritisnite **<** ili **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**) da biste podesili sate, a zatim pritisnite **OK**.
4. Pritisnite **<** ili **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**) da biste podesili minute, a zatim pritisnite **OK**.

NAPOMENA

Ekran kontrolne table prikazuje vreme kada ne koristite mikrotalasnu pećnicu.

Nivoi snage i menjanje vremena obrade

Pomoću funkcije nivoa snage možete podesiti količinu potrošene energije, a samim tim i potrebno vreme za obradu ili podgrevanje hrane, u skladu sa vrstom i količinom hrane. Dostupno je šest nivoa snage.

Nivo snage	Procenat	Snaga
VISOKA	100 %	800 W
SREDNJE VISOKA	75 %	600 W
SREDNJA	56 %	450 W
SREDNJA NIŽA	38 %	300 W
ODMRZAVANJE	23 %	180 W
NISKA	13 %	100 W

Vreme obrade navedeno u receptima i u ovom priručniku odgovara naznačenom nivou snage.

- Vreme kuvanja se skraćuje ako izaberete viši nivo snage.
- Vreme kuvanja se produžava ako izaberete niži nivo snage.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 17 3/4/2022 11:38:06 AM

Korišćenje mikrotalasne pećnice

Podešavanje vremena obrade

Možete da produžite ili skratite vreme kuvanja dok kuvate hranu u mikrotalasnoj pećnici.

- Proverite kako napreduje kuvanje tako što ćete otvoriti vrata, a zatim produžite ili skratite vreme kuvanja ako je neophodno.



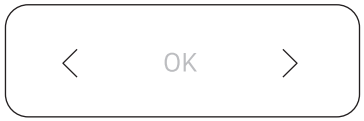
1. način

Pritisnite **START/+30s** da biste produžili vreme kuvanja za 30 sekundi.

- Primer: Da biste produžili vreme kuvanja za tri minuta, pritisnite dugme **START/+30s** šest puta.

NAPOMENA

Možete da produžite samo vreme kuvanja.



2. način

Pritisnite **<** ili **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**) da biste podesili vreme kuvanja.

Prekidanje obrade

Obradu možete prekinuti u bilo kom trenutku kako biste:

- Proverili hranu
- Okrenuli ili promešali jelo
- Ostavili jelo da odstoji

Da biste privremeno zaustavili kuvanje

1. Otvorite vrata ili jednom pritisnite dugme **STOP/Eco (Stop/Ekonomičan režim)**.
   - Kuvanje će privremeno stati.
2. Da biste nastavili kuvanje, zatvorite vrata i pritisnite **START/+30s**.

Da biste potpuno zaustavili kuvanje

1. Otvorite vrata ili jednom pritisnite dugme **STOP/Eco (Stop/Ekonomičan režim)**.
   - Kuvanje će privremeno stati.
2. Ponovo pritisnite dugme **STOP/Eco (Stop/Ekonomičan režim)**.

Podešavanje režima za uštedu energije

Mikrotalasna pećnica ima režim za uštedu energije.



- Pritisnite **STOP/Eco (Stop/Ekonomičan režim)**. Ekran kontrolne table će se isključiti.
- Da biste otkazali režim uštede energije, otvorite vrata ili pritisnite **STOP/Eco (Stop/Ekonomičan režim)**. Na ekranu kontrolne table se prikazuje trenutno vreme.

NAPOMENA

Funkcija automatske uštede energije

Proizvod se vraća u status mirovanja ako tokom podešavanja ili dok je uređaj pauziran ne obavite nijednu radnju 25 minuta. Ako ostavite vrata otvorena, unutrašnja lampa se automatski isključuje posle 5 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 18 3/4/2022 11:38:06 AM

Korišćenje funkcije Brzo odmrzavanje

Pomoću funkcije Quick Defrost (Brzo odmrzavanje) možete da odmrznete meso, živinsko meso, ribu, povrće i hleb. Vreme odmrzavanja i nivo snage podešavaju se automatski. Izaberite samo program i težinu.

NAPOMENA

Koristite samo posude predviđene za korišćenje sa mikrotalasnom pećnicom.

Otvorite vrata. Stavite keramički tanjir sa smrznutom hranom na sredinu obrtnog postolja. Zatvorite vrata.





1. Pritisnite dugme da biste otvorili vrata mikrotalasne pećnice.
2. Stavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.
3. Pritisnite **Quick Defrost (Brzo odmrzavanje)**.
4. Pritisnite **<** ili **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**) da biste izabrali vrstu hrane, a zatim pritisnite **OK**.
   - Više informacija potražite u odeljku „**Opis programa funkcije Brzo odmrzavanje**“ na stranici 20.
5. Pritisnite **<** ili **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**) da biste podesili veličinu porcije, a zatim pritisnite **OK**.



6. Pritisnite **START/+30s** da biste započeli odmrzavanje.
   - Kada se mikrotalasna pećnica oglasi signalom, otvorite vrata i okrenite hranu.
7. Zatvorite vrata i pritisnite dugme **START/+30s** da biste nastavili odmrzavanje.
   - Kada se odmrzavanje završi, mikrotalasna pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta i na ekranu kontrolne table se prikazuje trenutno vreme. Zatim ćete 3 puta čuti signal za podsećanje (jednom na svaki minut).

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 19 3/4/2022 11:38:07 AM

Korišćenje mikrotalasne pećnice

Opis programa funkcije Brzo odmrzavanje

U sledećoj tabeli su dati različiti programi za funkciju Quick Defrost (Brzo odmrzavanje), veličine porcije, vreme nakon odmrzavanja i odgovarajuća uputstva. Pre odmrzavanja, uklonite sav materijal za pakovanje. Meso, živinu, ribu, povrće ili hleb stavite na ravan stakleni tanjir ili na ravnu keramičku podlogu.

Kôd	Hrana	Veličina porcije (g)	Uputstvo
1	Meso	200-1500	Zaštitite ivice aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program se može koristiti za govedinu, jagnjetinu, svinjetinu, šnicle, odreske, mleveno meso. Ostavite da odstoji 20–60 minuta.
2	Živina	200-1500	Krajeve bataka i krila zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite živinsko meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program je pogodan za celo pile, kao i za komade piletine. Ostavite da odstoji 20-60 minuta.
3	Riba	200-1500	Rep ribe zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite ribu kad se začuje zvučni signal. Ovaj program je pogodan za celu ribu, kao i za riblje filete. Ostavite da odstoji 20-60 minuta.
4	Povrće	200-1500	Smrznuto povrće ravnomerno rasporedite po staklenoj posudi sa ravnim dnom. Okrenite ili promešajte povrće kada budete čuli zvučni signal. Ovaj program je prikladan za sve vrste smrznutog povrća. Ostavite da odstoji 5-20 minuta.
5	Hleb	200-1500 g	Stavite hleb horizontalno na list kuhinjskog papira i okrenite ga kada se začuje zvučni signal. Stavite kolač na keramički tanjir i ako je moguće okrenite ga kada se začuje zvučni signal. Ovaj program je pogodan za sve vrste hleba, sečenog ili celog, kao i za kiflice i bagete. Kiflice poređajte u krug. Ovaj program je pogodan za sve vrste kolača sa kvascem, biskvit, kolače sa sirom i lisnato testo. Nije pogodan za kolače sa testom bez kvasca, voćne i kremaste kolače, kao ni za kolače sa čokoladnim prelivom. Ostavite da odstoji 10-30 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 20 3/4/2022 11:38:07 AM

Korišćenje funkcije automatsko kuvanje

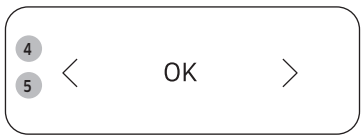
Funkcija Auto Cook (Automatsko kuvanje) ima 45 unapred programiranih podešavanja kuvanja. Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage.

⚠ OPREZ

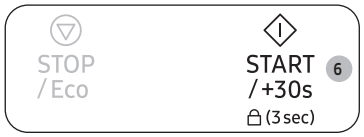
Uvek koristite vatrostalno posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu.



1. Pritisnite dugme da biste otvorili vrata mikrotalasne pećnice.
2. Stavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.
3. Pritisnite **Auto Cook (Automatsko kuvanje)**.



4. Pritisnite **<** ili **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**) da biste izabrali vrstu hrane, a zatim pritisnite **OK**.
   - Više informacija potražite u odeljku „**Opis programa automatskog kuvanja**“ na stranicama 21 do 28.
5. Pritisnite **<** ili **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**) da biste izabrali težinu hrane, a zatim pritisnite **OK**.
   - Više informacija potražite u odeljku „**Opis programa automatskog kuvanja**“ na stranicama 21 do 28.
   - Zavisno od izabranog menija, možda ćete moći da izaberete samo jednu opciju težine.



6. Pritisnite **START/+30s** da biste započeli automatsko kuvanje.
   - Mikrotalasna pećnica priprema hranu u skladu sa izabranom unapred programiranom postavkom.
   - Kada se kuvanje završi, mikrotalasna pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta i na ekranu kontrolne table se prikazuje trenutno vreme. Zatim ćete 3 puta čuti signal za podsećanje (jednom na svaki minut).

Sledeća tabela sadrži količine i odgovarajuća uputstva za 45 unapred programiranih vremena obrade. Unapred programirana podešavanja su podeljena u 4 kategorije.

⚠ OPREZ

Kada hranu vadite iz pećnice, obavezno koristite rukavice.

Opis programa automatskog kuvanja

1. Prženje na rešetki

Kôd	Hrana	Veličina porcije (g)	Uputstvo
1-1	Smrznuti pomfrit	400	Stavite smrznuti pomfrit na tanjir za pečenje sa rešetkom. Stavite ih u mikrotalasnu pećnicu. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme **START/+30s**. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 21 3/4/2022 11:38:07 AM

Korišćenje mikrotalasne pećnice

Kôd	Hrana	Veličina porcije (g)	Uputstvo
1-2	Smrznuti svinjski kotlet	500	Stavite smrznuti svinjski kotlet na tanjir za pečenje sa rešetkom. Stavite ih u mikrotalasnu pećnicu. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme **START/+30s**. Kada čujete zvučni signal, okrenite hranu i pritisnite **START/+30s** da biste nastavili. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.
1-3	Smrznuti pileći medaljoni	350	Stavite smrznute pileće medaljone na tanjir za pečenje sa rešetkom. Stavite ih u mikrotalasnu pećnicu. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme **START/+30s**. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.
1-4	Smrznuti kroketi od krompira	350	Stavite smrznute krokete od krompira na tanjir za pečenje sa rešetkom. Stavite ih u mikrotalasnu pećnicu. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme **START/+30s**. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.
1-5	Smrznute pohovane viršle	500	Stavite smrznute pohovane viršle na tanjir za pečenje sa rešetkom. Stavite ih u mikrotalasnu pećnicu. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme **START/+30s**. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.
1-6	Smrznuti riblji kotleti	300	Stavite smrznute riblje kotlete na tanjir za pečenje sa rešetkom. Stavite ih u mikrotalasnu pećnicu. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme **START/+30s**. Kada čujete zvučni signal, okrenite hranu i pritisnite **START/+30s** da biste nastavili. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.
1-7	Smrznuta pileća krilca	500	Stavite smrznuta pileća krilca na tanjir za pečenje sa rešetkom. Stavite ih u mikrotalasnu pećnicu. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme **START/+30s**. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.
1-8	Smrznuti kotleti od sira	400	Stavite smrznute kotlete od sira na tanjir za pečenje sa rešetkom. Stavite ih u mikrotalasnu pećnicu. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme **START/+30s**. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.
1-9	Smrznuti štapići od sira	300	Stavite smrznute štapiće od sira na tanjir za pečenje sa rešetkom. Stavite ih u mikrotalasnu pećnicu. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme **START/+30s**. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 22 3/4/2022 11:38:07 AM

Kôd	Hrana	Veličina porcije (g)	Uputstvo
1-10	Smrznute prolećne rolnice	300	Premažite smrznute prolećne rolnice sa malo ulja. Stavite smrznute prolećne rolnice na tanjir za pečenje sa rešetkom. Stavite ih u mikrotalasnu pećnicu. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme **START/+30s**. Kada čujete zvučni signal, okrenite hranu i pritisnite **START/+30s** da biste nastavili. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.
1-11	Smrznuti pohovani škampi	300	Premažite smrznute pohovane škampe sa malo ulja. Stavite smrznute pohovane škampe na tanjir za pečenje sa rešetkom. Stavite ih u mikrotalasnu pećnicu. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme START/+30s. Kada čujete zvučni signal, okrenite hranu i pritisnite **START/+30s** da biste nastavili. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.
1-12	Smrznuti kolutići od luka	300	Stavite smrznute kolutiće od luka na tanjir za pečenje sa rešetkom. Stavite ih u mikrotalasnu pećnicu. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme **START/+30s**. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.
1-13	Smrznute kriške krompira	350	Stavite smrznute kriške krompira na tanjir za pečenje sa rešetkom. Stavite ih u mikrotalasnu pećnicu. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme **START/+30s**. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.
1-14	Pileći bataci	500	Premažite pileće batake sa malo ulja. Začinite ih po ukusu. Stavite pileća batake na tanjir za pečenje sa rešetkom. Stavite ih u mikrotalasnu pećnicu. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme **START/+30s**. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.
1-15	Pileća krilca	500	Premažite pileća krilca sa malo ulja. Začinite ih po ukusu. Stavite pileća krilca na tanjir za pečenje sa rešetkom. Stavite ih u mikrotalasnu pećnicu. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme **START/+30s**. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 23 3/4/2022 11:38:07 AM

Korišćenje mikrotalasne pećnice

2. Zdravo kuvanje

Kôd	Hrana	Veličina porcije (g)	Uputstvo
2-1	Gotovo jelo (ohlađeno)	350 450	Stavite hranu na keramički tanjir i pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu. Ovaj program je prikladan za jela koja se sastoje od 3 komponente (npr. meso sa sosom, povrće i prilozi kao što su krompir, pirinač ili testenine). Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
2-2	Vegetarijansko jelo (ohlađeno)	350 450	Stavite hranu na keramički tanjir i pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu. Ovaj program je prikladan za jela koja se sastoje od 2 komponente (npr. špagete sa sosom ili pirinač sa povrćem). Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
2-3	Cvetovi brokolija	250 g	Operite i očistite cvetove brokolija. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml vode. (2–3 kašike) Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon pripreme. Ovaj program je pogodan za brokoli, kao i kriške tikvice, patlidžana, bundeve ili paprike. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-4	Kriške šargarepe	250	Operite i očistite šargarepu i isecite je na kolutiće jednake veličine. Stavite ih u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml vode. (2–3 kašike) Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon pripreme. Ovaj program je pogodan za kriške šargarepe, kao i cvetove karfiola ili kelerabu. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-5	Boranija	250	Operite i očistite boraniju. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30 ml (1 kašike) vode ako kuvate 250 g. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon pripreme. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-6	Spanać	150	Operite i očistite spanać. Stavite ga u staklenu činiju sa poklopcem. Nemojte dodavati vodu. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon pripreme. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-7	Klip kukuruza	250	Operite i očistite kukuruz, pa ga stavite u ovalnu staklenu posudu. Pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu i izbušite foliju. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 24 3/4/2022 11:38:07 AM

Kôd	Hrana	Veličina porcije (g)	Uputstvo
2-8	Oljušten krompir	250	Operite i oljuštite krompire, a zatim ih isecite na jednake komade. Stavite ih u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 45-60 ml (3-4 kašika) vode. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Pripremajte poklopljeno. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
2-9	Integralni pirinač (polukuvan)	125	Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte dva puta veću količinu hladne vode (250 ml). Pripremajte poklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji i dodajte so i začinsko bilje. Ostavite da odstoji 5-10 minuta.
2-10	Integralni makaroni	125	Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte 1 litar kipuće vode, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji, a zatim dobro ocedite. Ostavite da odstoji 1 minuta.
2-11	Kinoa	125	Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte dva puta veću količinu hladne vode (250 ml). Pripremajte poklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji i dodajte so i začinsko bilje. Ostavite da odstoji 1-3 minuta.
2-12	Bulgur	125	Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte dva puta veću količinu hladne vode (250 ml). Pripremajte poklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji i dodajte so i začinsko bilje. Ostavite da odstoji 2-5 minuta.
2-13	Gratinirano povrće	500	Stavite povrće, kao što su kuvani krompir isečen na kolutove, kolutovi tikvice i paradajza, i sos u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine. Narendajte sir odozgo. Stavite posudu na rešetku za roštilj. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
2-14	Pečeni paradajz	400	Operite i očistite paradajz, isecite ga na polovine i stavite u posudu za pečenje. Narendajte sir odozgo. Stavite posudu na rešetku za roštilj. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-15	Pileća prsa	300 (2 komada)	Operite komade i stavite ih na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 2 minuta.
2-16	Ćureća prsa	300 (2 komada)	Operite komade i stavite ih na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 2 minuta.
2-17	Sveži fileti ribe	300 (2 komada)	Operite ribu i stavite je na keramički tanjir, pa dodajte 1 kašiku limunovog soka. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 25 3/4/2022 11:38:08 AM

Korišćenje mikrotalasne pećnice

Kôd	Hrana	Veličina porcije (g)	Uputstvo
2-18	Sveži fileti lososa	300 (2 komada)	Operite ribu i stavite je na keramički tanjir, pa dodajte 1 kašiku limunovog soka. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-19	Sveže kozice	250	Operite kozice i stavite ih na keramički tanjir, pa dodajte 1 kašiku limunovog soka. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-20	Sveža pastrmka	200 (1 riba)	Stavite svežu celu ribu u posudu predviđenu za mikrotalasnu pećnicu. Dodajte prstohvat soli, 1 kašiku limunovog soka i začinsko bilje. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 2 minuta.
2-21	Pečena riba	300 (1–2 ribe)	Premažite kožicu cele ribe (pastrmka ili zlatna orada) uljem, začinskim biljem i začinima. Poređajte ribu jednu pored druge na rešetku za roštilj, tako da glava bude postavljena do repa. Okrenite ih čim se oglasi zvučni signal. Ostavite da odstoji 3 minuta.
2-22	Grilovani fileti lososa	400 (2 fileta)	Ravnomerno rasporedite riblje filete po rešetki za roštilj. Okrenite ih čim se oglasi zvučni signal. Ostavite da odstoji 2 minuta.

3. Kućni dezert

Kôd	Hrana	Veličina porcije	Uputstvo
3-1	Kolač sa orasima	1 porcija	**Sastojci** Brašno 120 g, maslac 150 g, smeđi šećer 100 g, 2 jajeta, orasi (iseckani) 50 g, prašak za pecivo 4 g
			1. Sjedinite maslac i šećer u činiji. **2.** Dodajte jaja i dobro promešajte. **3.** Dodajte brašno, prašak za pecivo i nastavite da mešate. **4.** Dodajte orahe i dobro promešajte. **5.** Sipajte smesu u podmazanu staklenu ili plastičnu činiju. **6.** Stavite činiju u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Auto Cook (Automatsko kuvanje) [3-1]. **7.** Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.
3-2	Hleb od banana	1 porcija (6 komada)	**Sastojci** 3 banane, mešavina za palačinke 120 g, mleko 120 g, 1 jaje, 2 kašike sirupa od slada.
			1. Iseckajte banane. **2.** Sjedinite mešavinu za palačinke, mleko, jaja i sirup od slada u činiji. **3.** Dodajte banane i dobro promešajte. **4.** Sipajte smesu u 6 papirnih čaša. **5.** Stavite papirne čaše u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Auto Cook (Automatsko kuvanje) [3-2]. **6.** Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 26 3/4/2022 11:38:08 AM

Kôd	Hrana	Veličina porcije	Uputstvo
3-3	Biskvit torta	1 porcija	**Sastojci** Brašno 170 g, maslac 50 g, šećer 150 g, 3 jajeta, prašak za pecivo 10 g
		1. Sjedinite maslac i šećer u činiji. **2.** Dodajte jaja i dobro promešajte. **3.** Dodajte brašno, prašak za pecivo i nastavite da mešate. **4.** Sipajte smesu u podmazanu staklenu ili plastičnu činiju. **5.** Stavite činiju u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Auto Cook (Automatsko kuvanje) [3-3]. **6.** Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.	
3-4	Čokoladni kolač	1 porcija	**Sastojci** Brašno 90 g, maslac (istopljen) ½ čase, šećer 230 g, 2 jajeta, kakao prah 40 g
		1. Sjedinite maslac, umućena jaja i šećer u činiji. **2.** Dodajte brašno, kakao prah i nastavite da mešate. **3.** Sipajte smesu u podmazanu staklenu ili plastičnu činiju. **4.** Stavite činiju u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Auto Cook (Automatsko kuvanje) [3-4]. **5.** Posle kuvanja, ostavite da odstoji 20-30 minuta.	

Kôd	Hrana	Veličina porcije	Uputstvo
3-5	Puding od jaja	1 porcija (3 komada)	**Sastojci** Mleko 250 g, šećer 40 g, 2 jajeta.
		1. Razbijte dva jajeta u posudu. Lagano umutite jaja žicom za mućenje. Ne podižite vrh žice za mućenje sa dna posude da ne biste napravili previše pene. **2.** Sjedinite mleko i šećer u drugoj posudi. **3.** Umućenim jajima dodajte mleko uz mešanje. **4.** Procedite smesu sa jajima kroz gustu cediljku. Lopaticom ostružite dno cediljke. Kašikom uklonite penu sa površine. **5.** Sipajte smesu u čaše za krem. **6.** Stavite čaše u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Auto Cook (Automatsko kuvanje) [3-5]. **7.** Posle kuvanja ohladite i poslužite.	
3-6	Čokoladni kolač u šolji	1 porcija	**Sastojci** Maslac 30 g, šećer 60 g, 1 jaje, mileram 40 g, brašno 25 g, kakao prah 15 g, vanila 1,5 g, poluslatki komadići čokolade 50 g
		1. Dobro sjedinite maslac, jaje i mileram u šolji. **2.** Dodajte brašno i šećer i nastavite da mešate. **3.** Dodajte kakao, vanilu i mešajte dok se ne sjedini. **4.** Umešajte komadiće čokolade. **5.** Stavite šolju u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Auto Cook (Automatsko kuvanje) [3-6]. **6.** Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.	

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 27 3/4/2022 11:38:08 AM

Korišćenje mikrotalasne pećnice

Kôd	Hrana	Veličina porcije	Uputstvo
3-7	Kolač u šolji	1 porcija	Sastojci Maslac 30 g, šećer 60 g, 1 jaje, brašno 50 g, mleko 30 g, vanila 6 g, prah od badema 3 g, prašak za pecivo 1,5 g
			1. Dobro sjedinite maslac i jaje u šolji. **2.** Dodajte brašno, šećer, prašak za pecivo i nastavite da mešate. **3.** Dodajte prah od badema, vanilu i mešajte dok se ne sjedini. **4.** Stavite šolju u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Auto Cook (Automatsko kuvanje) [3-7]. **5.** Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.

4. Odmrzavanje hleba

Ova funkcija služi za odmrzavanje i podgrevanje smrznutog hleba. Smrznuti hleb će imati hrskavu koricu kao svež hleb. Ovaj program je pogodan za bagete, kroasane, đevreke itd.

⚠ **OPREZ**

- Ovaj program je pogodan za smrznuti hleb koji je pečen. Nije pogodan za smrznuto testo.
- Tanjir za pečenje morate prethodno da zagrejete. Pratite uputstva.

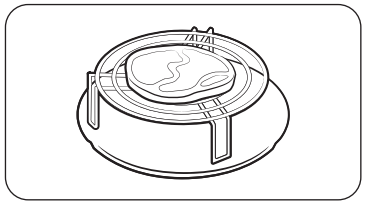
Kôd	Hrana	Veličina porcije (g)	Uputstvo
4	Odmrzavanje hleba	100-600	Stavite tanjir za pečenje na obrtno postolje. Izaberite program automatskog kuvanja i pritisnite dugme **START/+30s**. Na ekranu će se prikazati „HEAt“ za prethodno zagrevanje tanjira za pečenje. Kada čujete zvučni signal, prethodno zagrevanje je gotovo. Stavite smrznuti hleb na tanjir za pečenje, pa tanjir stavite u mikrotalasnu pećnicu. Ponovo pritisnite dugme **START/+30s**. Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 28 3/4/2022 11:38:08 AM

Roštilj

Roštilj omogućava brzo podgrevanje i pečenje hrane bez korišćenja mikrotalasa.

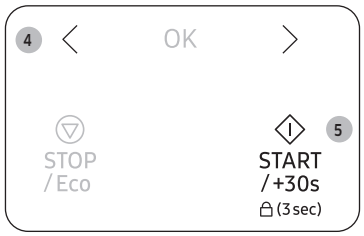
- Uvek koristite rukavice kada dodirujete posuđe u mikrotalasnoj pećnici jer je veoma vruće.
- Hrana će biti bolje obrađena i ispečena ako je pripremate na rešetki za roštilj.



1. Pritisnite dugme da biste otvorili vrata mikrotalasne pećnice.
2. Stavite hranu na rešetku za roštilj i zatvorite vrata.



3. Pritisnite **Grill (Roštilj)**.
   - Na ekranu kontrolne table će se prikazati odgovarajuća ikona ( ).
   - Temperatura roštilja se ne može podešavati.



4. Pritisnite **<** ili **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**) da biste podesili željeno vreme pečenja.
   - Maksimalno vreme za roštilj je 60 minuta.
5. Pritisnite **START/+30s** da biste započeli pečenje.
   - Kada se pečenje završi, mikrotalasna pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta i na ekranu kontrolne table se prikazuje trenutno vreme. Zatim ćete 3 puta čuti signal za podsećanje (jednom na svaki minut).

Kombinovanje mikrotalasa i roštilja

Za istovremenu brzu termičku obradu i pečenje takođe možete koristiti i kombinaciju mikrotalasa i roštilja.

⚠ **OPREZ**

- Uvek koristite vatrostalno posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu. Stakleno i keramičko posuđe je idealno jer omogućava ravnomerno prodiranje mikrotalasa u hranu.
- Uvek koristite rukavice kada dodirujete posuđe u mikrotalasnoj pećnici jer je veoma vruće.
- Hrana će biti bolje obrađena i ispečena ako je obrađujete na rešetki za roštilj.



1. Pritisnite dugme da biste otvorili vrata mikrotalasne pećnice.
2. Stavite hranu na rešetku za roštilj i zatvorite vrata.
3. Pritisnite **Microwave+Grill (Mikrotalasna+Roštilj)**.
   - Na ekranu kontrolne table se prikazuje podrazumevani nivo snage (600 W).
   - Na ekranu kontrolne table se prikazuje odgovarajuća ikona (,).



4. Pritisnite **<** ili **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**) da biste izabrali željeni nivo snage, a zatim pritisnite **OK**.
   - Možete da izaberete jedan od sledećih nivoa snage: 600 W, 450 W ili 300 W.
   - Temperatura roštilja se ne može podešavati.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 29 3/4/2022 11:38:09 AM

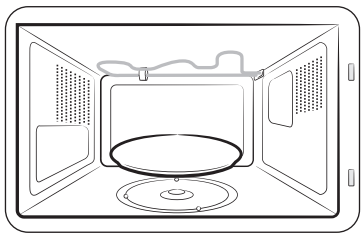
Korišćenje mikrotalasne pećnice

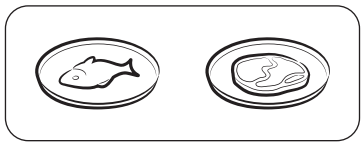


5. Pritisnite **<** ili **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**) da biste podesili željeno vreme kuvanja.
   - Maksimalno vreme obrade je 60 minuta.
6. Pritisnite **START/+30s** da biste započeli kuvanje.
   - Kada se kuvanje završi, mikrotalasna pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta i na ekranu kontrolne table se prikazuje trenutno vreme. Zatim ćete 3 puta čuti signal za podsećanje (jednom na svaki minut).

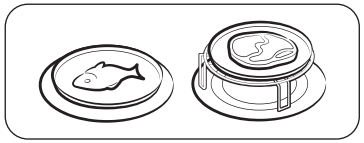
Korišćenje tanjira za pečenje

Ovaj tanjir za pečenje vam omogućava da ispečete hranu ne samo sa gornje strane, već i hrskavo dno zahvaljujući visokoj temperaturi tanjira za pečenje. U grafikonu (na sledećoj stranici) možete da vidite koje namirnice možete da pripremate na tanjiru za pečenje. Tanjir za pečenje možete da koristite i za slaninu, jaja, kobasice itd.





1. Postavite tanjir za pečenje direktno na obrtno postolje i prethodno ga zagrejte pomoću kombinacije mikrotalasa i grila na najvišem nivou snage [600 W + Grill] pridržavajući se vremena i uputstava u grafikonu.
2. Premažite tanjir uljem ako pripremate namirnice kao što su slanina i jaja radi boljeg pečenja.
3. Stavite hranu na tanjir za pečenje.





4. Postavite tanjir za pečenje na metalnu rešetku (ili obrtno postolje) u mikrotalasnoj pećnici.
5. Izaberite odgovarajuće vreme kuvanja i snagu.
   (Pogledajte tabelu sa strane)

⚠ OPREZ

- Uvek koristite rukavice za rernu kada vadite tanjir za pečenje jer je veoma vruć.
- Ne stavljajte predmete koji nisu otporni na visoke temperature na tanjir za pečenje.
- Nikad ne stavljajte tanjir za pečenje u pećnicu bez obrtnog postolja.
- Imajte u vidu da tanjir za pečenje ne smete da perete u mašini za pranje posuđa.
- Uvjerite se da je tanjur s korom stavljen na sredinu.
- Nemojte koristiti crusty ploču bez opterećenja.

NAPOMENA

- Imajte u vidu da tanjir za pečenje ima sloj od teflona koji nije otporan na ogrebotine. Ne koristite oštre predmete, poput noža, za sečenje na tanjiru za pečenje.
- Očistite tanjir za pečenje mlakom vodom i deterdžentom i isperite ga čistom vodom.
- Ne koristite četku za ribanje ili tvrdi sunđer jer možete da oštetite površinski sloj.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 30 3/4/2022 11:38:10 AM

Preporučujemo vam da prethodno zagrejete tanjir za pečenje direktno na obrtnom postolju. Prethodno zagrejte tanjir za pečenje pomoću funkcije 600 W + roštilj u trajanju od 3 do 4 minuta. Pridržavajte se vremena i uputstava u tabeli.

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Vreme kuvanja (min.)
Slanina	4 kriške (80 g)	600 W + Roštilj	3-3,5
	Uputstvo Prethodno zagrejte tanjir za pečenje 3 minuta. Stavite kriške jednu pored druge na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Pečeni paradajz	200 g (2 komada)	450 W + Roštilj	2,5-3
	Uputstvo Prethodno zagrejte tanjir za pečenje 3 minuta. Isecite paradajz na polovine. Stavite malo sira odozgo. Poređajte ukrug na tanjiru za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Hamburger (smrznuti)	2 komada (125 g)	600 W + Roštilj	6-6,5
	Uputstvo Prethodno zagrejte tanjir za pečenje 3 minuta. Stavite smrznuti hamburger na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku. Okrenite ga posle 3–4 minuta. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Bageti (smrznuti)	200-250 g (2 komada)	450 W + Roštilj	6-7
	Uputstvo Prethodno zagrejte tanjir za pečenje 3 minuta. Poređajte bagete sa dodacima (npr. paradajz i sir) jedan pored drugog na tanjiru. Stavite tanjir za pečenje na rešetku. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Pica (smrznuta)	300-350 g	450 W+Roštilj	11-12
	Uputstvo Prethodno zagrejte tanjir za pečenje 3 minuta. Stavite smrznutu picu na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 1–2 minuta.		
Mini pice (smrznute)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Roštilj	9-10
	Uputstvo Prethodno zagrejte tanjir za pečenje 3 minuta. Ravnomerno rasporedite pice po tanjiru za pečenje. Stavite tanjir na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Pica (rashlađena)	300-350 g	450 W + Roštilj	5,5-6,5
	Uputstvo Prethodno zagrejte tanjir za pečenje 5 minuta. Stavite rashlađenu picu na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Riblji štapići (smrznuti)	150 g (5 komada) 300 g (10 komada)	600 W + Roštilj	6-7 8-9
	Uputstvo Prethodno zagrejte tanjir za pečenje 4 minuta. Premažite tanjir sa 1 kašikom ulja. Poređajte riblje štapiće ukrug na tanjiru. Okrenite posle 3 min. (5 komada) ili posle 5 min. (10 komada). Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Pileći medaljoni (smrznuti)	125 g 250 g	600 W + Roštilj	4-5 6-7
	Uputstvo Prethodno zagrejte tanjir za pečenje 4 minuta. Premažite tanjir sa 1 kašikom ulja. Stavite pileće medaljone na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku. Okrenite posle 2 min. (125 g) ili posle 4 min. (250 g). Ostavite da odstoji 3 minuta.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 31 3/4/2022 11:38:10 AM

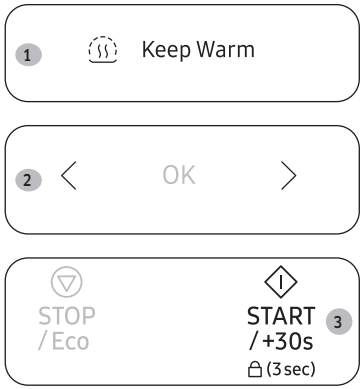
Korišćenje mikrotalasne pećnice

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Vreme kuvanja (min.)
Pečeni krompir	200 g 500 g	600 W + Roštilj	4-5 7-8
	Uputstvo Prethodno zagrejte tanjir za pečenje 3 minuta. Isecite krompir na polovine. Stavite ga na tanjir za pečenje tako da sečena strana bude okrenuta ka nadole. Poređajte ga ukrug. Stavite tanjir na rešetku. Ostavite da odstoji 3 minuta.		

Korišćenje funkcije Keep Warm (Održavanje toplote)

Funkcija Keep Warm (Održavanje toplote) održava toplotu hrane dok se ne servira. Upotrebite ovu funkciju da biste hranu održali toplom do serviranja.

Napomena : Vreme za funkciju **Keep Warm (Održavanje toplote)** je podešeno na 60 minuta.



1. Pritisnite **Keep Warm (Održavanje toplote)**.
2. Pritisnite **<** ili **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**) da biste izabrali željeno podešavanje.
   - 1. Vruće
   - 2. Mlako
3. Pritisnite **START/+30s.**
   - Da biste prekinuli podgrevanje hrane, otvorite vrata ili pritisnite dugme **STOP/Eco (Stop/Ekonomičan režim)**.

⚠ OPREZ

- Nemojte koristiti ovu funkciju za podgrevanje hladne hrane. Ovi programi služe za održavanje toplote hrane koja je upravo spremljena.
- Nemojte da je prekrivate poklopcem ili plastičnom folijom.
- Kada hranu vadite iz pećnice, obavezno koristite rukavice.
- Kada pokrenete funkciju za održavanje toplote, ne možete da promenite podešeno vreme.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 32 3/4/2022 11:38:10 AM

Korišćenje funkcije Child Lock (Roditeljska kontrola)

Mikrotalasna pećnica je opremljena specijalnim programom za roditeljsku kontrolu, koji omogućava zaključavanje mikrotalasne pećnice tako da deca ili neupućene osobe ne mogu slučajno da je uključe.



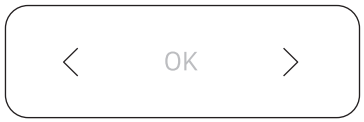
- Da biste aktivirali roditeljsku kontrolu, pritisnite i držite **START/+30s** 3 sekunde.
  - Kontrolna tabla je zaključana, a na displeju na kontrolnoj tabli se prikazuje „L“.



- Da biste deaktivirali roditeljsku kontrolu, ponovo pritisnite i držite **START/+30s** 3 sekunde.

Isključivanje zvučnog signala

Zvučni signal možete isključiti u svakom trenutku.



- Da biste isključili zvučni signal, pritisnite istovremeno **<** i **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**).
- Na kontrolnoj tabli se prikazuje „**OFF**".
- Da biste ponovo uključili zvučni signal, pritisnite istovremeno **<** ili **>** (**Smanjivanje/Povećavanje**).
- Na kontrolnoj tabli se prikazuje „**On**".

Vodič za posuđe

Kod kuvanja hrane u mikrotalasnoj pećnici, potrebno je da mikrotalasi prodru u hranu, pa ih posuđe ne sme odbijati niti apsorbovati.
Zato je važno voditi računa pri izboru posuđa. Ako posuđe ima oznaku da se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici, možete ga bezbedno koristiti.
U sledećoj tabeli, data je lista različitih tipova posuđa uz napomene o tome da li se i kako mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Posuđe	Predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici	Komentari
Aluminijumska folija	✓✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu određenih delova od prekuvavanja. Može doći do stvaranja električnog luka ako je folija suviše blizu zidu mikrotalasne pećnice ili ako koristite previše folije.
Tanjir za pečenje	✓	Prethodno ne zagrevajte pećnicu duže od 8 minuta.
Keramičke i glinene posude	✓	Porcelan, glinene i glazirane posude i fini porcelan uglavnom su pogodni, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
Plastificirane kutije za jednokratnu upotrebu	✓	Neke vrste smrznute hrane pakuju se u ove kutije.
Ambalaža brze hrane		
• Posude od stiropora	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane. Ako se pregreju, može doći do topljenja stiropora.
• Papirne vrećice ili novine	✗	Mogu da se zapale.
• Reciklirani papir ili metalni rubovi	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 33 3/4/2022 11:38:10 AM

Vodič za posuđe

Posuđe	Predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici	Komentari
Stakleno posuđe		
• Vatrostalno stono posuđe	✓	Mogu se koristiti, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
• Fine staklene posude	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane ili tečnosti. Osetljivo staklo se može polomiti ili naprsnuti ako se naglo zagreje.
• Staklene tegle	✓	Poklopac se mora ukloniti. Može se koristiti samo za podgrevanje.
Metal		
• Posuđe	✗	Mogu izazvati električni luk ili vatru.
• Žičane veze za kese za zamrzivač	✗	
Papir		
• Tanjiri, čaše, salvete i kuhinjski papir	✓	Za kratku obradu i podgrevanje. Mogu poslužiti za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Plastika		
• Posude	✓	Posebno ako je u pitanju termoplastika otporna na visoke temperature. Neke od ostalih vrsta plastike mogu se iskriviti ili promeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite Melamin plastiku.
• Providna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne bi trebalo da dodiruje hranu. Vodite računa pri uklanjanju folije jer se oslobađa vrela para.
• Kese za zamrzivač	✓✗	Samo ako su otporne na kuvanje i pečenje. Ne bi trebalo da budu hermetički zatvorene. Ako je potrebno, probušite ih viljuškom.
Voštani papir ili papir koji odbija masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage i sprečavanje prskanja.

✓ : Preporučuje se ✓✗ : Obazrivo koristiti ✗ : Nije bezbedno

Vodič za obradu hrane

Mikrotalasi

Mikrotalasna energija prodire u hranu tako što je privlači i apsorbuje sadržaj vode, masti i šećera u hrani.
Mikrotalasi izazivaju brzo kretanje molekula hrane. Brzo kretanje molekula prouzrokuje trenje, a stvorena toplota kuva hranu.

Priprema hrane

Posuđe za obradu u mikrotalasnoj pećnici:

Posuđe mora omogućiti prodiranje mikrotalasne energije kroz njega kako bi se postigao maksimalni efekat. Metali kao što su nerđajući čelik, aluminijum i bakar odbijaju mikrotalase, ali mikrotalasi mogu da prodru kroz keramiku, staklo, porcelan i plastiku kao i kroz papir i drvo. Hrana se, dakle, nikada ne sme obrađivati u metalnom posuđu.

Hrana koja se može pripremati u mikrotalasnoj pećnici:

Razne vrste hrane se mogu pripremati u mikrotalasnoj pećnici, uključujući sveže i smrznuto povrće, voće, testenine, pirinač, zrnevlje, mahunarke, ribu i meso. Sosovi, kremovi, supe, pudinzi i slatko takođe se mogu spremati u mikrotalasnoj pećnici. Uopšteno gledano, mikrotalasna obrada je idealna za sve vrste hrane koje bi se inače obrađivale na štednjaku. Na primer, za topljenje margarina ili čokolade (pogledajte poglavlje sa savetima, tehnikama i korisnim napomenama).

Korišćenje poklopca tokom kuvanja

Tokom kuvanja, važno je da hrana bude poklopljena, jer voda koja isparava pospešuje proces kuvanja. Hrana se može poklopiti na više načina, npr. keramičkim tanjirom, plastičnim poklopcem ili providnom folijom koja se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Vreme nakon kuvanja

Po završetku kuvanja, važno je da hrana odstoji kako bi se omogućilo izjednačavanje temperature u samoj hrani.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 34 3/4/2022 11:38:11 AM

Vodič za obradu smrznutog povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Kuvajte pokriveno najkraće moguće vreme - pogledajte tabelu. Nastavite sa obradom dok ne budete zadovoljni rezultatom. Promešajte dvaput tokom kuvanja i jednom nakon kuvanja. Nakon obrade dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Nakon kuvanja ostavite poklopac.

Hrana	Veličina porcije (g)	Snaga (W)	Trajanje (min.)
Spanać	150	600	4,5-5,5
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašike) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Brokoli	300	600	9-10
	Uputstvo Dodajte 30 ml (2 kašike) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Grašak	300	600	7,5-8,5
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašike) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Boranija	300	600	8-9
	Uputstvo Dodajte 30 ml (2 kašike) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Mešano povrće (Šargarepa/Grašak/ Kukuruz)	300	600	7,5-8,5
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašike) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Mešano povrće (na kineski način)	300	600	8-9
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašike) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		

Vodič za obradu svežeg povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 kašike) na svakih 250 g, osim ako je preporučena druga količina vode - pogledajte tabelu. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju – pogledajte tabelu. Nastavite sa obradom dok ne budete zadovoljni rezultatom. Promešajte jedanput tokom kuvanja i jedanput nakon kuvanja. Nakon obrade dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Poklopite i ostavite da odstoji 3 minuta.

Savet: Sveže povrće isecite na komade jednake veličine. Što je sitnije isečeno, brže će se skuvati.

Hrana	Veličina porcije (g)	Snaga (W)	Trajanje (min.)
Brokoli	250 500	800	4-4,5 7–7,5
	Uputstvo Pripremite cvetove jednake veličine. Usmerite drške ka centru. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Prokelj	250	800	5,5-6,5
	Uputstvo Dodajte 60-75 ml (4-5 kašika) vode. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Šargarepa	250	800	4,5-5
	Uputstvo Isecite šargarepu na komade jednake veličine. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Karfiol	250 500	800	5-5,5 8,5–9
	Uputstvo Pripremite cvetove jednake veličine. Presecite velike cvetove na pola. Usmerite drške ka centru. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Tikvice	250	800	3,5-4
	Uputstvo Isecite tikvice na kriške. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ili parče maslaca. Kuvajte dok ne omekša. Ostavite da odstoji 3 minuta.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 35 3/4/2022 11:38:11 AM

Vodič za obradu hrane

Hrana	Veličina porcije (g)	Snaga (W)	Trajanje (min.)
Plavi patlidžan	250	800	3,5-4
	Uputstvo Isecite plavi patlidžan na male komade i poprskajte 1 kašikom soka od limuna. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Praziluk	250	800	4,5-5
	Uputstvo Isecite praziluk na tanke kolutove. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Pečurke	125 250	800	1,5-2 3-3,5
	Uputstvo Pripremite cele sitnije ili isečene pečurke. Nemojte da dodajte vodu. Poprskajte sokom od limuna. Začinite solju i biberom. Ocedite pre služenja. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Crni luk	250	800	5,5-6
	Uputstvo Iseckajte luk ili ga prepolovite. Dodajte samo 15 ml (1 kašiku) vode. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Paprika	250	800	4,5-5
	Uputstvo Isecite papriku na tanke kolutove. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Krompir	250 500	800	4-5 7,5-8,5
	Uputstvo Izmerite oguljeni krompir i isecite ga na polutke ili četvrtine jednake veličine. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Keleraba	250	800	5-5,5
	Uputstvo Isecite kelerabu na kockice. Ostavite da odstoji 3 minuta.		

Vodič za kuvanje pirinča i testenine

Pirinač: Koristite veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem - tokom kuvanja količina pirinča se udvostruči. Pripremajte poklopljeno.
Nakon isteka vremena kuvanja, promešajte i pre nego što ostavite da odstoji dodajte so ili začinsko bilje i maslac.
Napomena: Pirinač možda neće upiti svu vodu po isteku vremena obrade.

Testenina: Koristite veliku vatrostalnu činiju. Dodajte kipuću vodu, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno.
Povremeno promešajte tokom kuvanja i nakon kuvanja. Ostavite da odstoji poklopljeno, a zatim dobro ocedite.

Hrana	Veličina porcije (g)	Snaga (W)	Trajanje (min.)
Beli pirinač (polukuvan)	250	800	16-17
	Uputstvo Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Integralni pirinač (polukuvan)	250	800	21-22
	Uputstvo Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Mešani pirinač (pirinač + divlji pirinač)	250	800	17-18
	Uputstvo Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Mešane žitarice (pirinač + žitarice)	250	800	18-19
	Uputstvo Dodajte 400 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Testenina	250	800	11-12
	Uputstvo Dodajte 1000 ml vrele vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 36 3/4/2022 11:38:11 AM

Podgrevanje

U mikrotalasnoj pećnici podgrejaćete hranu mnogo brže nego u standardnoj pećnici.
Kao vodič koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja. Vreme iz tabele odnosi se na tečnosti na sobnoj temperaturi od oko +18 do +20 °C ili na ohlađenu hranu temperature od oko +5 do +7 °C.

Raspoređivanje i poklapanje

Izbegavajte da podgrevate velike komade hrane kao što su veliki komadi mesa – mogu se prepeći i isušiti pre nego što se sredina dovoljno zagreje. Manji komadi hrane lakše će se podgrejati.

Nivoi snage i mešanje

Neke vrste hrane mogu se podgrejati na 800 W snage, dok druge vrste hrane treba podgrevati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.
Za savet pogledajte tabelu. Uopšteno gledano, ako je hrana osetljiva, ima je u velikim količinama ili ako će se vrlo brzo podgrejati (npr. pite s mesom), tu hranu je bolje podgrejavati pomoću nižeg nivoa snage.
Tokom grejanja, dobro promešajte ili okrenite hranu da biste dobili najbolje rezultate. Ako je moguće, ponovo promešajte pre služenja.
Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Da biste sprečili proviranje i kipenje tečnosti i moguće opekotine, mešajte pre, tokom i nakon podgrevanja. Nakon podgrevanja, ostavite tečnost da odstoji u mikrotalasnoj pećnici. Preporučuje se da se u tečnost stavi plastična kašika ili stakleni štapić. Izbegavajte pregrevanje (i samim tim kvarenje) hrane. Poželjno je podesiti kraće vreme obrade i po potrebi naknadno dodati vreme zagrevanja.

Vreme podgrevanja i nakon podgrevanja

Pri prvom podgrevanju određene vrste hrane, korisno je zabeležiti koliko je vremena potrebno za podgrevanje za buduću upotrebu.
Uvek vodite računa da podgrejana hrana bude ravnomerno topla.
Ostavite hranu neko vreme da odstoji nakon podgrevanja - da bi se temperatura izjednačila.
Preporučeno vreme nakon podgrevanja je 2-4 minuta, osim ako u tabeli ne stoji drugačije.

Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Takođe pogledajte poglavlje o merama predostrožnosti.

Podgrevanje tečnosti

Uvek sačekajte da hrana odstoji najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila. Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja. Da biste sprečili proviranje sa prelivanjem i moguće opekotine, treba napitke da mešate kašikom ili staklenim štapićem pre, tokom i nakon podgrevanja.

Podgrevanje hrane za bebe

Hrana za bebe:

Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja!
Pre služenja, ostavite da odstoji 2-3 minuta. Ponovo promešajte i proverite temperaturu.
Preporučena temperatura za serviranje: između 30-40 °C.

Mleko za bebe:

Sipajte mleko u sterilizovanu staklenu flašicu. Podgrevajte bez poklopca. Nikad ne zagrevajte flašicu za bebu dok se na njoj nalazi cucla, jer flašica može da eksplodira ako se previše zagreje. Dobro promućkajte pa ostavite da odstoji, a zatim ponovo promućkajte pre služenja! Uvek pažljivo proverite temperaturu mleka ili hrane za bebe pre hranjenja. Preporučena temperatura za serviranje: oko 37 °C.

Napomena:

Hranu za bebe treba posebno pažljivo proveriti pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina. Kao vodič za podgrevanje koristite sledeću tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 37 3/4/2022 11:38:11 AM

Vodič za obradu hrane

Podgrevanje tečnosti i hrane

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Veličina porcije	Snaga (W)	Trajanje (min.)
Napici (kafa, čaj i voda)	150 ml (1 šolja) 250 ml (1 velika šolja)	800	1-1,5 1,5-2
	Uputstvo Napunite šolje i podgrevajte ih nepokrivene. Stavite šolju/veliku šolju na sredinu obrtnog postolja. Nakon zagrevanja ostavite šolje da odstoje u mikrotalasnoj pećnici i dobro promešajte. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.		
Supa (rashlađena)	250 g	800	3-3,5
	Uputstvo Sipajte supu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja. Pre posluženja, ponovo promešajte. Ostavite da odstoji 2–3 minuta.		
Paprikaš (ohlađen)	350 g	600	5,5-6,5
	Uputstvo Sipajte paprikaš u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Testenina i sos (ohlađeno)	350 g	600	4,5-5,5
	Uputstvo Stavite testeninu (npr. špagete ili rezance sa jajima) na plitki keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Promešati pre služenja. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Filovana testenina i sos (ohlađeno)	350 g	600	5-6
	Uputstvo Stavite filovanu testeninu (npr. ravioli, tortelini) u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Kompletna jela (ohlađena)	350 g	600	5,5-6,5
	Uputstvo Sastavite obrok od 2-3 vrste ohlađene hrane i stavite ga na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Ostavite da odstoji 3 minuta.		

Podgrevanje hrane i mleka za bebe

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Veličina porcije	Snaga (W)	Vreme
Hrana za bebe (povrće i meso)	190 g	600	30 sek.
	Uputstvo Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Kašica za bebe (žitarice + mleko + voće)	190 g	600	20 sek.
	Uputstvo Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Mleko za bebe	100 ml 200 ml	300	30-40 sek. 50 sek. do 1 min.
	Uputstvo Promešajte ili dobro promućkajte i prespite u sterilizovanu staklenu flašicu. Stavite na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte otkloplјeno. Dobro promućkajte i ostavite da odstoji najmanje 3 minuta. Pre hranjenja, dobro promućkajte i pažljivo proverite temperaturu. Ostavite da odstoji 2–3 minuta.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 38 3/4/2022 11:38:11 AM

Ručno odmrzavanje

Mikrotalasi su odličan način za odmrzavanje hrane. Mikrotalasi na blag način odmrzavaju hranu za kratko vreme. To je velika prednost ako vam stignu neočekivani gosti.
Smrznuta živina mora se potpuno odmrznuti pre obrade. Uklonite sve eventualne metalne veze i izvadite je iz pakovanja da bi se tečnost ocedila.
Smrznutu hranu stavite u nepokloplјenu posudu. Na pola procesa odmrzavanja okrenite, ocedite eventualnu tečnosti i što pre uklonite iznutrice.
Povremeno proverite da se hrana nije zagrejala.
Ako manji i tanji komadi smrznute hrane počnu da se zagrevaju, možete ih zaštititi tako što ćete ih uviti malim trakama aluminijumske folije u toku odmrzavanja.
Ako živina počne da se zagreva spolja, prekinite odmrzavanje i ostavite da odstoji 20 minuta pre nego što nastavite.
Da biste završili odmrzavanje, ostavite ribu, meso i živinu da odstoji. Vreme stajanja nakon odmrzavanja razlikuje se u zavisnosti od količine hrane. Pogledajte donju tabelu.

Savet: Tanki komadi hrane se bolje odmrzavaju od debljih komada, a manje količine se brže odmrzavaju od većih. Imajte na umu ovaj savet dok zamrzavate i odmrzavate hranu.

Za odmrzavanje hrane koja ima temperaturu od -18 do -20 °C, pridržavajte se uputstva iz sledeće tabele.

Hrana	Veličina porcije	Snaga (W)	Trajanje (min.)
Meso			
Mlevena govedina	250 g 500 g	180	6,5-7,5 10-12
Svinjski odresci	250 g	180	7,5-8,5
	Uputstvo Stavite meso na plitki keramički tanjir. Zaštitite tanje ivice aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu! Ostavite da odstoji 5-25 minuta.		
Živina			
Komadi piletine	500 g (2 komada)	180	14,5-15,5
Celo pile	900 g	180	28-30
	Uputstvo Prvo stavite komade piletine na plitki keramički tanjir tako da kožica bude okrenuta nadole ili, ako je reč o celom piletu, tako da prsa budu okrenute nadole. Tanje delove, kao što su krajevi bataka i krila, zaštitite aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu! Ostavite da odstoji 15-40 minuta.		
Riba			
Riblji fileti	250 g (2 komada) 400 g (4 komada)	180	6-7 12-13
	Uputstvo Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjira. Tanje delove stavite pod deblje delove. Zaštitite uže delove aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu! Ostavite da odstoji 5-15 minuta.		
Voće			
Bobičasto voće	250 g	180	6-7
	Uputstvo Rasporedite voće po plitkom okruglom staklenom tanjiru (velikog prečnika). Ostavite da odstoji 5-10 minuta.		
Hleb			
Kiflice (Svaka oko 50 g)	2 komada 4 komada	180	0,5-1 2-2,5
Tost/sendvič	250 g	180	4,5-5
Nemački hleb (pšenično + raženo brašno)	500 g	180	8-10
	Uputstvo Poređajte kiflice u krug, a hleb horizontalno po kuhinjskom papiru koji ste stavili na sredinu obrtnog postolja. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu! Ostavite da odstoji 5-20 minuta.		

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 39 3/4/2022 11:38:11 AM

Vodič za obradu hrane

Roštilj

Grejni element za roštilj nalazi se ispod svoda unutrašnjeg prostora pećnice. U funkciji je kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Rotacija obrtnog postolja omogućava ravnomernije reš pečenje hrane. Hrana će se brže ispeći ako roštilj prethodno grejete 3-5 minuta.

Posuđe za pečenje na roštilju:

Treba da bude otporno na vatru i može da sadrži metalne delove. Nemojte koristiti nikakvo plastično posuđe jer ono može da se istopi.

Hrana pogodna za pečenje na roštilju:

Šnicle, kobasice, odresci, pljeskavice, slanina u komadu i tanko sečena slanina, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta sa dodacima.

Važna napomena:

Kada je izabran režim roštilja, ne zaboravite da postavite hranu na gornju rešetku, osim ako nije drugačije navedeno u uputstvu.

Mikrotalasi + roštilj

Ovaj režim obrade kombinuje toplotu koja zrači iz roštilja i brzinu obrade pomoću mikrotalasa. U funkciji je samo kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Zahvaljujući rotaciji obrtnog postolja, hrana se ravnomerno peče. Sa ovim modelom dostupne su tri kombinacije: 600 W + Roštilj, 450 W + Roštilj i 300 W + Roštilj.

Posuđe za pripremu kombinovanjem mikrotalasa i roštilja

Koristite posuđe kroz koje mogu da prodru mikrotalasi. Posuđe treba da bude otporno na vatru. Pri kombinovanom režimu rada nemojte koristiti metalno posuđe. Nemojte koristiti nikakvo plastično posuđe jer ono može da se istopi.

Hrana koja se može pripremati kombinovanjem mikrotalasa i roštilja:

Hrana podesna za kombinovani režim obrade uključuje sve vrste već spremljene hrane koju je potrebno podgrejati i zapeći (npr. zapržena testenina), kao i jela koja se za kratko vreme zapeku s gornje strane. Takođe, ovaj režim se može koristiti za velike porcije hrane kod kojih je važno da budu pečene i hrskave (npr. komadi piletine koje na polovini procesa spremanja treba okrenuti). Za više detalja, pogledajte tabelu za roštilj.

Važna napomena:

Kada je izabran režim kombinovane obrade (mikrotalasna + roštilj), hrana treba da se stavi na gornju rešetku, osim ako nije drugačije navedeno u uputstvu. Pogledajte uputstva iz navedene tabele.

Hrana se mora okretati da bi se zapekla sa obe strane.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 40 3/4/2022 11:38:11 AM

Vodič za pečenje zamrznute hrane na roštilju

Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

Zamrznuta hrana	Veličina porcije	Napajanje	1. korak (min.)	2. korak (min.)
Kiflice (Svaka oko 50 g)	 2 komada 4 komada	Mikrotalasi + Roštilj	300 W + Roštilj 1-1,5 2-2,5	Samo roštilj 1-2 1-2
	Uputstvo Poređajte kiflice u krug na rešetku. Pecite na roštilju drugu stranu kiflica sve dok ne postanu hrskave po želji. Ostavite da odstoji 2-5 minuta.			
Bageti + Dodaci (Paradajz, Sir, Šunka, Pečurke)	250-300 g (2 komada)	450 W + Roštilj	8-9	-
	Uputstvo Stavite 2 zamrznuta bageta jedan pored drugog na rešetku. Nakon pečenja: Ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
Graten (povrće ili krompir)	400 g	450 W + Roštilj	13-14	-
	Uputstvo Stavite zamrznuti graten u mali okrugli tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite posudu na rešetku. Nakon pečenja: Ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
Testenina (kaneloni, makaroni, lazanje)	400 g	Mikrotalasi + Roštilj	300 W + Roštilj 18-19	Samo roštilj 1-2
	Uputstvo Stavite zamrznutu testeninu u mali plitki pravougaoni tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir direktno na obrtno postolje. Nakon pečenja: Ostavite da odstoji 2–3 minuta.			
Pileći fileti	250 g	450 W + Roštilj	5-5,5	3-3,5
	Uputstvo Stavite pileće filete na rešetku. Okrenite nakon prvog ciklusa.			
Pomfrit iz pećnice	250 g	450 W + Roštilj	9-11	4-5
	Uputstvo Ravnomerno rasporedite pomfrit na papir za pečenje i stavite ga na rešetku.			

Vodič za pečenje sveže hrane na roštilju

Najpre zagrejte roštilj 3-4 minuta pomoću funkcije roštilja.
Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

Sveža hrana	Veličina porcije	Napajanje	1. korak (min.)	2. korak (min.)
Kriške tosta	4 komada (svaki po 25 g)	Samo roštilj	6-8	4-5,5
	Uputstvo Stavite kriške tosta jednu pored druge na rešetku.			
Kiflice (već pečene)	2-4 komada	Samo roštilj	2-3	2-3
	Uputstvo Kiflice poređajte u krug direktno na obrtno postolje tako da donja strana bude okrenuta nagore.			
Pečeni paradajz	 200 g (2 komada) 400 g (4 komada)	Mikrotalasi + Roštilj	300 W + Roštilj 4,5-5,5 7-8	Samo roštilj 2-3
	Uputstvo Isecite paradajz na polovine. Stavite malo sira odozgo. Poređajte u krug na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir na rešetku.			
Havajski tost (Šunka, Ananas, Kriške sira)	2 komada (300 g)	450 W + Roštilj	3,5-4	-
	Uputstvo Prvo od kriški hleba napravite tost. Stavite tost sa dodacima na rešetku. Postavite 2 parčeta tosta jedan naspram drugoga direktno na rešetku. Ostavite da odstoji 2–3 minuta.			
Pečeni krompir	250 g 500 g	600 W + Roštilj	4,5-5,5 8-9	-
	Uputstvo Isecite krompir na polovine. Poređajte ga u krug na rešetku tako da sečena strana bude okrenuta ka roštilju.			

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 41 3/4/2022 11:38:12 AM

Vodič za obradu hrane

Sveža hrana	Veličina porcije	Napajanje	1. korak (min.)	2. korak (min.)
Komadi piletine	450-500 g (2 komada)	300 W + Roštilj	10-12	12-13
	Uputstvo Komade piletine premažite uljem i začinima. Poređajte ih u krug tako da kosti budu okrenute prema centru kruga. Stavite 1 komad piletine tako da ne bude na sredini rešetke. Ostavite da odstoji 2–3 minuta.			
Jagnjeći kotleti/ Govođe šnicle (srednje veličine)	400 g (4 komada)	Samo roštilj	12-15	9-12
	Uputstvo Premažite jagnjeće kotlete uljem i začinima. Poređajte ih u krug na rešetku. Nakon pečenja: Ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
Svinjski odresci	250 g (2 komada)	Mikrotalasi + Roštilj	300 W + Roštilj 7-8	Samo roštilj 6-7
	Uputstvo Premažite svinjske odreske uljem i začinima. Poređajte ih u krug na rešetku. Nakon pečenja: Ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
Pečene jabuke	1 jabuka (oko 200 g) 2 jabuke (oko 400 g)	300 W + Roštilj	4-4,5 6-7	-
	Uputstvo Izdubite jabuke i filujte ih grožđicama i džemom. Pospite iseckani badem na jabuke. Stavite jabuke na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir direktno na obrtno postolje.			
Pečena piletina	1200 g	Mikrotalasi + Roštilj	450 W + Roštilj 22-24	300 W + Roštilj 23-25
	Uputstvo Premažite ga uljem i začinima. Pile stavite na tanjir od vatrostalnog stakla tako da grudi budu okrenute nadole, potom ga okrenite tako da grudi budu okrenute nagore. Ostavite da odstoji 5 minuta nakon pečenja na roštilju.			

Saveti i trikovi

Topljenje kristalizovanog meda

Stavite 20 g kristalizovanog meda u malu, duboku, staklenu posudu.
Zagrevajte 20-30 sekundi na 300 W sve dok se med ne otopi.

Topljenje želatina

Suve listove želatina (10 g) potopite u hladnu vodu na 5 minuta.
Ocedite želatin i stavite ga u malu vatrostalnu činiju.
Zagrevajte 1 minut na 300 W.
Promešajte nakon topljenja.

Kuvanje glazura/preliva (za kolače i sitne kolače)

Pomešajte instant prah za preliv (oko 14 g) sa 40 g šećera i 250 ml hladne vode.
Kuvajte nepokriveno u staklenoj vatrostalnoj činiji 3,5 do 4,5 minuta na 800 W, dok preliv/ glazura ne postane providna. Promešajte dvaput tokom obrade.

Kuvanje džema

Stavite 600 g voća (npr. mešanog bobičastog voća) u dovoljno veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 300 g šećera za zimnicu i dobro promešajte. Kuvajte pokriveno 10-12 minuta na 800 W.
Promešajte nekoliko puta tokom pripreme. Sipajte direktno u male tegle za džem sa poklopcem sa navojem. Ostavite da odstoji poklopljeno 5 minuta.

Kuvanje pudinga/kremova

Pomešajte prah za puding sa šećerom i mlekom (500 ml) pridržavajući se uputstva na kesici i dobro promešajte. Uzmite odgovarajuću posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Kuvajte pokriveno 6,5 do 7,5 minuta na 800 W.
Promešajte nekoliko puta tokom pripreme.

Pečenje seckanih badema

Ravnomerno rasporedite 30 g seckanih badema po keramičkom tanjiru srednje veličine.
Promešajte nekoliko puta tokom pečenja u trajanju od 3,5 do 4,5 minuta na 600 W.
Ostavite ih da odstoje u rerni 2-3 minuta. Za vađenje koristite rukavice!

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 42 3/4/2022 11:38:12 AM

Rešavanje problema i informativni kodovi

Rešavanje problema

Ako se pojavi neki od sledećih problema, pokušajte da ga rešite pomoću predloženih rešenja.

Problem	Uzrok	Radnja
Opšte		
Nije moguće pravilno pritisnuti dugmad.	Između dugmadi se možda zaglavio strani predmet.	Uklonite predmet i pokušajte ponovo.
	Za modele na dodir: Na spoljašnjoj površini ima vlage.	Obrišite vlagu sa spoljašnje površine.
	Aktivirana je zaštita od dece.	Deaktivirajte zaštitu od dece.
Vreme nije prikazano.	Aktivna je funkcija Eco (Ušteda energije).	Isključite funkciju Eco.
Mikrotalasna pećnica ne radi.	Pećnica nije uključena ili nije priključena u struju.	Uključite pećnicu ili je priključite u utičnicu.
	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovo.
	Sigurnosni mehanizam za otvaranje vrata prekriven je stranim predmetom.	Uklonite predmet i pokušajte ponovo.
Mikrotalasna pećnica je prestala da radi tokom pripreme hrane.	Korisnik je otvorio vrata da bi okrenuo hranu.	Nakon okretanja hrane, ponovo pritisnite dugme **START/+30s** da biste pokrenuli rad.
Napajanje se isključilo tokom rada.	Mikrotalasna pećnica je radila duži period.	Nakon duže obrade hrane sačekajte da se mikrotalasna pećnica ohladi.
	Ventilator ne radi.	Poslušajte da li radi ventilator.
	Pokušavate da uključite mikrotalasnu pećnicu dok u njoj nema hrane.	Stavite hranu u mikrotalasnu pećnicu.
	Nema dovoljno prostora za ventilaciju mikrotalasne pećnice.	Sa prednje i zadnje strane mikrotalasne pećnice nalaze se otvori za dovod/odvod vazduha koji služe za ventilaciju. Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
	Nekoliko utikača za napajanje je priključeno na istu utičnicu.	Odredite jednu utičnicu koja će se koristiti samo za mikrotalasnu pećnicu.
Tokom rada se čuje zvuk rasprskavanja i mikrotalasna pećnica ne radi.	Prilikom obrade zatvorene hrane ili korišćenja posude sa poklopcem može se čuti zvuk rasprskavanja.	Nemojte koristiti zatvorene posude pošto one tokom obrade mogu da prsnu usled širenja sadržaja.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 43 3/4/2022 11:38:12 AM

Rešavanje problema i informativni kodovi

Problem	Uzrok	Radnja
Spoljašnost mikrotalasne pećnice se previše zagreva tokom rada.	Nema dovoljno prostora za ventilaciju mikrotalasne pećnice.	Sa prednje i zadnje strane mikrotalasne pećnice nalaze se otvori za dovod/odvod vazduha koji služe za ventilaciju. Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
	Na gornjoj površini mikrotalasne pećnice se nalaze predmeti.	Uklonite predmete sa gornje površine mikrotalasne pećnice.
Vrata ne mogu pravilno da se otvore.	Ostaci hrane su zapali između vrata i unutrašnjosti mikrotalasne pećnice.	Očistite mikrotalasnu pećnicu, pa otvorite vrata.
Zagrevanje i funkcija zagrevanja ne rade ispravno.	Mikrotalasna pećnica možda ne radi, obrađuje se previše hrane ili se ne koristi odgovarajuće posuđe.	Stavite šolju vode u posudu predviđenu za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici i uključite pećnicu na 1-2 minuta da biste proverili da li se voda zagrejala. Smanjite količinu hrane i ponovo pokrenite rad. Koristite posudu za kuvanje sa ravnim dnom.
Ne radi funkcija otapanja.	Obrađuje se previše hrane.	Smanjite količinu hrane i ponovo pokrenite rad.
Unutrašnje svetlo je slabo ili se nije uključilo.	Vrata su dugo ostala otvorena.	Unutrašnje svetlo se možda automatski isključilo kada je uključena funkcija Eco. Zatvorite i ponovo otvorite vrata ili pritisnite dugme **STOP/Eco (Stop/ Ekonomičan režim)**.
	Unutrašnja lampica je prekrivena stranim predmetom.	Očistite unutrašnjost mikrotalasne pećnice, pa ponovo proverite lampicu.

Problem	Uzrok	Radnja
Tokom obrade hrane se čuje zvučni signal.	Ako se koristi funkcija automatske obrade hrane, ovaj zvučni signal označava da je vreme da se hrana tokom otapanja okrene.	Nakon okretanja hrane, ponovo pritisnite dugme **START/+30s** da biste ponovo pokrenuli rad.
Mikrotalasna pećnica nije nivelisana.	Mikrotalasna pećnica je postavljena na neravnu površinu.	Postavite mikrotalasnu pećnicu na ravnu i stabilnu površinu.
Tokom obrade hrane se javljaju varnice.	Koristite metalne posude tokom korišćenja funkcija mikrotalasna pećnica/otapanje.	Nemojte koristiti metalne posude.
Kada se priključi napajanje, mikrotalasna pećnica odmah počinje sa radom.	Vrata nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata i proverite ponovo.
Mikrotalasna pećnica stvara elektricitet.	Napajanje ili utičnica za napajanje nisu pravilno uzemljeni.	Pobrinite se da napajanje i utičnica za napajanje budu pravilno uzemljeni.
1. Kapanje vode. **2.** Emitovanje pare kroz pukotinu u vratima. **3.** Voda ostaje u mikrotalasnoj pećnici.	U zavisnosti od namirnice, u nekim slučajevima može se javiti voda ili para. Nije u pitanju kvar mikrotalasne pećnice.	Sačekajte da se mikrotalasna pećnica ohladi, a zatim je obrišite suvom krpom za sudove.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 44 3/4/2022 11:38:12 AM

Problem	Uzrok	Radnja
Osvetljenost unutar mikrotalasne pećnice varira.	Promene osvetljenosti zavise od promena jačine snage koje su u skladu sa funkcijom koja se koristi.	Promene jačine snage tokom obrade ne predstavljaju kvar. Nije u pitanju kvar mikrotalasne pećnice.
Priprema hrane je završena, ali je ventilator za hlađenje i dalje uključen.	Da bi se mikrotalasna pećnica izventilirala, ventilator nastavlja da radi još 3 minuta nakon završetka obrade hrane.	Nije u pitanju kvar mikrotalasne pećnice.
Obrtno postolje		
Pri okretanju, obrtno postolje ispada iz ležišta i prestaje da se okreće.	Obrtni prsten nije postavljen ili nije pravilno postavljen.	Postavite obrtni prsten i pokušajte ponovo.
Obrtno postolje se vuče tokom okretanja.	Obrtni prsten nije pravilno postavljen, ima previše hrane ili je posuda prevelika pa dodiruje unutrašnjost pećnice.	Prilagodite količinu hrane i nemojte koristiti prevelike posude.
Obrtno postolje klopara dok se okreće i pravi buku.	Ostaci hrane su pali na dno mikrotalasne pećnice.	Uklonite sve ostatke hrane koji su pali na dno mikrotalasne pećnice.

Problem	Uzrok	Radnja
Roštilj		
Kada pećnica radi, iz nje izlazi dim.	Prilikom prvog korišćenja mikrotalasne pećnice, grejni elementi mogu da se dime na početku rada.	Nije u pitanju kvar i posle 2-3 korišćenja mikrotalasne pećnice ne bi trebalo da se ponavlja.
	Na grejnim elementima je hrana.	Sačekajte da se mikrotalasna pećnica dovoljno ohladi i očistite hranu sa grejnih elemenata.
	Hrana je previše blizu roštilja.	Stavite hranu na odgovarajuću udaljenost dok je pripemate.
	Hrana nije pravilno pripremljena i/ili poređana.	Pravilno pripremite i poređajte hranu.
Mikrotalasna pećnica		
Mikrotalasna pećnica se ne greje.	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovo.
Tokom zagrevana iz pećnice izlazi dim.	Prilikom prvog korišćenja mikrotalasne pećnice, grejni elementi mogu da se dime na početku rada.	Nije u pitanju kvar i posle 2-3 korišćenja mikrotalasne pećnice ne bi trebalo da se ponavlja.
	Na grejnim elementima je hrana.	Sačekajte da se mikrotalasna pećnica dovoljno ohladi i očistite hranu sa grejnih elemenata.
Iz mikrotalasne pećnice se oseća miris paljevine ili plastike.	Koristi se plastično posuđe ili posuđe koje nije otporno na toplotu.	Koristite vatrostalno stakleno posuđe pogodno za visoke temperature.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 45 3/4/2022 11:38:12 AM

Rešavanje problema i informativni kodovi

Problem	Uzrok	Radnja
Iz mikrotalasne pećnice se oseća neprijatan miris.	Ostaci hrane ili plastike su se otopili i zalepili za unutrašnjost.	Upotrebite funkciju čišćenja parom, pa obrišite pećnicu suvom krpom. Da biste brže uklonili neprijatan miris, možete da stavite u mikrotalasnu pećnicu krišku limuna i da je uključite.
Mikrotalasna pećnica ne peče dobro.	Vrata mikrotalasne pećnice često otvarate tokom obrade.	Ako često otvarate vrata, temperatura u pećnici će se smanjiti, što može da utiče na rezultat obrade hrane.
	Komande mikrotalasne pećnice nisu ispravno podešene.	Pravilno podesite komande mikrotalasne pećnice i pokušajte ponovo.
	Roštilj ili drugi dodatni elementi nisu ispravno postavljeni.	Ispravno postavite dodatne elemente.
	Kositi se pogrešna vrsta ili veličina posuđa.	Koristite odgovarajuće posuđe sa ravnim dnom.

Informativni kôd

Informativni kôd	Uzrok	Radnja
C-d0	Kontrolna dugmad su pritisnuta duže od 10 sekundi.	Obrišite tastere i proverite da nema vode na površini oko tastera. Ako se to ponovo dogodi, isključite mikrotalasnu pećnicu na 30 sekundi i pokušajte ponovo da je podesite. Ako se ovaj problem ponovo javi, obratite se lokalnom SAMSUNG centru za korisničku podršku.

NAPOMENA

Ako predloženo rešenje ne otkloni problem, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku kompanije Samsung.

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 46 3/4/2022 11:38:12 AM

Tehničke specifikacije

Kompanija SAMSUNG neprestano radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

Model	MG23A7318C*
Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz AC
Potrošnja električne energije Maksimalna snaga Mikrotalasna Roštilj (grejni element)	 2400 W 1300 W 1100 W
Izlazna snaga	100 W / 800 W - 6 nivoa (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Dimenzije (Š x V x D) Spoljašnjost Otvor pećnice	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Zapremina	23 litra
Težina Neto	 Približno 14,5 kg

* Ovaj proizvod sadrži izvor svetla klase energetske ekasnosti <G>.

Beleška

User_MG23A7318CK_E2_DE68-04716E-00_SR.indd 47 3/4/2022 11:38:12 AM

Beleška

Beleška

Beleška

OZNAČITE OVDE

OZNAČITE OVDE

OZNAKA SREDINE

DESNA STRANA

Šablon za ugradnju

LEVA STRANA

OZNAČITE OVDE

OZNAČITE OVDE

OZNAKA SREDINE

SAMSUNG

Imajte u vidu da garancija kompanije Samsung NE pokriva pozive tehničkoj podršci za objašnjavanje upotrebe uređaja, ispravljanje nepravilnog postavljanja ili obavljanje rutinskog čišćenja ili održavanja.

IMATE PITANJA ILI KOMENTARE?

ZEMLJA	POZOVITE NAS	ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

ZEMLJA	POZOVITE NAS	ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DE68-04716E-00

tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Samsung, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanesenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

https://tehnoteka.rs/p/samsung-ugradna-mikrotalasna-mg23a7318cke2-akcija-cena/