Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MG23A7013C*



Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa 6
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej 7
Ograniczona gwarancja 8
Definicja grupy produktu 8
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 8

Instalacja 9

Akcesoria 9
Elementy montażowe w zestawie 9
Instrukcja montażu kuchenki mikrofalowej 10
Instalowanie kuchenki mikrofalowej 10
Wymiary 11
Procedura instalacji kuchenki mikrofalowej 11

Konserwacja 13

Czyszczenie 13
Wymiana (naprawa) 13
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia 13

Funkcje kuchenki mikrofalowej 14

Kuchenka mikrofalowa 14
Panel sterowania 14

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej 15

Jak działa kuchenka mikrofalowa 15
Sprawdzanie prawidłowego działania kuchenki 15
Gotowanie/Podgrzewanie 16
Ustawianie godziny 17
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw 17
Dostosowywanie czasu pracy 18
Zatrzymywanie pracy kuchenki 18
Ustawianie trybu oszczędzania energii 18
Korzystanie z funkcji Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie) 19
Korzystanie z funkcji Auto Cook (Automatyczne gotowanie) 21
Grillowanie 29
Łączenie mikrofal i grilla 29
Korzystanie z talerza do zrumieniania 30
Korzystanie z funkcji Keep Warm (Utrzymywanie temperatury) 33
Używanie blokady rodzicielskiej 33
Wyłączanie sygnału dźwiękowego 33

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych 34

Zasady przygotowywania potraw 35

Gotowanie 35
Odgrzewanie 37
Odgrzewanie płynów 38
Odgrzewanie potraw dla niemowląt 38
Uwaga: 38
Rozmrażanie ręczne 39
Grill 40
Microwave (Mikrofale) + Grill 41
Porady 43

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne 43

Rozwiązywanie problemów 43
Kod informacyjny 47

Parametry techniczne 47

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 2 05-Feb-21 5:22:05 PM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone – w pierwszej kolejności należy zlecić naprawę usterek wykwalifikowanej osobie.

OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczne.

OSTRZEŻENIE: Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie.

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do używania:

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w budynkach rolniczych;
- przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;
- w pensjonatach.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się przy ciągłej obserwacji kuchenki ze względu na ryzyko zapłonu.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.

Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 3 05-Feb-21 5:22:05 PM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy. Urządzenia nie wolno umieszczać w szafce.

Nie można używać metalowych pojemników na żywność i napoje do gotowania w kuchence mikrofalowej.

Podczas wyjmowania pojemników z urządzenia należy uważać, aby nie przesunąć tacy obrotowej.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą samodzielnie czyścić ani naprawiać urządzenia.

Urządzenie nie może mieć możliwości odłączenia od zasilania elektrycznego po zamontowaniu. Odłączanie może się odbywać poprzez pozostawienie dostępnej wtyczki lub instalację wyłącznika w instalacji stałej zgodnie z zasadami wykonywania instalacji elektrycznych.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 4 05-Feb-21 5:22:05 PM

Kuchenkę należy umieścić we właściwej pozycji i na odpowiedniej wysokości, aby zapewnić dostęp do komory kuchenki i przycisków sterowania.

Przed użyciem kuchenki po raz pierwszy należy włączyć ją na 10 minut z umieszczonym wewnątrz naczyniem z wodą.

Gdy z kuchenki dobiegają nietypowe hałasy, czuć dziwny zapach lub wydobywa się z niej dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

OSTRZEŻENIE: Kiedy urządzenie jest używane w trybie łączonym, ze względu na generowane temperatury dzieci mogą z niego korzystać wyłącznie pod nadzorem dorosłych.

Podczas używania urządzenie staje się gorące. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

OSTRZEŻENIE: Podczas używania elementy dostępne mogą stawać się gorące. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.

Do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Nie wolno używać myjek parowych.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed wymianą lampki należy pamiętać o wyłączeniu urządzenia.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno ustawiać za drzwiami ozdobnymi.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne elementy stają się gorące podczas używania.

Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

PRZESTROGA: Proces gotowania należy nadzorować. Proces gotowania krótkiego należy nadzorować stale.

Drzwiczki lub powierzchnie zewnętrzne mogą stawać się gorące podczas działania urządzenia.

Kiedy urządzenie działa, temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

Podczas używania urządzenia powierzchnie mogą stawać się gorące.

Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 5 05-Feb-21 5:22:05 PM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem. Chronić urządzenie i jego przewód przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Wszelkie modyfikacje lub naprawy muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
Korzystając z funkcji mikrofal, nie wolno podgrzewać potraw lub cieczy zamkniętych w pojemnikach.
Do czyszczenia kuchenki nie wolno używać benzenu, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.
Nie należy instalować kuchenki: blisko grzejnika lub łatwopalnych materiałów; w miejscach, które są wilgotne, tłuste, zakurzone lub narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wody; lub gdzie może ulatniać się gaz; lub na nierównej powierzchni.
Kuchenkę należy właściwie uziemić, zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.
Należy regularnie usuwać substancje obce z bolców i styków wtyczki zasilania za pomogą suchej szmatki.
Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów.
Jeśli występuje wyciek gazu (propan, propan-butan itp.), należy natychmiast wywietrzyć pomieszczenie.
Nie dotykać przewodu zasilającego.
Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.
Gdy kuchenka jest włączona, nie należy jej wyłączać przez odłączenie przewodu zasilającego.
Nie wkładać palców ani substancji niewiadomego pochodzenia. Jeśli substancje niewiadomego pochodzenia dostaną się do kuchenki, należy odłączyć przewód zasilający i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na kuchenkę ani jej uderzać.
Nie należy stawiać kuchenki na delikatnych przedmiotach.
Należy się upewnić, że napięcie zasilania, częstotliwość i natężenie odpowiada specyfikacji produktu.
Należy mocno wcisnąć wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.
Nie wolno zawieszać przewodu zasilającego na metalowych przedmiotach. Należy sprawdzić, czy przewód znajduje się pomiędzy przedmiotami lub za kuchenką.
Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazdek ściennych. W przypadku uszkodzonych wtyczek zasilania lub kabli, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
Kuchenki nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.
Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów wewnątrz kuchenki, na niej ani na jej drzwiczkach.
Nie wolno rozpylać na powierzchni kuchenki substancji lotnych, takich jak środki owadobójcze.
W kuchence nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych. Ponieważ opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi częściami kuchenki, należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.
Dzieci mogłyby uderzyć się w drzwiczki lub przytrzasnąć sobie palce. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika podczas otwierania/zamykania drzwiczek.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 6 05-Feb-21 5:22:05 PM

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy zawsze ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Należy zawsze odczekać minimum 20 sekund przed wyciągnięciem napoju z kuchenki mikrofalowej. Jeśli to konieczne, mieszać podczas podgrzewania. Należy zawsze mieszać po zakończeniu podgrzewania.
W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami pierwszej pomocy:

1. Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
2. Załóż czysty, suchy opatrunek.
3. Nie należy smarować poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.

Aby uniknąć uszkodzenia tacy lub podstawki, nie wolno wkładać ich bezpośrednio po gotowaniu do wody.
Nie należy wykorzystywać kuchenki do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jej temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego tłuszczu.

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

Należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchence mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itp.
Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.
Nie należy używać kuchenki do suszenia papieru lub odzieży.
Aby zapobiec nadmiernemu podgrzaniu lub przypaleniu jedzenia, dla mniejszych ilości pożywienia należy stosować krótszy czas gotowania.
Należy trzymać przewód zasilający i wtyczkę z dala od wody i źródeł ciepła.
Aby uniknąć ryzyka eksplozji, nie należy ogrzewać jajek w skorupkach lub na twardo. Nie podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo pojemników, orzechów, pomidorów itp.
Nie należy zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Urządzenie może spowodować zagrożenie pożarowe. Może też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie.
Kuchenka pozostanie wyłączona do czasu wystarczającego jej ostygnięcia.
Zawsze należy używać rękawic kuchennych podczas wyciągania naczynia.
Płyny należy zamieszać w czasie podgrzewania lub po zakończeniu. Po zakończeniu podgrzewania należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynu.
W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki w celu uniknięcia poparzenia gorącym powietrzem lub parą.
Nie wolno włączać pustej kuchenki. Kuchenka zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w kuchence szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofale w razie przypadkowego włączenia kuchenki.
Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej).
Należy zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

- Nie wolno korzystać z kuchenki z otwartymi drzwiczkami. Nie należy manipulować przy blokadach zabezpieczających (zamki drzwiczek). Nie należy niczego wkładać do otworów blokad zabezpieczających.
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po każdym użyciu kuchenki należy wytrzeć drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.
- Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest ona uszkodzona. Należy korzystać z kuchenki wyłącznie po naprawie przeprowadzonej przez wykwalifikowanego pracownika serwisu. **Ważne**: należy prawidłowo zamknąć drzwiczki kuchenki. Drzwiczki nie mogą być zgięte; zawiasy drzwiczek nie powinny być uszkodzone lub poluzowane; uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające nie mogą być uszkodzone.
- Wszystkie regulacje i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 7 05-Feb-21 5:22:06 PM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ograniczona gwarancja

Firma Samsung obciąży użytkownika kosztami za wymianę elementów akcesoryjnych lub naprawę uszkodzeń kosmetycznych, jeśli powstały z winy użytkownika. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń:

- Drzwi, uchwytów, panelu zewnętrznego, lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub druciana podstawka.

Należy używać kuchenki tylko zgodnie z jej zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi kuchenki należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag należy się skontaktować z lokalnym centrum serwisowym Samsung lub uzyskać pomoc i informacje online na stronie www.samsung.com.
Kuchenki należy używać wyłącznie do podgrzewania żywności. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy podgrzewać żadnego rodzaju tkaniny ani poduszek wypełnionych ziarnem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub nieodpowiednim użyciem kuchenki.
W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni kuchenki i niebezpiecznych sytuacji kuchenka powinna być zawsze czysta i dobrze utrzymana.

Definicja grupy produktu

Jest to urządzenie z grupy 2, klasy B ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w przypadku których energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.
Jako urządzenie klasy B kuchenka nadaje się do użytku w gospodarstwach domowych i lokalach podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

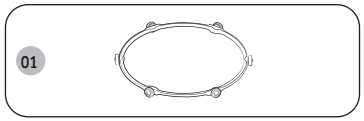
Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu, np. rozporządzenie REACH, WEEE, dotyczące baterii, odwiedź: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 8 05-Feb-21 5:22:06 PM

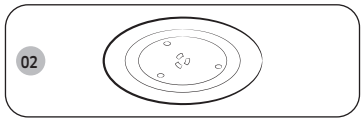
Instalacja

Akcesoria

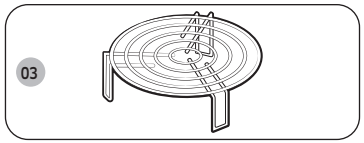
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



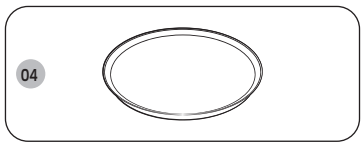
01 **Pierścień obrotowy** umieszczany w centrum kuchenki mikrofalowej.
Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



02 **Taca obrotowa** umieszczana na pierścieniu obrotowym; środkowa część jest umieszczana na łączniku.
Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.



03 **Ruszt do grillowania** ustawiany na tacy obrotowej.
Metalowego rusztu można używać do grillowania i gotowania w trybie łączonym.

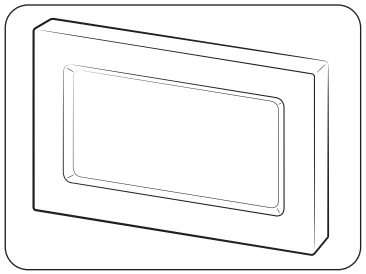


04 **Talerz do przypiekania** – patrz strony **30** do **32**.
Talerz do przypiekania służy do lepszego zrumieniania potraw w trybach gotowania łączonego w kuchence mikrofalowej lub z użyciem grilla. Pomaga on w zachowaniu kruchości ciastek i ciasta pizzy.

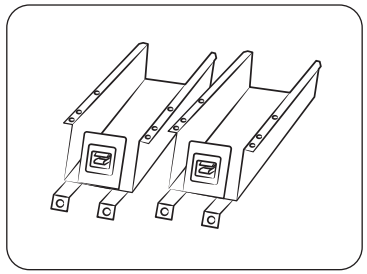
⚠ PRZESTROGA

Nie wolno używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

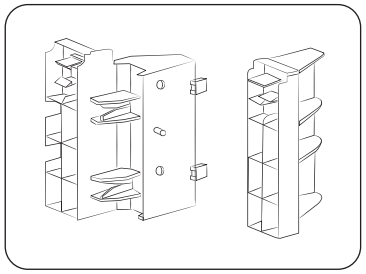
Elementy montażowe w zestawie



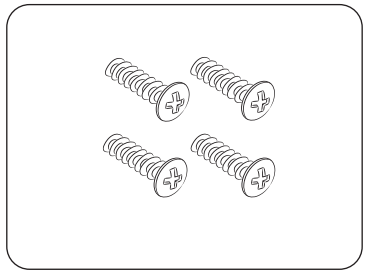
Nakładka ozdobna



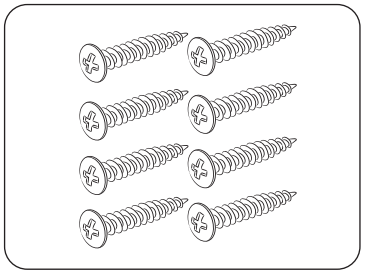
Wsporniki podstawy (2)



Uchwyt nakładki (2)



Wkręty (typ A) (4)



Wkręty (typ B) (8)

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 9 05-Feb-21 5:22:07 PM

Instalacja

Instrukcja montażu kuchenki mikrofalowej

Urządzenie to jest zgodne z przepisami UE.
Usuwanie opakowania i urządzenia.
Opakowanie urządzenia nadaje się do recyklingu.
Można użyć następujących materiałów:

- karton,
- folia polietylenowa (PE),
- polistyren niezawierający CFC (sztywna pianka PS).

Materiały te należy utylizować w sposób odpowiedzialny i zgodnie z przepisami.
Władze mogą przekazać informacje dotyczące sposoby utylizacji zużytego sprzętu gospodarstwa domowego w sposób odpowiedzialny.

Bezpieczeństwo

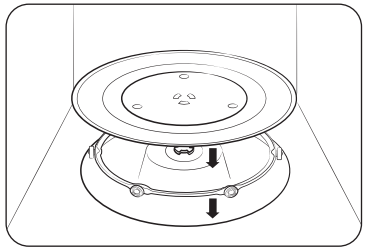
Urządzenie powinien podłączać wyłącznie wykwalifikowany technik.
Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana do użytku domowego.
Należy jej używać wyłącznie do podgrzewania żywności.
Podczas używania i po użyciu urządzenie jest gorące.
Należy o tym pamiętać, jeżeli w pobliżu urządzenia znajdują się małe dzieci.
Montaż w pobliżu konwencjonalnego piekarnika.

- Jeżeli kuchenka mikrofalowa ma zostać zamontowana w pobliżu konwencjonalnego piekarnika, pomiędzy urządzeniami należy pozostawić wystarczającą przestrzeń zapobiegającą przegrzaniu, ponieważ nakładka może osiągać bardzo wysokie temperatury. Należy oczywiście ściśle przestrzegać instrukcji montażu przekazanych przez producenta konwencjonalnego piekarnika.
- Kuchenki mikrofalowej przeznaczonej do zabudowy nie należy montować nad konwencjonalnym piekarnikiem, ponieważ gorące powietrze wytwarzane przez konwencjonalny piekarnik może niekorzystnie wpływać na układ chłodzenia kuchenki mikrofalowej.

Podłączenie elektryczne

Domowa instalacja elektryczna, do której podłączane jest urządzenie musi być zgodna z przepisami krajowymi i lokalnymi.
W przypadku połączenia stałego należy się upewnić że w obwodzie zasilania zamontowany jest przełącznik wielobiegunowy z minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3 mm.

Instalowanie kuchenki mikrofalowej



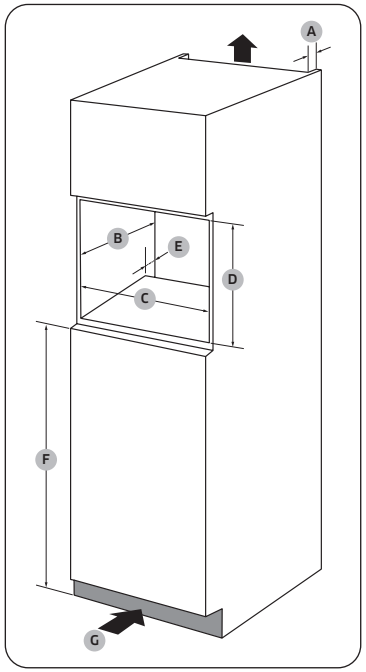
1. Wyjmij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.
2. Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w taki sposób, aby wtyczka pozostała dostępna.

⚠ PRZESTROGA

- Uszkodzony przewód zasilający należy wymienić na specjalny przewód lub zespół pochodzący od producenta lub jego autoryzowanego serwisu.
  Dla własnego bezpieczeństwa przewód należy podłączać do 3-bolcowego gniazdka prądu przemiennego 230 V, 50 Hz, z uziemieniem. Uszkodzony przewód zasilający należy wymienić na specjalny przewód.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w miejscach gorących lub wilgotnych, na przykład w pobliżu tradycyjnego piekarnika lub grzejnika. Należy przestrzegać specyfikacji zasilania elektrycznego kuchenki, a ewentualne przedłużacze muszą spełniać te same normy co przewód zasilania dostarczony wraz z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

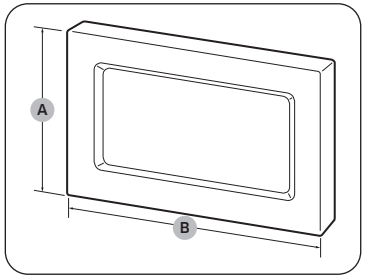
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 10 05-Feb-21 5:22:07 PM

Wymiary



Szafka

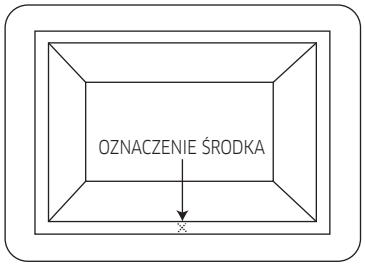
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



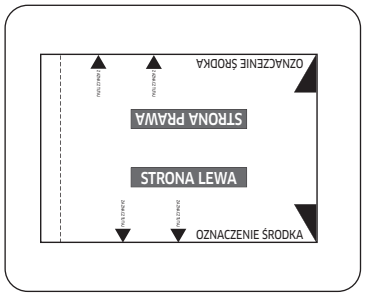
Nakładka ozdobna

A	381 mm
B	596 mm

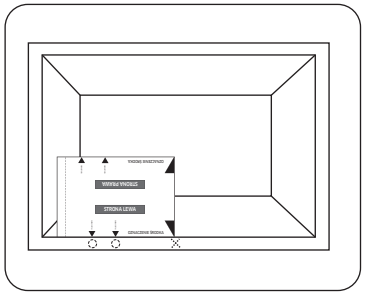
Procedura instalacji kuchenki mikrofalowej



1. Zmierz długość szafki i zaznacz środek.



2. Wytnij szablon ze strony **49**.

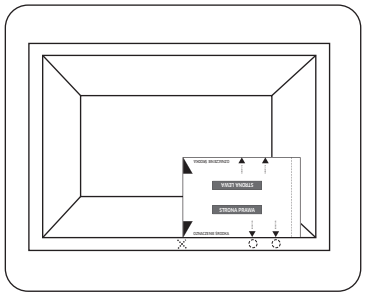


3. Zrównaj punkt „OZNACZENIE ŚRODKA” po prawej stronie szablonu z oznaczeniem środka szafki.
- Upewnij się, że tekst „STRONA LEWA” jest ustawiony prawidłowo do odczytu.

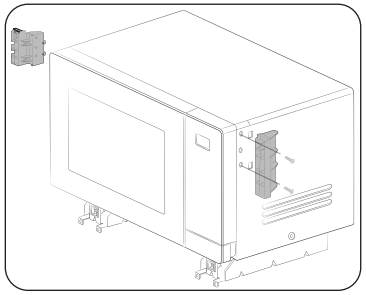
4. Zaznacz położenie otworów na wkręty na szafce.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 11 05-Feb-21 5:22:08 PM

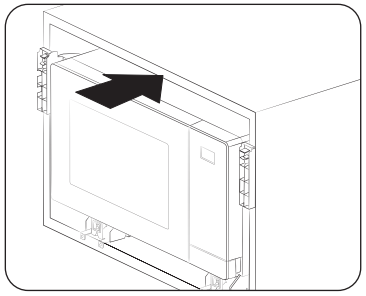
Instalacja



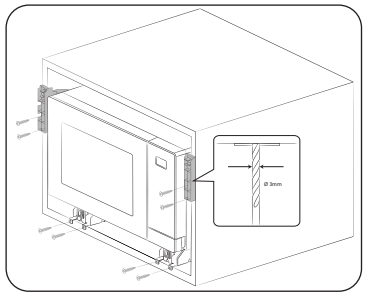
5. Obróć szablon o 180 stopni.
6. Zrównaj punkt oznaczony „OZNACZENIE ŚRODKA” po lewej stronie szablonu z oznaczeniem środka szafki.
7. Zaznacz położenie otworów na wkręty na szafce.



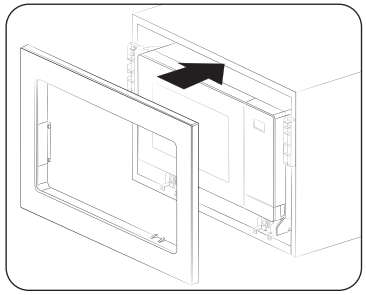
8. Za pomocą wkrętów z zestawu (typ A) zamocuj dwa uchwyty nakładki po lewej i prawej stronie kuchenki mikrofalowej.
- Sprawdź oznaczenia (L: lewy, R: prawy) na uchwytach, aby zamocować je po właściwych stronach.



9. Wsuń kuchenkę mikrofalową do szafki. Następnie zrównaj otwory na wsporniki podstawy z oznaczeniami z kroków 4 i 7.



10. Za pomocą wiertła 3 mm wywierć otwory w szafce w celu zamocowania wsporników podstawy. Następnie zamocuj je za pomocą wkrętów z zestawu (typ B).



11. Zamocuj nakładkę ozdobną, a następnie podłącz wszystkie przewody elektryczne. Sprawdź, czy urządzenie działa prawidłowo.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 12 05-Feb-21 5:22:09 PM

Konserwacja

Czyszczenie

Regularne czyszczenie kuchenki mikrofalowej zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).
Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń. Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni kuchenki mikrofalowej należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki mikrofalowej uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustej kuchence mikrofalowej na tacy obrotowej umieścić szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego.
2. Podgrzewać przez 10 minut na pełnej mocy kuchenki mikrofalowej.
3. Po zakończeniu cyklu zaczekać do ostygnięcia kuchenki. Następnie otworzyć drzwiczki i wyczyścić komorę.

⚠ PRZESTROGA

- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek powinny być zawsze czyste, aby zapewnić ich poprawne otwieranie i zamykanie. W przeciwnym razie może to spowodować skrócenie okresu używania kuchenki mikrofalowej.
- Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych kuchenki mikrofalowej.
- Do czyszczenie nie wolno używać środków ściernych ani substancji chemicznych.
- Wnękę kuchenki mikrofalowej należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Wymiana (naprawa)

⚠ OSTRZEŻENIE

Kuchenka mikrofalowa nie zawiera żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać kuchenki mikrofalowej lub wymieniać jej elementów.

- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać wymiany samodzielnie.
- Jeśli obudowa zewnętrzna kuchenki mikrofalowej ulegnie uszkodzeniu, należy odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

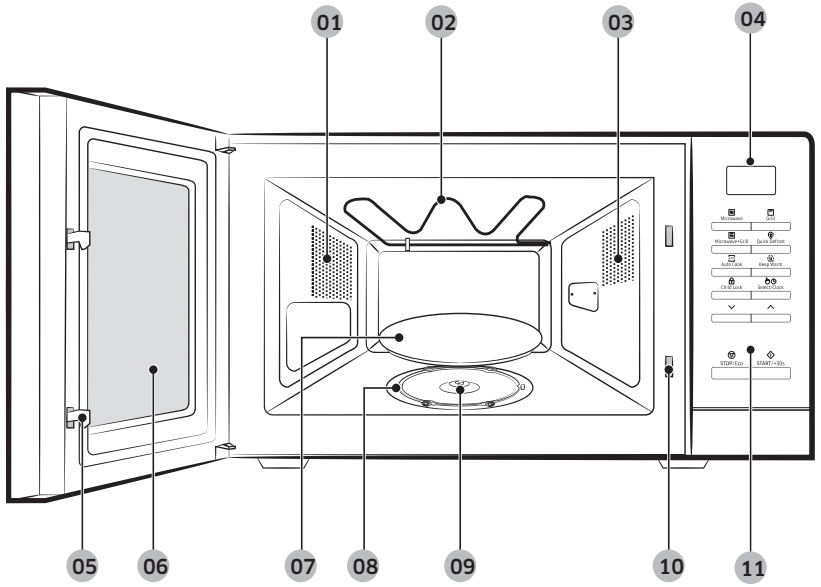
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

W przypadku nieużywania kuchenki mikrofalowej przez dłuższy czas należy wyłączyć przewód zasilający i przenieść kuchenkę do suchego, wolnego od kurzu miejsca. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki mikrofalowej.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 13 05-Feb-21 5:22:09 PM

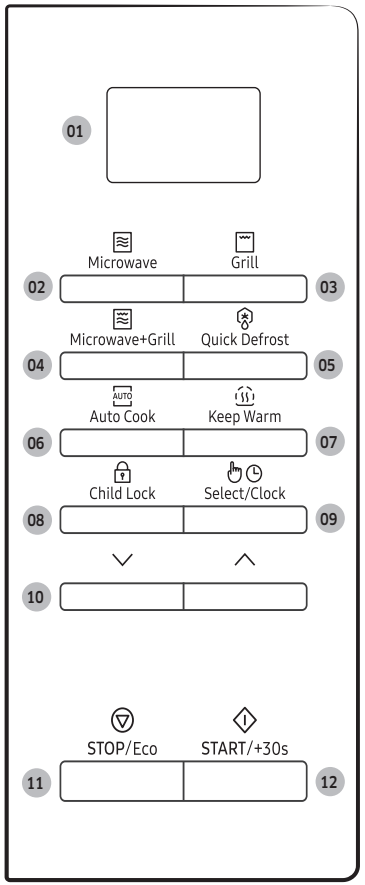
Funkcje kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa



01 Otwory wentylacyjne
02 Element grzejny
03 Oświetlenie
04 Wyświetlacz
05 Zatrzaski drzwiczek
06 Drzwiczki
07 Taca obrotowa
08 Pierścień obrotowy
09 Łącznik
10 Otwory blokady bezpieczeństwa
11 Panel sterowania

Panel sterowania



01 Wyświetlacz
02 Microwave (Mikrofale)
03 Grill
04 Microwave (Mikrofale) + Grill
05 Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)
06 Auto Cook (Automatyczne gotowanie)
07 Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)
08 Child Lock (Blokada rodzicielska)
09 Select/Clock (Wybierz/zegar)
10 W górę/w dół
11 STOP/Eco (STOP/EKOLOGICZNY)
12 START/+30s

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 14 05-Feb-21 5:22:09 PM

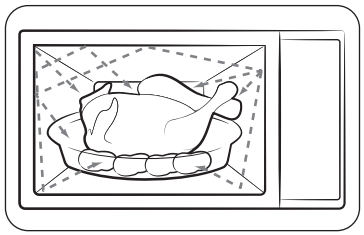
Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.
Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- podgrzewania,
- gotowania.

Zasada gotowania



1. Mikrofale generowane przez magnetron ulegają odbiciom wewnątrz kuchenki i rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
   - ilość i gęstość,
   - zawartości wody,
   - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

UWAGA

Ponieważ wnętrze pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki mikrofalowej. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

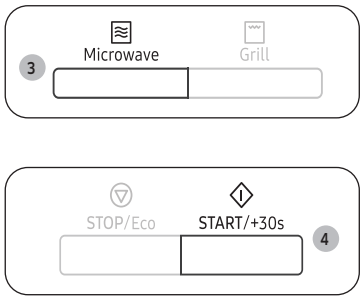
- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

Sprawdzanie prawidłowego działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa prawidłowo. W razie wątpliwości należy sięgnąć do części zatytułowanej „**Rozwiązywanie problemów**" na stronach **43–47**.

UWAGA

Kuchenkę należy podłączyć do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona do kuchenki. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100% – 800 W) zagotowanie wody trwa dłużej.



1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść szklankę z wodą na tacy obrotowej, a następnie zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofale)**.
4. Naciśnij kilkakrotnie przycisk **START/+30s**, aby ustawić czas 4 lub 5 minut.
5. Kuchenka mikrofalowa będzie podgrzewać wodę przez ustawiony czas. Upewnij się, że woda wrze.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 15 05-Feb-21 5:22:10 PM

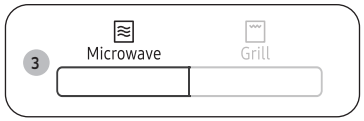
Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

⚠ PRZESTROGA

Należy zawsze sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

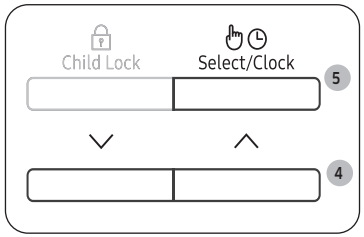


1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

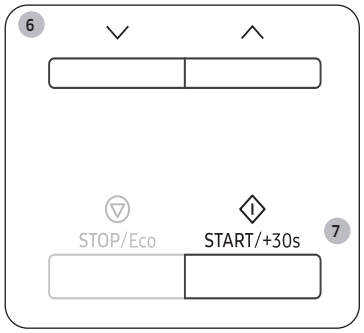
⚠ PRZESTROGA

Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

3. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofale)**.
   - Na wyświetlaczu panelu sterowania wyświetlona zostanie ikona (≋) oraz maksymalny poziom mocy (800 W).



4. Za pomocą przycisku **w dół** lub **w górę** wybierz żądany poziom mocy.
   - Zapoznaj się z sekcją „**Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw**” na stronie **17**, aby dowiedzieć się, jakiej mocy używać.
5. Następnie naciśnij przycisk **Select/Clock** (Wybierz/zegar)**.**



6. Za pomocą przycisku **w dół** lub **w górę** wybierz żądany czas gotowania.
   - Na panelu sterowania zostanie wyświetlony czas gotowania.
7. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk **START/+30s**.
   - Zapali się światło, a taca zacznie się obracać.
   - Gdy gotowanie zostanie zakończone, kuchenka mikrofalowa wyda 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 16 05-Feb-21 5:22:11 PM

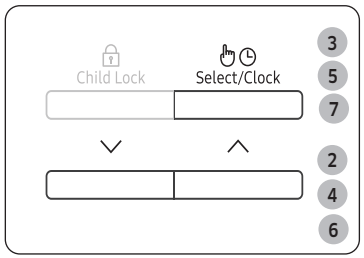
Ustawianie godziny

Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „88:88”, a następnie „12:00”. Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,
- po awarii zasilania.

UWAGA

Aby zastosować czas letni, należy ręcznie zmienić czas.



1. Aby wyświetlić godzinę :
   - w formacie 24-godzinnym
   - w formacie 12-godzinnym
2. Naciśnij przycisk **w dół** lub **w górę**, aby ustawić format godziny.
3. Naciśnij przycisk **Select/Clock (Wybierz/zegar)**.
4. Naciśnij przycisk **w dół** lub **w górę**, aby ustawić godzinę.
5. Naciśnij przycisk **Select/Clock (Wybierz/zegar)**.
6. Naciśnij przycisk **w dół** lub **w górę**, aby ustawić minuty.
7. Naciśnij przycisk **Select/Clock (Wybierz/zegar).**

UWAGA

Kiedy kuchenka nie jest używana, na wyświetlaczu panelu sterowania jest wyświetlany czas.

Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwia dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości. Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

Poziomy mocy	Wartość procentowa	Wyjście
WYSOKI	100 %	800 W
PODWYŻSZONY	75 %	600 W
ŚREDNI	56 %	450 W
OBNIŻONY	38 %	300 W
ROZMRAŻANIE	23 %	180 W
NISKI	13 %	100 W

Czasy przygotowania podawane w przepisach oraz w niniejszej instrukcji odpowiadają określonym dla nich poziomom mocy.

- Czas gotowania zmniejsza się w przypadku wybrania wyższego poziomu mocy.
- Czas gotowania zwiększa się w przypadku wybrania niższego poziomu mocy.

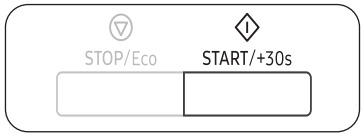
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 17 05-Feb-21 5:22:11 PM

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Dostosowywanie czasu pracy

Podczas pracy kuchenki mikrofalowej można wydłużyć lub skrócić czas gotowania.

- W każdej chwili można sprawdzić, jak przebiega gotowanie, otwierając drzwiczki, a następnie w razie potrzeby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania.



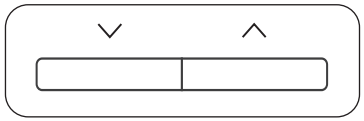
Metoda 1

Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund, naciśnij przycisk **START/+30s**.

- Przykład: Aby wydłużyć czas o trzy minuty, naciśnij przycisk **START/+30s** sześć razy.

UWAGA

Możliwe jest wyłącznie zwiększanie czasu gotowania.



Metoda 2

Za pomocą przycisku **w dół** lub **w górę** dostosuj czas gotowania.

Zatrzymywanie pracy kuchenki

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

- sprawdzić stan pożywienia,
- przełożyć lub zamieszać pożywienie,
- odstawić pożywienie do ostygnięcia.

Aby chwilowo wstrzymać pracę kuchenki

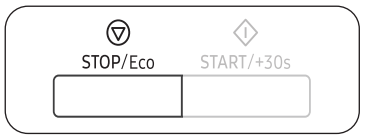
1. Otwórz drzwiczki lub jeden raz naciśnij przycisk **STOP/Eco**.
   - Gotowanie zostanie chwilowo zatrzymane.
2. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START/+30s**.

Aby zupełnie zatrzymać pracę kuchenki

1. Otwórz drzwiczki lub jeden raz naciśnij przycisk **STOP/Eco**.
   - Gotowanie zostanie chwilowo zatrzymane.
2. Ponownie naciśnij przycisk **STOP/Eco**.

Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii.



- Naciśnij przycisk **STOP/Eco**. Wyświetlacz panelu sterowania wyłączy się.
- Aby anulować tryb oszczędzania energii, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/Eco**. Wyświetlacz panelu sterowania będzie wskazywał aktualną godzinę.

UWAGA

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

Produkt powróci do stanu czuwania, jeśli przez 25 minut podczas ustawień lub po zatrzymaniu pracy nie zostaną podjęte żadne działania. W przypadku pozostawienia otwartych drzwiczek lampka wewnętrzna wyłączy się automatycznie po 5 minutach.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 18 05-Feb-21 5:22:12 PM

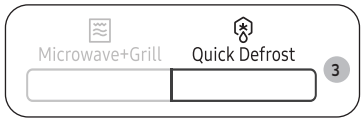
Korzystanie z funkcji Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)

Funkcja szybkiego rozmrażania umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

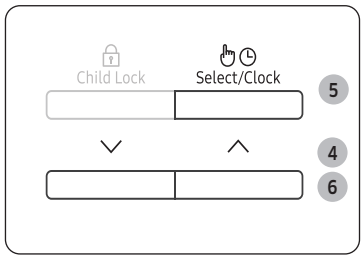
UWAGA

Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.

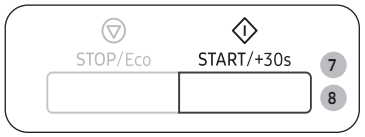
Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu ceramicznym, na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.



4. Za pomocą przycisku **w dół** lub **w górę** wybierz rodzaj potrawy.
   - Więcej informacji można znaleźć w części „**Opis programu Szybkie rozmrażanie**" na str. **20**.
5. Następnie naciśnij przycisk **Select/Clock** (Wybierz/zegar).
6. Za pomocą przycisku **w dół** lub **w górę** ustaw wielkość porcji.



7. Aby rozpocząć rozmrażanie, naciśnij przycisk **START/+30s**.
   - Kiedy kuchenka mikrofalowa wyda sygnał dźwiękowy, otwórz drzwiczki i obróć jedzenie.
8. Zamknij drzwiczki, a następnie naciśnij przycisk **START/+30s**, aby wznowić rozmrażanie.
   - Gdy rozmrażanie zostanie zakończone, kuchenka mikrofalowa wyda 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 19 05-Feb-21 5:22:12 PM

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Opis programu Szybkie rozmrażanie

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy szybkiego rozmrażania, wielkości porcji, czasy oczekiwania i odpowiednie instrukcje funkcji . Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób, rybę, warzywa i chleb należy umieść na płaskim talerzu szklanym lub ceramicznym.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1	Mięso	200–1500 g	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20–60 min.
2	Drób	200–1500 g	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20–60 min.
3	Ryby	200–1500 g	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20–60 min.
4	Mrożone warzywa	200–1500 g	Rozłóż mrożone warzywa równo w płaskim, szklanym naczyniu. Obróć lub zamieszaj warzywa po usłyszeniu sygnału. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów warzyw. Odstaw na 5–20 min.
5	Pieczywo	200–1500 g	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją. Odstaw na 10–30 min.

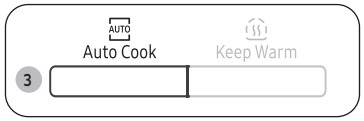
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 20 05-Feb-21 5:22:12 PM

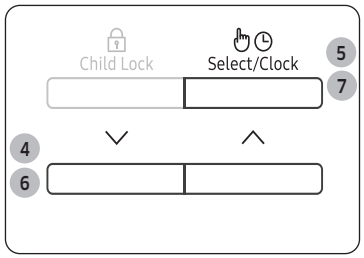
Korzystanie z funkcji Auto Cook (Automatyczne gotowanie)

Funkcja automatycznego gotowania ma 45 fabrycznie zaprogramowanych ustawień gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

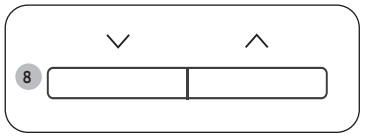
⚠ PRZESTROGA

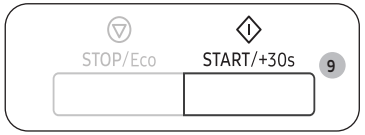
Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.





1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)**.
4. Za pomocą przycisku **w dół** lub **w górę** wybierz żądaną kategorię
   - 1. Grill Fry (Opiekanie na grillu)
   - 2. Healthy Cooking (Zdrowa kuchnia)
   - 3. Home Dessert (Domowe desery)
   - 4. Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)
5. Następnie naciśnij przycisk **Select/Clock** (Wybierz/zegar).
6. Za pomocą przycisku **w dół** lub **w górę** wybierz masę potrawy.
   - Więcej informacji można znaleźć w części „**Opis programu automatycznego gotowania**" na str. 22 do 28.
   - W zależności od wybranego menu może być dostępna tylko jedna opcja wagowa do wyboru.
   - Dla funkcji Home Dessert (Domowe desery) masy nie trzeba wybierać.
7. Następnie naciśnij przycisk **Select/Clock** (Wybierz/zegar).





8. Za pomocą przycisku **w dół** lub **w górę** wybierz rodzaj potrawy.
9. Więcej informacji można znaleźć w części „**Opis programu automatycznego gotowania**" na str. 22 do 28.Aby rozpocząć automatyczne gotowanie, naciśnij przycisk **START/+30s**.
   - Potrawa zostanie przygotowana zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
   - Gdy gotowanie zostanie zakończone, kuchenka mikrofalowa wyda 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 21 05-Feb-21 5:22:13 PM

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Poniższa tabela przedstawia wielkości porcji i odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z 45 fabrycznie zaprogramowanych opcji gotowania. Zaprogramowane opcje są podzielone na 4 różne kategorie.

⚠ **PRZESTROGA**

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Opis programu automatycznego gotowania

1. Grill Fry (Opiekanie na grillu)

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1	Mrożone frytki	400 g	Ułóż zamrożone frytki na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-2	Zamrożone kotlety wieprzowe	500 g	Ułóż zamrożone kotlety wieprzowe na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po sygnale dźwiękowym odwróć potrawę i naciśnij przycisk **START/+30s**, aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-3	Zamrożone nuggetsy z kurczaka	350 g	Ułóż zamrożone nuggetsy z kurczaka na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-4	Zamrożone dufinki ziemniaczane	350 g	Ułóż zamrożone dufinki ziemniaczane na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-5	Zamrożone corn dogi	500 g	Ułóż zamrożone corn dogi na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-6	Zamrożone kotlety rybne	300 g	Ułóż zamrożone kotlety rybne na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po sygnale dźwiękowym odwróć potrawę i naciśnij przycisk **START/+30s**, aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-7	Zamrożone skrzydełka z kurczaka „Buffalo”	500 g	Ułóż zamrożone skrzydełka z kurczaka „Buffalo” na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 22 05-Feb-21 5:22:13 PM

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-8	Zamrożone kotlety serowe	400 g	Ułóż zamrożone kotlety serowe na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-9	Zamrożone paluszki serowe	300 g	Ułóż zamrożone paluszki serowe na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-10	Zamrożone sajgonki	300 g	Dodaj niewielką ilość oleju na powierzchnię sajgonek. Ułóż zamrożone sajgonki na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po sygnale dźwiękowym odwróć potrawę i naciśnij przycisk **START/+30s**, aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-11	Zamrożone krewetki panierowane	300 g	Dodaj niewielką ilość oleju na powierzchnię krewetek panierowanych. Ułóż zamrożone krewetki panierowane na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po sygnale dźwiękowym odwróć potrawę i naciśnij przycisk **START/+30s**, aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-12	Zamrożone krążki cebulowe	300 g	Ułóż zamrożone krążki cebulowe na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-13	Zamrożone ćwiartki ziemniaków	350 g	Ułóż zamrożone ćwiartki ziemniaków na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-14	Podudzia z kurczaka	500 g	Dodaj niewielką ilość oleju na powierzchnię podudzi z kurczaka. Przypraw zgodnie z własnymi preferencjami. Ułóż podudzia z kurczaka na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-15	Skrzydełka z kurczaka	500 g	Dodaj niewielką ilość oleju na powierzchnię skrzydełek z kurczaka. Przypraw zgodnie z własnymi preferencjami. Ułóż skrzydełka z kurczaka na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 23 05-Feb-21 5:22:13 PM

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

2. Healthy Cooking (Zdrowa kuchnia)

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1	Schłodzone gotowe danie	350 g 450 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2–3 min.
2-2	Schłodzone danie wegetariańskie	350 g 450 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowania posiłków zawierających 2 składniki (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). Odstaw na 2–3 min.
2-3	Różyczki brokułów	250 g	Opłucz i oczyść różyczki brokułów. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30–45 ml wody. (2–3 łyżki) Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania brokułów, pokrojonej cukinii, bakłażana, dyni i papryki. Odstaw na 1–2 min.
2-4	Plastry marchwi	250 g	Opłucz i oczyść marchew, następnie potnij na równe okrągłe plasterki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30–45 ml wody. (2–3 łyżki) Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania plastrów marchwi, różyczek kalafiora i rzepy. Odstaw na 1–2 min.
2-5	Zielona fasolka	250 g	Opłucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji o wielkości 250 g dodaj 30 ml (1 łyżkę stołową) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1–2 min.
2-6	Szpinak	150 g	Opłucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1–2 min.
2-7	Kolba kukurydzy	250 g	Opłucz i oczyść kolby kukurydzy i połóż je na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i nakłuj ją. Odstaw na 1–2 min.
2-8	Obrane ziemniaki	250 g	Umyj i obierz ziemniaki, a następnie pokrój w równą kostkę. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45–60 ml (3–4 łyżki) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Odstaw na 2–3 min.
2-9	Brązowy ryż	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5–10 min.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 24 05-Feb-21 5:22:13 PM

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-10	Makaron rurki razowy	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 1 l wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1 minutę.
2-11	Komosa ryżowa	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1–3 min.
2-12	Bulgur	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2–5 min.
2-13	Warzywa zapiekane	500 g	Włóż warzywa, takie jak plastry gotowanych ziemniaków, plastry cukinii i pomidorów do naczynia ze szkła żaroodpornego o odpowiedniej wielkości, a następnie zalej sosem. Posyp tartym serem żółtym. Ustaw naczynie na ruszcie do grillowania. Odstaw na 2–3 min.
2-14	Grillowane pomidory	400 g	Wypłucz i wyczyść pomidory, pokrój je na połówki i włóż do żaroodpornego naczynia. Posyp tartym serem żółtym. Ustaw naczynie na ruszcie do grillowania. Odstaw na 1–2 min.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-15	Piersi z kurczaka	300 g (2 szt.)	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minutę.
2-16	Piersi z indyka	300 g (2 szt.)	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minutę.
2-17	Świeże filety rybne	300 g (2 szt.)	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1–2 min.
2-18	Świeże filety z łososia	300 g (2 szt.)	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1–2 min.
2-19	Świeże krewetki	250 g	Krewetki opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1–2 min.
2-20	Świeży pstrąg	200 g (1 ryba)	Włóż całą świeżą rybę do naczynia żaroodpornego przeznaczonego do kuchenek mikrofalowych. Dodaj szczyptę soli, 1 łyżkę stołową soku z cytryny i zioła. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 25 05-Feb-21 5:22:13 PM

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-21	Grillowana ryba	300 g (1–2 ryby)	Natrzyj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem i posyp ziołami oraz przyprawami. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na ruszcie do grillowania. Natychmiast po sygnale dźwiękowym odwróć na drugą stronę. Odstaw na 3 minutę.
2-22	Grillowane steki z łososia	400 g (2 steki)	Ułóż steki rybne równomiernie na ruszcie do grillowania. Natychmiast po sygnale dźwiękowym odwróć na drugą stronę. Odstaw na 2 min.

3. Home Dessert (Domowe desery)

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-1	Orzechowa brytyjska babka piaskowa	1 porcja	**Składniki** Mąka 120 g, masło 150 g, czarny cukier 100 g, jajka 2 szt., orzechy włoskie (posiekane) 50 g, proszek do pieczenia 4 g
			1. Połącz masło z czarnym cukrem w misce. **2.** Dodaj jajko i dobrze wymieszaj. **3.** Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i mieszaj dalej. **4.** Dodaj orzechy włoskie i dobrze wymieszaj. **5.** Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej lub plastikowej miski. **6.** Umieść miskę w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [1-1]. **7.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
3-2	Chlebek bananowy	1 porcja (6 szt.)	**Składniki** Banany 3 szt., mieszanka naleśnikowa 120 g, mleko 120 g, jajko 1 szt., syrop słodowy 2 łyżki stołowe.
			1. Pokrój banana na kawałki. **2.** Połącz w misce mieszankę naleśnikową, mleko, jajko, syrop słodowy. **3.** Dodaj banana i dobrze wymieszaj. **4.** Wlej mieszankę do 6 papierowych kubków. **5.** Umieść papierowe kubki w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [1-2]. **6.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 26 05-Feb-21 5:22:13 PM

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-3	Biszkopt	1 porcja	**Składniki** Mąka 170 g, masło 50 g, cukier 150 g, jajka 3 szt., proszek do pieczenia 10 g
			1. Połącz masło i cukier w misce. **2.** Dodaj jajko i dobrze wymieszaj. **3.** Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i mieszaj dalej. **4.** Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej lub plastikowej miski. **5.** Umieść miskę w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [1-3]. **6.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
3-4	Brownie	1 porcja	**Składniki** Mąka 90 g, masło (roztopione) ½ filiżanki, cukier 230 g, jajka 2 szt., kakao w proszku 40 g
			1. Połącz w misce masło, ubite jajka i cukier. **2.** Dodaj mąkę, kakao w proszku i ciągle mieszaj. **3.** Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej lub plastikowej miski. **4.** Umieść miskę w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [1-4]. **5.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 20–30 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-5	Pudding jajeczny	1 porcja (3 szt.)	**Składniki** Mleko 250 g, cukier 40 g, jajka 2 szt.
			1. Rozbij dwa jajka do miski. Lekko ubij jajko przy pomocy trzepaczki. Zadbaj o to, aby końcówka trzepaczki przez cały czas znajdowała się na dnie miski, aby uniknąć tworzenia się zbyt dużej ilości piany. **2.** Połącz mleko i cukier w innej misce. **3.** Dodaj mleko do ubitego jajka, ubijając mieszankę. **4.** Przelej mieszankę jajeczną przez sitko o drobnych oczkach. Zeskrob łopatką mieszankę z dna sitka. Łyżką usuń pianę z powierzchni. **5.** Wlej masę do kokilek. **6.** Umieść kokilki w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [1-5]. **7.** Po upieczeniu schłodź i podawaj.
3-6	Ciasto czekoladowe w kubku	1 porcja	**Składniki** Masło 30 g, cukier 60 g, jajko 1 szt., śmietana kremówka 40 g, mąka 25 g, kakao w proszku 15 g, wanilia 1,5 g, wiórki z czekolady deserowej 50 g
			1. Połącz masło, jajko i śmietankę w kubku, dokładnie mieszając. **2.** Dodaj mąkę, cukier i ciągle mieszaj. **3.** Dodaj kakao, wanilię i mieszaj do połączenia składników. **4.** Wmieszaj wiórki czekoladowe. **5.** Umieść kubek w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [1-6]. **6.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 27 05-Feb-21 5:22:13 PM

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-7	Ciasto w kubku	1 porcja	Składniki Masło 30 g, cukier 60 g, jajko 1 szt., mąka 50 g, mleko 30 g, wanilia 6 g, proszek migdałowy 3 g, proszek do pieczenia 1,5 g
			1. Połącz masło z jajkiem w kubku, dokładnie mieszając. **2.** Dodaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i ciągle mieszaj. **3.** Dodaj tarte migdały oraz wanilię i mieszaj do połączenia składników. **4.** Umieść kubek w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [1-7]. **5.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.

4. Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)

Funkcja ta służy do rozmrażania i podgrzewania mrożonego chleba. Po rozmrożeniu chleb będzie miał chrupiącą skórkę jak chleb świeży. Program ten jest odpowiedni dla bagietek, croissantów, bajgli itp.

⚠ **PRZESTROGA**

- Program ten nie jest odpowiedni dla chleba mrożonego przeznaczonego do pieczenia. Nie jest również odpowiedni dla mrożonego ciasta.
- Talerz do zrumieniania należy podgrzać. Postępuj zgodnie z instrukcjami.

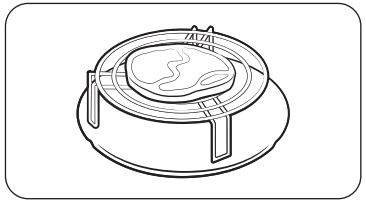
Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
4	Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)	100–600 g	Ustaw talerz do zrumieniania na tacy obrotowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „**HEAt**" oznaczające podgrzewanie talerza do zrumieniania. Zakończenie podgrzewania sygnalizuje dźwięk. Ułóż zamrożony chleb na talerzu do zrumieniania i włóż do kuchenki mikrofalowej. Ponownie naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 28 05-Feb-21 5:22:14 PM

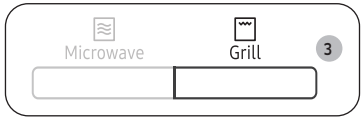
Grillowanie

Grill umożliwia szybkie podgrzewanie i zrumienianie potraw bez użycia mikrofal.

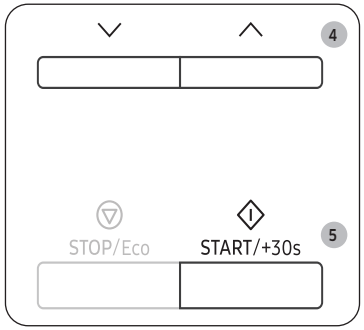
- Do chwytania naczyń umieszczonych w kuchence mikrofalowej należy zakładać rękawice kuchenne, ponieważ naczynia są bardzo gorące.
- Lepsze wyniki gotowania i grillowania można uzyskać, używając rusztu do grillowania.



1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść potrawę na ruszcie do grillowania i zamknij drzwiczki.



3. Naciśnij przycisk **Grill**.
   - Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się odpowiednia ikona ( ).
   - Temperatury grilla nie można ustawiać.



4. Za pomocą przycisku **w dół** lub **w górę** wybierz żądany czas grillowania.
   - Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.
5. Aby rozpocząć grillowanie, naciśnij przycisk **START/+30s**.
   - Gdy grillowanie zostanie zakończone, kuchenka mikrofalowa wyda 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

Łączenie mikrofal i grilla

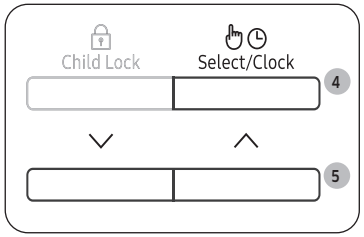
Aby szybko ugotować potrawę, równocześnie ją zrumieniając, można połączyć gotowanie za pomocą mikrofal z grillowaniem.

⚠ PRZESTROGA

- Zawsze używaj żaroodpornych naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Idealne są naczynia szklane lub ceramiczne, ponieważ umożliwiają one równomierne wnikanie mikrofal do potrawy.
- Do chwytania naczyń umieszczonych w kuchence mikrofalowej należy zakładać rękawice kuchenne, ponieważ naczynia są bardzo gorące.
- Lepsze wyniki gotowania i grillowania można uzyskać, używając rusztu do grillowania.



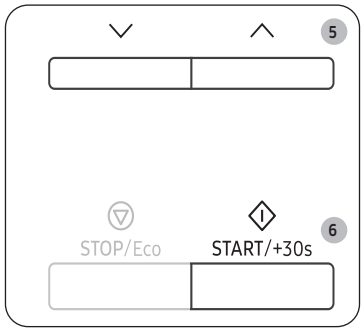
1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść potrawę na ruszcie do grillowania i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofale) + Grill**.
   - Na wyświetlaczu panelu sterowania wyświetla się domyślny poziom mocy (600 W).
   - Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się odpowiednia ikona (,).



4. Za pomocą przycisku **w dół** lub **w górę** wybierz żądany poziom mocy.
   - Można wybrać poziom mocy 600 W, 450 W lub 300 W.
   - Temperatury grilla nie można ustawiać.
5. Następnie naciśnij przycisk **Select/Clock** (Wybierz/zegar).

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 29 05-Feb-21 5:22:14 PM

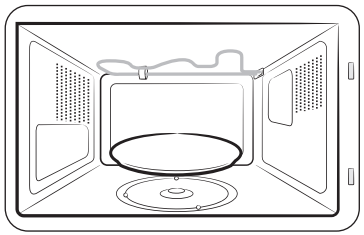
Korzystanie z kuchenki mikrofalowej



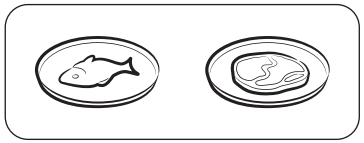
6. Za pomocą przycisku **w dół** lub **w górę** wybierz żądany czas gotowania.
   - Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.
7. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk **START/+30s**.
   - Gdy gotowanie zostanie zakończone, kuchenka mikrofalowa wyda 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

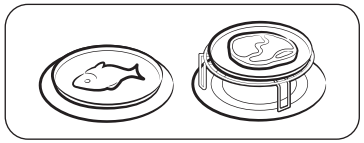
Korzystanie z talerza do zrumieniania

Talerz do zrumieniana umożliwia zrumienianie potraw nie tylko od góry za pomocą grilla, ale również pozwala zrumienić i zapewnić kruchość spodu dzięki wysokiej temperaturze talerza do zrumieniania. Dania, które można przygotować z użyciem talerza do zrumieniania, można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Talerza do zrumieniania można również używać do bekonu, jajek, kiełbasek itp.

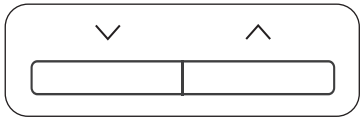


1. Ustaw talerz do zrumieniania bezpośrednio na tacy obrotowej i podgrzewaj go za pomocą połączonej funkcji mikrofal i grilla na najwyższym poziomie mocy [600 W + grill], przestrzegając czasów i instrukcji podanych w tabeli.
2. W przypadku przyrządzania potraw, takich jak bekon i jajka, aby ładnie zrumienić potrawę, pędzelkiem kuchennym nanieś na talerz olej.
3. Ułóż potrawę na talerzu do zrumieniania.





4. Umieść talerz do zrumieniania w kuchence mikrofalowej na metalowym stojaku (lub tacy obrotowej).



5. Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc. (patrz tabela obok).

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 30 05-Feb-21 5:22:15 PM

⚠ PRZESTROGA

- Do wyjmowania talerza do zrumieniania zakładaj rękawice kuchenne, ponieważ talerz bardzo się nagrzewa.
- Nie układaj na talerzu do zrumieniania przedmiotów, które nie są żaroodporne.
- Nigdy nie ustawiaj talerza do zrumieniania w kuchence bez tacy obrotowej.
- Pamiętaj, że talerz do zrumieniania nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

UWAGA

- Pamiętaj, że talerz do zrumieniania jest pokryty warstwą teflonu, która nie jest odporna na zarysowania. Nie krój potraw na talerzu do zrumieniania za pomocą ostrych przyborów, takich jak nóż.
- Talerz do zrumieniania należy myć ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń, a następnie płukać czystą wodą.
- Nie wolno używać szczotki do szorowania, myjki ani twardej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić warstwę wierzchnią.

Zalecamy, aby talerz do zrumieniania podgrzewać bezpośrednio na tacy obrotowej.
Talerz do zrumieniania należy podgrzewać z użyciem mocy 600 W i funkcji grilla przez 3–4 minuty.
Przestrzegaj czasów i instrukcji podanych w tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas gotowania (min)
Bekon	4 plastry (80 g)	600 W + Grill	3–3½
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Ułóż plastry obok siebie na talerzu do zrumieniania. Ustaw talerz do zrumieniania na stojaku. Odstaw na 3 min.		
Grillowane pomidory	200 g (2 szt.)	450 W + Grill	2½–3
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Pokrój pomidory na połówki. Ułóż na nich trochę sera. Ułóż je w koło na talerzu do zrumieniania. Ustaw talerz do zrumieniania na stojaku. Odstaw na 3 min.		
Burger (zamrożony)	2 sztuki (125 g)	600 W + Grill	6–6½
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Ułóż zamrożone burgery na talerzu do zrumieniania. Ustaw talerz do zrumieniania na stojaku. Po 3–4 min odwróć na drugą stronę. Odstaw na 3 min.		
Bagietki (zamrożone)	200–250 g (2 szt.)	450 W + Grill	6-7
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Ułóż bagietki z polewą (np. pomidorowo-serową) obok siebie na talerzu. Ustaw talerz do zrumieniania na stojaku. Odstaw na 3 min.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 31 05-Feb-21 5:22:15 PM

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas gotowania (min)
Pizza (zamrożona)	300–350 g	450 W + Grill	11-12
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Ułóż zamrożoną pizzę na talerzu do zrumieniania. Ustaw talerz do zrumieniania na tacy obrotowej. Odstaw na 1–2 min.		
Przekąska mini pizza (zamrożona)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Ułóż mini pizze równomiernie na talerzu do zrumieniania. Ustaw talerz na tacy obrotowej. Odstaw na 3 min.		
Pizza (schłodzona)	300–350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 5 minuty. Ułóż schłodzoną pizzę na talerzu do zrumieniania. Ustaw talerz do zrumieniania na tacy obrotowej. Odstaw na 3 minutę.		
Paluszki rybne (zamrożone)	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 4 minuty. Rozlej na talerzu 1 łyżkę oleju. Ułóż paluszki rybne w koło na talerzu. Odwróć na drugą stronę po 3 min (5 szt.) lub po 5 min (10 szt.). Odstaw na 3 min.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas gotowania (min)
Nuggetsy z kurczaka (zamrożone)	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 4 minuty. Rozlej na talerzu 1 łyżkę oleju. Ułóż nuggetsy z kurczaka na talerzu. Ustaw talerz do zrumieniania na stojaku. Odwróć na drugą stronę po 2 min (125 g) lub po 4 min (250 g). Odstaw na 3 minutę.		
Pieczone ziemniaki	200 g 500 g	600 W + Grill	4-5 7-8
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Pokrój ziemniaki na połówki. Ułóż je na talerzu do zrumieniania stroną przeciętą do spodu. Ułóż w koło. Ustaw talerz na stojaku. Odstaw na 3 minutę.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 32 05-Feb-21 5:22:15 PM

Korzystanie z funkcji Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)

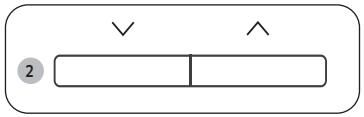
Funkcja utrzymywania temperatury utrzymuje potrawę ciepłą do momentu jej podania. Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania.

UWAGA

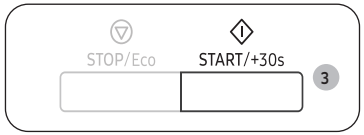
- Funkcja **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** działa przez 60 minut.



1. Naciśnij przycisk **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)**.



2. Za pomocą przycisku **w dół** lub **w górę** wybierz żądane ustawienia.
   - 1. Gorące
   - 2. Letnie



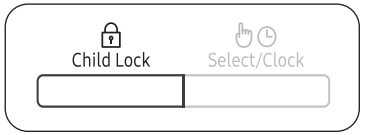
3. Naciśnij przycisk **START/+30s.**
   - Aby wyłączyć podgrzewanie, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/Eco**.

PRZESTROGA

- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane.
- Nie przykrywaj naczynia pokrywką ani plastikową folią.
- Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.
- Po uruchomieniu funkcji utrzymywania ciepła nie można zmienić ustawionej godziny.

Używanie blokady rodzicielskiej

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który zapobiega przypadkowemu włączeniu kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.



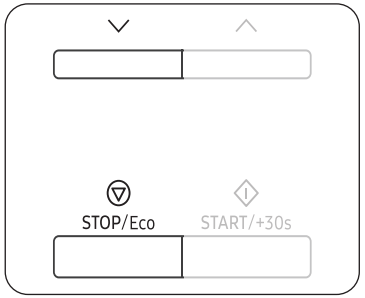
- Aby włączyć blokadę rodzicielską, należy nacisnąć przycisk **Child Lock (Blokada rodzicielska)**.
  - Panel sterowania zablokuje się i wyświetli komunikat „**L**”.



- Aby wyłączyć blokadę rodzicielską, należy ponownie nacisnąć przycisk **Child Lock (Blokada rodzicielska)**.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy równocześnie nacisnąć przyciski **STOP/Eco** i **w dół**.
  - Na panelu sterowania pojawia się wskazanie „**Off**” (Wył.).
- Aby włączyć sygnał dźwiękowy, należy ponownie równocześnie nacisnąć przyciski **STOP/Eco** i **w dół.**
  - Na panelu sterowania pojawia się wskazanie „**On**” (Wł.).

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 33 05-Feb-21 5:22:16 PM

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia.
Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot ma specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych.
W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki mikrofalowej lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ : Zalecane ✓✗ : Używać ostrożnie ✗ : Niebezpieczne

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 34 05-Feb-21 5:22:16 PM

Zasady przygotowywania potraw

Mikrofale

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

Gotowanie

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:

W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania

Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu

Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady przygotowywania warzyw mrożonych

Należy używać odpowiedniej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalny czas podany w tabeli. Kontynuuj gotowanie do uzyskania preferowanego wyniku.
Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz. Po gotowaniu dodaj sól, przyprawy lub masło. Przykryj na czas odstawienia.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Szpinak	150 g	600 W	4½–5½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		
Brokuły	300 g	600 W	9-10
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		
Groch	300 g	600 W	7½–8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		
Warzywa mieszane (marchew/groch/kukurydza)	300 g	600 W	7½–8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		
Warzywa mieszane (w stylu chińskim)	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 35 05-Feb-21 5:22:16 PM

Zasady przygotowywania potraw

Zasady przygotowywania warzyw świeżych

Należy używać odpowiedniej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Jeżeli nie ma innych zaleceń – patrz tabela – dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki) na każde 250 g. Gotuj pod przykryciem przez minimalny czas podany w tabeli. Kontynuuj gotowanie do uzyskania preferowanego wyniku. Podczas gotowania zamieszaj jeden raz, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz. Po gotowaniu dodaj sól, przyprawy lub masło. Przykryj na czas odstawienia wynoszący 3 minuty.

Porada: Pokrój świeże warzywa na kawałki o jednakowej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Brokuły	250 g 500 g	800 W	4–4½ 7–7½
	Instrukcje Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Ułóż łodygi w kierunku środka. Odstaw na 3 min.		
Brukselka	250 g	800 W	5½-6½
	Instrukcje Dodaj 60–75 ml (4–5 łyżki) wody. Odstaw na 3 min.		
Marchew	250 g	800 W	4½–5
	Instrukcje Pokrój marchew na jednakowe plastry. Odstaw na 3 min.		
Kalafiory	250 g 500 g	800 W	5–5½ 8½–9
	Instrukcje Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Przekrój większe różyczki na połówki. Ułóż łodygi w kierunku środka. Odstaw na 3 min.		
Cukinie	250 g	800 W	3½–4
	Instrukcje Pokrój cukinie na plastry. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody lub kawałek masła. Gotuj tylko do zmiękniecia. Odstaw na 3 min.		
Bakłażany	250 g	800 W	3½–4
	Instrukcje Pokrój bakłażany na małe plastry i skrop 1 łyżką soku z cytryny. Odstaw na 3 min.		
Pory	250 g	800 W	4½–5
	Instrukcje Pokrój pory na grube plastry. Odstaw na 3 min.		
Grzyby	125 g 250 g	800 W	1½–2 3–3½
	Instrukcje Przygotuj małe grzyby w całości lub pokrojone na plasterki. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Przypraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Odstaw na 3 min.		
Cebula	250 g	800 W	5½–6
	Instrukcje Pokrój cebule na plastry lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 3 min.		
Papryka	250 g	800 W	4½–5
	Instrukcje Pokrój paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 min.		
Ziemniaki	250 g 500 g	800 W	4-5 7½–8½
	Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i pokrój je na połówki lub ćwiartki o podobnych wielkościach. Odstaw na 3 min.		
Kalarepa	250 g	800 W	5–5½
	Instrukcje Pokrój kalarepę na małe kostki. Odstaw na 3 min.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 36 05-Feb-21 5:22:16 PM

Zasady przygotowywania ryżu i makaronu

Ryż: Należy używać dużej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką – podczas gotowania ryż zwiększa objętość dwukrotnie. Gotuj pod przykryciem.
Po zakończeniu gotowania zamieszaj przed odstawieniem i dodaj sól lub dodaj przyprawy i masło.
Uwaga: ryż może nie wchłaniać całej wody podczas gotowania.

Makaron: Należy używać dużej miski ze szkła żaroodpornego. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.
Mieszaj od czasu do czasu podczas gotowania i po ugotowaniu. Przykryj na czas odstawienia, a następnie dokładnie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Ryż biały (parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Ryż mieszany (ryż + zizania)	250 g	800 W	17-18
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Ziarno mieszane (ryż + zboża)	250 g	800 W	18-19
	Instrukcje Dodaj 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Makaron	250 g	800 W	11-12
	Instrukcje Dodaj 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 min.		

Odgrzewanie

Kuchenka mikrofalowa umożliwia odgrzewanie potraw w ciągu zaledwie ułamka czasu wymaganego dla konwencjonalnych piekarników.
Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy odgrzewania podane w poniższych tabelach. Czasy podane w tabelach dotyczą potraw płynnych w temperaturze pokojowej od około +18 do +20°C lub potraw schłodzonych do temperatury od około +5 do +7°C.

Układanie w naczyniu i przykrywanie

Unikaj odgrzewania dużych kawałków, takich jak kawałki mięsa – mają one tendencję do przegrzewania się i wysychania zanim środek się ogrzeje. Bardziej udane jest odgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre potrawy można odgrzewać z użyciem mocy 800 W, podczas gdy inne należy ogrzewać, używając poziomów 600 W, 450 W, a nawet 300 W.
Wskazówki można znaleźć w tabelach. Zazwyczaj lepiej odgrzewać potrawy, korzystając z niższych poziomów mocy, jeżeli potrawa jest delikatna, w dużej ilości lub może się nagrzewać bardzo szybko (np. cienkie paszteciki).
Aby uzyskać najlepsze wyniki, podczas odgrzewania dobrze mieszaj lub odwracaj potrawy. Jeżeli to możliwe, wymieszaj ponownie przed podaniem.
Zwracaj szczególną uwagę podczas odgrzewania płynów i potraw dla niemowląt. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynów i ewentualnych poparzeń, mieszaj przed, podczas i po podgrzaniu. Na czas odstawienia pozostawiaj je w kuchence mikrofalowej. Zalecamy włożenie do płynów plastikowej łyżeczki lub pałeczki szklanej. Unikaj przegrzania (i wynikającego z tego rozlania) potraw.
Preferowane jest ustawienie zbyt krótkiego czasu gotowania i wydłużenie go w razie potrzeby.

Czasy podgrzewania i odstawienia

Podczas odgrzewania potrawy po raz pierwszy pomocne jest zanotowanie potrzebnego czasu, tak aby wykorzystać go w przyszłości.
Zawsze upewniaj się, że odgrzewana potrawa jest ciepła w środku.
Po odgrzaniu odstaw potrawę na chwilę. Pozwala to na wyrównanie temperatur.
Zalecany czas odstawienia po odgrzaniu wynosi 2–4 minut, chyba że w tabeli zalecany jest inny czas.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 37 05-Feb-21 5:22:16 PM

Zasady przygotowywania potraw

Zwracaj szczególną uwagę podczas odgrzewania płynów i potraw dla niemowląt. Zapoznaj się również z rozdziałem poświęconym zasadom bezpieczeństwa.

Odgrzewanie płynów

Aby umożliwić wyrównanie się temperatur, po wyłączeniu się kuchenki poczekaj co najmniej 20 sekund. W razie potrzeby mieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE zamieszaj po podgrzaniu. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnych poparzeń, do napojów należy włożyć łyżeczkę lub pałeczkę szklaną i mieszać przed podczas i po podgrzaniu.

Odgrzewanie potraw dla niemowląt

Potrawy dla niemowląt:

Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po odgrzaniu dokładnie wymieszaj!
Przed podaniem odstaw na 2–3 min. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę.
Zalecana temperatura podawania: 30–40°C.

Mleko dla niemowląt:

Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Odgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć. Mocno wstrząśnij przed odstawieniem i wstrząśnij ponownie przed podaniem! Zawsze uważnie sprawdzaj temperaturę mleka lub potraw dla niemowląt przed podaniem dziecku. Zalecana temperatura podawania: ok. 37°C.

Uwaga:

Aby uniknąć poparzeń, potrawy dla niemowląt wymagają szczególnie uważnego sprawdzenia przed podaniem. Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy odgrzewania podane w poniższej tabeli.

Odgrzewanie płynów i potraw

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	800 W	1–1½ 1½–2
	Instrukcje Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę lub kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1–2 min.		
Zupa (schłodzona)	250 g	800 W	3–3½
	Instrukcje Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Odstaw na 2–3 min.		
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrukcje Umieść potrawę w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 2–3 min.		
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	4½–5½
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem. Odstaw na 3 min.		
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	5-6
	Instrukcje Umieść pierożki (np. ravioli, tortellini) w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 3 min.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 38 05-Feb-21 5:22:17 PM

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrukcje Umieść danie składające się z 2–3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Odstaw na 3 min.		

Odgrzewanie potraw i mleka dla niemowląt

Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy odgrzewania podane w tej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas
Potrawa dla niemowląt (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 s
	Instrukcje Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2–3 min.		
Kaszka dla niemowląt (ziarna + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 s
	Instrukcje Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2–3 min.		
Mleko dla niemowląt	100 ml 200 ml	300 W	30–40 s 50 s–1 min
	Instrukcje Dobrze wymieszaj lub wstrząśnij i wlej do wysterylizowanej szklanej butelki. Ustaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Dobrze wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dobrze wstrząśnij i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2–3 min.		

Rozmrażanie ręczne

Kuchenki mikrofalowe doskonale nadają się do rozmrażania zamrożonej żywności. Kuchenki mikrofalowe łagodnie rozmrażają zamrożoną żywność w krótkim czasie. Może to być wielką zaletą w przypadku pojawienia się nieoczekiwanych gości.
Zamrożony drób przed gotowaniem/pieczeniem należy dokładnie rozmrozić. Aby umożliwić odpływ płynów podczas rozmrażania, usuń wszelkie metalowe wiązania i zdejmij opakowanie. Ułóż zamrożoną potrawę w naczyniu bez pokrywki. W połowie rozmrażania odwróć na drugą stronę, odlej płyn i jak najszybciej usuń wszelkie podroby.
Od czasu do czasu sprawdzaj, czy potrawa nie staje się ciepła.
Jeżeli mniejsze lub cieńsze fragmenty zamrożonej potrawy zaczynają się rozgrzewać, można je osłonić na czas rozmrażania, owijając bardzo małymi paskami folii aluminiowej.
Jeżeli drób zaczyna się rozgrzewać na powierzchni zewnętrznej, wstrzymaj rozmrażanie i odstaw na 20 minut przed kontynuacją.
Aby dokończyć rozmrażanie, odstaw ryby, mięso i drób. Czas odstawienia do całkowitego rozmrożenia zależy od rozmrażanej ilości. Sięgnij do poniższej tabeli.

Porada: Potrawy płaskie rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsze ilości wymagają krótszego czasu niż większe. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania potraw.

Podczas rozmrażania zamrożonych potraw w temperaturze od około -18 do -20°C skorzystaj ze wskazówek podanych w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Mięso			
Siekana/mielona wołowina	250 g 500 g	180 W	6½–7½ 10-12
Steki wieprzowe	250 g	180 W	7½–8½
	Instrukcje Ułóż mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 5–25 min.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 39 05-Feb-21 5:22:17 PM

Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Drób			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	180 W	14½–15½
Cały kurczak	900 g	180 W	28-30
	Instrukcje Najpierw ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersią do dołu na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze fragmenty, takie jak skrzydełka i końce udek folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 15–40 min.		
Ryby			
Filety rybne	250 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	180 W	6-7 12-13
	Instrukcje Ułóż zamrożoną rybę na środku płaskiego talerza ceramicznego. Umieść fragmenty cieńsze pod grubszymi. Osłoń wąskie brzegi folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 5–15 min.		
Owoce			
Jagody	250 g	180 W	6-7
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim okrągłym naczyniu szklanym (o dużej średnicy). Odstaw na 5–10 min.		
Pieczywo			
Bułki (każda o masie ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	180 W	½–1 2–2½
Pieczywo tostowe/ kanapkowe	250 g	180 W	4½–5
Chleb (pszenno-żytni)	500 g	180 W	8-10
	Instrukcje Ułóż bułki na kole lub chleb poziomo na papierze kuchennym na środku tacy obrotowej. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 5–20 min.		

Grill

Element grzejny grilla znajduje się pod sufitem komory kuchenki. Działa on, kiedy drzwiczki są zamknięte, a taca obrotowa obraca się. Obroty tacy obrotowej powodują bardziej równomierne opiekanie potrawy. Podgrzewanie grilla przez 3–5 minut spowoduje, że potrawa zrumieni się szybciej.

Naczynia do grillowania:

Muszą być ognioodporne i mogą zawierać elementy metalowe. Nie wolno używać żadnych naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić.

Potrawy odpowiednie do grillowania:

kotlety, kiełbasa, steki, hamburgery, plastry bekonu i szynki, cienkie porcje ryby, sandwicze i wszelkie rodzaje tostów z dodatkami.

Ważna uwaga:

w przypadku korzystania z samego grilla należy pamiętać, że potrawę należy umieścić na wysokim ruszcie, o ile instrukcje nie zalecają inaczej.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 40 05-Feb-21 5:22:17 PM

Microwave (Mikrofale) + Grill

Ten tryb gotowania łączy w sobie działanie ciepła promieniowanego przez grill z szybkością gotowania z użyciem mikrofal. Działa on wyłącznie, kiedy drzwiczki są zamknięte, a taca obrotowa obraca się. Dzięki obrotom tacy obrotowej potrawa rumieni się równomiernie. W tym modelu dostępne są trzy tryby łączone:
600 W + Grill, 450 W + Grill i 300 W + Grill.

Naczynia do użytku z funkcją mikrofal i grilla

Używaj naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Naczynia powinny być ognioodporne. W trybie łączonym nie wolno używać naczyń metalowych. Nie wolno używać żadnych naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić.

Potrawy, które można gotować z użyciem funkcji mikrofal i grilla:

Potrawy odpowiednie do gotowania w trybie łączonym obejmują wszystkie rodzaje potraw gotowych, które wymagają podgrzania i zrumienienia (np. pieczone makarony), a także potraw wymagających krótkich czasów gotowania w celu zrumienienia wierzchu. Z trybu tego można również korzystać do porcji o dużej grubości, które z wierzchu mogą być zrumienione i chrupiące (np. kawałki kurczaków odwracane na drugą stronę podczas gotowania). Więcej szczegółów podano w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:

w przypadku korzystania z trybu łączonego (mikrofale + grill) potrawę należy umieścić na wysokim ruszcie, o ile instrukcje nie zalecają inaczej. Instrukcje podano w poniższej tabeli. Jeżeli potrawa ma zostać zrumieniona po obu stronach, należy ją odwracać.

Wskazówki grillowania potraw mrożonych

Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy grillowania podane w tej tabeli.

Potrawy zamrożone	Wielkość porcji	Moc	1. etap (min)	2. etap (min)
Bułki (każda o masie ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	Mikrofale + grill	300 W + Grill 1–1½ 2–2½	Tylko grill 1-2 1-2
	Instrukcje Ułóż bułki w koło na ruszcie. Drugą stronę bułek należy grillować do momentu osiągnięcia preferowanego poziomu chrupkości. Odstaw na 2–5 min.			
Bagietki + dodatki (pomidory, ser, szynka, grzyby)	250–300 g (2 szt.)	450 W + Grill	8-9	-
	Instrukcje Ułóż 2 zamrożone bagietki obok siebie na ruszcie. Po grillowaniu. Odstaw na 2–3 min.			
Zapiekanka warzywna lub ziemniaczana	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instrukcje Włóż zamrożoną zapiekankę do małego, płaskiego, okrągłego naczynia ze szkła żaroodpornego. Ustaw naczynie na ruszcie. Po grillowaniu. Odstaw na 2–3 min.			
Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	Mikrofale + grill	300 W + Grill 18-19	Tylko grill 1-2
	Instrukcje Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po grillowaniu. Odstaw na 2–3 min.			
Nuggetsy z kurczaka	250 g	450 W + Grill	5–5½	3–3½
	Instrukcje Ułóż nuggetsy z kurczaka na ruszcie. Po upływie pierwszego czasu odwróć na drugą stronę.			
Frytki pieczone	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instrukcje Ułóż frytki pieczone równomiernie na papierze do pieczenia umieszczonym na ruszcie.			

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 41 05-Feb-21 5:22:17 PM

Zasady przygotowywania potraw

Wskazówki grillowania potraw świeżych

Podgrzej grill za pomocą funkcji grilla przez 3–4 minuty.
Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy grillowania podane w tej tabeli.

Potrawy świeże	Wielkość porcji	Moc	1. etap (min)	2. etap (min)
Tosty	4 szt. (po 25 g)	Tylko grill	6-8	4–5½
	Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na ruszcie.			
Bułki (już upieczone)	2–4 szt.	Tylko grill	2-3	2-3
	Instrukcje Najpierw ułóż bułki spodem do góry w koło bezpośrednio na tacy obrotowej.			
Grillowane pomidory	 200 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	Mikrofale + grill	300 W + Grill 4½–5½ 7-8	Tylko grill 2-3
	Instrukcje Pokrój pomidory na połówki. Ułóż na nich trochę sera. Ułóż w koło.na płaskim talerzu ze szkła żaroodpornego. Ustaw talerz na ruszcie.			
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	2 szt. (300 g)	450 W + Grill	3½–4	-
	Instrukcje Najpierw upiecz kromki chleba tostowego. Ułóż tosty z dodatkami na ruszcie. Ułóż 2 tosty po przeciwnych stronach bezpośrednio na ruszcie. Odstaw na 2–3 min.			
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill	4½–5½ 8-9	-
	Instrukcje Pokrój ziemniaki na połówki. Ułóż je na w koło na ruszcie stroną przeciętą skierowaną do grilla.			

Potrawy świeże	Wielkość porcji	Moc	1. etap (min)	2. etap (min)
Kawałki kurczaka	450–500 g (2 szt.)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instrukcje Dopraw kawałki kurczaka olejem i przyprawami. Ułóż je w koło z kośćmi skierowanymi do środka. Nie układaj jednego kawałka kurczaka na środku rusztu. Odstaw na 2–3 min.			
Kotlety z baraniny / steki wołowe (średnie wysmażenie)	400 g (4 szt.)	Tylko grill	12-15	9-12
	Instrukcje Natrzyj kotlety z baraniny olejem i przyprawami. Ułóż je w koło na ruszcie. Po grillowaniu. Odstaw na 2–3 min.			
Steki wieprzowe	 250 g (2 szt.)	Mikrofale + grill	300 W + Grill 7-8	Tylko grill 6-7
	Instrukcje Natrzyj steki wieprzowe olejem i przyprawami. Ułóż je w koło na ruszcie. Po grillowaniu. Odstaw na 2–3 min.			
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g) 2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + Grill	4–4½ 6-7	-
	Instrukcje Wydrąż jabłka i napełnij je rodzynkami i dżemem. Posyp niewielką ilością płatków migdałowych. Ułóż jabłka na płaskim talerzu ze szkła żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.			
Pieczony kurczak	 1200 g	Mikrofale + grill	450 W + Grill 22-24	300 W + Grill 23-25
	Instrukcje Natrzyj kurczaka olejem i przyprawami. Najpierw ułóż kurczaka piersią w dół, a następnie piersią do góry w żaroodpornym naczyniu. Po grillowaniu odstaw na 5 min.			

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 42 05-Feb-21 5:22:17 PM

Porady

Topienie skrystalizowanego miodu

Włóż 20 g skrystalizowanego miodu do małego głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 20–30 sekund z mocą 300 W do momentu roztopienia się miodu.

Topienie żelatyny

Włóż suche kawałki żelatyny (10 g) na 5 minut do zimnej wody.
Ułóż odsączoną żelatynę do małej miski ze szkła żaroodpornego.
Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W.
Po roztopieniu wymieszaj.

Gotowanie polewy (do tortów i ciast)

Wymieszaj polewę błyskawiczną (około 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody.
Gotuj bez przykrycia w misce ze szkła żaroodpornego przez 3½–4½ minuty z mocą 800 W do momentu, aż polewa stanie się przezroczysta. Podczas gotowania wymieszaj dwa razy.

Przygotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. mieszanych jagód) do odpowiednio dużej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 300 g cukru i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10–12 minut z mocą 800 W.
Podczas gotowania zamieszaj kilka razy. Przelej bezpośrednio do małych szklanych słoików z zakręcanymi wieczkami. Ustaw na wieczkach na 5 minut.

Gotowanie budyniu/kremu

Wymieszaj budyń w proszku z cukrem i mlekiem (500 ml) zgodnie z przepisem producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj miski o odpowiedniej wielkości ze szkła żaroodpornego z pokrywką.
Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minut z mocą 800 W.
Podczas gotowania dokładnie wymieszaj kilka razy.

Zrumienianie płatków migdałowych

Równomiernie rozsyp 30 g płatków migdałowych na średniej wielkości talerz ceramiczny.
Mieszaj kilka razy podczas zrumieniania trwającego 3½–4½ minut z mocą 600 W.
Po zakończeniu pozostaw na 2–3 minuty w kuchence. Podczas wyjmowania, używaj rękawic kuchennych!

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Rozwiązywanie problemów

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Ustawiona jest funkcja Eco (oszczędzanie energii).	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
Kuchenka mikrofalowa wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby uruchomić kuchenkę.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 43 05-Feb-21 5:22:17 PM

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Problem	Przyczyna	Działanie
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka mikrofalowa pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę mikrofalową do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia kuchenki mikrofalowej bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włożyć żywność do kuchenki mikrofalowej.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchence mikrofalowej.	Z tyłu i z przodu kuchenki mikrofalowej znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki mikrofalowej.
Podczas pracy kuchenki mikrofalowej słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna kuchenki mikrofalowej podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchence mikrofalowej.	Z tyłu i z przodu kuchenki mikrofalowej znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchence mikrofalowej znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence mikrofalowej.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki mikrofalowej.	Wyczyść kuchenkę mikrofalową i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka mikrofalowa może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk **STOP/Eco**.
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki mikrofalowej i spróbuj ponownie.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 44 05-Feb-21 5:22:17 PM

Problem	Przyczyna	Działanie
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Auto Cook (Automatyczne gotowanie) jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po odwróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby ponownie uruchomić kuchenkę.
Kuchenka mikrofalowa nie jest wypoziomowana.	Kuchenka mikrofalowa jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka mikrofalowa jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki mikrofalowej używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania kuchenka mikrofalowa natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence mikrofalowej można wyczuć przebicie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
1. Kapie woda. **2.** Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach. **3.** Woda pozostaje w kuchence mikrofalowej.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.	Poczekaj, aż kuchenka mikrofalowa wystygnie, a następnie wytrzyj ją suchym ręcznikiem do naczyń.

Problem	Przyczyna	Działanie
Jasność wewnątrz kuchenki mikrofalowej zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie kuchenki mikrofalowej, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniła położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki mikrofalowej.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki mikrofalowej.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 45 05-Feb-21 5:22:17 PM

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Problem	Przyczyna	Działanie
Grill		
Podczas działania z kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki mikrofalowej. Po pierwszych 2–3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Potrawa znajduje się zbyt blisko grilla.	Na czas gotowania oddal potrawę od grilla.
	Potrawa nie jest prawidłowo przygotowana lub ułożona.	Upewnij się, że potrawa jest prawidłowo przygotowana i ułożona.
Kuchenka mikrofalowa		
Kuchenka mikrofalowa nie podgrzewa.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki mikrofalowej. Po pierwszych 2–3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.
Z wnętrza kuchenki mikrofalowej wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki mikrofalowej i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Kuchenka mikrofalowa nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki mikrofalowej są często otwierane podczas gotowania.	Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki mikrofalowej nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolek kuchenki mikrofalowej i spróbuj ponownie.
	Grill lub inne akcesoria nie są prawidłowo włożone.	Umieść akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Używaj odpowiedniego naczynia z płaskim dnem.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 46 05-Feb-21 5:22:18 PM

Kod informacyjny

Kod informacyjny	Przyczyna	Działanie
C-d0	Przyciski sterowania są naciśnięte przez więcej niż 10 sekund.	Wyczyść przyciski i sprawdź, czy wokół nich nie zebrała się woda. Jeśli problem się powtórzy, wyłącz kuchenkę na 30 sekund, a następnie spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

UWAGA

Jeśli porada nie pomoże rozwiązać problemu, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia. Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MG23A7013C* firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MG23A7013C*
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Zużycie energii Moc maksymalna Microwave (Mikrofale) Grill (element grzejny)	 2400 W 1300 W 1100 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W – 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szer. × wys. × gł.) Na zewnątrz Wnętrze kuchenki	 489 × 275 × 362 mm 330 × 211 × 324 mm
Pojemność	23 litrów
Waga Netto	 Ok. 14,5 kg
Poziom hałasu	40 dBA

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_PL.indd 47 05-Feb-21 5:22:18 PM

Notatki

ZAZNACZ TUTAJ

ZAZNACZ TUTAJ

OZNACZENIE ŚRODKA

STRONA PRAWA

Szablon montażowy

STRONA LEWA

ZAZNACZ TUTAJ

ZAZNACZ TUTAJ

OZNACZENIE ŚRODKA

Notatki

Notatki

SAMSUNG

Gwarancja oferowana przez firmę Samsung NIE obejmuje wezwań serwisowych dotyczących obsługi, instalacji, czyszczenia ani konserwacji urządzenia.

MASZ PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
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	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	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	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	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	0800 10 10 1	www.samsung.com/support

DE68-04660H-00

Mikrohullámú sütő

Használati útmutató

MG23A7013C*



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 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 33
A gyermekzár használata 33
A hangjelzés kikapcsolása 33

A mikrohullámú sütőben használható edények 34

Sütési útmutató 35

Sütés, főzés 35
Melegítés 37
Folyadékok melegítése 38
Bébiétel melegítése 38
Megjegyzés: 38
Kézi kiolvasztás 39
Grill 40
Mikrohullám + grill 41
Tanácsok és tippek 43

Hibaelhárítás és információs kódok 43

Hibaelhárítás 43
Információs kód 47

Műszaki adatok 47

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 2 05-Feb-21 5:24:56 PM

Biztonsági előírások

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 3 05-Feb-21 5:24:56 PM

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.

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 4 05-Feb-21 5:24:56 PM

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.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 5 05-Feb-21 5:24:56 PM

Biztonsági előírások

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 6 05-Feb-21 5:24:56 PM

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 7 05-Feb-21 5:24:56 PM

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:

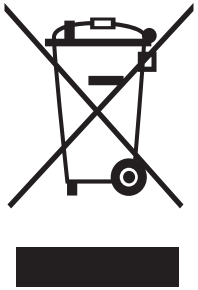
- Behorpadt, megkarcolt vagy törött ajtó, fogantyú, külső panel vagy kezelőpanel.
- Törött vagy hiányzó tálca, görgő, összekötőelem vagy rács.

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.

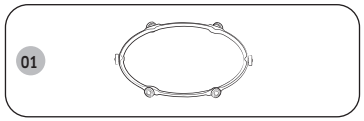
A Samsung környezetvédelmi vállalásaival és a termékspecifikus előírásokkal kapcsolatos információért (pl. REACH, WEEE, akkumulátorok) látogasson el ide: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 8 05-Feb-21 5:24:56 PM

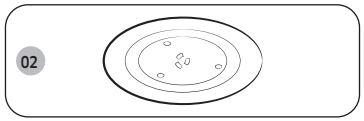
Üzembe helyezés

Tartozékok

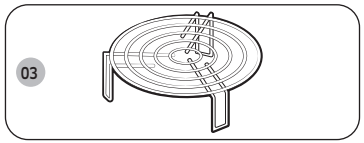
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



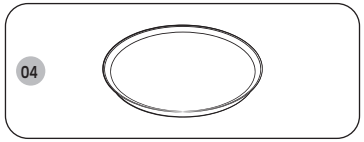
01 **Görgős gyűrű**; a mikrohullámú sütő közepére kell helyezni.
A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



02 **Forgótányér**; 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.

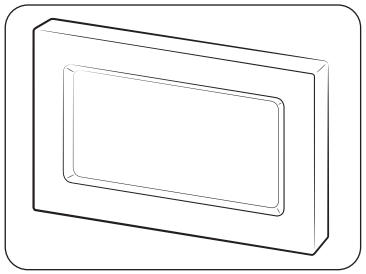


04 **Pirítótányér**; részletek a következő oldalakon: 30 – 32.
A pirítótányérral jobban megpirul az étel kombinált mikrohullámú és grillezős sütési mód esetén. Segít a süteménytésztákat és a pizzatésztát ropogósra készíteni.

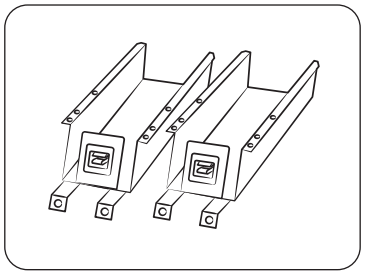
⚠ VIGYÁZAT

A mikrohullámú sütőt tilos a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

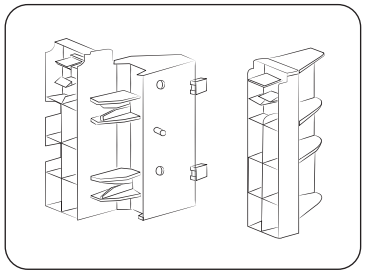
Az üzembe helyezéshez mellékelt tartozékok



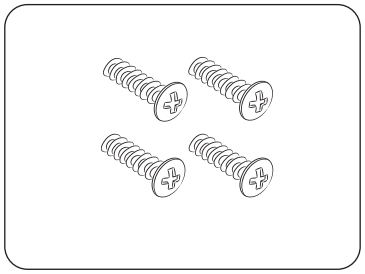
Szegély



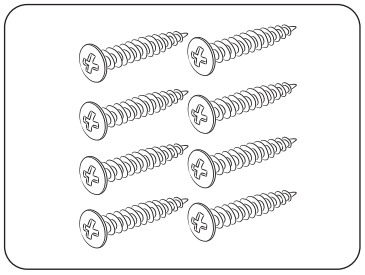
Talprögzítő (2)



Szegélytartó (2)



Csavar („A” típus) (4)



Csavar („B” típus) (8)

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 9 05-Feb-21 5:24:57 PM

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

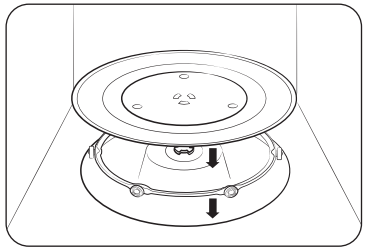
A készülék bekötését kizárólag képesített szakember végezheti.
A mikrohullámú sütő kizárólag háztartási felhasználásra alkalmas.
Kizárólag étel elkészítésére szolgál.
A készülék használat közben és a használat után forró.
Ezt tartsa szem előtt, ha kisgyermek kerülhet a készülék közelébe.
Üzembe helyezés 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



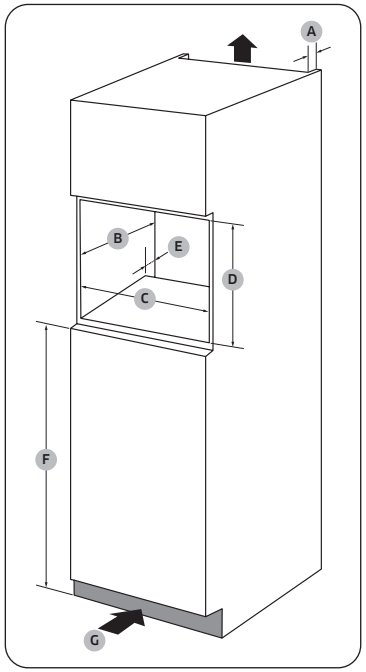
1. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.
2. Ezt a mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

⚠ 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.

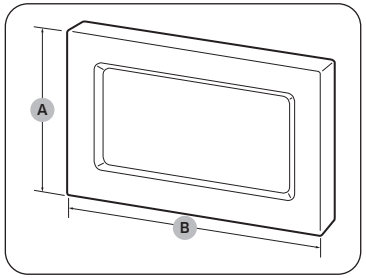
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 10 05-Feb-21 5:24:58 PM

Méretek



Szekrény

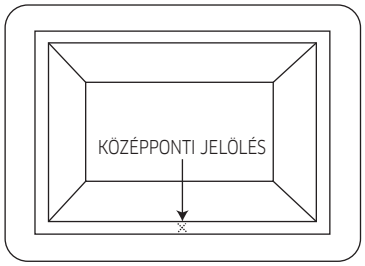
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



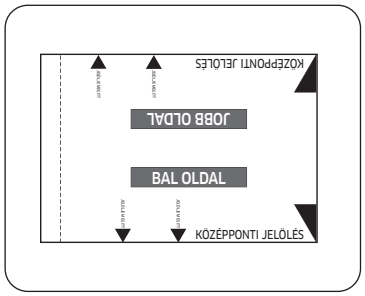
Szegély

A	381 mm
B	596 mm

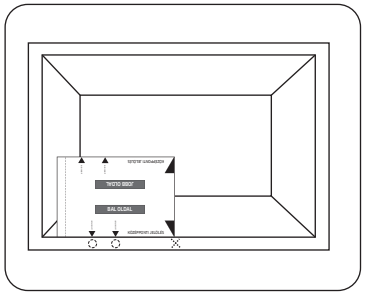
A mikrohullámú sütő üzembe helyezésének menete



1. Mérje meg a szekrényrekesz hosszát, és jelölje meg a közepét.



2. Vágja ki a sablonlapot (**49.** oldal).

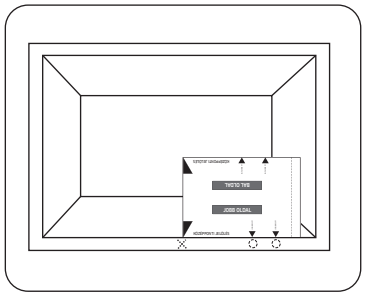


3. Igazítsa a sablonlap jobb oldalán található „KÖZÉPPONTI JELÖLÉS” pontot a szekrény középjelzéséhez.
- Győződjön meg arról, hogy a „BAL OLDAL” szöveg egyenesen áll.

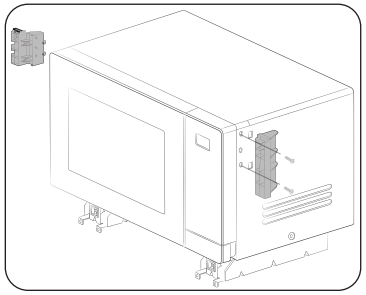
4. Jelölje be a csavarfuratok helyét a szekrényen.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 11 05-Feb-21 5:24:59 PM

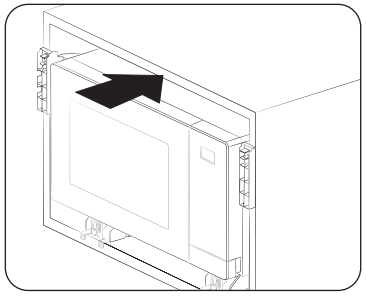
Üzembe helyezés



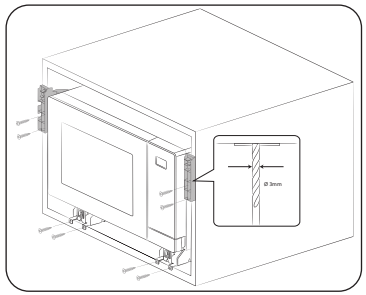
5. Forgassa el a sablonlapot 180 fokkal.
6. Igazítsa a sablonlap bal oldalán található „KÖZÉPPONTI JELÖLÉS” pontot a szekrény középjelzéséhez.
7. Jelölje be a csavarfuratok helyét a szekrényen.



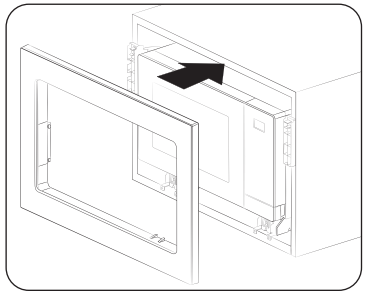
8. A mellékelt („A” típusú) csavarokat felhasználva rögzítse a szegélytartókat a mikrohullámú sütő bal és jobb oldalán.
   - Ellenőrizze a rögzítőelemek jelölését (L: bal, R: jobb), hogy biztosan a megfelelő oldalra kerüljenek.



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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 12 05-Feb-21 5:24:59 PM

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.

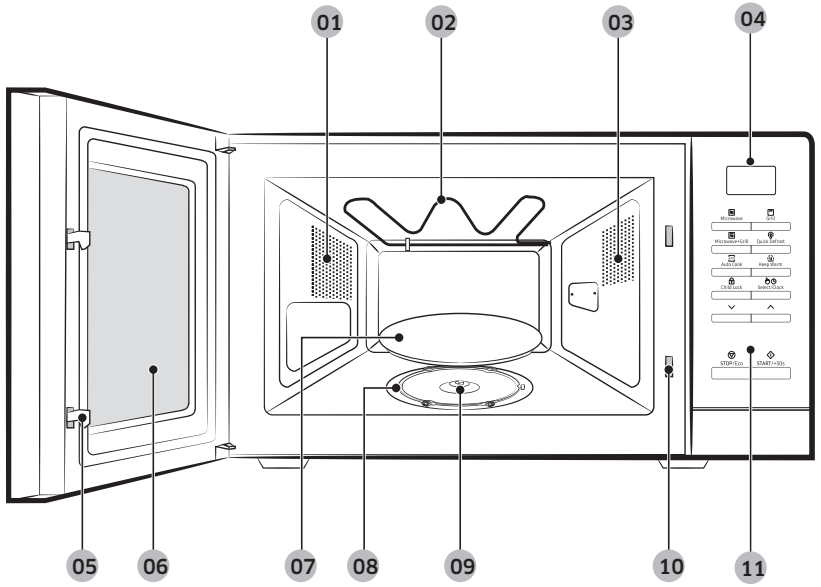
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 13 05-Feb-21 5:24:59 PM

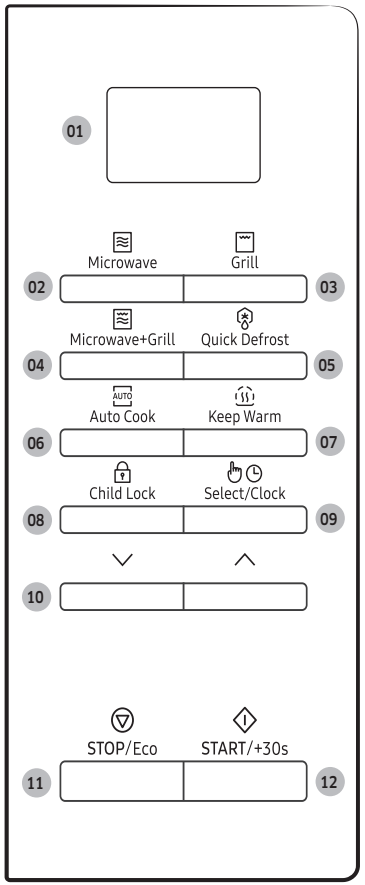
A mikrohullámú sütő jellemzői

Mikrohullámú sütő



01 Szellőzőnyílások
02 Fűtőelem
03 Világítás
04 Kijelző
05 Ajtózár kallantyúi
06 Ajtó
07 Forgótányér
08 Görgős gyűrű
09 Összekötőelem
10 Biztonsági retesz nyílásai
11 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 Child Lock (Gyermekzár)
09 Select/Clock (Kiválasztás/Óra)
10 Up/Down (Fel/Le)
11 STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)
12 START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 14 05-Feb-21 5:25:00 PM

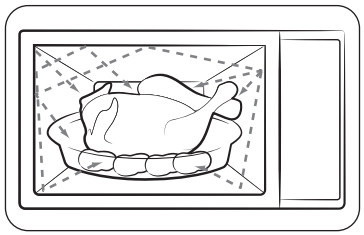
A mikrohullámú sütő használata

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:

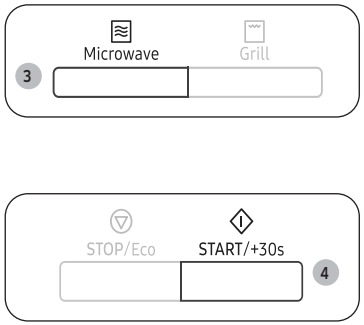
- Hogy az étel közepén is egyenletes átsüljön/megfőjön.
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.

A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Ha kétségei vannak, tekintse meg a(z) „Hibaelhárítás” című részt a(z) **43-47** oldalon.

MEGJEGYZÉS

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. 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 ismételt megnyomásával állítsa be az időt 4 vagy 5 percre.
5. A mikrohullámú sütő a beállított ideig melegíti a vizet. Ellenőrizze, hogy felforrt-e a víz.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 15 05-Feb-21 5:25:02 PM

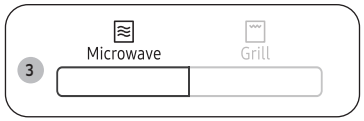
A mikrohullámú sütő használata

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.

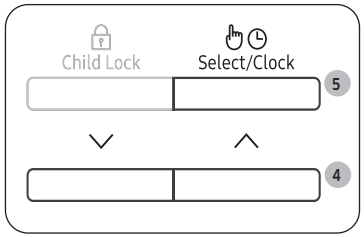


1. Nyomja meg a gombot a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

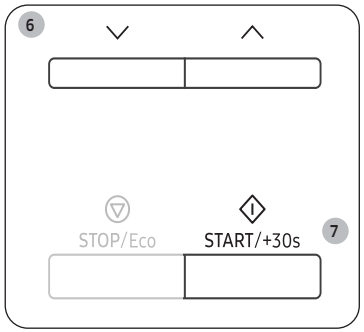
⚠ VIGYÁZAT

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. A **Le** és a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be a kívánt teljesítményszintet.
   - A megfelelő teljesítményszint tekintetében olvassa el a „**Teljesítményszintek és elkészítési idők**” című részt (**17**. oldal).
5. Ezt követően nyomja meg a **Select/Clock** (Kiválasztás/Óra) gombot.



6. A **Le** és a **Fel** gomb segítségével állítsa be a kívánt ételkészítési időt.
   - A kezelőpanelen megjelenik az elkészítési idő.
7. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot a sütés elindításához.
   - 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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 16 05-Feb-21 5:25:03 PM

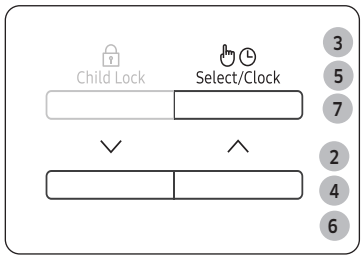
Az idő beállítása

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. Az idő megjelenítése :
   - 24 órás formátumban.
   - 12 órás formátumban.
2. Az idő formátumának módosításához nyomja meg a **felfelé** vagy **lefelé** gombot.
3. Nyomja meg a **Select/Clock (Kiválasztás/Óra)** gombot.
4. Nyomja meg a **felfelé** vagy **lefelé** gombot az óra beállításához.
5. Nyomja meg a **Select/Clock (Kiválasztás/Óra)** gombot.
6. Nyomja meg a **felfelé** vagy **lefelé** gombot a perc beállításához.
7. Nyomja meg a **Select/Clock (Kiválasztás/Óra)** 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.

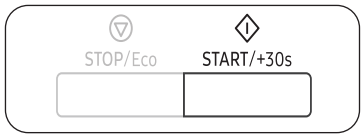
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 17 05-Feb-21 5:25:03 PM

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.



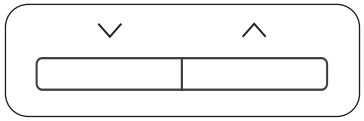
1. módszer

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 **Le** és a **Fel** gomb megnyomásával módosíthatja az elkészítési időt.

A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

Az ételkészítés ideiglenes leállítása

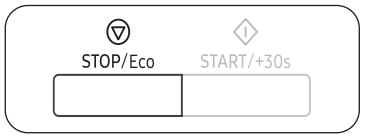
1. Nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg egyszer a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** gombot.
   - A sütő egy időre leáll.
2. A sütés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 18 05-Feb-21 5:25:04 PM

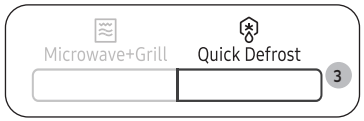
A gyorskiolvasztási funkció használata

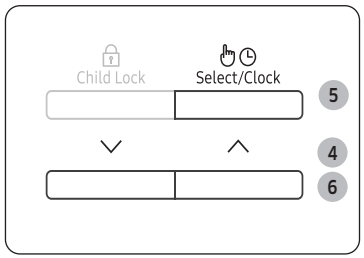
A Quick Defrost (Gyorskiolvasztás) funkció hús, baromfi, hal, fagyasztott zöldség és kenyér kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

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. A **Le** és a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával válassza ki az étel típusát.
   - További információkért tekintse meg a „A Gyorskiolvasztás program ismertetése” című részt a 20. oldalon.
5. Ezután nyomja meg a **Select/Clock (Kiválasztás/Óra)** gombot.
6. A **Le** és a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be a tálalási mennyiséget.



7. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot a kiolvasztás elindításához.
   - Amikor a mikrohullámú sütő hangjelzést ad, nyissa ki az ajtaját, és fordítsa át az ételt.
8. 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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 19 05-Feb-21 5:25:04 PM

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	Adag	Tudnivalók
1	Hús	200-1500 g	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 g	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 g	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	Fagyasztott zöldség	200-1500 g	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.

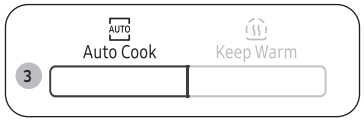
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 20 05-Feb-21 5:25:04 PM

Az Auto Cook (Automatikus ételkészítés) funkció használata

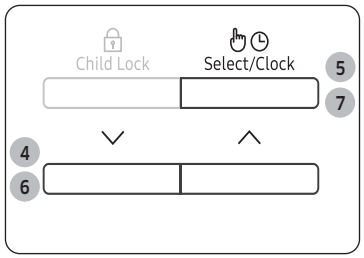
Az Auto Cook (Automatikus ételkészítés) funkció 45 előre programozott sütési beállítást kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

⚠ VIGYÁZAT

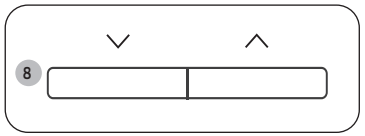
Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

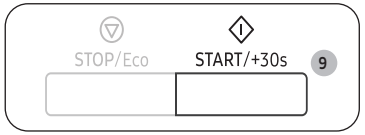


1. Nyomja meg a gombot a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg az **Auto Cook (Automatikus ételkészítés)** gombot.



4. A **Le** és a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával válassza ki a kívánt kategóriát.
   - 1. Grill Fry (Grillsütés)
   - 2. Healthy Cooking (Egészséges ételkészítés)
   - 3. Home Dessert (Házi desszert)
   - 4. Bread Defrost (Kenyér kiolvasztása)
5. Ezután nyomja meg a **Select/Clock** (Kiválasztás/Óra) gombot.
6. A **Le** és a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával adja meg az étel tömegét.
   - További tudnivalókért tekintse meg a jelen útmutató „**Auto Cook-program leírása**” című részét (**22**– **28.** oldal).
   - A választott menütől függően előfordulhat, hogy csak egyetlen súlybeállítást választhat.
   - A Home Dessert (Házi desszert) funkciónál nincs szükség a tömeg megadására.
7. Ezt követően nyomja meg a **Select/Clock** (Kiválasztás/Óra) gombot.





8. A **Le** és a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával válassza ki az étel típusát.
9. További részletekért olvassa el a jelen útmutató „**Auto Cook-program leírása**” részét (**22**–**28**. oldal). Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot az Auto Cook (Automatikus ételkészítés) elindításához.
   - 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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 21 05-Feb-21 5:25:05 PM

A mikrohullámú sütő használata

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. Grill Fry (Grillsütés)

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-1	Fagyasztott sült hasábburgonya	400 g	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 állni 2-3 percig.
1-2	Fagyasztott sertéshús-szelet	500 g	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 állni 2-3 percig.
1-3	Fagyasztott csirkefalatok	350 g	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 g	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 g	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 állni 2-3 percig.
1-6	Fagyasztott halszeletek	300 g	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 állni 2-3 percig.
1-7	Fagyasztott Buffalo csirkeszárny	500 g	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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 22 05-Feb-21 5:25:05 PM

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-8	Fagyasztott sajtszeletek	400 g	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 g	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.
1-10	Fagyasztott tavaszi tekercsek	300 g	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 g	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 g	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 állni 2-3 percig.
1-13	Fagyasztott burgonyagerezdek	350 g	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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 23 05-Feb-21 5:25:05 PM

A mikrohullámú sütő használata

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1-14	Csirkecomb	500 g	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 állni 2-3 percig.
1-15	Csirkeszárny	500 g	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 állni 2-3 percig.

2. Healthy Cooking (Egészséges ételkészítés)

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
2-1	Készétel (mélyhűtött)	350 g 450 g	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 g 450 g	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. Hagyja állni 1–2 percig.
2-4	Szeletelt sárgarépa	250 g	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. Hagyja állni 1–2 percig.
2-5	Zöldbab	250 g	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. Hagyja állni 1–2 percig.
2-6	Spenót	150 g	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. Hagyja állni 1–2 percig.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 24 05-Feb-21 5:25:05 PM

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
2-7	Csöves kukorica	250 g	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 g	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 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszeres mennyiségű (250 ml) hideg vizet. Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni.
2-10	Teljes kiőrlésű makaróni	125 g	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 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszeres mennyiségű (250 ml) hideg vizet. Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni.
2-12	Bulgur	125 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszeres mennyiségű (250 ml) hideg vizet. Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 2-5 percig hagyja állni.
2-13	Zöldséggratin	500 g	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 g	Vágja félbe a megmosott paradicsomokat, és helyezze őket a sütőbe való edénybe. Szórja a tetejére a reszelt sajtot. Helyezze az edényt a grillrácsra. Hagyja állni 1–2 percig.
2-15	Csirkemell	300 g (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 g (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 g (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. Hagyja állni 1–2 percig.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 25 05-Feb-21 5:25:05 PM

A mikrohullámú sütő használata

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
2-18	Friss lazacfilé	300 g (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. Hagyja állni 1–2 percig.
2-19	Friss garnéla	250 g	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. Hagyja állni 1–2 percig.
2-20	Friss pisztráng	200 g (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 g (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 g (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 [1-1] 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 [1-2] funkciót. **6.** Sütés után hagyja 2-3 percig állni.	

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 26 05-Feb-21 5:25:05 PM

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 [1-3] 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 [1-4] 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 [1-5] 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 nem túl édes csokoládécsipsz
		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 [1-6] funkciót. **6.** Sütés után hagyja 2-3 percig állni.	

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 27 05-Feb-21 5:25:05 PM

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 mandulapor, 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 [1-7] 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.

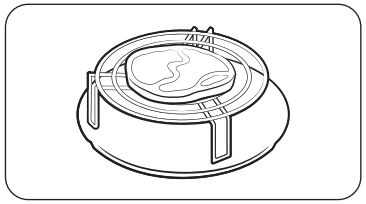
Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
4	Bread Defrost (Kenyér kiolvasztása)	100-600 g	Helyezze a pirítótányért a forgótányérra. Válassza ki az automatikus ételkészítési programot, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot. A kijelzőn a „HEAt" felirat jelenik meg a pirítótányér melegítése alatt. A hangjelzés 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.

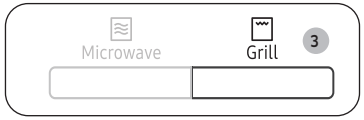
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 28 05-Feb-21 5:25:05 PM

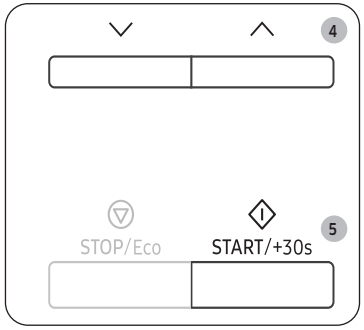
Grillezés

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 **Le** és a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be a kívánt grillezési időt.
   - 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.

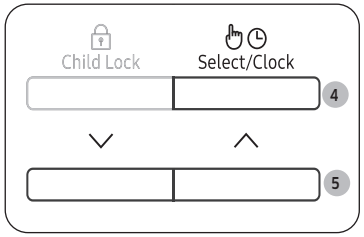
Mikrohullám és grill kombinációja

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.

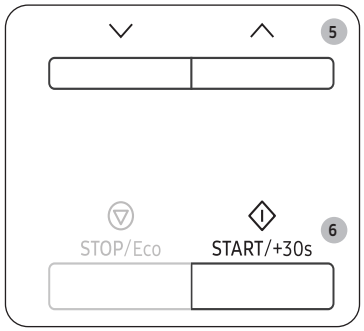




1. Nyomja meg a gombot a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a grillrács közepére, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg a **Microwave+Grill (Mikrohullám + Grill)** gombot.
   - A kezelőpanel kijelzőjén megjelenik az alapértelmezett teljesítményszint (600 W).
   - A kezelőpanelen megjelenik a megfelelő ikon (,).
4. A **Le** és a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be a kívánt teljesítményszintet.
   - A választható teljesítményszint 600 W, 450 W vagy 300 W.
   - A grillezés hőmérséklete nem állítható.
5. Ezt követően nyomja meg a **Select/Clock** (Kiválasztás/Óra) gombot.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 29 05-Feb-21 5:25:07 PM

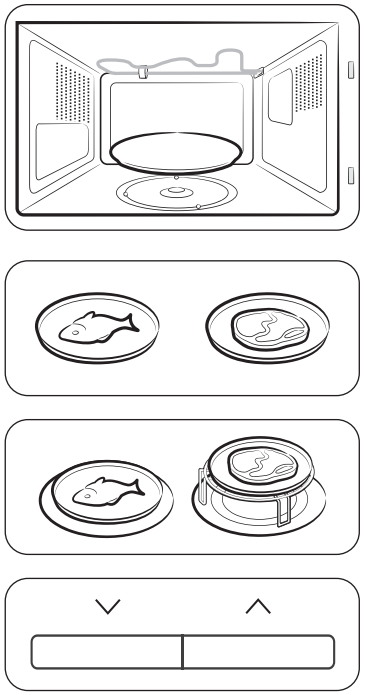
A mikrohullámú sütő használata



6. A **Le** és a **Fel** gomb segítségével állítsa be a kívánt ételkészítési időt.
   - A maximális elkészítési idő 60 perc.
7. 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 ételt 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.)

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 30 05-Feb-21 5:25:07 PM

⚠ 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.

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.

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.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 31 05-Feb-21 5:25:08 PM

A mikrohullámú sütő használata

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Sütési idő (perc)
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.		
Mini pizzafalatkák (fagyasztott)	9 × 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.		

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Sütési idő (perc)
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.		
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.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 32 05-Feb-21 5:25:08 PM

A Keep Warm (Melegen tartás) funkció használata

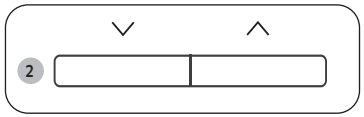
A Keep Warm (Melegen tartás) funkció a felszolgálásig melegen tartja az ételt. Ezen funkció segítségével a felszolgálásig melegen tarthatja az ételt.

MEGJEGYZÉS

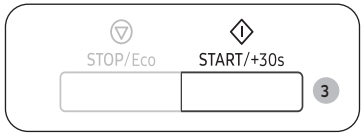
- A **Keep Warm (Melegen tartás)** időtartama 60 perc.



1. Nyomja meg a **Keep Warm (Melegen tartás)** gombot.



2. A **Le** és a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával válassza ki a kívánt beállítást.
   - 1. Forró
   - 2. Mérsékelt



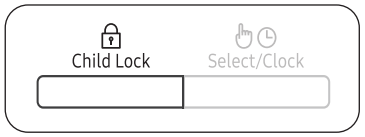
3. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.
   - Az étel melegítésének leállításához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** gombot.

⚠ 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.

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.



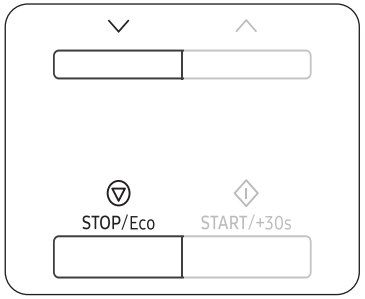
- A gyermekzár aktiválásához nyomja meg a **Child Lock (Gyermekzár)** gombot.
  - A kezelőpanel lezárul a kijelzőjén pedig „L” látható.



- A gyermekzár feloldásához nyomja meg újra a **Child Lock (Gyermekzár)** gombot.

A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



- A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg egyszerre a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** és a **Le** gombot.
  - A kezelőpanelen az „Off” (Ki) felirat jelenik meg.
- A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** és a **Le** gombot.
  - A kezelőpanelen az „On” (Be) felirat jelenik meg.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 33 05-Feb-21 5:25:08 PM

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.

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

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 34 05-Feb-21 5:25:09 PM

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.

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	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Spenót	150 g	600 W	4½-5½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Brokkoli	300 g	600 W	9-10
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Borsó	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Zöldbab	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes zöldség (Sárgarépa/Zöldborsó/ Kukorica)	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes zöldség (Kínai Módra)	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 35 05-Feb-21 5:25:09 PM

Sütési útmutató

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	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Brokkoli	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		
Kelbimbó	250 g	800 W	5½-6½
	Tudnivalók Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni.		
Sárgarépa	250 g	800 W	4½-5
	Tudnivalók A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Karfiol	250 g 500 g	800 W	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 g	800 W	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.		

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Padlizsán	250 g	800 W	3½-4
	Tudnivalók A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni.		
Póréhagyma	250 g	800 W	4½-5
	Tudnivalók A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Gomba	125 g 250 g	800 W	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 g	800 W	5½-6
	Tudnivalók A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 evőkanál) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Tudnivalók A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Burgonya	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Tudnivalók A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni.		
Karalábé	250 g	800 W	5-5½
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 36 05-Feb-21 5:25:09 PM

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	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	800 W	16-17
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Barna rizs (előfőzött)	250 g	800 W	21-22
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Rizskeverék (rizs + vadrizs)	250 g	800 W	17-18
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Kukoricakeverék (rizs + gabona)	250 g	800 W	18-19
	Tudnivalók Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Tészta	250 g	800 W	11-12
	Tudnivalók Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni.		

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 37 05-Feb-21 5:25:09 PM

Sütési útmutató

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.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	800 W	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 W	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 W	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 W	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 W	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.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 38 05-Feb-21 5:25:09 PM

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	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	Be-/kikapcsolás	Idő
Bébiétel (Zöldségek + Hús)	190 g	600 W	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 W	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 W	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.		

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	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Hús			
Darált marhahús	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Sertésszelet	250 g	180 W	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.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 39 05-Feb-21 5:25:09 PM

Sütési útmutató

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Baromfi			
Csirkedarabok	500 g (2 db)	180 W	14½-15½
Egész csirke	900 g	180 W	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 W	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 W	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 W	½-1 2-2½
Pirítós/Szendvics	250 g	180 W	4½-5
Bajor rozskenyér (búza- és rozsliszt)	500 g	180 W	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.		

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 40 05-Feb-21 5:25:10 PM

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.

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.			

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 41 05-Feb-21 5:25:10 PM

Sütési útmutató

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.			

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.			

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 42 05-Feb-21 5:25:10 PM

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!

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 43 05-Feb-21 5:25:10 PM

Hibaelhárítás és információs kódok

Probléma	Ok	Teendő
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.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 44 05-Feb-21 5:25:10 PM

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.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 45 05-Feb-21 5:25:11 PM

Hibaelhárítás és információs kódok

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.
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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 46 05-Feb-21 5:25:11 PM

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.

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.
A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MG23A7013C* típusú mikrohullámú sütő megfelel a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	MG23A7013C*
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
Zajszint	40 dBA

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_HU.indd 47 05-Feb-21 5:25:11 PM

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:
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	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	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	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	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	0800 10 10 1	www.samsung.com/support

DE68-04660H-00

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

MG23A7013C*



MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 1 08-Feb-21 2:33:35 PM

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 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) 33
Používanie funkcie detského zámku 33
Vypínanie signalizácie 33

Sprievodca pomôckami na varenie 34

Sprievodca varením 35

Varenie 35
Prihrievanie 37
Prihrievanie tekutín 38
Prihrievanie detskej stravy 38
Poznámka: 38
Manuálne odmrazovanie 39
Grilovanie 40
Microwave + grill (Mikrovlnný ohrev + grilovanie) 41
Tipy a triky 43

Riešenie problémov a informačné kódy 43

Riešenie problémov 43
Informačný kód 47

Technické údaje 47

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 2 08-Feb-21 2:33:35 PM

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 3 08-Feb-21 2:33:35 PM

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.

Ak je poškodený prívodný kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 4 08-Feb-21 2:33:35 PM

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.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 5 08-Feb-21 2:33:36 PM

Bezpečnostné pokyny

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 6 08-Feb-21 2:33:36 PM

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 strieborными 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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 7 08-Feb-21 2:33:36 PM

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:

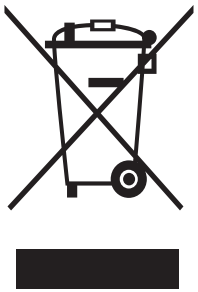
- Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväte, vonkajší panel alebo ovládací panel.
- Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.

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.

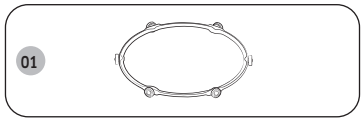
Viac informácií o ochrane životného prostredia a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad REACH, OEEZ alebo batérií, nájdete na webovej stránke: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 8 08-Feb-21 2:33:36 PM

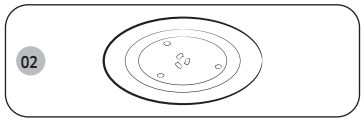
Inštalácia

Príslušenstvo

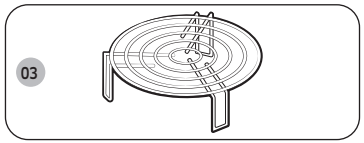
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



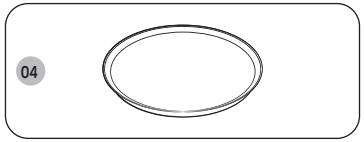
01 **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu mikrovlnnej rúry.
Valčekový krúžok podopiera tanier.



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.

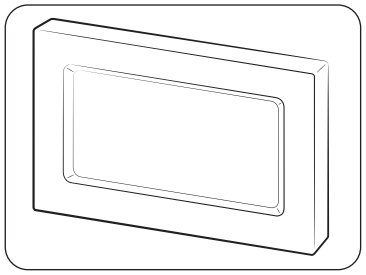


04 **Podnos na schrumkavenie**, pozrite si strany 30 32až .
Podnos na schrumkavenie sa používa na lepšie opečenie jedla v mikrovlnnom alebo kombinovanom grilovacom režime. Pomáha udržiavať cesto pečiva a pizze chrumkavé.

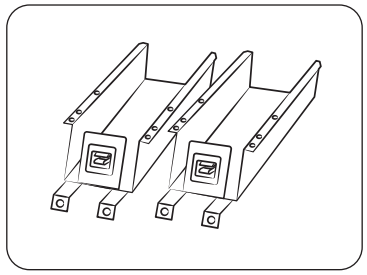
⚠ UPOZORNENIE

Nezapínajte mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

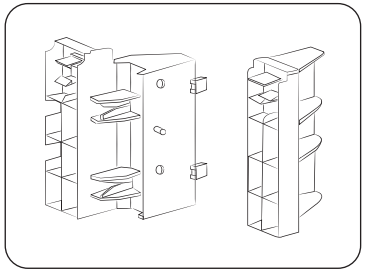
Diely potrebné na inštaláciu



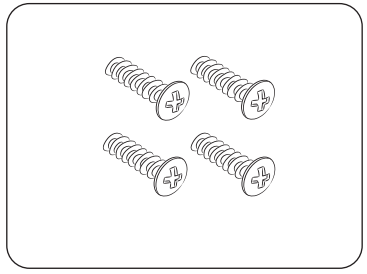
Pásik



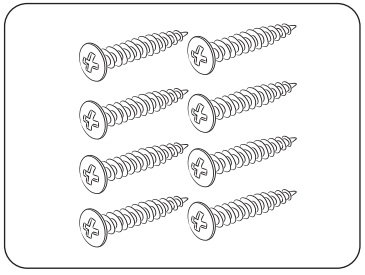
Základná konzola (2)



Držiak pásika (2)



Skrutka (typ A) (4)



Skrutka (typ B) (8)

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 9 08-Feb-21 2:33:37 PM

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

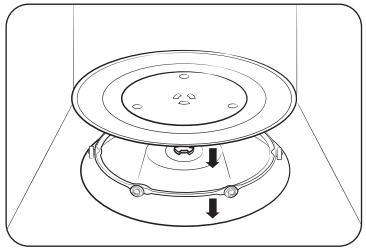
Spotrebič by mal zapájať iba kvalifikovaný technik.
Mikrovlnná rúra je určená na domáce použitie.
Mali by ste ju používať výlučne na prípravu potravín.
Zariadenie je počas používania a po ňom horúce.
Majte to na pamäti, ak sa v blízkosti zariadenia nachádzajú malé deti.
Inštalácia v blízkosti konvenčnej 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



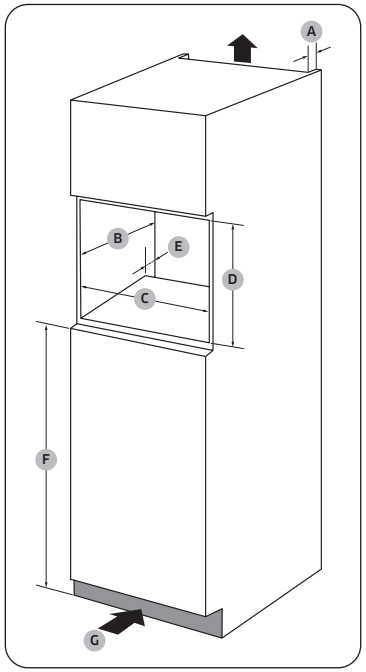
1. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.
2. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

⚠ 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.

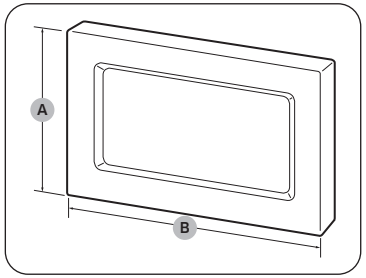
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 10 08-Feb-21 2:33:38 PM

Rozmery



Skrinka

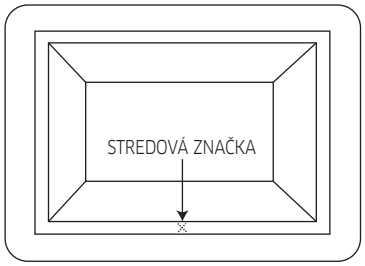
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2

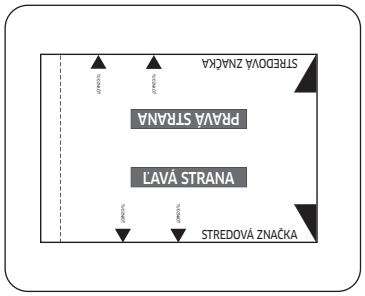


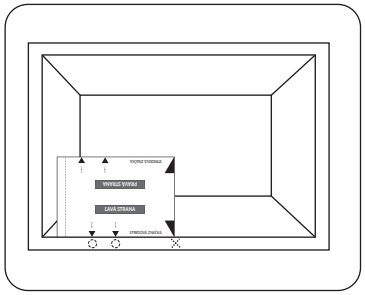
Pásik

A	381 mm
B	596 mm

Postup inštalácie mikrovlnnej rúry



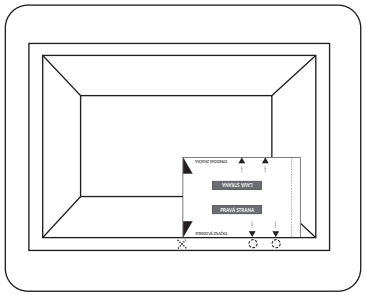




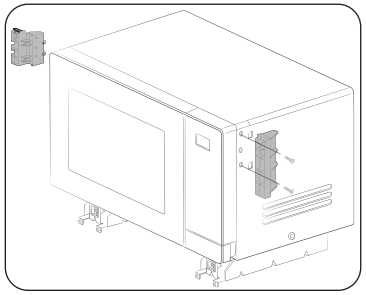
1. Odmerajte dĺžku skrinky a v strede umiestnite značku.
2. Vystrihnite hárok so šablónou na strane **49**.
3. Zarovnajte „STREDOVÚ ZNAČKU“ na pravej strane hárka so šablónou so stredovou značkou na skrinke.
   - Uistite sa, že text „ĽAVÁ STRANA“ je vertikálne.
4. Označte umiestnenia otvorov pre skrutky na skrinke.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 11 08-Feb-21 2:33:38 PM

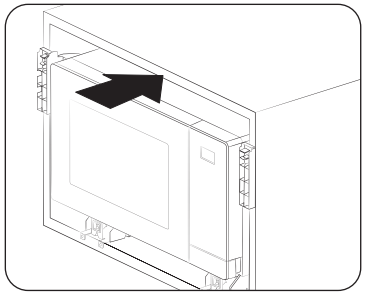
Inštalácia



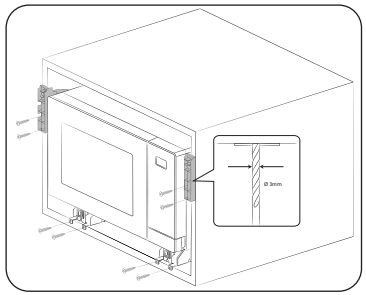
5. Otočte hárok so šablón o 180 stupňov.
6. Zarovnajte „STREDOVÚ ZNAČKU“ na ľavej strane hárka so šablónou so stredovou značkou na skrinke.
7. Označte umiestnenia otvorov pre skrutky na skrinke.



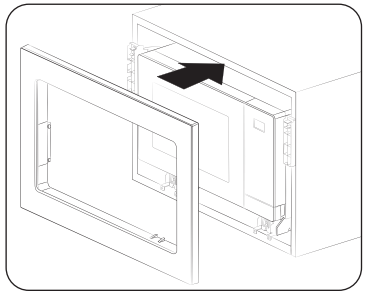
8. Použite dodané skrutky (typ A) na upevnenie dvoch držiakov pásika na ľavej a pravej strane mikrovlnnej rúry.
   - Skontrolujte značky (L: ľavá, R: pravá) na konzolách, aby ste ich upevnili na správnej strane.



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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 12 08-Feb-21 2:33:39 PM

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.

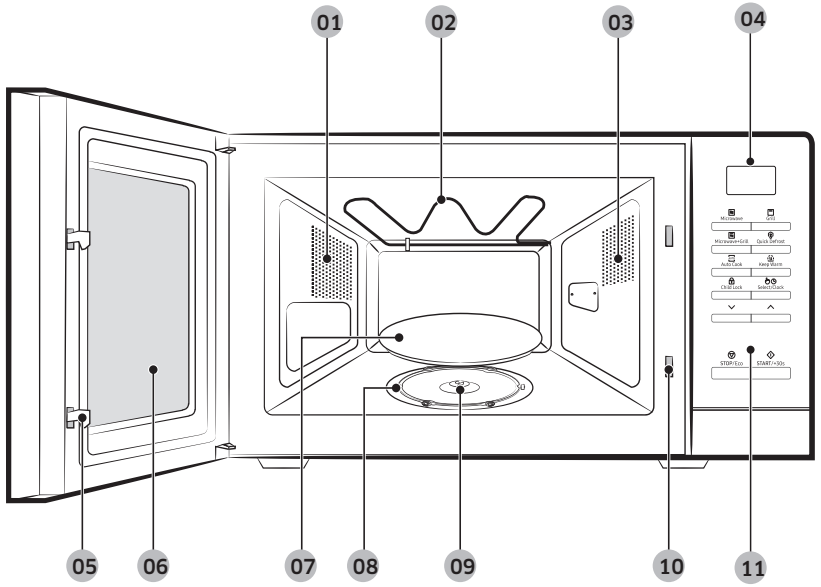
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 13 08-Feb-21 2:33:39 PM

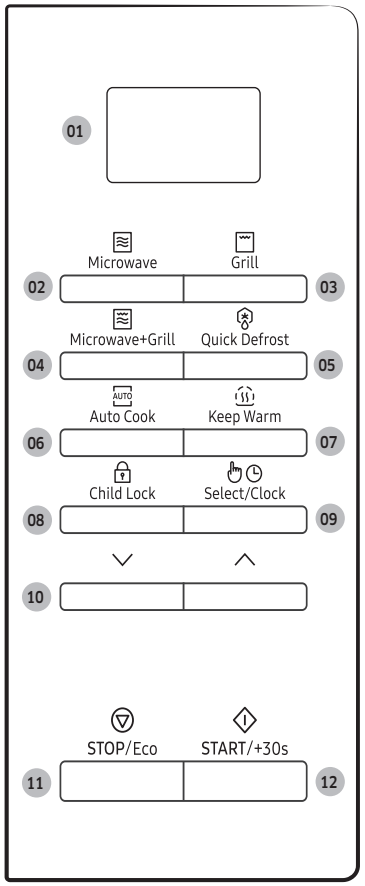
Funkcie mikrovlnnej rúry

Mikrovlnná rúra



01 Vetracie otvory
02 Výhrevné teleso
03 Svetlo
04 Displej
05 Západky dvierok
06 Dvere
07 Tanier
08 Valčekový krúžok
09 Spojovacie zariadenie
10 Otvory bezpečnostného vnútorného uzamknutia
11 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 Child Lock (Detská zámka)
09 Select/Clock (Výber/Hodiny)
10 Nahor/Nadol
11 STOP/Eco (ZASTAVIŤ/Eko)
12 START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 14 08-Feb-21 2:33:39 PM

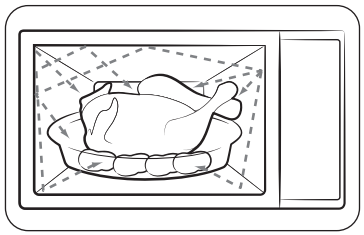
Použitie mikrovlnnej rúry

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:

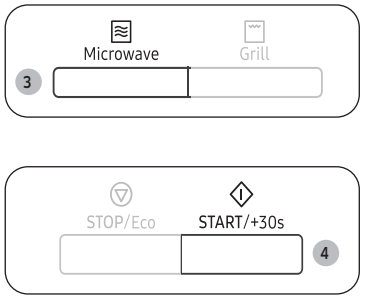
- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredu.
- Rovnaká teplota v rámci jedla.

Kontrola správnej prevádzky rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, pozrite si časť „**Riešenie problémov**“ na strane **43–47**.

POZNÁMKA

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier sa musí umiestniť do správnej polohy v 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 tlačidlo **mikrovlnnej rúry**.
4. Opakovane stláčajte tlačidlo **START/+30s**, aby ste nastavili čas na 4 až 5 minút.
5. Mikrovlnná rúra bude zohrievať vodu nastavenú dobu. Skontrolujte, či voda vrie.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 15 08-Feb-21 2:33:40 PM

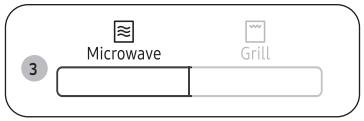
Použitie mikrovlnnej rúry

Varenie/prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

⚠ UPOZORNENIE

Pred ponechaním mikrovlnnej rúry bez dozoru si vždy skontrolujte nastavenia varenia.

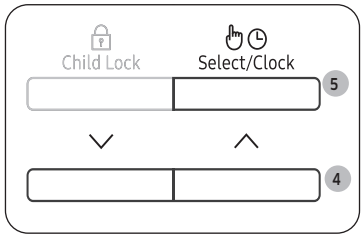


1. Potlačením tlačidla otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dvierka.

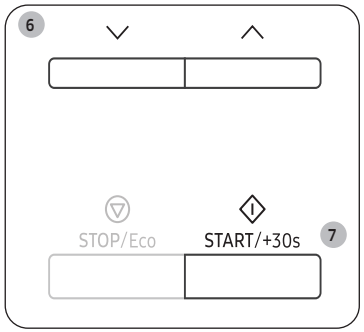
⚠ UPOZORNENIE

Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna.

3. Stlačte tlačidlo **mikrovlnnej rúry**.
   - Displej ovládacieho panela zobrazí príslušnú ikonu ( ) a maximálny výkon (800 W).



4. Stlačením tlačidla **nadol** alebo **nahor** vyberte požadovanú úroveň napájania.
   - Prečítajte si časť "**Zmeny úrovní výkonov a času**" na strane **17**, kde sa nachádzajú informácie o primeranej úrovni výkonu.
5. A potom stlačte tlačidlo **Výber/Hodiny.**



6. Stláčaním tlačidla **nadol** alebo **nahor** nastavte požadovaný čas varenia.
   - Displej ovládacieho panela zobrazí čas varenia.
7. Stlačením tlačidla **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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 16 08-Feb-21 2:33:41 PM

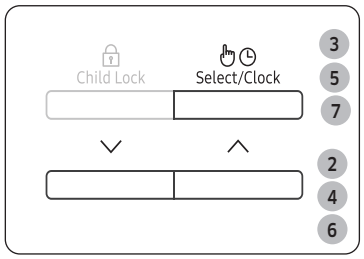
Nastavenie času

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. Na zobrazenie času v :
   - 24-hodinovom formáte.
   - 12-hodinovom formáte.
2. Stlačením tlačidla so šípkou **nadol** alebo **nahor** nastavíte formát času.
3. Stlačte tlačidlo **Výber/Hodiny**.
4. Stláčaním tlačidla so šípkou **nadol** alebo **nahor** nastavíte hodiny.
5. Stlačte tlačidlo **Výber/Hodiny**.
6. Stláčaním tlačidla so šípkou **nadol** alebo **nahor** nastavíte minúty.
7. Stlačte tlačidlo **Výber/Hodiny**.

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.

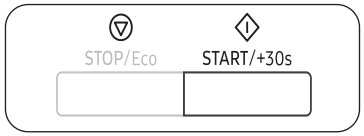
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 17 08-Feb-21 2:33:41 PM

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.



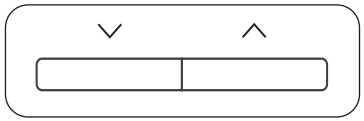
Postup 1

Stlačením tlačidla **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 tlačidla **nadol** alebo **nahor** upravte požadovaný čas varenia.

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

- Skontrolovať jedlo
- Otočiť jedlo alebo ho zamiešať
- Nechať ho odstáť

Dočasné zastavenie varenia

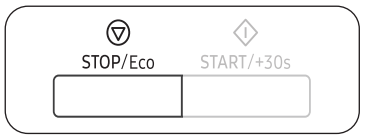
1. Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo **STOP/Eco**.
   - Varenie sa dočasne zastaví.
2. Ak chcete pokračovať vo varení, zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo **START/+30s**.

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 tlačidlo **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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 18 08-Feb-21 2:33:41 PM

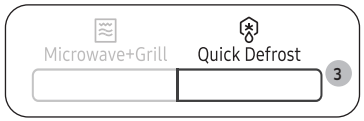
Používanie programu Rýchle rozmrazovanie

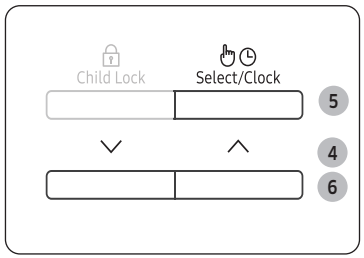
Funkcia Rýchle rozmrazovanie vám umožňuje rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, mrazenú zeleninu a mrazený chlieb. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

POZNÁMKA

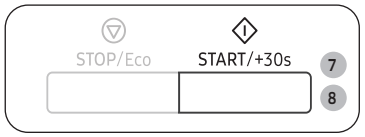
Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

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 tlačidlo **Quick Defrost (rýchle rozmrazovanie)**.
4. Stlačením tlačidla **nadol** alebo **nahor** vyberte typ jedla.
   - Ďalšie informácie nájdete v časti “**Opis programu Rýchle rozmrazovanie**” na strane **20**.
5. A potom stlačte tlačidlo **Výber/Hodiny**.
6. Stláčaním tlačidla **nadol** alebo **nahor** nastavte veľkosť porcie.



7. Stlačením tlačidla **START/+30s** spustíte rozmrazovanie.
   - Keď dvierka mikrovlnnej rúry zapípajú, otvorte dvierka a obráťte jedlo.
8. 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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 19 08-Feb-21 2:33:41 PM

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	Pokyny
1	Mäso	200–1500 g	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 g	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kurača. Nechajte odstáť 20–60 minúty.
3	Ryba	200–1500 g	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	Mrazená zelenina	200–1500 g	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.

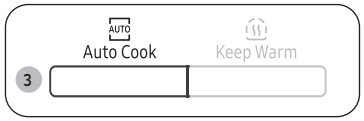
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 20 08-Feb-21 2:33:42 PM

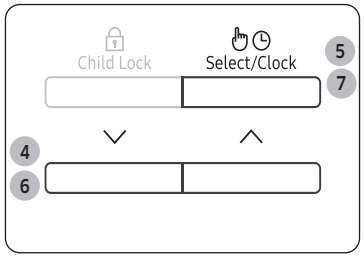
Použitie funkcie Auto Cook (Automatické varenie)

Funkcia Auto Cook má 45 predprogramovaných nastavení varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia ani úroveň výkonu.

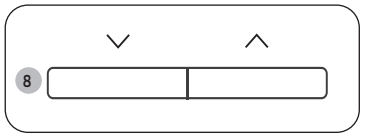
⚠ UPOZORNENIE

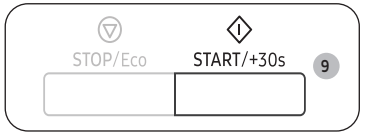
Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.





1. Potlačením tlačidla otvorte dvierka mikrovlnnej rúry .
2. Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dvierka.
3. Stlačte tlačidlo **Auto Cook**.
4. Stlačením tlačidla **nadol** a **nahor** vyberte požadovanú kategóriu.
   - 1. Vyprážanie na grile
   - 2. Zdravé varenie
   - 3. Home Dessert (Domáci dezert)
   - 4. Rozmrazovanie chleba
5. A potom stlačte tlačidlo **Výber/Hodiny**.
6. Stlačením tlačidla **nadol** alebo **nahor** vyberte hmotnosť jedla.
   - Ďalšie informácie nájdete v časti „**Opis programu Auto Cook**“ na stranách **22** až **28**.
   - V závislosti od vybranej ponuky môžete mať na výber dostupnú iba jednu hmotnostnú možnosť.
   - Pri funkcii Home Dessert nemusíte vybrať hmotnosť.
7. A potom stlačte tlačidlo **Výber/Hodiny**.





8. Stlačením tlačidla **nadol** alebo **nahor** vyberte typ jedla.
9. Ďalšie informácie nájdete v časti „**Opis programu Auto Cook**“ na stranách **22** až **28**. Stlačením tlačidla **START/+30s** spustite funkciu Auto Cook.
   - 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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 21 08-Feb-21 2:33:42 PM

Použitie mikrovlnnej rúry

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	Pokyny
1-1	Mrazené hranolčeky	400 g	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.
1-2	Mrazený bravčový rezeň	500 g	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 g	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 g	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 g	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 g	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 g	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 g	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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 22 08-Feb-21 2:33:42 PM

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-9	Mrazené syrové tyčinky	300 g	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.
1-10	Mrazené jarné zeleninové závitky	300 g	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 g	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 g	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.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-13	Mrazené zemiaky na pečenie	350 g	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 g	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 g	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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 23 08-Feb-21 2:33:43 PM

Použitie mikrovlnnej rúry

2. Zdravé varenie

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1	Hotové jedlo (chladené)	350 g 450 g	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 g 450 g	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 g	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 g	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 g	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 g	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.
2-8	Ošúpané zemiaky	250 g	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	125 g	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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 24 08-Feb-21 2:33:43 PM

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2–10	Celozrnné makaróny	125 g	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 minútu.
2–11	Quinoa	125 g	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 g	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.
2–13	Gratinovaná zelenina	500 g	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 g	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 g (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 minútu.
2–16	Morčacie prsia	300 g (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 minútu.
2–17	Čerstvé rybie filety	300 g (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.
2–18	Čerstvé filety z lososa	300 g (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 g	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 g (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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 25 08-Feb-21 2:33:43 PM

Použitie mikrovlnnej rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-21	Grilované ryby	300 g (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 minútu.
2-22	Grilované steaky z lososa	400 g (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 [1-1]. **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 [1-2]. **6.** Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.	

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 26 08-Feb-21 2:33:43 PM

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 [1-3]. **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 [1-4]. **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 [1-5]. **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 [1-6]. **6.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.	

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 27 08-Feb-21 2:33:43 PM

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 [1-7]. **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.

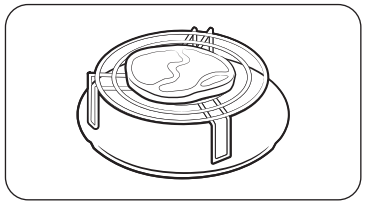
Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
4	Rozmrazovanie chleba	100–600 g	Podnos na schrumkavenie položte na otočný tanier. Vyberte program automatického varenia a stlačte tlačidlo **START/+30s**. Na displeji sa zobrazí „**HEAt**“ na predhriatie podnosu na schrumkavenie. Keď sa ozve pípnutie, predohrev je hotový. 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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 28 08-Feb-21 2:33:43 PM

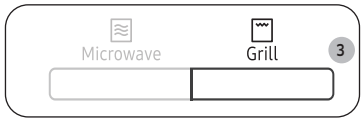
Grilovanie

Gril vám umožní rýchlo zohriať a pripiecť jedlo bez použitia mikrovlnného žiarenia.

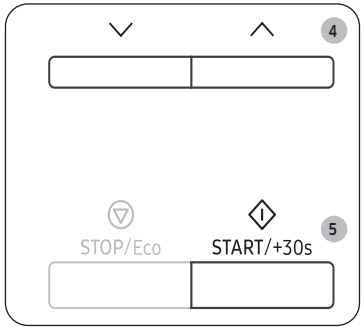
- Pri dotýkaní sa riadu v mikrovlnnej rúre vždy používajte chňapku, pretože je veľmi horúci.
- Ak použijete grilovací rošt, môžete dosiahnuť lepšie výsledky varenia a grilovania.



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 tlačidla **nadol** alebo **nahor** 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

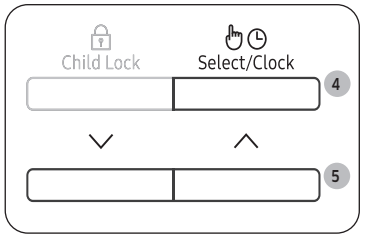
Môžete kombinovať varenie mikrovlnným žiarením a grilovanie, čím súčasne jedlo pripravíte aj zapečiete.

⚠ 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.



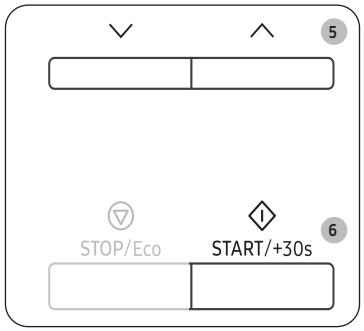
1. Potlačením tlačidla otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo do stredu grilovacieho roštu a potom zatvorte dvierka.
3. Stlačte tlačidlo **Microwave+Grill**.
   - Displej ovládacieho panela zobrazí predvolená úroveň výkonu (600 W).
   - Displej ovládacieho panela zobrazí príslušnú ikonu (,).



4. Stlačením tlačidla **nadol** alebo **nahor** vyberte požadovanú úroveň napájania.
   - Môžete vybrať úroveň výkonu 600 W, 450 W alebo 300 W.
   - Teplotu grilu nie je možné nastaviť.
5. A potom stlačte tlačidlo **Výber/Hodiny**.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 29 08-Feb-21 2:33:44 PM

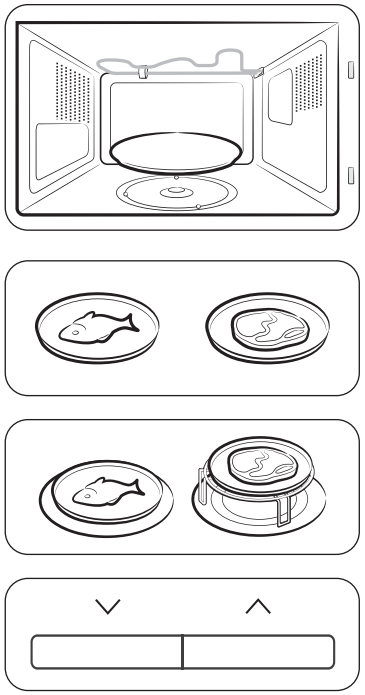
Použitie mikrovlnnej rúry



6. Stláčaním tlačidla **nadol** alebo **nahor** nastavte požadovaný čas varenia.
   - Maximálny čas varenia je 60 minút.
7. Stlačením tlačidla **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 + Grill] 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)

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 30 08-Feb-21 2:33:44 PM

⚠ 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.

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.

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.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 31 08-Feb-21 2:33:45 PM

Použitie mikrovlnnej rúry

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas prípravy jedla (min)
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.		
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.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas prípravy jedla (min)
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.		
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 minútu.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 32 08-Feb-21 2:33:45 PM

Použitie funkcie Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)

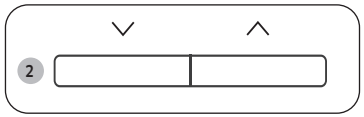
Funkcia Keep Warm uchová jedlo teplé, kým sa nezačne podávať. Použite túto funkciu na uchovanie jedla teplého, kým nie je pripravené na podávanie.

POZNÁMKA

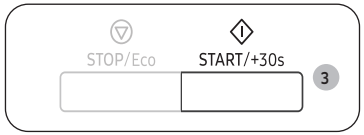
- Čas trvania funkcie **Keep Warm** bol určený na 60 minút.



1. Stlačte tlačidlo **Keep Warm**.



2. Stlačením tlačidla **nadol** alebo **nahor** vyberte požadované nastavenie.
- 1. Horúce
- 2. Mierne



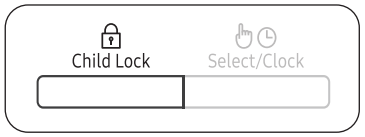
3. Stlačte tlačidlo **START/+30s.**
- Na zastavenie ohrievania jedla otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/Eco**.

⚠ 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.

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.



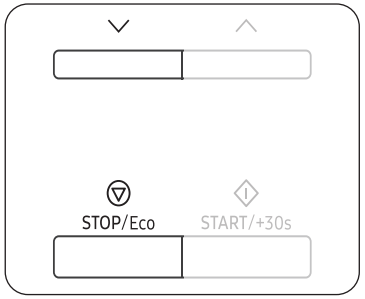
- Ak chcete aktivovať detský zámok, stlačte tlačidlo **Child Lock**.
  - Ovládací panel sa zamkne a jeho displej bude zobrazovať „**L**".



- Ak chcete deaktivovať detský zámok, znova stlačte tlačidlo **Child Lock** .

Vypínanie signalizácie

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.



- Ak chcete vypnúť pípanie, súčasne stlačte tlačidlá **Stop/ECO** a **nadol**.
  - Na ovládacom paneli sa zobrazí „**Off**".
- Ak chcete pípanie opätovne zapnúť, znova súčasne stlačte tlačidlá **Stop/ECO** a **nadol**.
  - Na ovládacom paneli sa zobrazí „**On**".

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 33 08-Feb-21 2:33:46 PM

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.
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

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 34 08-Feb-21 2:33:46 PM

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.

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	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	4½–5½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Brokolica	300 g	600 W	9–10
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Hrach	300 g	600 W	7½–8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8–9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Miešaná zelenina (mrkva/hrach/kukurica)	300 g	600 W	7½–8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Miešaná zelenina (čínska zmes)	300 g	600 W	8–9
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 35 08-Feb-21 2:33:46 PM

Sprievodca varením

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	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Brokolica	250 g 500 g	800 W	4–4½ 7–7½
	Pokyny Pripravte si rovnako veľké ružičky. Usporiadajte stonkami do stredu. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Ružičkový kel	250 g	800 W	5½–6½
	Pokyny Pridajte 60–75 ml (4–5 polievkové lyžice) vody. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Mrkva	250 g	800 W	4½–5
	Pokyny Mrkvu nakrájajte na rovnako veľké kolieska. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Karfiol	250 g 500 g	800 W	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 g	800 W	3½–4
	Pokyny Cuketu nakrájajte na plátky. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo kúsok masla. Varte do mäkka. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Baklažán	250 g	800 W	3½–4
	Pokyny Baklažán nakrájajte na malé plátky a pokvapkajte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Pór	250 g	800 W	4½–5
	Pokyny Pór nakrájame na hrubé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Huby	125 g 250 g	800 W	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 g	800 W	5½–6
	Pokyny Cibuľu nakrájajte na plátky alebo polovice. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Paprika	250 g	800 W	4½–5
	Pokyny Papriku nakrájajte na malé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Zemiaky	250 g 500 g	800 W	4–5 7½–8½
	Pokyny Odvážte ošúpané zemiaky a nakrájajte ich na polovice alebo štvrtiny podobnej veľkosti. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Kaleráb	250 g	800 W	5–5½
	Pokyny Kaleráb pokrájajte na malé kocky. Nechajte odstáť 3 minúty.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 36 08-Feb-21 2:33:46 PM

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	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Biela ryža (predvarená)	250 g	800 W	16–17
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		
Hnedá ryža (predvarená)	250 g	800 W	21–22
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		
Miešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	800 W	17–18
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		
Miešaná kukurica (ryža + kukurica)	250 g	800 W	18–19
	Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		
Cestoviny	250 g	800 W	11–12
	Pokyny Pridajte 1000 ml horúcej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 37 08-Feb-21 2:33:46 PM

Sprievodca varením

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.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 hrnček)	800 W	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 W	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 W	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 W	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 W	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.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 38 08-Feb-21 2:33:46 PM

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Plátky mäsa (chladené)	350 g	600 W	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	Power (Napájanie)	Čas
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	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 W	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 W	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.		

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	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Mäso			
Mleté hovädzie mäso	250 g 500 g	180 W	6½–7½ 10–12
Bravčové rezne	250 g	180 W	7½–8½
	Pokyny Mäso položte na plochý keramický tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času odmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5–25 minúty.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 39 08-Feb-21 2:33:46 PM

Sprievodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Hydina			
Časti kurčaťa	500 g (2 ks)	180 W	14½–15½
Celé kurča	900 g	180 W	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 W	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 W	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 W	½–1 2–2½
Toast/sendvič	250 g	180 W	4½–5
Nemecký chlieb (pšeničná + ražná múka)	500 g	180 W	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.		

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 40 08-Feb-21 2:33:47 PM

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.

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 kroky (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 skleneného 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.			

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 41 08-Feb-21 2:33:47 PM

Sprievodca varením

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 kroky (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.			

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	1 krok (min)	2 kroky (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. Nekladťe 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.			

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 42 08-Feb-21 2:33:47 PM

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!

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 43 08-Feb-21 2:33:47 PM

Riešenie problémov a informačné kódy

Problém	Príčina	Riešenie
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.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 44 08-Feb-21 2:33:47 PM

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.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 45 08-Feb-21 2:33:48 PM

Riešenie problémov a informačné kódy

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.
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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 46 08-Feb-21 2:33:48 PM

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.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.
V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že MG23A7013C* rúra značky Samsung je v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	MG23A7013C*
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
Úroveň hluku	40 dBA

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_SK.indd 47 08-Feb-21 2:33:48 PM

Poznámky

TU OZNAČIŤ

TU OZNAČIŤ

STREDOVÁ ZNAČKA

PRAVÁ STRANA

Inštalačná šablóna

ĽAVÁ STRANA

TU OZNAČIŤ

TU OZNAČIŤ

STREDOVÁ ZNAČKA

Poznámky

Poznámky

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
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	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	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	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	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	0800 10 10 1	www.samsung.com/support

DE68-04660H-00

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

MG23A7013C*



SAMSUNG

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 1 08-Feb-21 2:35:25 PM

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 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 30
Použití opékacího talíře 31
Používání funkce udržování teploty 33
Používání funkce Dětská pojistka 33
Vypnutí zvukového signálu 33

Pokyny pro výběr nádobí 34

Pokyny pro přípravu pokrmů 35

Vaření 35
Ohřev 37
Ohřev tekutin 38
Ohřev dětské výživy 38
Poznámka: 38
Ruční rozmrazování 39
Gril 40
Mikrovlnná trouba + gril 41
Tipy a triky 43

Odstraňování problémů a informační kódy 43

Řešení problémů 43
Informační kód 47

Technické údaje 47

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 2 08-Feb-21 2:35:25 PM

Bezpečnostní pokyny

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 3 08-Feb-21 2:35:25 PM

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.

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

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 4 08-Feb-21 2:35:25 PM

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.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 5 08-Feb-21 2:35:25 PM

Bezpečnostní pokyny

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 6 08-Feb-21 2:35:25 PM

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 7 08-Feb-21 2:35:25 PM

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:

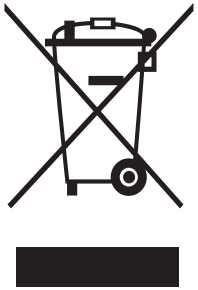
- Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, rukojeti, vnější panel nebo ovládací panel.
- Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

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.

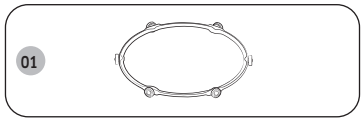
Pro informace o ekologických závazcích společnosti Samsung a regulačních povinnostech pro konkrétní produkty, například REACH, WEEE, baterie, návštěva web: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 8 08-Feb-21 2:35:25 PM

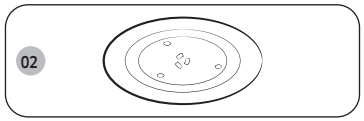
Umístění a zapojení

Příslušenství

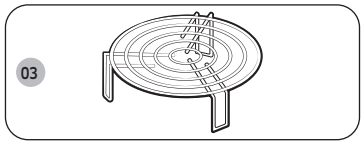
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



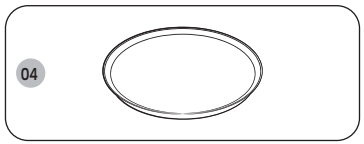
01 **Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu mikrovlnné trouby.
Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



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.

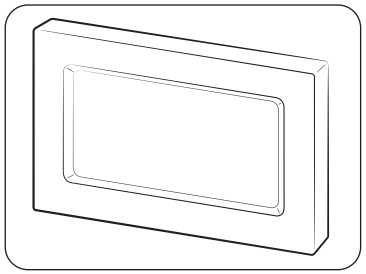


04 **Opékací talíř**, viz strany 31 až 32.
Opékací talíř se používá k lepšímu opražení potravin v mikrovlnném nebo grilovacím kombinovaném režimu vaření. Pomáhá udržovat sladké pečivo a těsto na pizzu křehké a křupavé.

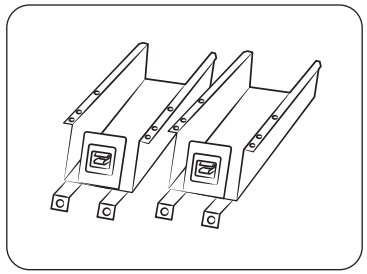
⚠ UPOZORNĚNÍ

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

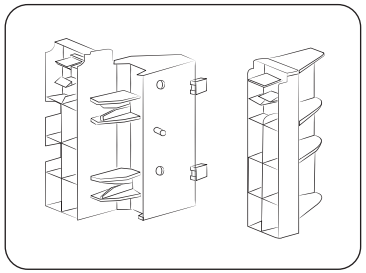
Dodávka součástí pro instalaci



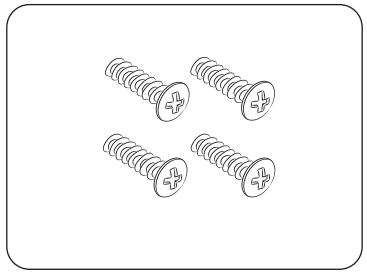
Obložení



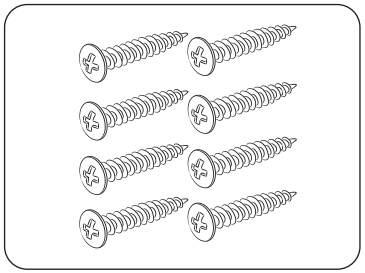
Základní držák (2)



Držák obložení (2)



Šroub (typ A) (4)



Šroub (typ B) (8)

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 9 08-Feb-21 2:35:27 PM

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

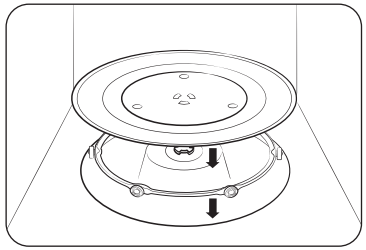
Spotřebič smí připojit pouze kvalifikovaný technik.
Mikrovlnná trouba byla navržena pro domácí použití.
Měli byste jej používat výhradně pro vaření a přípravu jídla.
Během používání a po něm je spotřebič horký.
Mějte to na paměti, pokud se malé děti nacházejí kdekoli v blízkosti spotřebiče.
Instalace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



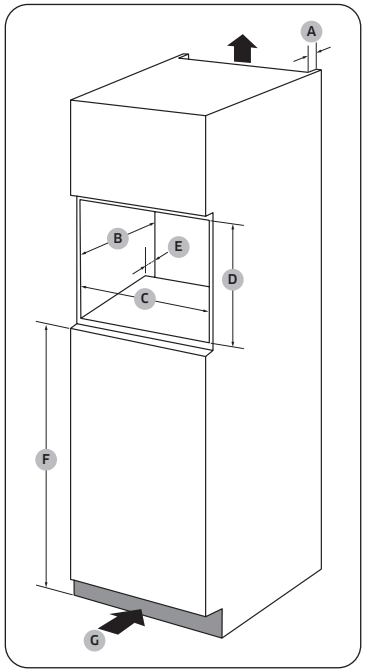
1. Vyjměte z vnitřku mikrovlnné trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.
2. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

⚠ 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.

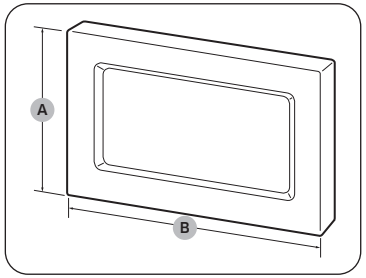
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 10 08-Feb-21 2:35:27 PM

Rozměry



Skříň

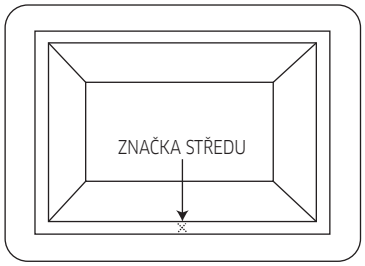
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2

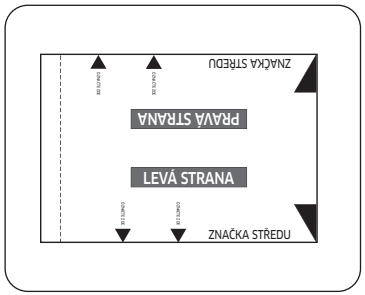


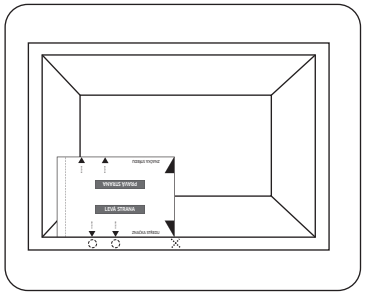
Obložení

A	381 mm
B	596 mm

Postup instalace mikrovlnné trouby



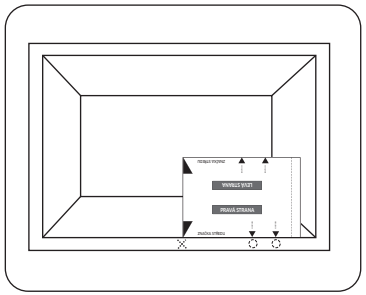




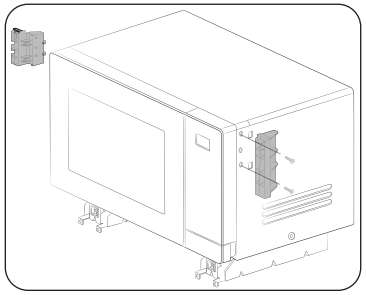
1. Změřte délku skříně a označte si střed značkou.
2. Vystřihněte list šablony na straně **49**.
3. Vyrovnejte „ZNAČKU STŘEDU“ na pravé straně listu šablony se značkou středu na skříni.
   - Zkontrolujte, zda je text „LEVÁ STRANA“ ve vzpřímené poloze.
4. Označte umístění si otvorů pro šrouby na skříni.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 11 08-Feb-21 2:35:28 PM

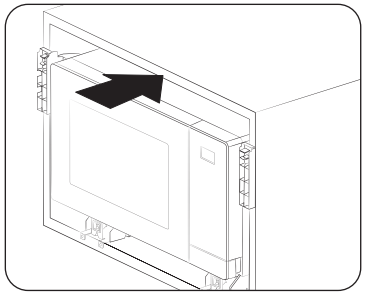
Umístění a zapojení



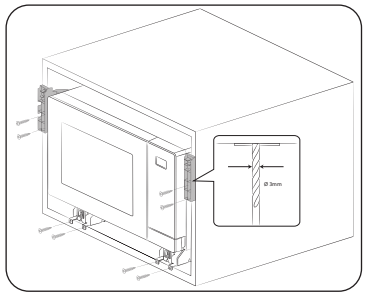
5. Otočte list šablony o 180 stupňů.
6. Vyrovnejte „ZNAČKU STŘEDU“ na levé straně listu šablony se značkou středu na skříni.
7. Označte umístění si otvorů pro šrouby na skříni.



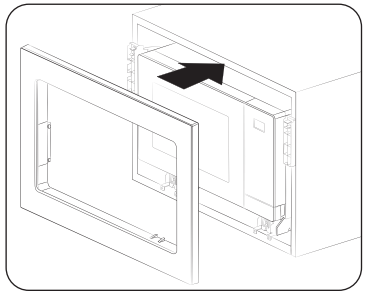
8. Pomocí dodaných šroubů (typ A) připevněte dva držáky obložení k levé a pravé straně mikrovlnné trouby.
   - Zkontrolujte značky (L: vlevo, R: vpravo) na držácích, abyste je upevnili na správnou stranu.



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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 12 08-Feb-21 2:35:28 PM

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.

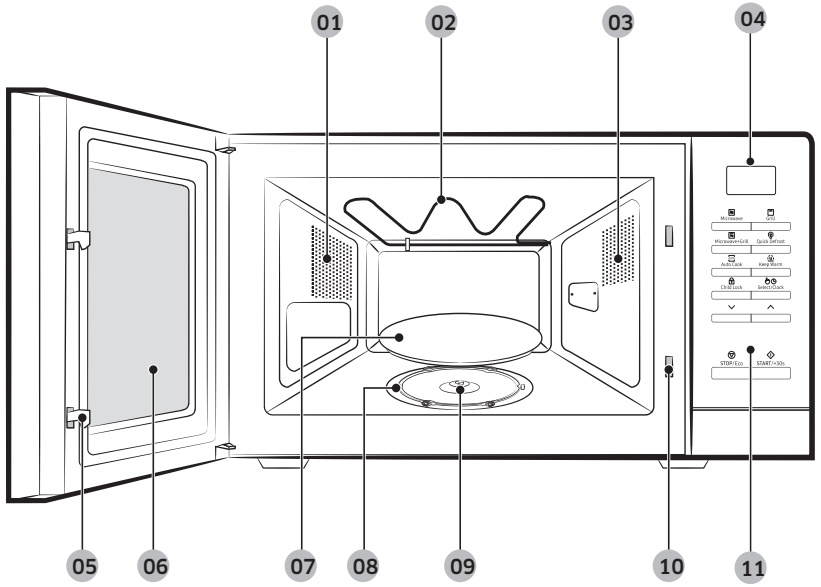
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 13 08-Feb-21 2:35:28 PM

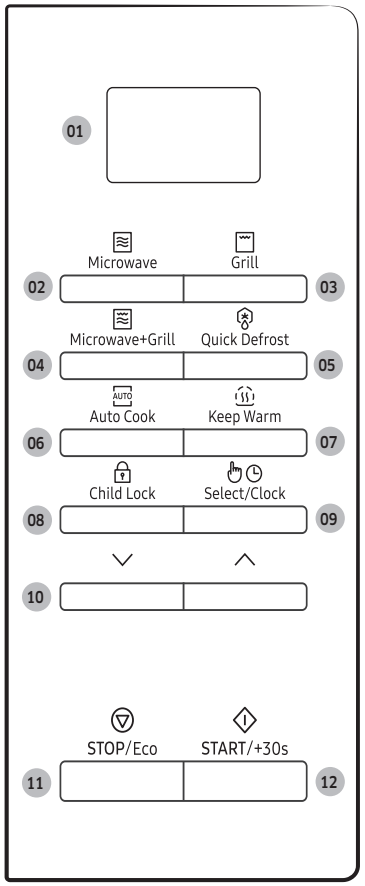
Funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlnná trouba



01 Ventilační otvory
02 Topná tělesa
03 Světlo
04 Zobrazení
05 Západky dvířek
06 Dvířka
07 Otočný talíř
08 Otočný kruh
09 Spojka
10 Otvory bezpečnostního zámku
11 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 Child Lock (Dětská pojistka)
09 Select/Clock (Vybrat/Hodiny)
10 Nahoru/Dolů
11 STOP/Eco (STOP/Úsporný režim)
12 START/+30s

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 14 08-Feb-21 2:35:29 PM

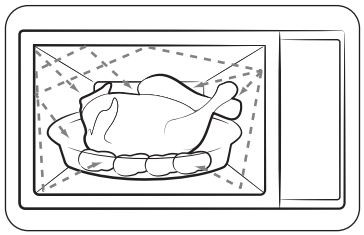
Používání mikrovlnné trouby

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:

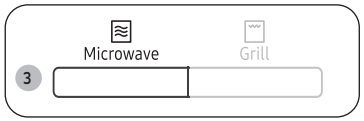
- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejná teplota v celém pokrmu.

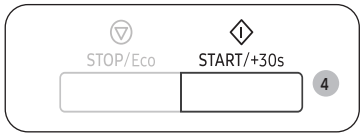
Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní kdykoli zkontrolovat, zda trouba funguje správně. Pokud máte pochybnosti, přejděte do části „**Řešení problémů**“ na straně **43–47**.

POZNÁMKA

Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Do 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 **mikrovlnné trouby**.
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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 15 08-Feb-21 2:35:30 PM

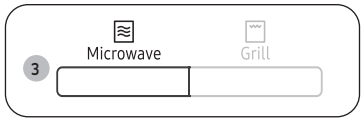
Používání mikrovlnné trouby

Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

⚠ UPOZORNĚNÍ

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

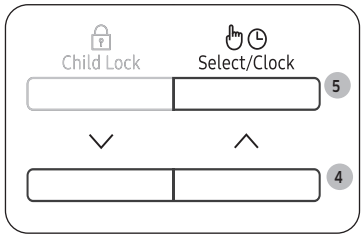


1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.

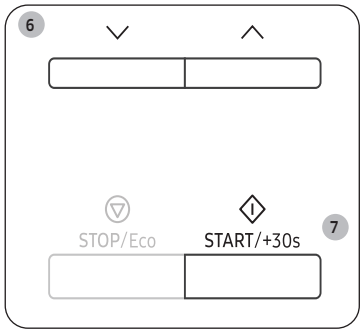
⚠ UPOZORNĚNÍ

Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

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



4. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** vyberte požadovaný výkonový stupeň.
   - Vhodný výkonový stupeň viz část „**Výkonové stupně a nastavení doby**“ na straně 17.
5. Poté stiskněte tlačítko **Select/Clock**.



6. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** nastavte požadovaný čas přípravy pokrmu.
   - Na displeji ovládacího panelu je zobrazena doba vaření.
7. 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).

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 16 08-Feb-21 2:35:31 PM

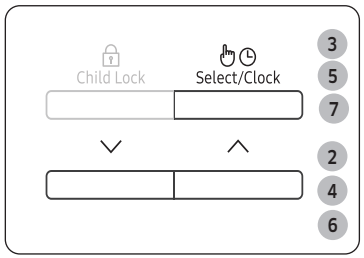
Nastavení času

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. Zobrazení času v :
   - 24hodinovém formátu.
   - 12hodinovém formátu.
2. Stisknutím tlačítka **dolů** nebo **nahoru** nastavte formát času.
3. Stiskněte tlačítko **Výběr/Hodiny**.
4. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** nastavte hodinu.
5. Stiskněte tlačítko **Výběr/Hodiny**.
6. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** nastavte minutu.
7. Stiskněte tlačítko **Výběr/Hodiny**.

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.

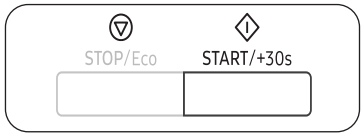
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 17 08-Feb-21 2:35:31 PM

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.



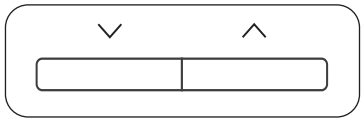
Postup 1

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

Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** upravte požadovaný čas přípravy pokrmu.

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

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

Pozastavení vaření

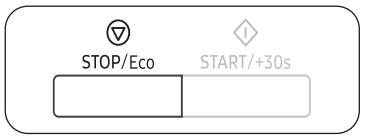
1. Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko **STOP/Eco**.
   - Vaření se dočasně zastaví.
2. Jestliže chcete vaření obnovit, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko **START/+30s**.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 18 08-Feb-21 2:35:31 PM

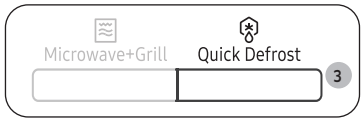
Použití funkce rychlého rozmrazování

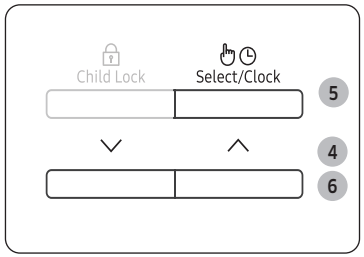
Funkce Quick Defrost (Rychlé rozmrazení) vám umožňují rozmrazovat maso, drůbež, ryby, mraženou zeleninu a zmražený chléb. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

POZNÁMKA

Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.

Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře.
Zavřete dvířka.





1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Quick Defrost**.
4. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** vyberte typ pokrmu.
   - Pokud se týká dalších informací, viz kapitola „**Popis programu Rychlé rozmrazení**“ na straně **20**.
5. Poté stiskněte tlačítko **Select/Clock**.
6. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** velikost porce.



7. Stisknutím tlačítka **START/+30s** zahajte rozmrazování.
   - Když mikrovlnná trouba vydá zvukový signál, otevřete dvířka a otočte pokrm.
8. 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).

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 19 08-Feb-21 2:35:32 PM

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	Pokyny
1	Maso	200 až 1500 g	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 až 1500 g	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 až 1500 g	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	Mražená zelenina	200 až 1500 g	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.

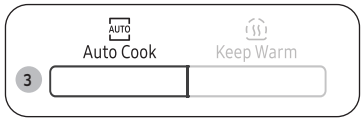
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 20 08-Feb-21 2:35:32 PM

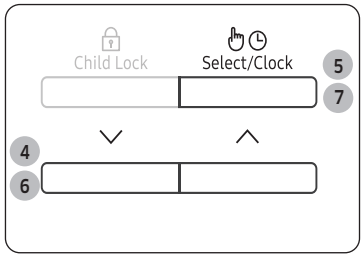
Používání funkce automatického vaření

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

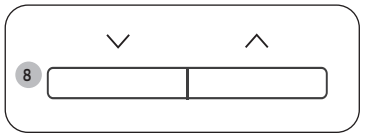
⚠ UPOZORNĚNÍ

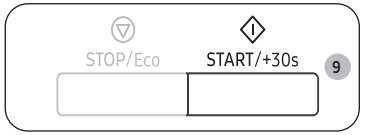
Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.





1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Auto Cook**.
4. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** vyberte požadovanou kategorii.
   - 1. Grilování/smažení
   - 2. Zdravé vaření
   - 3. Home Dessert (Domácí moučníky)
   - 4. Rozmrazení chleba
5. Poté stiskněte tlačítko **Select/Clock**.
6. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** vyberte hmotnost pokrmu.
   - Pokud se týká dalších informací, viz kapitola „**Popis programu automatického vaření**“ na stranách 22 až 29..
   - Podle zvolené nabídky budete v některých případech mít k dispozici výběr pouze jedné možnost hmotnosti.
   - V případě domácího moučníku nemusíte volit hmotnost.
7. Poté stiskněte tlačítko **Select/Clock**.





8. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** vyberte typ pokrmu.
9. Další informace naleznete v části „**Popis programu automatického vaření**“ na stranách 22 až 29. Stisknutím tlačítka **START/+30s** spusťte funkci automatického 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).

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 21 08-Feb-21 2:35:32 PM

Používání mikrovlnné trouby

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	Pokyny
1-1	Zmrazené hranolky	400 g	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.
1-2	Zmrazená vepřová kotleta	500 g	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 g	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 g	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 g	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 g	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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 22 08-Feb-21 2:35:32 PM

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-7	Zmrazená buvolí křídla	500 g	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 g	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 g	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.
1-10	Zmrazené jarní rolky	300 g	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 g	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 g	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 g	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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 23 08-Feb-21 2:35:32 PM

Používání mikrovlnné trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-14	Kuřecí stehýnka	500 g	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 g	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.

2. Zdravé vaření

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-1	Hotový pokrm (chlazený)	350 g 450 g	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 g 450 g	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 g	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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 24 08-Feb-21 2:35:32 PM

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-5	Zelené fazolky	250 g	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 g	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 g	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.
2-8	Oloupané brambory	250 g	Omyjte a oloupejte brambory a poté je nakrájejte na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 45–60 ml (3 až 4 polévkových lžic) vody. mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Nechte 2 až 3 minut odstát.
2-9	Hnědá rýže (předvařená)	125 g	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 g	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 minutu odstát.
2-11	Merlík	125 g	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 g	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 g	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 g	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 g (2 kusů)	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minutu odstát.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 25 08-Feb-21 2:35:33 PM

Používání mikrovlnné trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-16	Krůtí prsa	300 g (2 kusů)	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minutu odstát.
2-17	Čerstvé rybí filety	300 g (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.
2-18	Čerstvé filety z lososa	300 g (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 g	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 g (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 g (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 minutu odstát.
2-22	Grilované steaky z lososa	400 g (2 steaky)	Rybí steaky rovnoměrně položte na grilovací stojan. Obraťte, jakmile zazní zvukový signál. Nechte 2 minuty odstát.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 26 08-Feb-21 2:35:33 PM

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 [1-1]. **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 [1-2]. **6.** Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.		
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 [1-3]. **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 [1-4]. **5.** Po upečení nechte 20 až 30 minut odstát.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 27 08-Feb-21 2:35:33 PM

Používání mikrovlnné trouby

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 [1-5]. **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 [1-6]. **6.** Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

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 [1-7]. **5.** Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 28 08-Feb-21 2:35:33 PM

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**

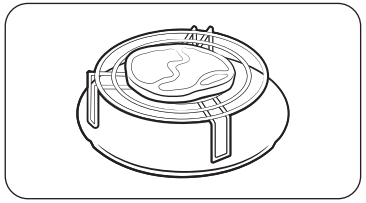
- Tento program je vhodný pro zmrazené pečivo, které je upečeno. Není vhodný pro zmrazené těsto.
- Opékací talíř musí být předehřátý. Postupujte podle pokynů.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
4	Rozmrazení chleba	100 až 600 g	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.

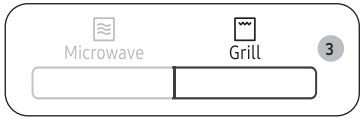
Grilování

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

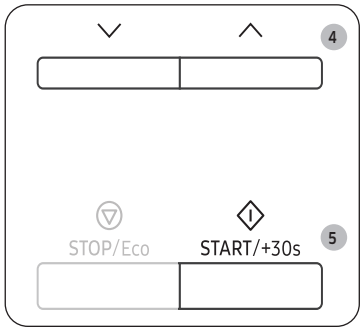
- Při dotyku s nádobím v mikrovlnné troubě vždy používejte žáruvzdorné rukavice, protože bude velmi horké.
- Pokud používáte grilovací stojan, můžete dosáhnout lepších výsledků při vaření a grilování.



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. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** nastavte požadovaný čas grilování.
   - 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).

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 29 08-Feb-21 2:35:34 PM

Používání mikrovlnné trouby

Kombinace mikrovlnné trouby a grilu

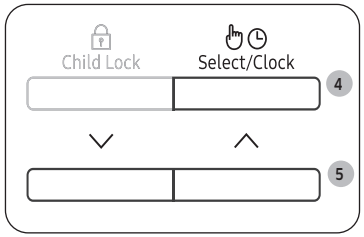
Můžete zkombinovat vaření pomocí mikrovlnné trouby s grilem, abyste tak rychle uvařili a současně opražili.

⚠ UPOZORNĚNÍ

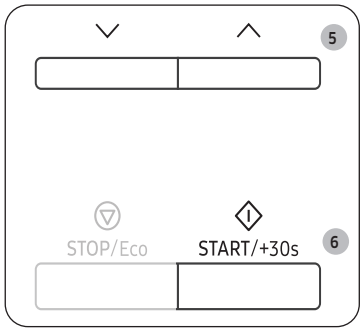
- Vždy používejte pro vaření nádobí, které je bezpečné pro použití v mikrovlnné troubě. Ideální je skleněné nebo keramické nádobí, protože umožňuje mikrovlnám proniknout k jídlu rovnoměrně.
- Při dotyku s nádobím v mikrovlnné troubě vždy používejte žáruvzdorné rukavice, protože bude velmi horké.
- Pokud 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 je zobrazen výchozí výkonový stupeň (600 W).
   - Na displeji ovládacího panelu se zobrazí odpovídající ikona (,).



4. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** vyberte požadovaný výkonový stupeň.
   - Můžete vybrat výkonový stupeň 600 W, 450 W nebo 300 W.
   - Můžete nastavit teplotu grilu.
5. Poté stiskněte tlačítko **Select/Clock**.

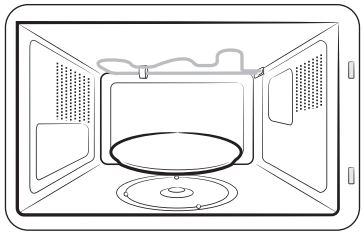


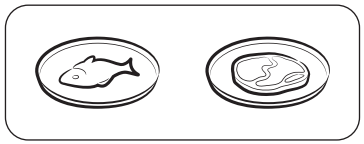
6. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** nastavte požadovaný čas přípravy pokrmu.
   - Maximální čas vaření je 60 minut.
7. Stisknutím tlačítka **START/+30s** zahajte vaření.
   - Když bude vaření dokončeno, mikrovlnná trouba 4x pípne a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

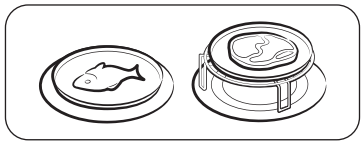
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 30 08-Feb-21 2:35:34 PM

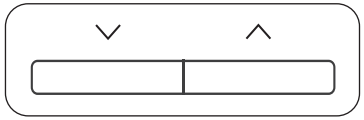
Použití opékacího talíře

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.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 31 08-Feb-21 2:35:34 PM

Používání mikrovlnné trouby

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.		
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 minutu odstát.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 32 08-Feb-21 2:35:34 PM

Používání funkce udržování teploty

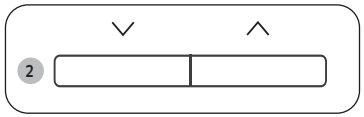
Funkce udržování teploty udržuje pokrm horký až do jeho podávání. Tuto funkci používejte k zachování teploty pokrmu, dokud nebudete připraveni ho podávat.

POZNÁMKA

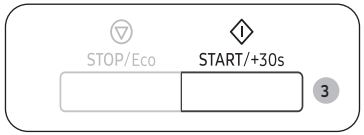
- Čas funkce **udržování teploty** je nastavena na 60 minut.



1. Stiskněte tlačítko **Keep Warm**.



2. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** vyberte požadované nastavení.
   - 1. Horké
   - 2. Střední



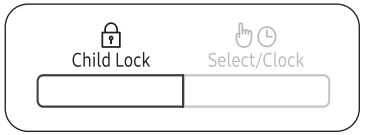
3. Stiskněte tlačítko **START/+30s.**
   - Udržování teploty jídla přerušíte otevřením dvířek nebo stisknutím tlačítka **STOP/Eco**.

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.

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.



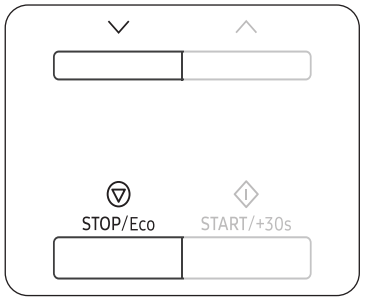
- Chcete-li aktivovat funkci rodičovského zámku, stiskněte tlačítko **Child lock**.
  - Ovládací panel je uzamčen a displej ovládacího panelu zobrazuje „**L**“.



- Chcete-li deaktivovat funkci rodičovského zámku, stiskněte tlačítko **Child lock** znovu.

Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



- Jestliže chcete zvuk pípání opět vypnout, současně stiskněte tlačítko **STOP/Eco** a **dolů**.
  - Ovládací panel zobrazí hlášení „**Off**“ (Vypnuto).
- Jestliže chcete zvuk pípání opět zapnout, znovu současně stiskněte tlačítko **STOP/Eco** a **dolů**.
  - Ovládací panel zobrazí hlášení „**On**“ (Zapnuto).

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 33 08-Feb-21 2:35:35 PM

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.
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

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 34 08-Feb-21 2:35:35 PM

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.

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

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 35 08-Feb-21 2:35:35 PM

Pokyny pro přípravu pokrmů

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	Napájení	Doba (min)
Brokolice	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Pokyny Připravte si stejně velké růžičky. Umístěte stonky do středu. Nechte 3 minuty odstát.		
Růžičková kapusta	250 g	800 W	5½ až 6½
	Pokyny Přidejte 60–75 ml (4 až 5 polévkových lžic) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Mrkev	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Nakrájejte mrkev na plátky stejné velikosti. Nechte 3 minuty odstát.		
Květák	250 g 500 g	800 W	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 g	800 W	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.		
Lilek	250 g	800 W	3½-4
	Pokyny Nakrájejte lilek na malé plátky a pokropte 1 lžící citrónové šťávy. Nechte 3 minuty odstát.		
Pórek	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Nakrájejte pórek na silné plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Houby	125 g 250 g	800 W	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 g	800 W	5½-6
	Pokyny Nakrájejte cibuli na plátky nebo na poloviny. Přidejte pouze 15 ml (1 polévková lžíce) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Nakrájejte papriky na malé plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Brambory	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Pokyny Oloupané brambory odvažte a nakrájejte je na podobné půlky nebo čtvrtky. Nechte 3 minuty odstát.		
Zelí hlávkové	250 g	800 W	5-5½
	Pokyny Nakrájejte hlávkové zelí na malé kostky. Nechte 3 minuty odstát.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 36 08-Feb-21 2:35:36 PM

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

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 37 08-Feb-21 2:35:36 PM

Pokyny pro přípravu pokrmů

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.

Ohřev tekutin a potravin

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

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	800 W	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 W	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 W	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 W	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 W	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.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 38 08-Feb-21 2:35:36 PM

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	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	Čas
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	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 W	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 W	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.		

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	Doba (min)
Maso			
Mleté hovězí maso	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Vepřové steaky	250 g	180 W	7½-8½
	Pokyny Položte maso na rovnou keramickou desku. Okraje chraňte alobalem. Obraťte po polovině doby rozmrazování! Nechte 5 až 25 minut odstát.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 39 08-Feb-21 2:35:36 PM

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Drůbež			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	180 W	14½-15½
Celé kuře	900 g	180 W	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 W	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 W	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 W	½-1 2-2½
Toast/sendvič	250 g	180 W	4½-5
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	180 W	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.		

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 40 08-Feb-21 2:35:36 PM

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.

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.			

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 41 08-Feb-21 2:35:36 PM

Pokyny pro přípravu pokrmů

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.			

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.			

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 42 08-Feb-21 2:35:37 PM

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.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 43 08-Feb-21 2:35:37 PM

Odstraňování problémů a informační kódy

Problém	Příčina	Akce
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.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 44 08-Feb-21 2:35:37 PM

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.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 45 08-Feb-21 2:35:37 PM

Odstraňování problémů a informační kódy

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.
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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 46 08-Feb-21 2:35:37 PM

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.

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.
V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouba Samsung MG23A7013C* odpovídá níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MG23A7013C*
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
Úroveň hluku	40 dBA

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_CZ.indd 47 08-Feb-21 2:35:37 PM

Poznámka

OZNAČTE ZDE

OZNAČTE ZDE

ZNAČKA STŘEDU

PRAVÁ STRANA

Šablona pro instalaci

LEVÁ STRANA

OZNAČTE ZDE

OZNAČTE ZDE

ZNAČKA STŘEDU

Poznámka

Poznámka

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 POZNÁMKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
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	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	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	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	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	0800 10 10 1	www.samsung.com/support

DE68-04660H-00

Microwave Oven

User manual

MG23A7013C*



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 your 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 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 33
Using Child Lock 33
Switching the beeper off 33

Cookware guide 34

Cooking guide 35

Cooking 35
Reheating 37
Reheating liquids 38
Reheating baby food 38
Remark: 38
Manual defrosting 39
Grill 40
Microwave + grill 41
Tips and tricks 43

Troubleshooting and information code 43

Troubleshooting 43
Information code 47

Technical specifications 47

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 2 05-Feb-21 5:04:57 PM

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 3 05-Feb-21 5:04:57 PM

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.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 4 05-Feb-21 5:04:57 PM

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.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 5 05-Feb-21 5:04:57 PM

Safety instructions

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 6 05-Feb-21 5:04:57 PM

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 7 05-Feb-21 5:04:57 PM

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:

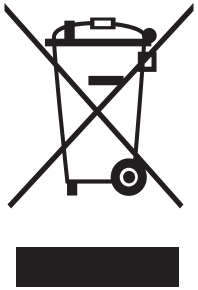
- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

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.

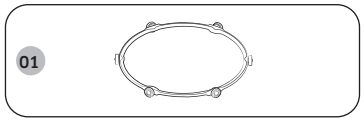
For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 8 05-Feb-21 5:04:57 PM

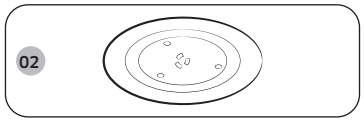
Installation

Accessories

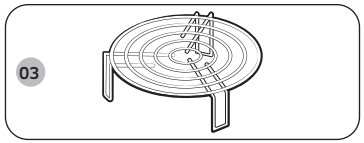
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



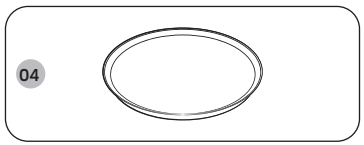
01 **Roller ring**, to be placed in the centre of the microwave oven.
The roller ring supports the turntable.



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.

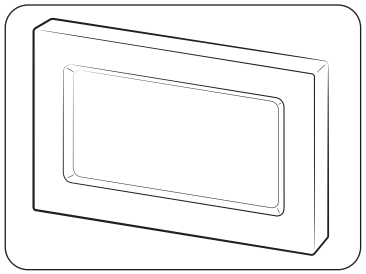


04 **Crusty plate**, see pages 30 to 32.
The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

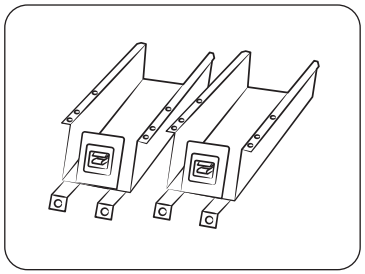
⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

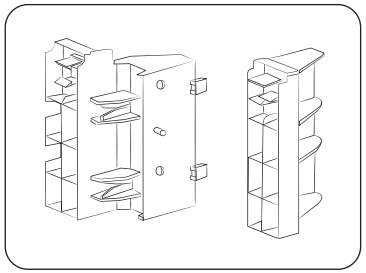
Included for installation



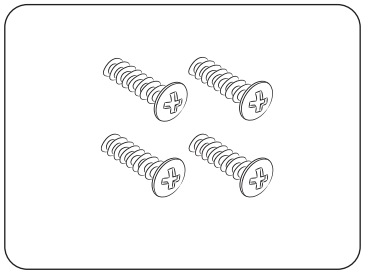
Trim



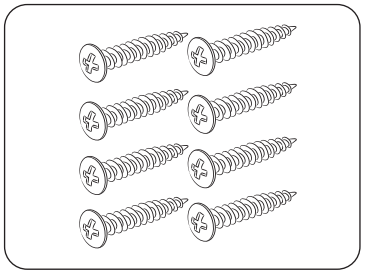
Base bracket (2)



Trim holder (2)



Screw (Type A) (4)



Screw (Type B) (8)

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 9 05-Feb-21 5:04:59 PM

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

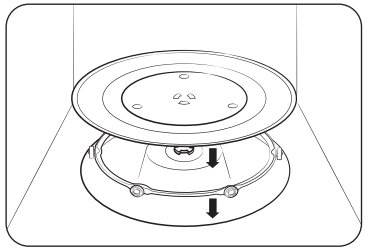
The appliance should only be connected by a qualified technician.
The microwave oven has been designed for domestic use.
You should use it exclusively for cooking food.
The appliance is hot during and after use.
Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance.
Installation near to 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 your microwave oven



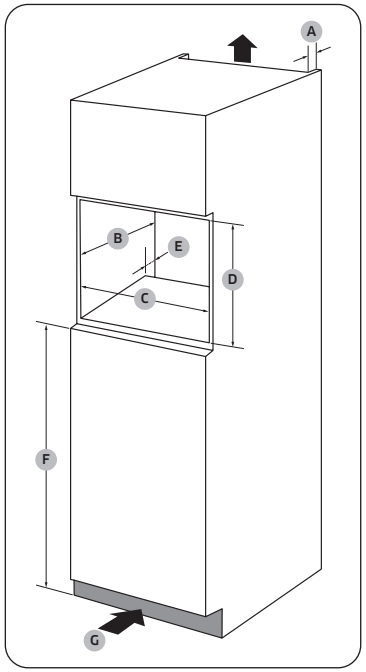
1. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.
2. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

⚠ 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.

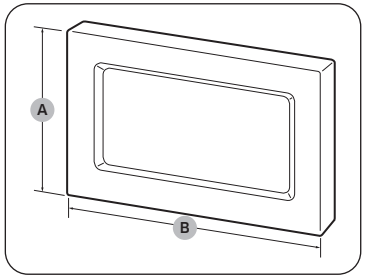
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 10 05-Feb-21 5:04:59 PM

Dimensions



Cabinet

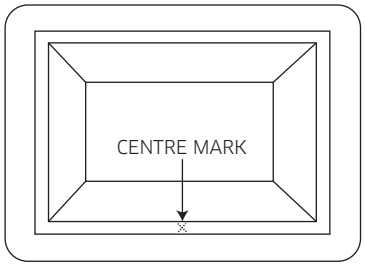
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



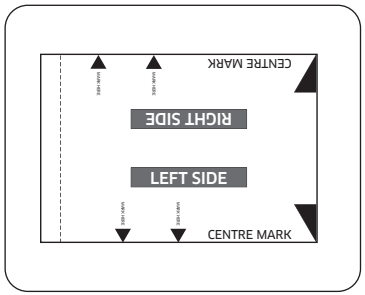
Trim

A	381 mm
B	596 mm

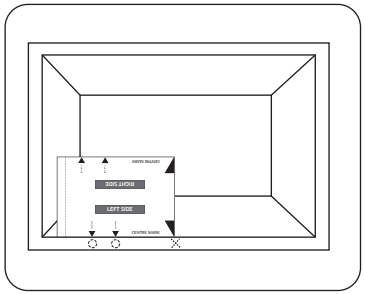
Microwave oven installation procedure



1. Measure the length of the cabinet and put a mark on the centre.



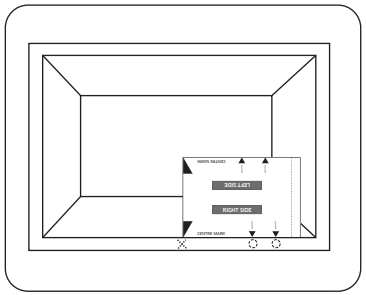
2. Cut out the template sheet on page **49**.



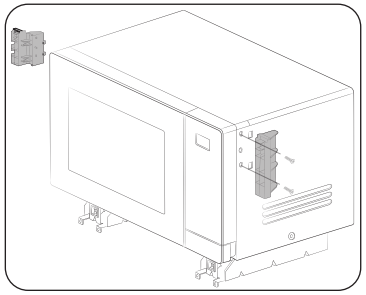
3. Align the ‘CENTRE MARK’ on the right side of the template sheet with the centre mark on the cabinet.
   - Make sure the text 'LEFT SIDE' is upright.
4. Mark the screw hole locations on the cabinet.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 11 05-Feb-21 5:05:00 PM

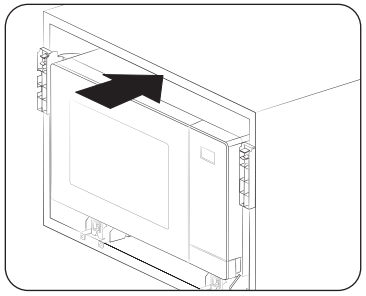
Installation



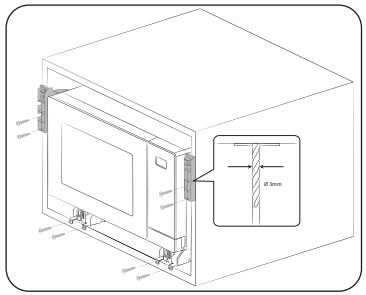
5. Turn the template sheet 180 degrees.
6. Align the 'CENTRE MARK', now on the left side of the template sheet, with the centre mark on the cabinet.
7. Mark the screw hole locations on the cabinet.



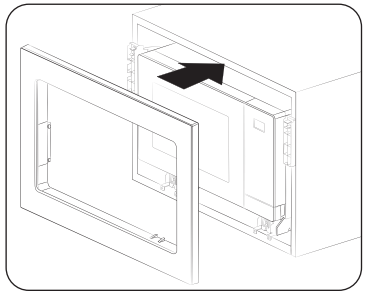
8. Use the provided screws (Type A) to fasten two Trim holders to the left and right side of the microwave.
- Check the markings (L: left, R: right) on the brackets to fasten them on the correct side.



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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 12 05-Feb-21 5:05:01 PM

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.

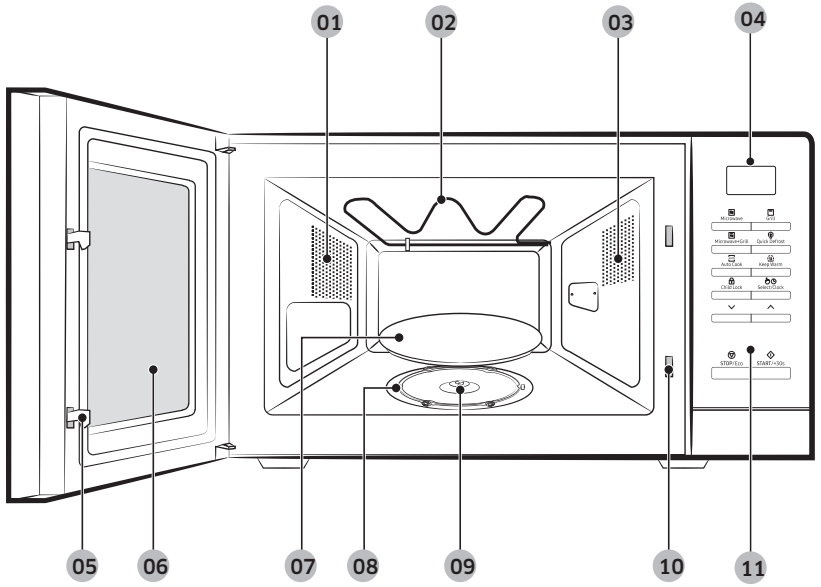
Care against an extended period of disuse

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 13 05-Feb-21 5:05:01 PM

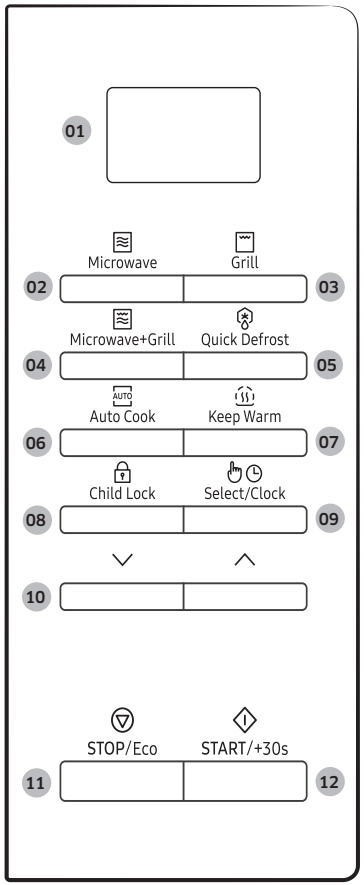
Microwave oven features

Microwave oven



01 Ventilation holes
02 Heating element
03 Light
04 Display
05 Door latches
06 Door
07 Turntable
08 Roller ring
09 Coupler
10 Safety interlock holes
11 Control panel

Control panel



01 Display
02 Microwave
03 Grill
04 Microwave+Grill
05 Quick Defrost
06 Auto Cook
07 Keep Warm
08 Child Lock
09 Select/Clock
10 Up/Down
11 STOP/Eco
12 START/+30s

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 14 05-Feb-21 5:05:01 PM

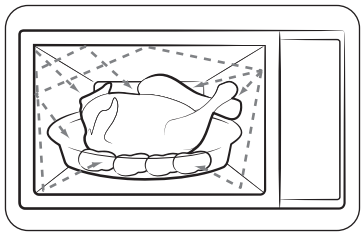
Microwave oven use

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:

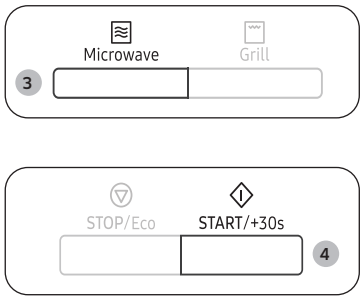
- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "**Troubleshooting**" on the page **43-47**.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the 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 the **Microwave** button.
4. Press the **START/+30s** button 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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 15 05-Feb-21 5:05:02 PM

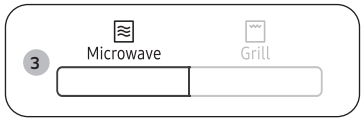
Microwave oven use

Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

⚠ CAUTION

Always check your cooking settings before leaving the microwave oven unattended.

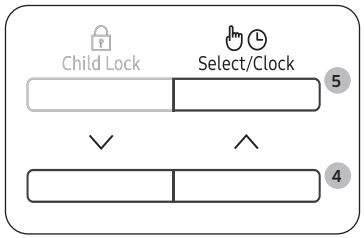


1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.

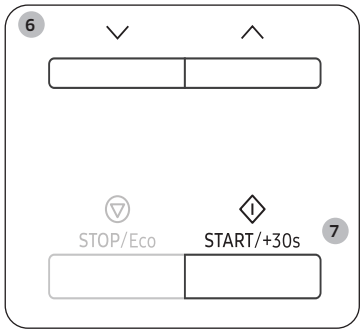
⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven when it is empty.

3. Press the **Microwave** button.
   - The control panel display shows the corresponding icon (≋) and the maximum power level (800 W).



4. Press the **Down** or **Up** button to select the desired power level.
   - Refer to the "**Power levels and time variations**" section on page 17 for the appropriate power level.
5. And then press **Select/Clock** button.



6. Press the **Down** or **Up** button to set the desired cooking time.
   - The control panel display shows the cooking time.
7. Press thew **START/+30s** button 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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 16 05-Feb-21 5:05:03 PM

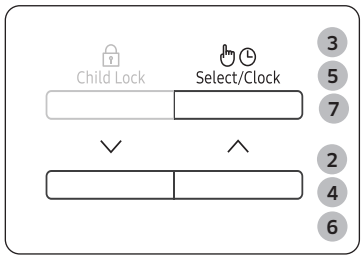
Setting the time

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. To display the time in the :
   - 24-hour notation.
   - 12-hour notation.
2. Press the **Down** or **Up** button to set the time notation.
3. Press the **Select/Clock** button.
4. Press the **Down** or **Up** button to set the hour.
5. Press the **Select/Clock** button.
6. Press the **Down** or **Up** button to set the minute.
7. Press the **Select/Clock** button.

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.

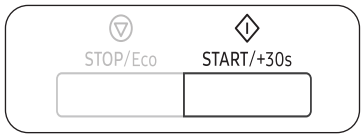
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 17 05-Feb-21 5:05:04 PM

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.



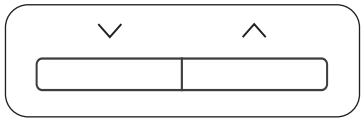
Method 1

Press the **START/+30s** button 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 the **Down** or **Up** button 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

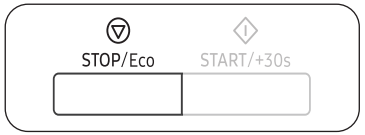
1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
   - Cooking stops temporarily.
2. To resume cooking, close the door and press **START/+30s**.

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 the **STOP/Eco** button. 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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 18 05-Feb-21 5:05:04 PM

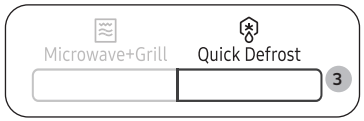
Using the Quick Defrost

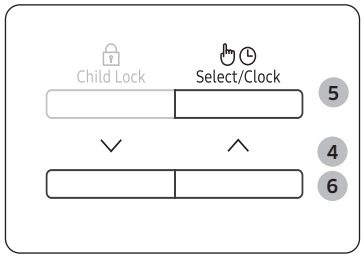
The Quick Defrost features enable you to defrost meat, poultry, fish, frozen vegetable and frozen bread. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

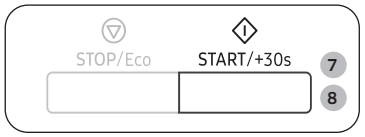
Use only containers that are microwave-safe.

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 the **Quick Defrost** button.
4. Press the **Down** or **Up** button to select the type of food.
   - For more information, see the "**Quick Defrost programme description**" section on page **20**.
5. And then press **Select/Clock** button
6. Press the **Down** or **Up** button to set the serving size.



7. Press the **START/+30s** button to start defrosting.
   - When the microwave oven beeps, open the door and turn the food over.
8. 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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 19 05-Feb-21 5:05:05 PM

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	Instructions
1	Meat	200-1500 g	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 g	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 g	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	Frozen Vegetable	200-1500 g	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.

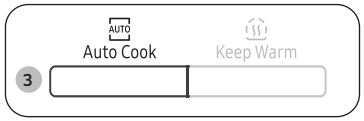
MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 20 05-Feb-21 5:05:05 PM

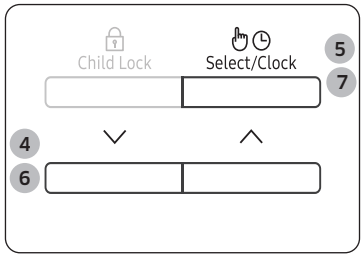
Using Auto Cook

Auto Cook has 45 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

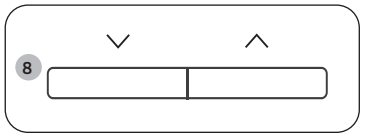
⚠ CAUTION

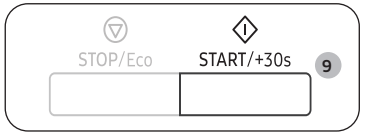
Use only containers that are microwave-safe.





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 the **Auto Cook** button.
4. Press the **Down** and **Up** button to select the desired category.
   - 1. Grill Fry
   - 2. Healthy Cooking
   - 3. Home Dessert
   - 4. Bread Defrost
5. And then press **Select/Clock** button
6. Press the **Down** or **Up** button to select the weight of food.
   - For more information, see the "**Auto Cook programme description**" section on pages **22** to **28.**
   - Depending on the selected menu, you may have only one weight option available to select.
   - You do not have to select a weight for Home Dessert.
7. And then press **Select/Clock** button.





8. Press the **Down** or **Up** button to select the type of food.
9. For more information, see the "**Auto Cook programme description**" section on pages **22** to **28**.Press the **START/+30s** button 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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 21 05-Feb-21 5:05:06 PM

Microwave oven use

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	Instructions
1-1	Frozen French Fries	400 g	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.
1-2	Frozen Pork Cutlet	500 g	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 g	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 g	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 g	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 g	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 g	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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 22 05-Feb-21 5:05:06 PM

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-8	Frozen Cheese Cutlets	400 g	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 g	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.
1-10	Frozen Spring Rolls	300 g	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 g	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 g	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 g	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 g	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 g	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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 23 05-Feb-21 5:05:06 PM

Microwave oven use

2. Healthy Cooking

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-1	Ready Meal (chilled)	350 g 450 g	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 g 450 g	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 g	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 g	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 g	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 g	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 g	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.
2-9	Brown Rice	125 g	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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 24 05-Feb-21 5:05:06 PM

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-10	Wholemeal Macaroni	125 g	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 g	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 g	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 g	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 g	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.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-15	Chicken Breasts	300 g (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 g (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 g (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.
2-18	Fresh Salmon Filets	300 g (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 g	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 g (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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 25 05-Feb-21 5:05:07 PM

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-21	Grilled Fish	300 g (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 g (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 [1-1]. **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 [1-2]. **6.** After cooking, stand for 2-3 minutes.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 26 05-Feb-21 5:05:07 PM

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 [1-3]. **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 [1-4]. **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 [1-5]. **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 [1-6]. **6.** After cooking, stand for 2-3 minutes.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 27 05-Feb-21 5:05:07 PM

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 [1-7]. **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.

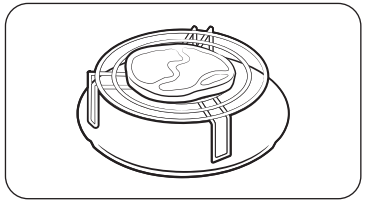
Code	Food	Serving Size	Instructions
4	Bread Defrost	100-600 g	Put the crusty plate on the turntable. Select auto cook program and press the **START/+30s** button. Display will show "**HEAt**" for preheating the crusty plate. When the beep, preheating is done. Place frozen bread on the crusty plate and put them in the microwave oven. Press the **START/+30s** button again. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 28 05-Feb-21 5:05:07 PM

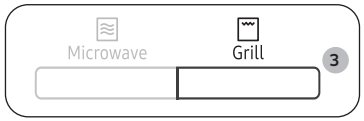
Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

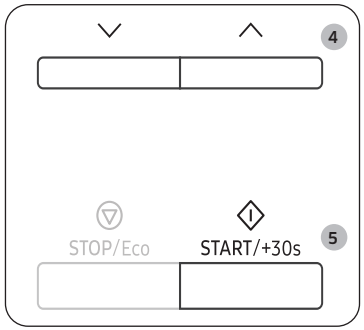
- Always use oven gloves when touching the cookware in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the grill rack.



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 the **Grill** button.
   - The control panel display shows the corresponding icon ( ).
   - You cannot set the temperature of the grill.



4. Press the **Down** or **Up** button to set the desired grilling time.
   - The maximum grilling time is 60 minutes.
5. Press the **START/+30s** button 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

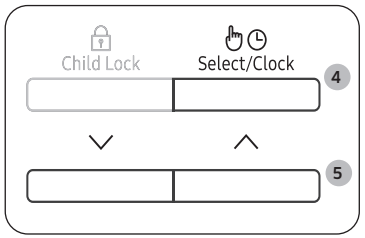
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

⚠ 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.



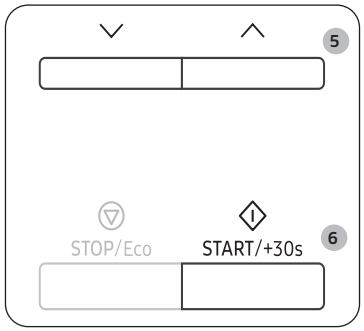
1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.
3. Press the **Microwave+Grill** button.
   - The control panel display shows the default power level (600 W).
   - The control panel display shows the corresponding icon (,).



4. Press the **Down** or **UP** button to select the desired power level.
   - You can select the power level from 600 W, 450 W, or 300 W.
   - You cannot set the temperature of the grill.
5. And then press **Select/Clock** button.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 29 05-Feb-21 5:05:08 PM

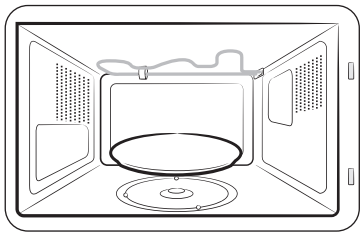
Microwave oven use

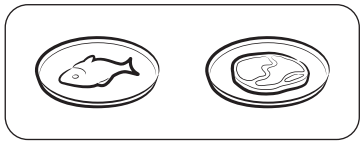


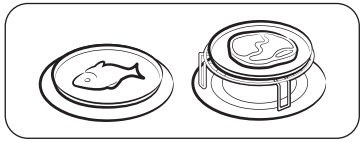
6. Press the **Down** or **Up** button to set the desired cooking time.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.
7. Press the **START/+30s** button to start cooking.
   - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

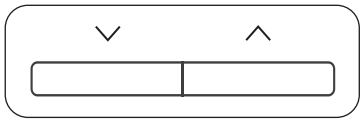
Using the crusty plate

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)

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 30 05-Feb-21 5:05:08 PM

⚠ 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.

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.

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.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 31 05-Feb-21 5:05:09 PM

Microwave oven use

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
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.		

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.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 32 05-Feb-21 5:05:09 PM

Using Keep Warm

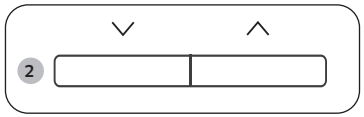
The Keep Warm feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve.

NOTE

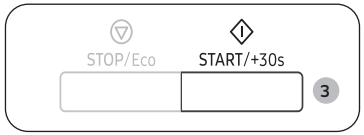
- The **Keep Warm** time has been specified as 60 minutes.



1. Press the **Keep Warm** button.



2. Press the **Down** or **Up** button to select the desired setting.
   - 1. Hot
   - 2. Mild



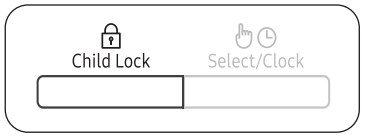
3. Press **START/+30s.**
   - To stop warming the food, open the door or press **STOP/Eco** button.

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 start keep warm feature, set time cannot be changed.

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.



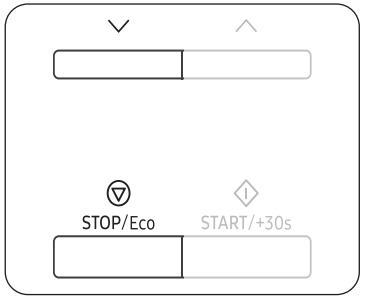
- To activate Child Lock, press the **Child Lock** button.
  - The control panel is locked, and the control panel display shows "**L**".



- To deactivate Child Lock, press the **Child Lock** button again.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



- To turn the beeping sound off, press the **Stop/ECO** and **Down** buttons at the same time.
  - The control panel shows "**Off**".
- To turn the beeping sound back on, press the **Stop/ECO** and **Down** buttons at the same time again.
  - The control panel shows "**On**".

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 33 05-Feb-21 5:05:09 PM

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.
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

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 34 05-Feb-21 5:05:10 PM

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.

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	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 35 05-Feb-21 5:05:11 PM

Cooking guide

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	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250 g	800 W	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g 500 g	800 W	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 g	800 W	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.		
Egg Plants	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp. lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g 250 g	800 W	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 g	800 W	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g 500 g	800 W	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 g	800 W	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 36 05-Feb-21 5:05:11 PM

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	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	800 W	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	800 W	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 37 05-Feb-21 5:05:11 PM

Cooking guide

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.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	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 W	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 W	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 W	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 W	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.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 38 05-Feb-21 5:05:11 PM

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	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	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	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 W	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 W	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.		

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	Time (min.)
Meat			
Minced Beef	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Pork Steaks	250 g	180 W	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.		

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 39 05-Feb-21 5:05:11 PM

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs.)	180 W	14½-15½
Whole Chicken	900 g	180 W	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 W	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 W	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 W	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	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.		

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 40 05-Feb-21 5:05:12 PM

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.

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.			

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 41 05-Feb-21 5:05:12 PM

Cooking guide

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.			

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.			

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 42 05-Feb-21 5:05:13 PM

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!

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 43 05-Feb-21 5:05:13 PM

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
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.
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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 44 05-Feb-21 5:05:13 PM

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.

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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 45 05-Feb-21 5:05:13 PM

Troubleshooting and information code

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.
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.

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 46 05-Feb-21 5:05:13 PM

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.

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.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the MG23A7013C* oven of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	MG23A7013C*
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.
Noise level	40 dBA

MG23A7013CT_EO_DE68-04660H-00_EN.indd 47 05-Feb-21 5:05:13 PM

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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/supportt
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	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	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	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	0800 10 10 1	www.samsung.com/support

DE68-04660H-00