# Mikrolaineahi

## Kasutusjuhend

MG23T5018C*



# Sisukord


## Ohutussuunised 3

Tähtsad ohutussuunised 3
Üldine ohutus 6
Mikrolaineahju kasutamise ettevaatusabinõud 7
Piiratud garantii 8
Tooterühma määratlus 8
Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed) 8

## Paigaldamine 9

Tarvikud 9
Paigalduskoht 9
Pöördalus 9

## Hooldus 10

Puhastamine 10
Asendamine (parandamine) 10
Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks 10

## Mikrolaineahju omadused 11

Mikrolaineahi 11
Juhtpaneel 11

## Mikrolaineahju kasutamine 12

Mikrolaineahju tööpõhimõtted 12
Mikrolaineahju toimivuse kontroll 12
Küpsetamine/soojendamine 13
Aja seadistamine 14
Võimsustase ja aja muutmine 14
Küpsetusaja reguleerimine 15
Küpsetamise katkestamine 15
Energiasäästurežiimi seadistamine 16
Kiirsulatamise kasutamine 16
Grillimise ja frittimise kasutamine 18
Automaatse küpsetamise kasutamine 20
Grillimine 27
Mikrolaineküpsetuse ja grillifunktsiooni kombineerimine 27
Glasuuritud taldriku kasutamine 28
Lapseluku kasutamine 30
Helisignaali väljalülitamine 30

## Ahjunõude juhis 31

## Küpsetusjuhis 32

## Veaotsing ja teabekood 40

Veaotsing 40
Teabekood 44

## Tehnilised andmed 44




MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 2 2020-02-11 6:06:33

# Ohutussuunised

## TÄHTSAD OHUTUSSUUNISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES

**HOIATUS**: Kui uks või uksetihendid on kahjustunud, siis ei tohi ahju kasutada niikaua, kuni kompetentne isik on selle parandanud.

**HOIATUS**: Kui seadme parandamise või hooldustööde juures on vaja eemaldada mikrolaineenergia eest kaitset pakkuv kate, tohib seda teha ainult kompetentne isik.

**HOIATUS**: Vedelikke ega muid toite ei tohi kuumutada kinnistes anumates – need võivad lõhkeda.

**HOIATUS**: Lapsed võivad ahju kasutada ainult siis, kui neid on selleks piisavalt juhendatud ning nad oskavad seda turvaliselt kasutada ja tunnevad seadmega kaasnevaid ohte.

See seade on ette nähtud ainult kodukasutuseks ja see pole mõeldud kasutamiseks:

- töötajate köögialal kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
- talumajades;
- hotellide, motellide ja muude elukeskkondade klientide valduses;
- kodumajutusasutustes.

Kasutage ainult mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivaid toidunõusid.

Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes hoidke valmival toidul silma peal, sest sellised nõud võivad süttida.

See mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide kuumutamiseks. Toidu või rõivaste kuivatamine ning soojenduskottide, susside, nuustikute, niiskete riiete jms soojendamine võib tekitada vigastus-, süttimis- või tulekahjuohu.

Suitsu tekkimisel lülitage seade välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks ahju uks kinni.

Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel ettevaatlik.

Põletuste vältimiseks tuleb imikutoidupudelite ja -purkide sisu segada või raputada ning ise proovida.

Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist.

Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäänused eemaldada.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 3 2020-02-11 6:06:33

# Ohutussuunised

Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

See mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal (avapinnal) ja seda ei tohi paigutada köögikappi.

Mikrolaineküpsetuse puhul ei tohi kasutada toidu ja jookide jaoks metallnõusid.

Seadmest nõude väljavõtmisel tuleb olla ettevaatlik, et pöördalus ei nihkuks paigast.

Seadet ei tohi puhastada aurupuhasti abil.

Seadet ei tohi puhastada veejoa abil.

Seadet ei tohi paigaldada autodesse, haagissuvilatesse ega muudesse sõidukitesse.

Seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimetega ega ka vähese kogemuse või väheste teadmistega inimestele (sh lastele), kui neil puudub järelevalve või neid ei juhenda inimene, kes tagab nende ohutuse.

Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.

Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi teostada puhastus- ja hooldustoiminguid ilma järelevalveta.

Kui toitejuhe on katki, tuleb see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindaja, teenindustöötaja või sarnast kvalifikatsiooni omava spetsialisti poolt.

Ahi tuleb paigutada õigesse asendisse ja kõrgusele, mis võimaldaks hõlpsat juurdepääsu ahju õõnsusele ja jätaks ka piisavalt liikumisruumi.

Enne ahju esmakordset kasutamist tuleks seal kõigepealt kuumutada 10 minutit vett.

Kui ahi teeb imelikku häält, kui sealt tuleb kõrbelõhna või suitsu, tuleb toitejuhe kohe seinakontaktist eemaldada ja pöörduda lähimasse teeninduskeskusesse.

Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt oleks ligipääsetav.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 4 2020-02-11 6:06:33

**HOIATUS**: Kui seadet kasutatakse kombineeritud režiimis, siis tohivad lapsed eralduvast temperatuurist tulenevalt kasutada ahju vaid täiskasvanu järelevalve all.

Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Ahju kasutamisel tuleb olla ettevaatlik, et mitte puutuda ahjus paiknevaid kuumutuselemente.

**HOIATUS**: Juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Väikeseid lapsi tuleb seadmest eemal hoida.

Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusaineid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need kahjustavad uksepinda ja klaas võib puruneda.

Aurupuhastit ei tohi kasutada.

**HOIATUS**: Enne lambi vahetamist tuleb elektrilöögi vältimiseks seade kindlasti vooluvõrgust eemaldada.

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha, et vältida ülekuumenemist.

**HOIATUS**: Seade ja selle juurdepääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal.

Jälgige hoolikalt, et te kütteelemente ei puudutaks.

Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada.

**ETTEVAATUST**: Küpsetusprotsessi ei tohi jätta järelevalveta. Lühiajalist küpsetusprotsessi peab pidevalt jälgima.

Seadme töötamisel võib selle uks või välispind kuumeneda.

Seadme töötamisel võib selle välispinna temperatuur kõrge olla.

Pinnad võivad kasutamise ajal kuumeneda.

Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseisvate kaugjuhtimissüsteemidega.

Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada üksnes juhul, kui nad on vähemalt 8-aastased ja teevad seda järelevaataja juuresolekul.

Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatusest eemal.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 5 2020-02-11 6:06:33

# Ohutussuunised

## Üldine ohutus

Kõiki muudatusi või parandusi võivad teha ainult kvalifitseeritud isikud.
Ärge kuumutage toite ega vedelikke mikrolaine funktsioonil kinnistes anumates.
Ärge kasutage seadme puhastamiseks benseeni, lahustit, alkoholi või auru- või kõrgsurvepuhasteid.
Ärge paigaldage ahju: pliidi või tuleohtlike materjalide lähedusse; niiskesse, õlisesse või tolmusesse kohta ega kohta, mis on otseses kokkupuutes päikesevalguse või veega; ega kohta, kus võib erituda gaasi; samuti ebatasasele pinnale.
See ahi tuleb korralikult maandada, järgides kohalikke ja riiklikke eeskirju.
Eemaldage regulaarselt toitejuhtme pistiku harudelt ja kontaktidelt kuiva riidelappi kasutades võõrkehad.
Ärge toitejuhet liiga tugevasti tõmmake või painutage ega asetage sellele raskeid esemeid.
Gaasilekke (propaan, veeldatud naftagaas jne) korral õhutage kohe ruumi. Ärge puudutage toitejuhet.
Ärge puudutage toitejuhet märgade kätega.
Ärge lülitage ahju töötamise ajal välja, tõmmates toitejuhtmest.
Ärge toppige ahju avadesse sõrmi või muid esemeid. Kui ahju satub võõrkehi, eemaldage toitejuhe vooluvõrgust ja võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.
Ärge ahju liiga tugevasti vajutage ega suruge.
Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide kohale.
Veenduge, et toiteallika pinge, sagedus ja voolutugevus vastaksid toote tehnilistes andmetes toodule.
Ühendage toitepistik korralikult pistikupessa. Ärge kasutage mitmikpesasid, pikendusjuhtmeid või trafosid.
Ärge kinnitage toitejuhet metallobjekti külge. Veenduge, et juhe oleks objektide vahel või ahju taga.
Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti. Katkiste toitepistikute või -juhtmete puhul võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.
Ärge kallake ega pihustage seadmele vett.
Ärge asetage ahju peale, sisse või selle ukse külge mingeid esemeid.
Ärge pihustage ahju pinnale lenduvaid aineid, nt putukatõrjevahendeid.

Ärge hoidke ahju peal süttivaid materjale. Eriti tähelepanelik tuleb olla alkoholi sisaldavate toitude ja jookide valmistamisel, kuna alkoholiaurud võivad kokku puutuda ahju kuumade osadega.
Lapsed võivad end ahju vastu ära lüüa või sõrmed ukse vahele jätta. Hoidke lapsed ukse avamise/sulgemise ajal eemale.

### Mikrolaineahju hoiatus

Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel alati ettevaatlik. Jätke joogid alati enne väljavõtmist umbes 20 sekundiks ahju seisma.
Vajaduse korral segage kuumutamise ajal. Pärast kuumutamist segage alati.
Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, tehke järgmist.

1. Jahutage külma veega kõrvetada saanud kohta vähemalt 10 minutit.
2. Katke koht puhta, kuiva sidemega.
3. Ärge määrige kõrvetada saanud kohale mingeid salve ega õlisid.

Ärge pange alust ega resti kohe pärast toiduvalmistamist vette, et vältida nende kahjustamist.
Ärge kasutage ahju toiduainete õlis küpsetamiseks, kuna õli temperatuuri ei saa kontrolli all hoida. See võib põhjustada kuuma õli äkilise ülekeemise.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 6 2020-02-11 6:06:33

### Mikrolaineahju ettevaatusabinõud

Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid. Ärge kasutage metallnõusid, kuld- või hõbeäärega lauanõusid, praevardaid vms.
Eemaldage kinnitusklambrid. Tekkida võib kaarleek.
Ärge kasutage ahju paberite või riiete kuivatamiseks.
Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaega.
Hoidke toitejuhe ja toitepistik vee- ning soojusallikatest eemal.
Plahvatusohu vältimiseks ärge kuumutage ahjus koortega või kõvaks keedetud mune. Ärge kuumutage õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud anumaid, pähkleid, tomateid jne.
Ärge katke ventilatsiooniavasid riide või paberiga. See tekitab tuleohtu. Ülekuumenemisel võib ahi end automaatselt välja lülitada ning jääda väljalülitatuks kuni piisava mahajahtumiseni.
Kasutage nõude ahjust väljavõtmisel alati pajakindaid.
Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 sekundit pärast kuumutamise lõppu seista.
Et vältida kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevarre kaugusel.
Ärge pange ahju tööle, kui see on tühi. Ohutuse tagamiseks lülitub ahi 30 minutiks välja.
Soovitatav on mikrolaineenergia neelamiseks asetada ahju klaas veega juhuks, kui ahi kogemata sisse lülitatakse.
Ahju paigaldamisel järgige selle juhendis toodud õhuvahesid. (Vt jaotist „Mikrolaineahju paigaldamine".)
Olge ettevaatlik, kui ühendate muid elektriseadmeid ahju läheduses asuvatesse seinakontaktidesse.

## Mikrolaineahju kasutamise ettevaatusabinõud

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

- Ärge pange ahju tööle, kui selle uks on lahti. Ärge püüdke muuta turvalukke (uksesulgureid). Ärge sisestage midagi turvaluku avadesse.
- Ärge pange midagi ahju ukse vahele. Ühtlasi ärge laske toiduosakestel või puhastusvahendi jääkidel koguneda tihendi pinnale. Hoidke uks ja uksetihendid puhtana, puhastades neid pärast kasutamist esmalt niiske ja seejärel kuiva pehme lapiga.
- Ärge pange ahju tööle, kui see on rikkis Kasutage seda alles siis, kui kvalifitseeritud tehnik on selle parandanud.
  **Tähtis**: ahju uks peab olema korralikult kinni. Uks ei tohi olla kõver; uksehinged ei tohi olla katki või lahti; uksetihendid ja tihendite pinnad ei tohi olla katki.
- Kõiki muudatusi või parandusi peab tegema ainult kvalifitseeritud tehnik.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 7 2020-02-11 6:06:33

# Ohutussuunised

## Piiratud garantii

Samsung võtab tarviku vahetamise või kosmeetilise vea parandamise eest tasu, kui seadmele või tarvikule tekkinud kahju on põhjustanud klient. See tingimus hõlmab järgmist.

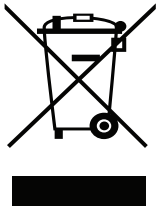
- Mõlkis, kriimustatud või katkine uks, käepidemed, välispaneel või juhtpaneel.
- Katkine või puuduv alus, juhtrullik, ajam või traatrest.

Ahju on lubatud kasutada ainult antud juhendis kirjeldatud eesmärgil. Hoiatused ja olulised ohutussuunised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja tekkida võivaid olukordi. Ahju paigaldamisel, hooldamisel ning kasutamisel olge mõistlik, ettevaatlik ja hoolikas.
Kuna käesolevad kasutusjuhised hõlmavad mitmeid erinevaid mudeleid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis toodutest veidi erineda. Ühtlasi ei pruugi kõik hoiatustähised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi või muresid, võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet veebisaidilt www.samsung.com.
Kasutage seda ahju ainult toidu soojendamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge soojendage teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid. Tootja ei vastuta ahju valest kasutamisest tingitud kahjude eest.
Ahju pinna rikkumise ja ohtlike olukordade vältimiseks hoidke ahi alati puhtana ning heas seisukorras.

## Tooterühma määratlus

See toode kuulub 2. rühma B klassi ISM-seadmete hulka. 2. rühma kuuluvad seadmed hõlmavad kõiki ISM-seadmeid, mis genereerivad raadiosageduslikku energiat ja/või mida kasutatakse elektromagnetkiirguse rakendamiseks materjalide töötlemisel, ning EDM- ja kaarkeevitusseadmed.
B klassi seadmed on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises või kohtades, kus kasutatakse madalpingega elektrivõrke, mis varustavad elektrienergiaga kodumajapidamisi.

## Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)



(Kehtib riikides, kus jäätmed kogutakse sorteeritult)

Selline tähistus tootel või selle tarvikutel või dokumentidel näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusaja lõppemisel käidelda koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake need vastutustundlikult taasringlusse.
Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnaohutu taaskasutamise kohta kas toote müüjalt või keskkonnaametist. Firmad peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi ja sätteid. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

Teavet Samsungi keskkonnakaitsekohustuste ja tootespetsiifiliste regulatoorsete nõuete, näiteks REACH, WEEE, Akud kohta leiate veebilehelt: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

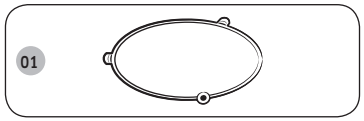


MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 8 2020-02-11 6:06:33

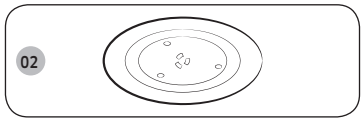
# Paigaldamine

## Tarvikud

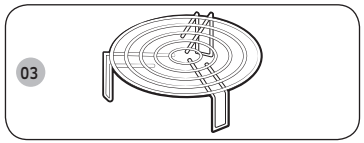
Olenevalt ostetud mudelist kuuluvad selle seadme juurde mitmed tarvikud, mida saab kasutada erineval viisil.



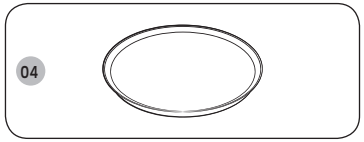

**01** **Pöördtugi** tuleb asetadamikrolaineahjupõhja keskele.
Pöördtugi toetab pöördalust.




**02** **Pöördalus** asetatakse pöördtoele nii, et keskmine fiksaator on ühendatud liitmikuga. Pöördalust kasutatakse põhilise toiduvalmistuspinnana; selle saab puhastamiseks ahjust hõlpsasti välja võtta.




**03** **Grillimisrest** asetatakse pöördalusele. Metallresti saab kasutada grillirežiimis ja kombineeritud küpsetamise režiimis.

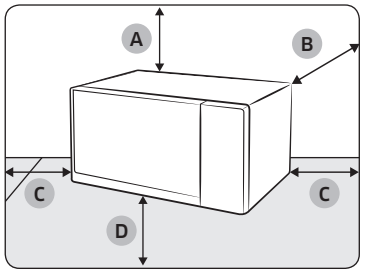



**04** **Glasuuritud taldrik**, vt lk 28–30.
Glasuuritud taldrikut kasutatakse toidu paremaks pruunistamiseks mikrolainerežiimi või grillirežiimi kombineeritud küpsetusrežiimides. See aitab tagada, et küpsetised ja pitsapõhi püsivad krõbedad.

**⚠ ETTEVAATUST!**

Ärge kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe ja pöördaluseta.

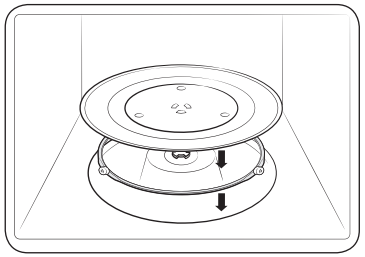
## Paigalduskoht




**A.** 20 cm vaba ruumi ahju kohal
**B.** 10 cm vaba ruumi ahju taga
**C.** 10 cm vaba ruumi ahju külgedel
**D.** 85 cm kõrgusel põrandast

- Valige ahju paigalduskohaks tasane, horisontaalne pind põrandast umbes 85 cm kõrgusel. Pind peab taluma ahju massi.
- Ventilatsiooni tagamiseks veenduge, et mikrolaineahju kohal on 20 cm ja vasakul/paremal/taga 10 cm vaba ruumi.
- Ärge paigaldage mikrolaineahju liiga sooja ega niiskesse kohta, nt teise mikrolaineahju või radiaatori lähedusse.
- Veenduge, et toiteallika tehnilised andmed sobiksid mikrolaineahjule. Kasutage vajaduse korral ainult heakskiidetud pikendusjuhtmeid.
- Enne mikrolaineahju esmakordset kasutamist pühkige selle sisemust ja uksetihendeid niiske lapiga.

## Pöördalus



Eemaldage kõik mikrolaineahju sees olevad pakkematerjalid. Asetage paika pöördtugi ja pöördalus. Kontrollige, et pöördalus saab vabalt ringi käia.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 9 2020-02-11 6:06:34

# Hooldus



## Puhastamine

Puhastage mikrolaineahju regulaarselt, et vältida mustuse kogunemist mikrolaineahju pinnale ja sisemusse. Pöörake suurt tähelepanu ka luugile, luugitihendile, pöördalusele ja pöördtoele (ainult kohalduvad mudelid).
Kui luuk ei avane või sulgu sujuvalt, kontrollige kõigepealt, ega luugitihenditele pole mustust kogunenud. Pühkige mikrolaineahju sise- ja välispinnad seebivees niisutatud pehme lapiga puhtaks. Loputage ja kuivatage hoolikalt.

**Mikrolaineahjust ebameeldivalt lõhnava kinnijäänud mustuse eemaldamine**

1. Pange tühja mikrolaineahju pöördaluse keskele tass lahjendatud sidrunimahlaga.
2. Kuumutage mikrolaineahju 10 minutit maksimaalvõimsusel.
3. Kui tsükkel on lõpule jõudnud, oodake kuni mikrolaineahi jahtub maha. Seejärel avage luuk ja puhastage küpsetuskamber.

**⚠ ETTEVAATUST!**

- Hoidke luuk ja luugitihend puhtad ning veenduge, et luuk avaneks ja sulguks sujuvalt. Vastasel juhul võib mikrolaineahju elutsükkel lüheneda.
- Olge ettevaatlik, et te ei tilgutaks vett mikrolaineahju ventilatsiooniavadele.
- Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid ega keemilisi aineid.
- Iga kasutuskorra järel oodake, kuni mikrolaineahi on jahtunud, ja puhastage küpsetuskamber lahja pesuvahendi abil.

## Asendamine (parandamine)

**⚠ HOIATUS!**

Selles mikrolaineahjus pole kasutaja eemaldatavaid osi. Ärge püüdke mikrolaineahju ise asendada ega remontida.

- Kui teil tekib probleeme hingede, tihendite ja/või uksega, pöörduge tehnilise abi saamiseks kvalifitseeritud tehniku poole või Samsungi kohalikku teeninduskeskusse.
- Kui soovite lambi välja vahetada, pöörduge Samsungi kohalikku teeninduskeskusse. Ärge asendage seda ise.
- Kui teil tekib probleeme mikrolaineahju väliskorpusega, lahutage esmalt toitejuhe vooluvõrgust ja seejärel võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.

## Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks

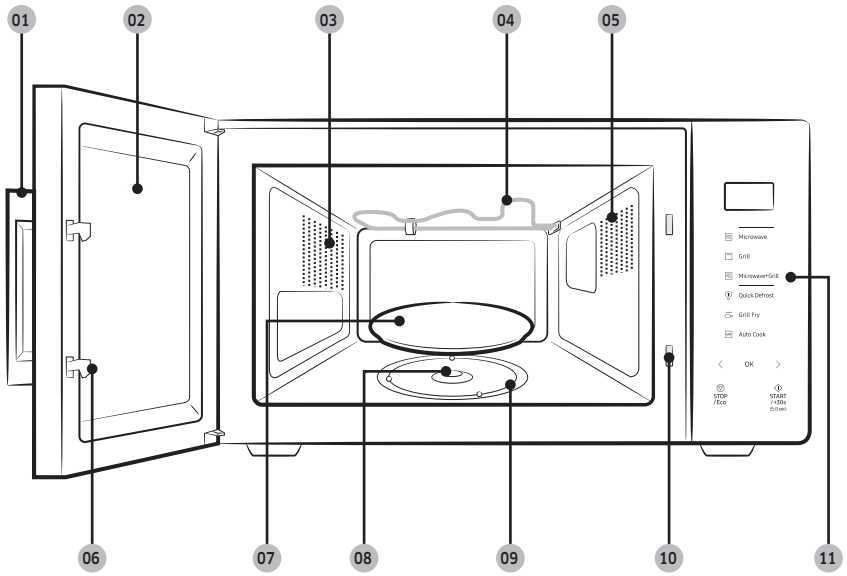
Kui te ei plaani mikrolaineahju pikema aja jooksul kasutada, lahutage toitejuhe ja viige mikrolaineahi kuiva tolmuvabasse kohta. Mikrolaineahju kogunev tolm ja niiskus võivad mõjutada mikrolaineahju toimivust.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 10 2020-02-11 6:06:34

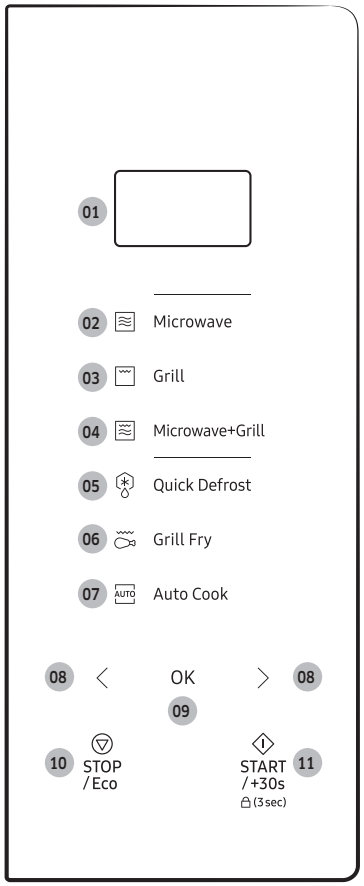
# Mikrolaineahju omadused

## Mikrolaineahi




**01** Uksekäepide
**02** Luuk
**03** Ventilatsiooniavad
**04** Kütteelement
**05** Tuli
**06** Ukse sulgurid
**07** Pöördalus
**08** Liitmik
**09** Pöördtugi
**10** Turvaluku avad
**11** Juhtpaneel

## Juhtpaneel




**01** Näidik
**02** Microwave (Mikrolained)
**03** Grill (Grillimine)
**04** Microwave+Grill (Mikrolained+Grillimine)
**05** Quick Defrost (Kiirsulatamine)
**06** Grill Fry (Grillimine ja frittimine)
**07** Auto Cook (Automaatne küpsetamine)
**08** Vähendamine/Suurendamine (kaal/portsjon/aeg)
**09** OK (Kell)
**10** STOP/Eco (STOP/Öko)
**11** START/+30s (Lapselukk)





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 11 2020-02-11 6:06:34

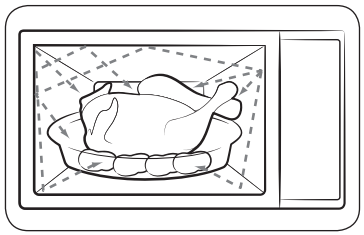
# Mikrolaineahju kasutamine

## Mikrolaineahju tööpõhimõtted

Mikrolained on kõrgsageduslikud elektromagnetilised lained; vabanev energia võimaldab toitu keeta või uuesti soojendada ilma vormi või värvust muutmata.
Mikrolaineahju saate kasutada:

- sulatamiseks;
- soojendamiseks;
- küpsetamiseks.

### Toiduvalmistamise põhimõte



1. Magnetroni tekitatud mikrolained peegelduvad ahju õõnsuses ja jaotuvad ühtlaselt, kui toit pöörleb pöördalusel. Seetõttu valmib toit ühtlaselt.
2. Mikrolained neelduvad toitu umbes 2,5 cm (1 tolli) sügavusele. Seejärel jätkub toiduvalmistamine, kuna soojus hajub toidu sees.
3. Toiduvalmistamise aeg on erinev olenevalt kasutatavast nõust ja toidu omadustest:
   - Kogus ja tihedus
   - Veesisaldus
   - Algtemperatuur (külmutatud või mitte)

**MÄRKUS**

Kuna toidu keskosa küpseb soojuse hajumise kaudu, jätkub küpsemine ka siis, kui võtate toidu mikrolaineahjust välja. Seetõttu tuleb järgida retseptides ja käesolevas juhendis määratud ooteaegu, et tagada:

- toidu ühtlane küpsemine kuni keskosani;
- toidu ühtlane temperatuur.

## Mikrolaineahju toimivuse kontroll

Järgmine lihtne toiming võimaldab teil kontrollida, et teie mikrolaineahi on töökorras. Probleemide korral vt jaotist „Veaotsing“ lk 40–44.

**MÄRKUS**

Mikrolaineahi peab olema ühendatud sobivasse seinakontakti. Mikrolaineahju peab olema asetatud pöördalus. Kui kasutate maksimaalsest väiksemat võimsustaset (100 % – 800 W), siis võtab vee keetmine kauem aega.







1. Avage mikrolaineahi käepidemest tõmmates.
2. Asetage pöördalusele klaas vett ning sulgege uks.
3. Vajutage **Microwave (Mikrolained)**.
4. Vajutage korduvalt **START/+30s**, et seada ajaks 4 või 5 minutit.
5. Mikrolaineahi kuumutab seatud aja jooksul vett. Veenduge, et vesi keeb.





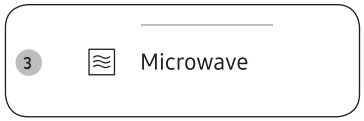
MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 12 2020-02-11 6:06:35

## Küpsetamine/soojendamine

Järgnevalt pakutakse juhiseid toidu valmistamiseks ja soojendamiseks.

**⚠ ETTEVAATUST!**

Enne mikrolaineahju juurest lahkumist kontrollige alati küpsetusseadeid.




1. Avage mikrolaineahi käepidemest tõmmates.
2. Asetage toit pöördaluse keskele ning sulgege uks.

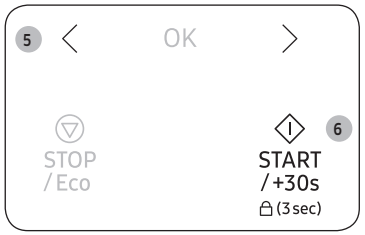
**⚠ ETTEVAATUST!**

Ärge pange mikrolaineahju tööle, kui see on tühi.

3. Vajutage **Microwave (Mikrolained)**.
   - Juhtpaneeli näidikul kuvatakse vastav ikoon ( ) ja maksimaalne võimsustase (800 W).




4. Sobiva võimsustaseme valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning valige seejärel **OK**.
   - Sobiva võimsustaseme kindlakstegemiseks vt jaotist „Võimsustase ja aja muutmine“ lk 14.




5. Sobiva küpsetusaja valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**).
   - Juhtpaneeli näidikul kuvatakse küpsetusaeg.
6. Küpsetamise alustamiseks vajutage **START/+30s**.
   - Tuli süttib ning pöördalus hakkab pöörlema.
   - Kui küpsetamine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaaeg. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaal iga 3 minuti tagant.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 13 2020-02-11 6:06:35

# Mikrolaineahju kasutamine

## Aja seadistamine

Vooluvõrguga ühendamisel kuvatakse ekraanil automaatselt „88:88” ja seejärel „12:00”. Määrake olemasolev kellaaeg. Kellaaega näidatakse kas 24-tunnises või 12-tunnises kellasüsteemis. Kell tuleb seadistada:

- mikrolaineahju esmakordsel paigaldamisel;
- pärast voolukatkestust.

**MÄRKUS**

Kella tuleb suve- ja talveajale keerata käsitsi.




1. Vajutage **OK**.




2. 24-tunnise või 12-tunnise kellasüsteemi valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
3. Tunni seadistamiseks vajutage **<** või**>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
4. Minutite seadistamiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.

**MÄRKUS**

Kui mikrolaineahju ei kasutata, siis kuvatakse juhtpaneeli näidikul kellaaeg.

## Võimsustase ja aja muutmine

Võimsustaseme funktsioon võimaldab kohandada hajutatud energia hulka ja seega toidu valmistamiseks või soojendamiseks kuluvat aega olenevalt toidu liigist ja kogusest. Te saate valida kuue võimsustaseme vahel

| Võimsustase | Protsendimäär | Väljund |
|---|---|---|
| KÕRGE | 100 % | 800 W |
| KESKMISELT KÕRGE | 75 % | 600 W |
| KESKMINE | 56 % | 450 W |
| KESKMISELT MADAL | 38 % | 300 W |
| SULATAMINE | 23 % | 180 W |
| MADAL | 13 % | 100 W |

Retseptides ja selles brošüüris nimetatud toiduvalmistamisajad vastavad näidatud konkreetsele võimsustasemele.

- Kui valite kõrgema võimsustaseme, siis küpsetusaeg väheneb.
- Kui valite madalama võimsustaseme, siis küpsetusaeg pikeneb.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 14 2020-02-11 6:06:35

## Küpsetusaja reguleerimine

Küpsetusaega saate suurendada või vähendada ka siis, kui mikrolaineahi töötab.

- Küpsetusprotsessi kulgu saate igal ajal kontrollida, kui avate ukse, ning seejärel saate küpsetusaega vastavalt vajadusele suurendada või vähendada.



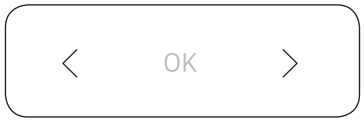

**Meetod 1**

Vajutage **START/+30s**, et suurendada küpsetusaega 30 sekundi võrra.

- Näide: kui soovite lisada kolm minutit, siis vajutage **START/+30s** kuus korda.

**MÄRKUS**

Te saate suurendada vaid küpsetusaega.




**Meetod 2**

Küpsetusaja reguleerimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**).

## Küpsetamise katkestamine

Toiduvalmistamise saab igal ajal katkestada, et:

- kontrollida toitu;
- pöörata toidule teine külg või segada seda;
- lasta toidul seista.

**Küpsetamise ajutine katkestamine**

1. Avage uks ja vajutage üks kord **STOP/Eco (STOP/Öko)**.
   - Küpsetamine katkeb ajutiselt.
2. Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage **START/+30s**.

**Küpsetamise täielik katkestamine**

1. Avage uks ja vajutage üks kord **STOP/Eco (STOP/Öko)**.
   - Küpsetamine katkeb ajutiselt.
2. Vajutage uuesti nuppu **STOP/Eco (STOP/Öko)**.



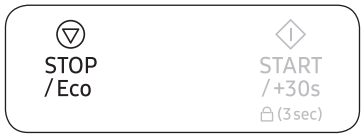


MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 15 2020-02-11 6:06:35

# Mikrolaineahju kasutamine

## Energiasäästurežiimi seadistamine

Mikrolaineahjul on energiasäästurežiim.




- Vajutage **STOP/Eco (STOP/Öko)**. Juhtpaneeli näidik lülitub välja.
- Energiasäästurežiimi tühistamiseks avage uks või vajutage **STOP/Eco (STOP/Öko)**. Juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaaeg.

**MÄRKUS**

**Automaatne energiasäästufunktsioon**

Toode naaseb puhkerežiimi, kui sätte ajal ei ole 25 minuti jooksul edastatud uut sisendit või kui töö on ajutiselt katkestatud. Kui jätate ukse lahti, siis kustub siselamp 5 minuti möödudes.

## Kiirsulatamise kasutamine

Kiirsulatamise funktsioonid võimaldavad teil sulatada liha, linnuliha, kala, külmutatud köögivilju ning külmutatud saia- ja leivatooteid. Sulatusaeg ja võimsustase valitakse automaatselt. Teie mureks jääb ainult programmi valimine ja kaalu sisestamine.

**MÄRKUS**

Kasutage ainult nõusid, mille kasutamine mikrolaineahjus on ohutu.

Avage uks. Asetage külmutatud toit keraamilise nõuga pöördaluse keskele.
Sulgege uks.




1. Avage mikrolaineahi käepidemest tõmmates.
2. Asetage toit pöördaluse keskele ning sulgege uks.
3. Vajutage **Quick Defrost (Kiirsulatamine)**.




4. Sobiva toidutüübi valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
   - Lisateabega saate tutvuda jaotises „**Kiirsulatamise programmi kirjeldus**“ lk 17.
5. Portsjoni suuruse seadistamiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.




6. Kiirsulatamise alustamiseks vajutage **START/+30s**.
   - Kui mikrolaineahi teeb piiksu, siis pöörake toit ümber.
7. Sulatamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage **START/+30s**.
   - Kui sulatamine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaaeg. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaal iga 3 minuti tagant.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 16 2020-02-11 6:06:36

**Kiirsulatamise programmi kirjeldus**

Alljärgnev tabel sisaldab erinevaid Kiirsulatamise programme, serveeritavate portsjonite suurusi, seisuaegu ja asjakohaseid juhiseid. Enne sulatama asumist eemaldage toidult kõik pakendid. Asetage liha, linnuliha, kala, köögiviljad ja leiva- või saiatooted tasasele klaasvaagnale või keraamilisele taldrikule.

| Kood | Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|---|---|---|---|
| 1 | Liha | 200–1500 g | Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, pöörake liha ümber. See programm sobib veiseliha, lambaliha, sealiha, lihalõikude, lihaviilude ja hakkliha sulatamiseks. Laske 20–60 minutit seista. |
| 2 | Linnuliha | 200–1500 g | Katke koivad ja tiivaotsad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake linnuliha ümber. See programm sobib nii terve kana kui ka erinevate kanatükkide sulatamiseks. Laske 20–60 minutit seista. |
| 3 | Kala | 200–1500 g | Katke kalasaba või kogu kala alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake kala ümber See programm sobib nii terve kala kui ka kalafilee sulatamiseks. Laske 20–60 minutit seista. |
| 4 | Külmutatud köögiviljad | 200–1500 g | Asetage külmutatud köögiviljad tasasele klaasvaagnale. Kui ahi piiksub, pöörake köögiviljad ümber või segage neid. See programm sobib kõikide külmutatud köögiviljade sulatamiseks. Laske 5–20 minutit seista. |
| 5 | Saia- ja leivatooted | 200–1500 g | Asetage sai või leib majapidamispaberile ning keerake ümber, kui ahi piiksub. Asetage kook keraamilisele taldrikule ja kui võimalik, keerake ümber, kui ahi piiksub. See programm sobib igasuguse leiva (nii viilutatud kui ka terve pätsi) ning kuklite või baguette'ide sulatamiseks. Paigutage kuklid ringjalt. See programm sobib igasuguste pärmitainaküpsetiste, biskviidi, juustukoogi ja lehttaina sulatamiseks. See ei sobi muretainatoodete, puuviljade, kreemikookide ega šokolaadiglasuuriga kookide sulatamiseks. Laske10–30 minutit seista. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 17 2020-02-11 6:06:36

# Mikrolaineahju kasutamine

## Grillimise ja frittimise kasutamine

Grillimise ja frittimise funktsioonil on 15 erinevat eelprogrammeeritud küpsetussätet. Te ei pea seadistama küpsetusaega ega võimsustaset.

⚠ **ETTEVAATUST!**

Kasutage ainult nõusid, mille kasutamine mikrolaineahjus on ohutu.










1. Avage mikrolaineahi käepidemest tõmmates.
2. Asetage toit pöördaluse keskele ning sulgege uks.
3. Vajutage **Grill Fry (Grillimine ja frittimine)**
4. Sobiva toidutüübi valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
   - Lisateabega saate tutvuda jaotises „**Grillimise ja frittimise programmi kirjeldus**“ lk 18–20.
5. Grillimise ja frittimise alustamiseks vajutage **START/+30s**.
   - Mikrolaineahi küpsetab toitu vastavalt valitud eelprogrammeeritud sättele.
   - Kui küpsetamine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaaeg. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaal iga 3 minuti tagant.

**Grillimise ja frittimise programmi kirjeldus**

| Kood | Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|---|---|---|---|
| 1 | Külmutatud friikartulid | 400 g | Asetage külmutatud friikartulid koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige Grillimine ja frittimine programm [1] ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 2 | Külmutatud sealihakarbonaad | 500 g | Asetage külmutatud sealihakarbonaad koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige Grillimine ja frittimine programm [2] ja vajutage nuppu **START/+30s**. Kui ahi piiksub, siis keerake toit ümber ja vajutage jätkamiseks **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 3 | Külmutatud kanapalad | 350 g | Asetage külmutatud kanapalad koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige Grillimine ja frittimine programm [3] ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 4 | Külmutatud kartulikroketid | 350 g | Asetage külmutatud kartulikroketid koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige Grillimine ja frittimine programm [4] ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 18 2020-02-11 6:06:36

| Kood | Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|---|---|---|---|
| 5 | Külmutatud maisipulgad | 450–500 g | Asetage külmutatud maisipulgad koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige Grillimine ja frittimine programm [5] ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 6 | Külmutatud kalakotletid | 300 g | Asetage külmutatud kalakotletid koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige Grillimine ja frittimine programm [6] ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 7 | Külmutatud kanatiivad | 500 g | Asetage külmutatud kanatiivad koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige Grillimine ja frittimine programm [7] ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 8 | Külmutatud juustukotletid | 400 g | Asetage külmutatud juustukotletid koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige Grillimine ja frittimine programm [8] ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 9 | Külmutatud juustupulgad | 300 g | Asetage külmutatud juustupulgad koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige Grillimine ja frittimine programm [9] ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 10 | Külmutatud kevadrullid | 300 g | Õlitage kevadrullid kergelt üle. Asetage külmutatud kevadrullid koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige Grillimine ja frittimine programm [10] ja vajutage nuppu **START/+30s**. Kui ahi piiksub, siis keerake toit ümber ja vajutage jätkamiseks **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 11 | Külmutatud paneeritud krevetid | 300 g | Õlitage külmutatud paneeritud krevetid kergelt üle. Asetage külmutatud paneeritud krevetid koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige Grillimine ja frittimine programm [11] ja vajutage nuppu **START/+30s**. Kui ahi piiksub, siis keerake toit ümber ja vajutage jätkamiseks **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 12 | Külmutatud sibularõngad | 300 g | Asetage külmutatud sibularõngad koos restiga glasuuritud taldrikule. Asetage need mikrolaineahju. Valige Grillimine ja frittimine programm [12] ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 19 2020-02-11 6:06:36

# Mikrolaineahju kasutamine

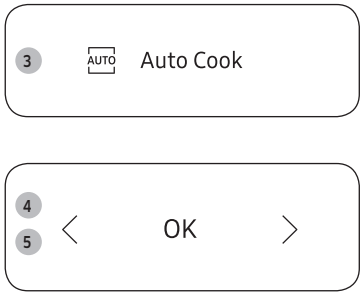
| Kood | Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|---|---|---|---|
| 13 | Külmutatud kartulilõigud | 350 g | Asetage külmutatud kartulilõigud koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige Grillimine ja frittimine programm [13] ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 14 | Kanakoivad | 500 g | Õlitage kanakoivad kergelt üle. Lisage vastavalt maitsele maitseaineid. Asetage kanakoivad koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige Grillimine ja frittimine programm [14] ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 15 | Kanatiivad | 500 g | Õlitage kanatiivad kergelt üle. Lisage vastavalt maitsele maitseaineid. Asetage kanatiivad koos restiga glasuuritud taldrikule. Pange need mikrolaineahju. Valige Grillimine ja frittimine programm [15] ja vajutage nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |

## Automaatse küpsetamise kasutamine

Automaatse küpsetamise funktsioonil on 33 erinevat eelprogrammeeritud küpsetussätet. Te ei pea seadistama küpsetusaega ega võimsustaset.

⚠ **ETTEVAATUST!**

Kasutage ainult nõusid, mille kasutamine mikrolaineahjus on ohutu.




1. Avage mikrolaineahi käepidemest tõmmates.
2. Asetage toit pöördaluse keskele ning sulgege uks.
3. Vajutage **Auto Cook (Automaatne küpsetamine)**.
4. Sobiva kategooria valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
   - 1. Tervislik toiduvalmistamine
   - 2. Kodune magustoit
   - 3. Saia või leiva sulatamine
5. Sobiva toidutüübi valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
   - Lisateabega saate tutvuda jaotises „**Automaatse küpsetamise programmi kirjeldus**“ lk 21–26.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 20 2020-02-11 6:06:36




**6.** Toidu kaalu seadistamiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.

- Lisateabega saate tutvuda jaotises „**Automaatse küpsetamise programmi kirjeldus**“ lk 21–26.
- Teatud menüüdel on vaid üks kaaluvalik.
- Koduse magustoidu puhul ei ole vaja kaalu valida.




**7.** Automaatse küpsetamise alustamiseks vajutage **START/+30s**.

- Mikrolaineahi küpsetab toitu vastavalt valitud eelprogrammeeritud sättele.
- Kui küpsetamine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaaeg. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaal iga 3 minuti tagant.

Järgnevas tabelis on esitatud 33 eelprogrammeeritud küpsetusvaliku kogused ja asjakohased juhised. Eelprogrammid on jagatud järgmiselt: tervislik toiduvalmistamine ja kodune magustoit.

⚠ **ETTEVAATUST!**

Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

**Automaatse küpsetamise programmi kirjeldus**

1. Tervislik toiduvalmistamine

| Kood | Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|---|---|---|---|
| 1-1 | Valmistoit (jahutatud) | 350 g<br>450 g | Asetage eine keraamilisele taldrikule ning katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib kolme koostisainega toitudele (nt liha koos kastme, köögiviljade ja lisandiga nagu kartul, riis või pasta).<br>Laske 2–3 minutit seista. |
| 1-2 | Taimetoit (jahutatud) | 350 g<br>450 g | Asetage toit keraamilisele alusele ja katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib kahe koostisainega toitudele (nt spagetid kastmega või riis köögiviljadega).<br>Laske 2–3 minutit seista. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 21 2020-02-11 6:06:36

# Mikrolaineahju kasutamine

| Kood | Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|---|---|---|---|
| 1-3 | Brokoliõisikud | 250 g | Loputage ja puhastage brokoliõisikud. Asetage need ühtlaselt kaanega klaaskaussi. Lisage 30–45 ml vett. (2–3 sl) Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. See programm sobib nii brokoli kui ka suvikõrvitsa-, baklažaani-, kõrvitsa- või paprikalõikude jaoks. Laske 1–2 minutit seista. |
| 1-4 | Porgandiviilud | 250 g | Loputage ja puhastage ühtlasteks ümmargusteks ketasteks lõigatud porgandid. Asetage need ühtlaselt kaanega klaaskaussi. Lisage 30–45 ml vett. (2–3 sl) Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. See programm sobib nii porgandiviilude kui ka lillkapsaõisikute või nuikapsa jaoks. Laske 1–2 minutit seista. |
| 1-5 | Rohelised oad | 250 g | Loputage ja puhastage oad. Asetage need ühtlase kihina kaanega klaasnõusse. Kui küpsetuskogus on 250 g, siis lisage 30 ml (1 sl) vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1–2 minutit seista. |
| 1-6 | Spinat | 150 g | Loputage ja puhastage spinat. Asetage kaanega klaasnõusse. Ärge lisage vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1–2 minutit seista. |
| 1-7 | Maisitõlvik | 250 g | Loputage ja puhastage maisitõlvikud ja asetage ovaalsesse klaaskaussi. Katke mikrolaineahjukilega ja augustage see. Laske 1–2 minutit seista. |
| 1-8 | Kooritud kartulid | 250 g | Peske ja koorige kartulid ning lõigake need ühesuuruseks. Asetage need kaanega klaasnõusse. Lisage 45–60 ml (3–4 sl) vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Laske 2–3 minutit seista. |
| 1-9 | Pruun riis (eelkeedetud) | 125 g | Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (500 ml). Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 5–10 minutit seista. |
| 1-10 | Täisteramakaronid | 125 g | Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage 1 l keevat vett, näpuotsatäis soola ning segage hoolikalt. Ärge kasutage kaant. Segage enne ja nõrutage pärast ooteaega hoolikalt. Laske 1 minut seista. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 22 2020-02-11 6:06:36

| Kood | Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|---|---|---|---|
| 1-11 | Kinoa | 125 g | Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (500 ml). Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 1–3 minutit seista. |
| 1-12 | Bulgur | 125 g | Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (500 ml). Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 2–5 minutit seista. |
| 1-13 | Köögivilja gratään | 500 g | Asetage köögiviljad, näiteks keedetud kartuli viilud, suvikõrvitsaviilud ja tomatid, ning kaste sobiva suurusega kuumakindlasse klaasnõusse. Puistake peale riivitud juustu. Asetage nõu grillrestile. Laske 2–3 minutit seista. |
| 1-14 | Grillitud tomatid | 400 g | Loputage ja puhastage tomatid, lõigake need pooleks ja asetage ahjunõusse. Puistake peale riivitud juustu. Asetage nõu grillrestile. Laske 1–2 minutit seista. |
| 1-15 | Kanafileed | 300 g (2 tk) | Loputage fileetükid ja asetage keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista. |
| 1-16 | Kalkunifilee | 300 g (2 tk) | Loputage fileetükid ja asetage keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista. |
| 1-17 | Värske kalafilee | 300 g (2 tk) | Loputage kala ning asetage keraamilisele taldrikule, lisage 1 sl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 1–2 minutit seista. |
| 1-18 | Värske lõhefilee | 300 g (2 tk) | Loputage kala ning asetage keraamilisele taldrikule, lisage 1 sl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 1–2 minutit seista. |
| 1-19 | Värsked krevetid | 250 g | Loputage krevetid ja asetage keraamilisele plaadile, lisage 1 sl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 1–2 minutit seista. |
| 1-20 | Värske forell | 200 g | Asetage 1–2 tervet kala mikrolaineahju sobivasse nõusse. Lisage näpuotsatäis soola, 1 sl sidrunimahla ning ürte. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 23 2020-02-11 6:06:37

# Mikrolaineahju kasutamine

| Kood | Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|---|---|---|---|
| 1-21 | Grillitud kala | 300 g | Pintseldage kala (forell või kuldmerikoger) nahk üleni õliga ning lisage ürdid ja maitseained. Asetage kalad kõrvuti, grillrestile, pea kõrvalasuva kala sabaga kohakuti. Pöörake kohe pärast piiksu ümber Laske 3 minutit seista. |
| 1-22 | Grillitud lõhelõigud | 400 g (2 lõiku) | Asetage kalalõigud ühtlaselt grillrestile. Pöörake kohe pärast piiksu ümber. Laske 2 minutit seista. |

2. Kodune magustoit

| Kood | Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|---|---|---|---|
| 2-1 | Kreeka pähklitega kook | 1 portsjon | **Koostisosad**<br>120 g jahu, 150 g võid, 100 g musta roosuhkrut, 2 muna, 50 g (hakitud) Kreeka pähkleid, 4 g küpsetuspulbrit |
| | | | **1.** Segage kausis või ja must roosuhkur.<br>**2.** Lisage muna ja segage hoolikalt.<br>**3.** Lisage jahu, küpsetuspulber ning jätkake segamist.<br>**4.** Lisage Kreeka pähklid ja segage hoolikalt.<br>**5.** Asetage segu õlitatud klaas- või plastkaussi.<br>**6.** Pange kauss mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [2-1].<br>**7.** Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 2-2 | Banaanikeeks | 1 portsjon (6 tk) | **Koostisosad**<br>3 banaani, 120 g pannkoogisegu, 120 g piima, 1 muna, 2 sl maltoossiirupit. |
| | | | **1.** Hakkige banaanid.<br>**2.** Segage kausis pannkoogisegu, piim, muna ja maltoossiirup.<br>**3.** Lisage banaan ja segage hoolikalt.<br>**4.** Kallake segu kuude pabertopsi.<br>**5.** Pange pabertopsid mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [2-2].<br>**6.** Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 2-3 | Keeks | 1 portsjon | **Koostisosad**<br>170 g jahu, 50 g võid, 150 g suhkrut, 3 muna, 10 g küpsetuspulbrit |
| | | | **1.** Segage kausis või ja suhkur.<br>**2.** Lisage muna ja segage hoolikalt.<br>**3.** Lisage jahu, küpsetuspulber ning jätkake segamist.<br>**4.** Asetage segu õlitatud klaas- või plastkaussi.<br>**5.** Pange kauss mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [2-3].<br>**6.** Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 2-4 | Ameerika pähkli-šokolaadikook (brownie) | 1 portsjon | **Koostisosad**<br>90 g jahu, pool tassi (sulatatud) võid, 230 g suhkrut, 2 muna, 40 g kakaopulbrit |
| | | | **1.** Segage kausis või, lahtiklopitud munad ja suhkur.<br>**2.** Lisage jahu, kakaopulber ja jätkake segamist.<br>**3.** Asetage segu õlitatud klaas- või plastkaussi.<br>**4.** Pange kauss mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [2-4].<br>**5.** Pärast küpsetamist laske 20–30 minutit seista. |



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 24 2020-02-11 6:06:37

| Kood | Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|---|---|---|---|
| 2-5 | Munapuding | 1 portsjon (3 tk) | **Koostisosad**<br>250 g piima, 40 g suhkrut, 2 muna |
| | | | **1.** Lööge kaussi lahti kaks muna. Kloppige munad kergelt vispliga läbi. Liigse vahu vältimiseks veenduge, et vispli ots puutub kogu aeg kausipõhja.<br>**2.** Segage teises kausis piim ja suhkur.<br>**3.** Lisage lahtiklopitud munale seda pidevalt segades piim.<br>**4.** Sõeluge munasegu peene sõelaga. Puhastage sõelapõhi spaatliga. Eemaldage lusikaga liigne vaht.<br>**5.** Valage segu keedukreemitopsidesse.<br>**6.** Pange topsid mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [2-5].<br>**7.** Pärast küpsemist jahutage külmkapis ning serveerige. |
| 2-6 | Šokolaaditassikook | 1 portsjon | **Koostisosad**<br>30 g võid, 60 g suhkrut, 1 muna, 40 g vahukoort, 25 g jahu, 15 g kakaopulbrit, 1,5 g vanilli, 50 g poolmagusaid šokolaadilaaste |
| | | | **1.** Segage tassis või, muna ja vahukoor, kuni need on hästi segunenud.<br>**2.** Lisage jahu ja suhkur ning jätkake segamist.<br>**3.** Lisage kakao, vanill ja segage kergelt.<br>**4.** Segage sisse šokolaadilaastud.<br>**5.** Pange tass mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [2-6].<br>**6.** Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |

| Kood | Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|---|---|---|---|
| 2-7 | Tassikook | 1 portsjon | **Koostisosad**<br>30 g võid, 60 g suhkrut, 1 muna, 50 g jahu, 30 g piima, 6 g vanilli, 3 g mandlipulbrit, 1,5 g küpsetuspulbrit |
| | | | **1.** Segage tassis või ja muna, kuni need on hästi segunenud.<br>**2.** Lisage jahu, suhkur ja küpsetuspulber ning jätkake segamist.<br>**3.** Lisage mandlipulber, vanill ja segage kergelt.<br>**4.** Pange tass mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [2-7].<br>**5.** Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |
| 2-8 | Café latte | 1 portsjon | **Koostisosad**<br>2 g lahustuvat kohvipulbrit, 50 g vett, 125 g piima |
| | | | **1.** Segage tassis lahustuv kohvipulber ja vesi.<br>**2.** Valage teise tassi piim.<br>**3.** Pange piim mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [2-8].<br>**4.** Kui ahi piiksub, siis võtke tass välja.<br>**5.** Pange kohvisegu mikrolaineahju ja vajutage nuppu **START/+30s**.<br>**6.** Pärast valmimist segage hoolikalt ja serveerige. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 25 2020-02-11 6:06:37

# Mikrolaineahju kasutamine

| Kood | Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|---|---|---|---|
| 2-9 | Rohelise tee late | 1 portsjon | **Koostisosad**<br>6 g rohelise tee pulbrit, 15 g suhkrut, 250 g piima |
| | | **1.** Segage tassis kõik koostisosad.<br>**2.** Pange tass mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [2-9].<br>**3.** Pärast valmimist segage hoolikalt ja serveerige. | |
| 2-10 | Piimatee | 1 portsjon | **Koostisosad**<br>2 teekotikest musta teed, 60 g vett, 125 g piima |
| | | **1.** Segage tassis must tee ja vesi.<br>**2.** Valage teise tassi piim.<br>**3.** Pange segu mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine [2-10].<br>**4.** Kui ahi piiksub, siis võtke tass välja.<br>**5.** Pange piim mikrolaineahju ja vajutage nuppu **START/+30s**.<br>**6.** Pärast valmimist segage hoolikalt ja serveerige. | |

3. Saia või leiva sulatamine

See funktsioon on mõeldud külmutatud saia või leiva sulatamiseks. Külmutatud saial või leival on krõbe koorik, nagu ka värskel saial-leival. See programm sobib Prantsuse saiade, sarvesaiade, kuklite ja muu taolise jaoks.

⚠ **ETTEVAATUST!**

- Programm on mõeldud küpsetatud saia- ja leivatoodete sulatamiseks. See ei sobi külmutatud taina sulatamiseks.
- Glasuuritud taldrik tuleb eelkuumutada. Palun järgige juhiseid.

| Kood | Toit | Portsjoni suurus | Juhised |
|---|---|---|---|
| 3 | Saia või leiva sulatamine | 100–600 g | Asetage glasuuritud taldrik pöördalusele. Valige automaatse küpsetamise programm ja vajutage nuppu **START/+30s**. Ekraanil kuvatakse „**HEAT**“ („KUUMUTAMINE“), tähistades glasuuritud taldriku eelkuumutamist. Kui ahi piiksub, siis on eelkuumutus lõpetatud. Asetage külmutatud sai või leib glasuuritud taldrikule ning pange see mikrolaineahju. Vajutage uuesti nuppu **START/+30s**. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista. |



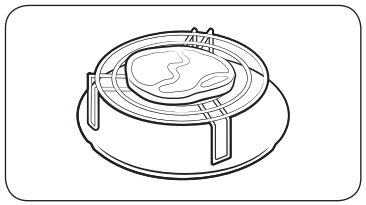


MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 26 2020-02-11 6:06:37

## Grillimine

Grillifunktsiooniga saate toitu kiiresti kuumutada ja pruunistada ilma mikrolaineid kasutamata.

- Kasutage mikrolaineahjus asuvate nõude katsumisel alati kindaid, kuna need on väga kuumad.
- Grillresti kasutamine tagab parema küpsetus- ja grillimistulemuse.



1. Avage mikrolaineahi käepidemest tõmmates.
2. Asetage toit grillrestile ja sulgege uks.




3. Vajutage **Grill (Grillimine)**.
   - Juhtpaneeli näidikul kuvatakse vastav ikoon. ( ).
   - Te ei saa seadistada grillimistemperatuuri.




4. Sobiva grillimisaja seadistamiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**).
   - Maksimaalne grillimisaeg on 60 minutit.
5. Grillimise alustamiseks vajutage **START/+30s**.
   - Kui grillimine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaaeg. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaal iga 3 minuti tagant.

## Mikrolaineküpsetuse ja grillifunktsiooni kombineerimine

Teil on võimalik grillifunktsiooni ja mikrolaineküpsetust kombineerida, mis võimaldab nii kiiret toiduvalmistamist kui ka pruunistamist.

⚠ **ETTEVAATUST!**

- Kasutage alati mikrolaineahjukindlaid ja ahjus kasutamiseks sobivaid nõusid. Eriti sobivad on klaaskeraamilised nõud, sest need võimaldavad mikrolainetel toiduaineid ühtlaselt läbistada.
- Kasutage mikrolaineahjus asuvate nõude katsumisel alati kindaid, kuna need on väga kuumad.
- Grillresti kasutades saate parandada küpsetuse ja grillimise tõhusust.




1. Avage mikrolaineahi käepidemest tõmmates.
2. Asetage toit grillrestile ja sulgege uks.
3. Vajutage **Microwave+Grill (Mikrolained+Grillimine)**.
   - Juhtpaneeli näidikul kuvatakse vaikimisi võimsustase (600 W).
   - Juhtpaneeli näidikul kuvatakse vastav ikoon ( , ).



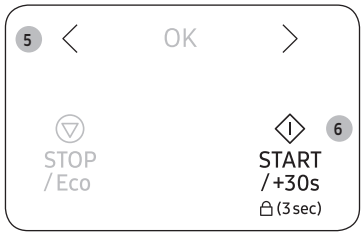

4. Sobiva võimsustaseme valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
   - Te saate valida võimsuseks 600 W, 450 W või 300 W.
   - Te ei saa seadistada grillimistemperatuuri.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 27 2020-02-11 6:06:37

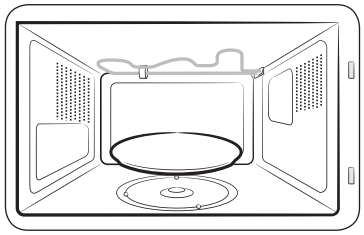
# Mikrolaineahju kasutamine



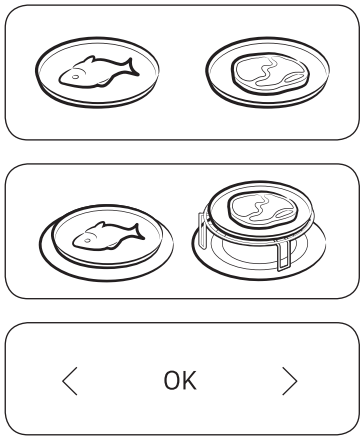

5. Sobiva küpsetusaja valimiseks vajutage **<** või **>** (**Vähendamine/Suurendamine**).
   - Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit.
6. Küpsetamise alustamiseks vajutage **START/+30s**.
   - Kui küpsetamine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaaeg. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaal iga 3 minuti tagant.

## Glasuuritud taldriku kasutamine

Glasuuritud taldrik võimaldab teil grillimise ajal pruunistada lisaks toidu pealmisele küljele ka alumist külge, et ka põhi tänu kuumale glasuuritud taldrikule krõbedaks muutuks. Tabelis on toodud mitmesugused tooted, mida saab glasuuritud taldrikul valmistada (vt järgmine lehekülg). Samuti saab glasuuritud taldrikut kasutada peekoni, munade, vorstide ja muu taolise küpsetamiseks.



1. Asetage glasuuritud taldrik otse pöördalusele ning eelkuumutage see maksimaalse mikrolaineküpsetuse ja grillimise kombinatsiooni [600 W + Grill] kasutades ning järgides tabelis toodud aegu ja juhiseid.
2. Kui küpsetate näiteks peekonit või mune, siis pintseldage taldrik õliga üle, et toit kenasti pruunistuks.




3. Asetage toit glasuuritud taldrikule.
4. Asetage glasuuritud taldrik metallrestile (või pöördalusele) ja pange see mikrolaineahju.
5. Valige sobiv küpsetusaeg ja võimsus. (Järgige kõrvaltoodud tabelit)

**⚠ ETTEVAATUST!**

- Kasutage glasuuritud taldriku väljavõtmisel alati kindaid, kuna see muutub väga kuumaks.
- Ärge asetage glasuuritud taldrikule kuumatundlikke asju.
- Ärge kunagi asetage glasuuritud taldrikut ahju ilma pöördaluseta.
- Pidage meeles, et glasuuritud taldrikut ei tohi pesta nõudepesumasinas.

**MÄRKUS**

- Pidage meeles, et glasuuritud taldrik on kaetud teflonkattega, mistõttu ei ole see kriimustuskindel. Ärge kasutage glasuuritud taldrikul toidu lõikamiseks teravaid esemeid nagu näiteks nuge.
- Peske glasuuritud taldrikut sooja vee ja pesuainega ning loputage puhtas vees.
- Ärge kasutage küürimisharja ega kõva käsna, kuna see kahjustab taldriku pealiskihti.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 28 2020-02-11 6:06:38

Soovitame kuumutada glasuuritud taldrikut otse pöördalusel.
Eelkuumutage glasuuritud taldrikut funktsiooniga 600 W + Grillimine 3–4 minutit.
Järgige tabelis toodud aegu ja juhiseid.

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Küpsetusaeg (min) |
|---|---|---|---|
| Peekon | 4 viilu (80 g) | 600 W + Grillimine | 3–3½ |
| | Juhised<br>Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 3 minutit. Asetage viilud glasuuritud taldrikule kõrvuti. Pange glasuuritud taldrik resti peale. Laske 3 minutit seista. | | |
| Grillitud tomatid | 200 g (2 tk) | 450 W + Grillimine | 2½–3 |
| | Juhised<br>Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 3 minutit. Lõigake tomatid pooleks. Raputage peale veidi juustu. Asetage ringjalt glasuuritud taldrikule. Pange glasuuritud taldrik resti peale. Laske 3 minutit seista. | | |
| Hamburger (külmutatud) | 2 tk (125 g) | 600 W + Grillimine | 6–6½ |
| | Juhised<br>Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 3 minutit. Asetage külmutatud hamburger glasuuritud taldrikule. Pange glasuuritud taldrik resti peale. Keerake 3–4 minuti pärast ümber. Laske 3 minutit seista. | | |
| Prantsuse saiad (külmutatud) | 200–250 g (2 tk) | 450 W + Grillimine | 6–7 |
| | Juhised<br>Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 3 minutit. Pange garneeritud (nt tomati ja juustuga) Prantuse saiad kõrvuti taldrikule. Pange glasuuritud taldrik resti peale. Laske 3 minutit seista. | | |

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Küpsetusaeg (min) |
|---|---|---|---|
| Pitsa (külmutatud) | 300–350 g | 450 W + Grillimine | 11–12 |
| | Juhised<br>Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 3 minutit. Asetage külmutatud pitsa glasuuritud taldrikule. Pange glasuuritud taldrik pöördalusele. Laske 1–2 minutit seista. | | |
| Mini pitsasuupiste (külmutatud) | 9 X 30 g (270 g) | 300 W + Grillimine | 9–10 |
| | Juhised<br>Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 3 minutit. Jaotage pitsasuupisted ühtlaselt taldrikule. Asetage taldrik pöördalusele.<br>Laske 3 minutit seista. | | |
| Pitsa (jahutatud) | 300–350 g | 450 W + Grillimine | 5½–6½ |
| | Juhised<br>Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 5 minutit. Asetage jahutatud pitsa taldrikule. Pange glasuuritud taldrik pöördalusele.<br>Laske 3 minutit seista. | | |
| Kalapulgad (külmutatud) | 150 g (5 tk)<br>300 g (10 tk) | 600 W + Grillimine | 6–7<br>8–9 |
| | Juhised<br>Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 4 minutit. Pintseldage taldrikut 1 sl õliga.<br>Asetage kalapulgad ringjalt taldrikule. Pöörake ümber 3 minuti pärast (5 tk) või 5 minuti pärast (10 tk). Laske 3 minutit seista. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 29 2020-02-11 6:06:38

# Mikrolaineahju kasutamine

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Küpsetusaeg (min) |
|---|---|---|---|
| Kanapalad (külmutatud) | 125 g<br>250 g | 600 W + Grillimine | 4–5<br>6–7 |
| | Juhised<br>Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 4 minutit. Pintseldage taldrikut 1 sl õliga. Asetage kanapalad taldrikule. Pange glasuuritud taldrik resti peale. Pöörake ümber 2 minuti pärast (125 g) või 4 minuti pärast (250 g). Laske 3 minutit seista. | | |
| Küpsekartulid | 250 g<br>500 g | 600 W + Grillimine | 4–5<br>7–8 |
| | Juhised<br>Eelkuumutage glasuuritud taldrikut 3 minutit. Lõigake kartulid pooleks. Asetage need glasuuritud taldrikule lõikeküljega allapoole. Paigutage kartulid ringjalt. Asetage taldrik restile. Laske 3 minutit seista. | | |

## Lapseluku kasutamine

Teie mikrolaineahi on varustatud eraldi lapselukuprogrammiga, mis võimaldab lukustada mikrolaineahju nii, et lapsed ega seadet mittetundvad isikud ei saaks seda kogemata tööle panna.



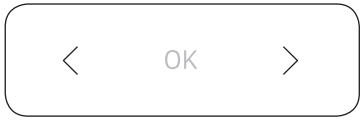

- Lapseluku aktiveerimiseks vajutage nuppu **START/+30s** ja hoidke seda 3 sekundit all.
  - Juhtpaneel on lukustatud ja juhtpaneeli näidikul kuvatakse „**L**“.




- Lapseluku inaktiveerimiseks hoidke nuppu **START/+30s** uuesti 3 sekundit all.

## Helisignaali väljalülitamine

Kui soovite, võite helisignaali ka välja lülitada.




- Helisignaali välja lülitamiseks vajutage samal ajal **<** ja **>** (**Vähendamine/Suurendamine**).
- Helisignaali uuesti sisse lülitamiseks vajutage uuesti samal ajal **<** ja **>** (**Vähendamine/Suurendamine**).





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 30 2020-02-11 6:06:38

# Ahjunõude juhis

Toidu valmistamiseks mikrolaineahjus peavad mikrolained toiduaineid „läbistama", ilma et nad kasutatavatelt nõudelt tagasi peegelduksid või neisse neelduksid.
Seetõttu tuleb sobivaid nõusid hoolega valida. Kui nõul leidub märge mikrolaineahju-kindluse kohta, ei pea te muretsema.
Järgnevas tabelis on ära toodud erinevate nõude tüübid koos märkustega selle kohta, kas ja kuidas neid mikrolaineahjus kasutada tohib.

| Nõu | Mikrolaineahjukindel | Märkused |
|---|---|---|
| Alumiiniumfoolium | ✓✗ | Võib kasutada väikestes kogustes, kaitseks üleküpsetamise eest. Kaarleek võib tekkida juhul, kui foolium jääb mikrolaineahju seinale liiga lähedale või kui seda on liiga palju. |
| Glasuuritud taldrik | ✓ | Ärge eelkuumutage üle kaheksa minuti. |
| Portselan ja savinõud | ✓ | Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan on sobivad, kui neil puudub metalläär. |
| Ühekordsed polüesterpakendid | ✓ | Mõned külmutatud toidud on sellistes pakendites. |
| Kiirtoidupakendid | | |
| • Polüstüreentopsid ja -nõud | ✓ | Nendes võib toitu soojendada. Liigsel kuumutamisel võib polüstüreen sulama hakata. |
| • Paberkotid või ajalehed | ✗ | Võivad süttida. |
| • Ümbertöödeldud paber või metallääred | ✗ | Või põhjustada kaarleeki. |
| Klaasnõud | | |
| • Ahju- ja lauanõud | ✓ | Kui neil ei ole metallääri, võib neid kasutada. |
| • Peenemad klaasnõud | ✓ | Nendes võib soojendada toitu või vedelikke. Järsul kuumutamisel võib õrnem klaas puruneda või mõraneda. |
| • Klaaspurgid | ✓ | Purkidelt tuleb kaas eemaldada. Sobivad ainult toidu soojendamiseks. |
| Metall | | |
| • Nõud | ✗ | Võivad põhjustada kaarleeki või süttimist. |
| • Külmikukottide sulgurid | ✗ | |
| Paber | | |
| • Taldrikud, tassid, salvrätid, köögipaber | ✓ | Lühikeseks küpsetuseks või soojendamiseks. Ka liigse niiskuse imamiseks. |
| • Ümbertöödeldud paber | ✗ | Või põhjustada kaarleeki. |
| Plast | | |
| • Hoiunõud | ✓ | Eeskätt kuumakindel termoplast. Mõni muu plast võib kõrgel temperatuuril kõverduda või värvi muuta.<br>Ärge kasutage melamiinplasti. |
| • Toidukile | ✓ | Võib kasutada niiskuse säilitamiseks.<br>Ei tohiks vastu toitu puutuda. Kile eemaldamisel olge ettevaatlik (kuum aur)! |
| • Külmikukotid | ✓✗ | Ainult keedetavad või ahjukindlad. Ei tohiks olla õhukindlad. Vajaduse korral torgake kahvliga augud sisse. |
| Vaha- või küpsetuspaber | ✓ | Võib kasutada niiskuse säilitamiseks ja pritsmete vältimiseks. |

✓ : Soovitatav ✓✗ : kasutage ettevaatlikult ✗ : Ei ole ohutu





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 31 2020-02-11 6:06:38

# Küpsetusjuhis

## Mikrolained

Mikrolaineenergia läbistab toiduained ja see neeldub toidus leiduva vee, rasva ja suhkruosakeste poolt.
Mikrolained panevad toidus olevad molekulid kiiresti liikuma. See molekulide kiire liikumine tekitab hõõrdumist, mis tekitab küpsemiseks vajalikku soojust.

## Küpsetamine

### Mikrolaineküpsetuseks sobivad nõud

Nõud peavad olema sellised, mis võimaldavad mikrolaineenergial neid võimalikult tõhusalt läbistada. Metall, nt roostevaba teras, alumiinium ja vask, peegeldavad mikrolained nõude pinnalt tagasi; läbistatavad materjalid on aga keraamika, klaas, portselan ja plast ning paber ja puit. Seega mikrolaineahjus ei tohi toitu metallnõudes valmistada.

### Mikrolaineküpsetuseks sobivad toidud

Mikrolaineenergia abil saab valmistada paljusid toite, nt värskeid ja külmutatud köögivilju, puuvilju, pastat, riisi, teraviljatoite, ube, kala ja liha. Samuti sobib mikrolaineahjus valmistada kastmeid, kreeme, suppe, aurutatavaid magustoite, hoidiseid või tšatnit. Üldiselt sobib mikrolaineküpsetus enam-vähem kõigi toitude puhul, mida valmistatakse ka tavalises küpsetusahjus. Või ja šokolaadi sulatamine (lähemalt vt jaotist näpunäidete, tehnika ja nõuannete kohta).

### Katmine küpsetamise ajal

Toidu katmine küpsetamise ajal on väga tähtis, sest paisuv vesi toimib auruna ja aitab kaasa küpsemisprotsessile. Toit võib olla kaetud erinevatel viisidel: nt keraamilise taldriku, plastkaane või mikrolaineahjukilega.

### Ooteajad

Küpsetamisaja lõppedes tuleb toidul lasta veidi aega seista, et toidu temperatuur jõuaks ühtlustuda.

### Küpsetusjuhised külmutatud köögivilja valmistamiseks

Kasutage sobivaid kaanega kuumakindlaid klaasnõusid. Küpsetage kaetult ja kasutage miinimumaega, vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saavutamiseni.
Segage kaks korda küpsetamise ajal ja üks kord pärast küpsetamist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Ooteajal katke kinni.

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|---|---|---|---|
| Spinat | 150 g | 600 W | 4½–5½ |
| | Juhised<br>Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista. | | |
| Brokoli | 300 g | 600 W | 9–10 |
| | Juhised<br>Lisage 30 ml (2 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista. | | |
| Herned | 300 g | 600 W | 7½–8½ |
| | Juhised<br>Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista. | | |
| Rohelised oad | 300 g | 600 W | 8–9 |
| | Juhised<br>Lisage 30 ml (2 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista. | | |
| Köögiviljasegu (porgandid/herned/mais) | 300 g | 600 W | 7½–8½ |
| | Juhised<br>Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista. | | |
| Köögiviljasegu (hiinapärane) | 300 g | 600 W | 8–9 |
| | Juhised<br>Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 32 2020-02-11 6:06:38

**Värskete köögiviljade küpsetusjuhis**

Kasutage sobivaid kaanega kuumakindlaid klaasnõusid. Lisage 250 g kohta 30–45 ml vett (2–3 sl), v.a kui soovitatakse muud veekogust, vt tabelit. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga- vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saavutamiseni. Segage üks kord küpsetamise ajal ja üks kord pärast valmimist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Laske ooteajal 3 minutit kaetult seista.

**Nõuanne:** lõigake värsked köögiviljad võrdse suurusega tükkideks. Mida väiksemad tükid, seda lühem on küpsetusaeg.

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|---|---|---|---|
| Brokoli | 250 g<br>500 g | 800 W | 4–4½<br>7–7½ |
| | Juhised<br>Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Paigutage varreosad keskele. Laske 3 minutit seista. | | |
| Rooskapsas | 250 g | 800 W | 5½–6½ |
| | Juhised<br>Lisage 60–75 ml (4–5 sl) vett. Laske 3 minutit seista. | | |
| Porgandid | 250 g | 800 W | 4½–5 |
| | Juhised<br>Lõigake porgandid ühesuurusteks tükkideks. Laske 3 minutit seista. | | |
| Lillkapsas | 250 g<br>500 g | 800 W | 5–5½<br>8½–9 |
| | Juhised<br>Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Suured õisikud poolitage. Paigutage varreosad keskele. Laske 3 minutit seista. | | |
| Suvikõrvits | 250 g | 800 W | 3½–4 |
| | Juhised<br>Viilutage suvikõrvits. Lisage 30 ml (2 sl) vett või tükike võid. Küpsetage kergelt. Laske 3 minutit seista. | | |

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|---|---|---|---|
| Baklažaanid | 250 g | 800 W | 3½–4 |
| | Juhised<br>Lõigake baklažaanid õhukesteks viiludeks ja piserdage üle 1 sl sidrunimahlaga. Laske 3 minutit seista. | | |
| Porrulauk | 250 g | 800 W | 4½–5 |
| | Juhised<br>Lõigake porrulauk paksudeks viiludeks. Laske 3 minutit seista. | | |
| Seened | 125 g<br>250 g | 800 W | 1½–2<br>3–3½ |
| | Juhised<br>Valmistage ette terved väiksed või suuremad viilutatud seened. Ärge lisage vett. Piserdage sidrunimahlaga. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist. Laske 3 minutit seista. | | |
| Sibulad | 250 g | 800 W | 5½–6 |
| | Juhised<br>Viilutage või poolitage sibulad. Lisage vaid 15 ml (1 sl) vett. Laske 3 minutit seista. | | |
| Paprika | 250 g | 800 W | 4½–5 |
| | Juhised<br>Lõigake paprika õhukesteks ribadeks. Laske 3 minutit seista. | | |
| Kartulid | 250 g<br>500 g | 800 W | 4–5<br>7½–8½ |
| | Juhised<br>Kaaluge kooritud kartulid; lõigake pooleks või sektoriteks. Laske 3 minutit seista. | | |
| Nuikapsas | 250 g | 800 W | 5–5½ |
| | Juhised<br>Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks. Laske 3 minutit seista. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 33 2020-02-11 6:06:38

# Küpsetusjuhis

### Riisi ja pasta küpsetusjuhis

**Riis** Kasutage suurt kaanega kuumakindlat klaasnõud – riis paisub valmimise ajal kaks korda. Küpsetage kaetult.
Pärast küpsetamist ja enne ooteaega segage, lisage soola või ürte ja võid.
Märkus: küpsetusaja lõppemisel ei pruugi kogu vesi olla riisi imbunud.

**Pasta** Kasutage suurt kuumakindlat klaasnõud. Lisage keev vesi, veidi soola ja segage hoolikalt. Ärge kasutage kaant.
Segage aeg-ajalt nii küpsetamise ajal kui ka pärast seda. Katke ooteajaks kinni ja nõrutage pärast seda hoolikalt.

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|---|---|---|---|
| Valge riis (eelkeedetud) | 250 g | 800 W | 16–17 |
| | Juhised<br>Lisage 500 ml külma vett. Laske 5 minutit seista. | | |
| Pruun riis (eelkeedetud) | 250 g | 800 W | 21–22 |
| | Juhised<br>Lisage 500 ml külma vett. Laske 5 minutit seista. | | |
| Seguriis (riis + metsriis) | 250 g | 800 W | 17–18 |
| | Juhised<br>Lisage 500 ml külma vett. Laske 5 minutit seista. | | |
| Maisisegu (riis + maisiterad) | 250 g | 800 W | 18–19 |
| | Juhised<br>Lisage 400 ml külma vett. Laske 5 minutit seista. | | |
| Pasta | 250 g | 800 W | 11–12 |
| | Juhised<br>Lisage 1000 ml kuuma vett. Laske 5 minutit seista. | | |

## Soojendamine

Võrreldes tavalise ahjuga saab mikrolaineahjus toitu soojendada väga kiiresti.
Kasutage järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja küpsetusaegu juhisena. Tabelis toodud ajad on mõeldud toatemperatuuril olevatele vedelikele (+18 kuni +20 °C) või jahutatud toiduainetele (+5 kuni +7 °C).

### Paigutamine ja katmine

Vältige suurte toodete nagu näiteks praetükkide soojendamist, kuna need kipuvad üle küpsema ning ära kuivama enne, kui keskosa üles kuumeneb. Paremini õnnestub väiksemate portsjonite soojendamine.

### Võimsustasemed ja segamine

Mõndasid toite saab soojendada 800 W juures, samas kui teatud toite tuleb soojendada 600 W, 450 W või koguni 300 W juures.
Täpsemad andmed leiate tabelist. Üldiselt on soojendamisel parem rakendada väiksemat võimsust, kui toit on õrna konsistentsiga või kui seda on palju või kui see võib tõenäoliselt kiiresti kuumeneda (nt lihapirukad).
Segage toitu hoolikalt või keerake see soojendamise ajal ümber – nii saate parima tulemuse. Võimalusel segage ka enne serveerimist.
Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks segage vedelikke enne soojendamist, soojendamise ajal ja ka pärast seda. Ooteajal hoidke neid mikrolaineahjus. Soovitatav on vedelikku asetada plastlusikas või klaasist pulk. Hoiduge toidu ülekuumutamisest (ja seega rikkumisest).
Toitu on soovitatav soojendada pigem lühema aja vältel ja hiljem vajaduse korral aega veidi juurde lisada.

### Soojendamine ja ooteajad

Toidu esmakordsel soojendamisel tasub edaspidiseks meelde jätta selleks kulunud aeg.
Alati tuleks veenduda, et soojendatav toit oleks läbinisti soe.
Pärast soojendamist jätke toit veidikeseks seisma, et temperatuur ühtlustuks.
Soovitatav ooteaeg pärast soojendamist on 2–4 minutit, kui tabelis pole pakutud teistsuguseid aegu.
Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Vt ka ohutusjuhiseid käsitlevat jaotist.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 34 2020-02-11 6:06:38

## Vedelike soojendamine

Pärast väljalülitamist tuleks toit alati jätta vähemalt 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajaduse korral segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks tuleks joogi sisse panna lusikas või klaasist pulk ja segada nii enne soojendamist, soojendamise ajal kui ka pärast seda.

## Imikutoidu soojendamine

**Imikutoit**

Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt!
Laske enne serveerimist 2–3 minutit seista. Segage uuesti ja kontrollige temperatuuri.
Soovitatud serveerimistemperatuur: vahemikus 30–40 °C.

**Imikupiim**

Kallake piim steriliseeritud klaaspudelisse. Ärge kinni katke. Ärge kunagi jätke soojendamisel lutti pudelile, sest nii võib pudel ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Enne ooteaega ja enne lapsele andmist raputage pudelit hoolikalt! Enne lapsele andmist kontrollige alati hoolikalt piima temperatuuri. Soovitatud serveerimistemperatuur: u 37 °C.

## Märkus:

Põletuste vältimiseks tuleb imikutoitu enne lapsele andmist eriti tähelepanelikult kontrollida.
Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

**Vedelike ja toidu soojendamine**

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|---|---|---|---|
| Joogid (kohv, tee ja vesi) | 150 ml (1 tass)<br>250 ml (1 kruus) | 800 W | 1–1½<br>1½–2 |
| | Juhised<br>Kallake tassi ja soojendage ilma kaaneta. Asetage tass/kruus pöördaluse keskele. Laske mikrolaineahjus seista ning segage hoolikalt. Laske 1–2 minutit seista. | | |
| Supp (Jahutatud) | 250 g | 800 W | 3–3½ |
| | Juhised<br>Valage supp sügavasse keraamilisse taldrikusse. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt. Enne serveerimist segage veelkord. Laske 2–3 minutit seista. | | |
| Hautis (jahutatud) | 350 g | 600 W | 5½–6½ |
| | Juhised<br>Pange hautis sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist. Laske 2–3 minutit seista. | | |
| Kastmega pasta (jahutatud) | 350 g | 600 W | 4½–5½ |
| | Juhised<br>Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) tasasele keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Segage enne serveerimist. Laske 3 minutit seista. | | |
| Täidetud pastatooted kastmega (jahutatud) | 350 g | 600 W | 5–6 |
| | Juhised<br>Pange täidetud pastatooted (nt ravioolid, tortelliinid) sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist. Laske 3 minutit seista. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 35 2020-02-11 6:06:38

# Küpsetusjuhis

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|---|---|---|---|
| Taldrikutäis toitu (jahutatud) | 350 g | 600 W | 5½–6½ |
| | Juhised<br>Pange 2–3 jahutatud komponendist koosnev roog keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Laske 3 minutit seista. | | |

**Imikutoidu ja piima soojendamine**

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg |
|---|---|---|---|
| Imikutoit (köögiviljad + liha) | 190 g | 600 W | 30 s |
| | Juhised<br>Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Enne serveerimist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Laske 2–3 minutit seista. | | |
| Imikupuder (teravili + piim + puuvili) | 190 g | 600 W | 20 s |
| | Juhised<br>Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Enne serveerimist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Laske 2–3 minutit seista. | | |
| Imikupiim | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30–40 s<br>50 s – 1 min |
| | Juhised<br>Segage või raputage hoolikalt läbi ja kallake steriliseeritud klaaspudelisse. Asetage pöördaluse keskele. Ärge kasutage kaant. Raputage hoolikalt ja laske 3 minutit seista. Enne lapsele andmist raputage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri.<br>Laske 2–3 minutit seista. | | |

## Manuaalne sulatamine

Mikrolained on tõhus viis külmutatud toidu sulatamiseks. Mikrolained sulatavad külmutatud toidu õrnalt ja kiiresti. Sellest võib olla palju abi, kui saabuvad ootamatud külalised.
Külmutatud linnuliha peab enne küpsetamist olema täielikult sulanud. Eemaldage metallist klambrid ning võtke see pakendist välja, et külmunud vedelik saaks ära voolata.
Pange külmutatud toit kaaneta nõusse. Keerake toit poole peal ümber, nõrutage vedelik ning eemaldage rupskid esimesel võimalusel.
Kontrollige toitu vahepeal, veendumaks, et see pole soe.
Kui külmutatud toidu väiksemad või õhemad osad hakkavad soojenema, võib need katta alumiiniumfooliumiga.
Kui linnuliha välimine osa hakkab soojenema, lõpetage sulatamine ja laske lihal enne jätkamist 20 minutit seista.
Jätke kala, liha ning linnuliha sulatamise lõpetamiseks seisma. Ooteaeg sulatamise lõpetamiseks sõltub sulatatava liha kogusest. Vt järgnevat tabelit.

**Nõuanne:** lapikud toidud sulavad paremini kui suurema läbimõõduga toidud ning väikeste koguste sulatamiseks kulub vähem aega kui suurte. Pidage see toidu külmutamisel ning sulatamisel meeles.

Umbes –18 kuni –20 °C juures oleva toidu sulatamiseks kasutage juhisena järgnevat tabelit.

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|---|---|---|---|
| Liha | | | |
| Veisehakkliha | 250 g<br>500 g | 180 W | 6½–7½<br>10–12 |
| Sealihalõigud | 250 g | 180 W | 7½–8½ |
| | Juhised<br>Asetage liha lamedale keraamilisele taldrikule. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega.<br>Laske 5–25 minutit seista. | | |



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 36 2020-02-11 6:06:38

| Toit | Portsjoni suurus | Võimsus | Aeg (min) |
|---|---|---|---|
| **Linnuliha** | | | |
| Kanatükid | 500 g (2 tk) | 180 W | 14½–15½ |
| Terve kana | 900 g | 180 W | 28–30 |
| | **Juhised**<br>Esmalt pange kanatükid keraamilisele taldrikule nahk allpool, terve kana asetage taldrikule rinnapool all. Katke õhemad osad nagu tiivad ja koivaotsad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske 15–40 minutit seista. | | |
| **Kala** | | | |
| Kalafilee | 250 g (2 tk)<br>400 g (4 tk) | 180 W | 6–7<br>12–13 |
| | **Juhised**<br>Pange külmutatud kala keraamilisele taldrikule. Asetage õhemad osad paksemate osade alla. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske 5–15 minutit seista. | | |
| **Puuviljad** | | | |
| Marjad | 250 g | 180 W | 6–7 |
| | **Juhised**<br>Jaotage puuviljad ühtlaselt lamedale ümmargusele klaastaldrikule (suure läbimõõduga). Laske 5–10 minutit seista. | | |
| **Sai ja leib** | | | |
| Kuklid (igaüks umbes 50 g) | 2 tk<br>4 tk | 180 W | ½–1<br>2–2½ |
| Röstsai/võileib | 250 g | 180 W | 4½–5 |
| Saksa leib (nisujahu + rukkijahu) | 500 g | 180 W | 8–10 |
| | **Juhised**<br>Asetage kuklid ringjalt või leib horisontaalselt küpsetuspaberile pöördalusel. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega.<br>Laske 5–20 minutit seista. | | |

## Grillimine

Grilli kütteelement asub ahjuõõnsuse lae all. See töötab, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Pöördaluse pöörlemine muudab toidu ühtlasemalt pruuniks. Kui kuumutate grilli eelnevalt 3–5 minutit, siis pruunistub toit kiireminii.

### Ahjunõud grillimiseks

peaksid olema tulekindlad ning võivad sisaldada metalli. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

### Grillimiseks sobilikud toidud

Karbonaadid, vorstid, lihalõigud, hamburgerid, peekoni- ja suitsusingiviilud, õhukesed kalalõigud, võileivad ning igasugused kattega röstsaiad.

### Tähtis!

Pidage meeles, et ainult grillirežiimi kasutamisel tuleb toit asetada kõrgele restile, kui juhistes pole öeldud teisiti.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 37 2020-02-11 6:06:38

# Küpsetusjuhis

## Mikrolaineküpsetus + grillimine

Selline küpsetamisrežiim kombineerib grillist kiirguva soojuse mikrolainetega küpsetamise kiirusega. See töötab ainult siis, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Tänu pöördaluse pöörlemisele pruunistub toit ühtlaselt. Sellel mudelil on saadaval kolm kombineeritud režiimi: 600 W + Grillimine, 450 W + Grillimine ja 300 W + Grillimine.

### Mikrolaineküpsetuse ja grillifunktsiooniga küpsetamiseks sobivad nõud

Kasutage ahjunõusid, mida mikrolained suudavad läbida. Ahjunõud peaksid olema tulekindlad. Ärge kasutage režiimide kombineerimisel metallnõusid. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

### Mikrolaineküpsetuse ja grillifunktsiooniga küpsetamiseks sobiv toit

Kombineeritud meetodit sobib kasutada kõigi toitude puhul, mis vajavad soojendamist või pruunistamist (nt pasta), ning toitude puhul, mis vajavad lühikest küpsetamisaega toidu pinna pruunistamiseks. Lisaks sellele võib seda režiimi kasutada suuremate toiduportsjonite puhul, kus on vaja pruunistatud ning krõbedat pealmist osa (nt kanatükid, mida tuleb keerata poole küpsetamise ajal). Lisateavet leiate grillimistabelist.

### Tähtis!

Kombineeritud režiimi (mikrolained + grillimine) kasutamisel tuleb toit asetada kõrgele restile, kui juhistes pole öeldud teisiti. Vt juhiseid järgnevas tabelis.
Toidu pruunistamiseks mõlemalt poolt tuleb see ümber keerata.

### Külmutatud toidu grillimisjuhis

Kasutage grillimisel siin tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

| Külmutatud toit | Portsjoni suurus | Võimsus | 1. etapp (min) | 2. etapp (min) |
|---|---|---|---|---|
| Kuklid (igaüks umbes 50 g) | 2 tk<br>4 tk | Mikrolained + Grillimine | 300 W + Grillimine<br>1–1½<br>2–2½ | Ainult grillimine<br>1–2<br>1–2 |
| | Juhised<br>Paigutage kuklid ringjalt restile. Grillige kuklite teine külg sobiva krõbedusastmeni. Laske 2–5 minutit seista. | | | |
| Prantsuse saiad + garneering (tomatid, juust, sink, seened) | 250–300 g (2 tk) | 450 W + Grillimine | 8–9 | - |
| | Juhised<br>Asetage kaks külmutatud Prantsuse saia kõrvuti restile. Pärast grillimist. Laske 2–3 minutit seista. | | | |
| Gratään (köögiviljad või kartul) | 400 g | 450 W + Grillimine | 13–14 | - |
| | Juhised<br>Pange külmutatud gratään väiksesse ümmargusse Pyrex-klaaskaussi. Asetage nõu restile. Pärast grillimist. Laske 2–3 minutit seista. | | | |
| Pasta (cannelloni, makaronid, lasanje) | 400 g | Mikrolained + Grillimine | 300 W + Grillimine<br>18–19 | Ainult grillimine<br>1–2 |
| | Juhised<br>Pange külmunud pasta väikesesse tasasesse Pyrex-klaaskaussi. Asetage kauss otse pöördalusele. Pärast grillimist. Laske 2–3 minutit seista. | | | |
| Kanapalad | 250 g | 450 W + Grillimine | 5–5½ | 3–3½ |
| | Juhised<br>Asetage kanapalad restile. Pöörake pärast esimest korda ümber. | | | |
| Ahjukrõpsud | 250 g | 450 W + Grillimine | 9–11 | 4–5 |
| | Juhised<br>Asetage ahjukrõpsud ühtlaselt küpsetuspaberiga kaetud restile. | | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 38 2020-02-11 6:06:38

**Värske toidu grillimisjuhis**

Eelkuumutage glasuuritud taldrikut grillifunktsiooniga 3–4 minutit.
Kasutage grillimisel siin tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

| Värske toit | Portsjoni suurus | Võimsus | 1. etapp (min) | 2. etapp (min) |
|---|---|---|---|---|
| Röstsaiaviilud | 4 tk (igaüks 25 g) | Ainult grillimine | 6–8 | 4–5½ |
| | Juhised<br>Asetage röstsaiaviilud kõrvuti restile. | | | |
| Kuklid (küpsetatud) | 2–4 tk | Ainult grillimine | 2–3 | 2–3 |
| | Juhised<br>Asetage kuklid esmalt tagurpidi ringjalt otse pöördalusele. | | | |
| Grillitud tomatid | 200 g (2 tk)<br>400 g (4 tk) | Mikrolained + Grillimine | 300 W + Grillimine<br>4½–5½<br>7–8 | Ainult grillimine<br>2–3 |
| | Juhised<br>Poolitage tomatid. Raputage peale veidi juustu.<br>Asetage ringjalt siledapõhjalisse kuumakindlasse klaasnõusse.<br>Asetage restile. | | | |
| Havai röstviilud (singi-, ananassi-, juustuviilud) | 2 tk (300 g) | 450 W + Grillimine | 3½–4 | - |
| | Juhised<br>Röstige esmalt saiaviilud. Seejärel asetage garneeritud röstsaiad restile. Asetage kaks röstsaia vastamisi otse restile. Laske 2–3 minutit seista. | | | |
| Küpsekartulid | 250 g<br>500 g | 600 W + Grillimine | 4½–5½<br>8–9 | - |
| | Juhised<br>Poolitage kartulid. Asetage need ringjalt restile nii, et lõikekülg jääks grilli suunas. | | | |

| Värske toit | Portsjoni suurus | Võimsus | 1. etapp (min) | 2. etapp (min) |
|---|---|---|---|---|
| Kanatükid | 450–500 g (2 tk) | 300 W + Grillimine | 10–12 | 12–13 |
| | Juhised<br>Lisage kanatükkidele eelnevalt õli ning maitsestage need. Asetage need ringjalt nii, et kont jääks keskele. Ärge asetage ühtki kanatükki resti keskele. Laske 2–3 minutit seista. | | | |
| Lambalihaviilud/ veiselõigud (keskmine) | 400 g (4 tk) | Ainult grillimine | 12–15 | 9–12 |
| | Juhised<br>Hõõruge lambaliha õli ja maitseainetega. Asetage lihatükid ringjalt restile. Pärast grillimist. Laske 2–3 minutit seista. | | | |
| Sealihalõigud | 250 g (2 tk) | Mikrolained + Grillimine | 300 W + Grillimine<br>7–8 | Ainult grillimine<br>6–7 |
| | Juhised<br>Hõõruge sealihalõike õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt restile. Pärast grillimist. Laske 2–3 minutit seista. | | | |
| Ahjuõunad | 1 õun (umbes 200 g)<br>2 õuna (umbes 400 g) | 300 W + Grillimine | 4–4½<br>6–7 | - |
| | Juhised<br>Puhastage õunad ning täitke need rosinate ja moosiga. Riputage peale veidi mandlilaaste. Asetage õunad siledapõhjalisse kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage nõu otse pöördalusele. | | | |
| Ahjukana | 1200 g | Mikrolained + Grillimine | 450 W + Grillimine<br>22–24 | 300 W + Grillimine<br>23–25 |
| | Juhised<br>Hõõruge kana õli ja maitseainetega. Asetage kana esmalt rinnaga allapoole ning hiljem rinnaga ülespoole Pyrex-kaussi. Laske pärast grillimist 5 minutit seista. | | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 39 2020-02-11 6:06:38

# Küpsetusjuhis

## Näpunäited ja nipid

### Suhkrustunud mee sulatamine

Pange 20 g suhkrustunud mett väikesesse sügavasse klaasnõusse.
Kuumutage 20–30 sekundit 300 W juures kuni mesi on sulanud.

### Želatiini sulatamine

Asetage kuivad želatiinilehed (10 g) viieks minutiks külma vette.
Asetage nõrutatud želatiin väikesesse kuumakindlasse klaasnõusse.
Kuumutage 1 minut 300 W juures.
Segage pärast sulamist.

### Glasuuri/katte valmistamine (kookidele)

Segage glasuurisegu (u 14 g) 40 g suhkru ja 250 ml külma veega.
Küpsetage kaaneta kuumakindlas klaasnõus 3½–4½ minutit 800 W juures, kuni glasuur/vaap on läbipaistev. Segage küpsetamisel kaks korda.

### Moosi valmistamine

Pange 600 g puuvilju (võib erinevaid marju) sobiva suurusega kaanega kuumakindlasse klaasnõusse. Lisage 300 g moosisuhkrut ning segage korralikult.
Küpsetage kaetult 10–12 minutit 800 W juures.
Segage küpsemise ajal mitu korda. Valage otse väikestesse keeratava kaanega moosipurkidesse. Laske 5 minutit seista.

### Pudingi/keedukreemi valmistamine

Segage pudingipulber suhkru ja piimaga (500 ml), jälgides tootja kasutusjuhiseid ning segage korralikult. Kasutage sobiva suurusega kaanega kuumakindlat klaasnõud. Küpsetage kaetult 6½–7½ minutit 800 W juures.
Segage küpsemise ajal hoolikalt mitu korda.

### Mandlilaastude pruunistamine

Pange 30 g mandlilaastud ühtlase kihina keskmise suurusega keraamilisele taldrikule.
Pruunistage 3½–4½ minutit 600 W juures ning segage mitu korda.
Laske 2–3 minutit ahjus seista. Kasutage väljavõtmisel kindaid!

# Veaotsing ja teabekood

## Veaotsing

Kui leiate oma probleemi alltoodud loendist, proovige pakutud lahendusi.

| Probleem | Põhjus | Toiming |
|---|---|---|
| Üldine | | |
| Nuppe ei saa korralikult vajutada. | Võõrkeha võib olla nuppude vahele kinni jäänud. | Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti. |
| | Puutetundlikud mudelid: välispinnal on niiskust. | Kuivatage välispind. |
| | Lapselukk on aktiveeritud. | Inaktiveerige lapselukk. |
| Kellaaega ei kuvata. | Energiasäästufunktsioon on aktiveeritud. | Lülitage energiasäästufunktsioon välja. |
| Mikrolaineahi ei tööta. | Seade ei saa toidet. | Veenduge, et seade oleks vooluvõrgus. |
| | Luuk on avatud. | Sulgege luuk ja proovige uuesti. |
| | Luugi avamismehhanismil on võõrkeha. | Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti. |
| Mikrolaineahi seiskub töötamise ajal. | Kasutaja on avanud ukse, et toit ümber keerata. | Pärast toidu ümber pööramist vajutage uuesti käivitamiseks nuppu **START/+30s**. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 40 2020-02-11 6:06:38

| Probleem | Põhjus | Toiming |
|---|---|---|
| Toide lülitub töötamise ajal välja. | Mikrolaineahi on küpsetanud pikka aega. | Laske mikrolaineahjul pärast pikaajalist küpsetamist jahtuda. |
| | Jahutusventilaator ei tööta. | Kuulake jahutusventilaatori heli. |
| | Proovige mikrolaineahju käitada, ilma et selles oleks toitu. | Asetage toit mikrolaineahju. |
| | Mikrolaineahju jaoks pole piisavalt ventileerimisruumi. | Mikrolaineahju esi- ja tagaküljel on ventileerimiseks sisse- ja väljalaskeavad. Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum. |
| | Samas elektrikontaktis kasutatakse mitut pistikut. | Kasutage mikrolaineahju jaoks eraldi elektrikontakti. |
| Töötamise ajal kostab paukuvat heli ja mikrolaineahi ei tööta. | Hermeetiliselt suletud toidu valmistamine või kaanega nõu kasutamine võib põhjustada paukuvat heli. | Ärge kasutage hermeetiliselt suletud nõusid, kuna need võivad küpsetamise ajal sisu paisumise tõttu plahvatada. |

| Probleem | Põhjus | Toiming |
|---|---|---|
| Mikrolaineahju välispind muutub töötamise ajal liiga kuumaks. | Mikrolaineahju jaoks pole piisavalt ventileerimisruumi. | Mikrolaineahju esi- ja tagaküljel on ventileerimiseks sisse- ja väljalaskeavad. Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum. |
| | Mikrolaineahju peal on esemeid. | Eemaldage mikrolaineahjult kõik esemed. |
| Luuki ei saa korralikult avada. | Toidujäägid on jäänud luugi ja mikrolaineahju sisepinna vahele. | Puhastage mikrolaineahi ja seejärel avage uks. |
| Kuumutamine ja soojendusfunktsioon ei tööta korralikult. | Mikrolaineahi ei pruugi töötada, kui valmistate korraga liiga suurt kogust toitu või kasutate sobimatuid nõusid. | Pange tassitäis vett mikrolaineahjukindlasse nõusse ja käitage mikrolainerežiimi 1–2 minutit, et kontrollida, kas vesi kuumeneb. Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti. Kasutage siledapõhjalist küpsetusnõud. |
| Sulatusfunktsioon ei tööta. | Valmistate korraga liiga suurt kogust toitu. | Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti. |
| Sisetuli valgustab nõrgalt või ei sütti. | Luuk on jäetud pikaks ajaks lahti. | Sisetuli võib energiasäästufunktsiooni kasutamise ajal automaatselt kustuda. Sulgege uks ja avage see uuesti või vajutage nuppu **STOP/ Eco (STOP/Öko)**. |
| | Sisetuli on määrdunud. | Puhastage mikrolaineahju sisemus ja kontrollige uuesti. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 41 2020-02-11 6:06:38

# Veaotsing ja teabekood

| Probleem | Põhjus | Toiming |
|---|---|---|
| Küpsetamise ajal kõlab piiksumist. | Automaatse küpsetamise funktsiooni kasutamisel tähendab piiksumine, et sulatamise ajal on aeg toit ümber keerata. | Pärast toidu ümber pööramist vajutage uuesti käivitamiseks jälle nuppu **START/+30s**. |
| Mikrolaineahi ei ole loodis. | Mikrolaineahi on paigaldatud ebatasasele pinnale. | Paigaldage mikrolaineahi kindlasti tasasele ja stabiilsele pinnale. |
| Küpsetamise ajal tekivad sädemed. | Mikrolaineahju-/ sulatusfunktsioonide ajal kasutatakse metallnõusid. | Ärge kasutage metallnõusid. |
| Toite ühendamisel hakkab mikrolaineahi kohe tööle. | Luuk pole korralikult suletud. | Sulgege luuk ja kontrollige uuesti. |
| Mikrolaineahjult saab elektrit. | Toide või elektrikontakt pole korralikult maandatud. | Veenduge, et toide ja elektrikontakt oleks korralikult maandatud. |
| 1. Vesi tilgub.<br>2. Uksepraost väljub auru.<br>3. Vesi jääb mikrolaineahju. | Olenevalt toidust võib mõnel juhul esineda vett või auru. See pole mikrolaineahju talitlushäire. | Laske mikrolaineahjul jahtuda ja seejärel kuivatage see kuiva rätikuga. |

| Probleem | Põhjus | Toiming |
|---|---|---|
| Heledus mikrolaineahjus on muutlik. | Heledus muutub olenevalt sellest, kuidas muutub väljundvõimsus funktsiooni kohaselt. | Väljundvõimsuse muutused küpsetamise ajal pole talitlushäired. See pole mikrolaineahju talitlushäire. |
| Küpsetamine on lõppenud, kuid jahutusventilaator töötab endiselt. | Mikrolaineahju ventileerimiseks jätkab jahutusventilaator tööd umbes kolm minutit pärast küpsetamise lõpetamist. | See pole mikrolaineahju talitlushäire. |
| Pöördalus | | |
| Pöördalus liigub pöörlemise ajal paigast või lõpetab pöörlemise. | Pöördtugi puudub või pole korralikult paigas. | Paigaldage pöördtugi ja proovige seejärel uuesti. |
| Pöördalus lohiseb pöörlemise ajal. | Pöördtugi pole korralikult paigas, alusel on liiga palju toitu või nõu on liiga suur ja puudutab mikrolaineahju sisekülgi. | Reguleerige toidu kogust ja ärge kasutage liiga suuri nõusid. |
| Pöördalus koliseb pöörlemise ajal ja teeb müra. | Mikrolaineahju põhja on kinni jäänud toidujääke. | Eemaldage mikrolaineahju põhja kinnijäänud toidujäägid. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 42 2020-02-11 6:06:38

| Probleem | Põhjus | Toiming |
|---|---|---|
| Grillimine | | |
| Töötamise ajal tuleb ahjust suitsu. | Mikrolaineahju esmakordsel kasutamisel võib kuumutuselementidest eralduda töötamise ajal suitsu. | Tegemist ei ole talitlushäirega ning pärast mikrolaineahju kahte või kolme kasutuskorda peaks see kaduma. |
| | Kuumutuselementidel leidub toitu. | Laske mikrolaineahjul jahtuda ja eemaldage seejärel kuumutuselementidelt toit. |
| | Toit on grillile liiga lähedal. | Pange toit küpsetamise ajal piisavalt eemale. |
| | Toit pole korralikult ette valmistatud ja/või asetatud. | Veenduge, et toit oleks korralikult ette valmistatud ja asetatud. |
| Mikrolaineahi | | |
| Mikrolaineahi ei kuumuta. | Luuk on avatud. | Sulgege luuk ja proovige uuesti. |
| Eelsoojendamise ajal tuleb ahjust suitsu. | Mikrolaineahju esmakordsel kasutamisel võib kuumutuselementidest eralduda töötamise ajal suitsu. | Tegemist ei ole talitlushäirega ning pärast mikrolaineahju kahte või kolme kasutuskorda peaks see kaduma. |
| | Kuumutuselementidel leidub toitu. | Laske mikrolaineahjul jahtuda ja eemaldage seejärel kuumutuselementidelt toit. |
| Mikrolaineahju kasutamisel tekib põlemise või plastilõhn. | Kasutate plastist või mittekuumuskindlat nõud. | Kasutage kõrge temperatuuri jaoks kasutamiseks sobivaid klaasnõusid. |
| Mikrolaineahjust tuleb halba lõhna. | Toidujäägid või plast on sulanud ja ahju sisepinnale kinni jäänud. | Kasutage aurufunktsiooni ja pühkige kuiva lapiga puhtaks. Lõhna kiiremaks eemaldamiseks võite asetada mikrolaineahju sidruniviilu ja siis ahju tööle panna. |
| Mikrolaineahi ei küpseta korralikult. | Mikrolaineahju ust avatakse küpsetamise ajal korduvalt. | Kui avate ust liiga sageli, langeb ahju sisetemperatuur ja see võib küpsetustulemust mõjutada. |
| | Mikrolaineahju juhtseaded ei ole õigesti seadistatud. | Seadistage mikrolaineahju juhtseaded õigesti ja proovige uuesti. |
| | Grill või muud tarvikud pole õigesti sisestatud. | Sisestage tarvikud õigesti. |
| | Kasutate valet tüüpi või vale suurusega nõusid. | Kasutage sobivaid siledapõhjalisi nõusid. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 43 2020-02-11 6:06:39

# Veaotsing ja teabekood

## Teabekood

| Teabekood | Põhjus | Toiming |
|---|---|---|
| C-d0 | Juhtnuppe vajutatakse üle 10 sekundi. | Puhastage nupud ja veenduge, et need pole märjad. Kui viga ilmneb uuesti, lülitage mikrolaineahi 30 sekundiks välja ja proovige uuesti seadistada. Kui viga ilmneb uuesti, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGi klienditeeninduskeskusega. |

**MÄRKUS**

Kui väljapakutud abinõu ei kõrvalda probleemi, pöörduge SAMSUNGi lähima klienditeeninduskeskuse poole.

# Tehnilised andmed

SAMSUNG püüab pidevalt oma tooteid täiustada. Nii tehnilisi andmeid kui ka kasutusjuhiseid võidakse seetõttu muuta ilma ette teatamata.

| Mudel | MG23T5018C* |
|---|---|
| Toiteallikas | 230 V ~ 50 Hz AC |
| Energiatarve<br>Maksimaalne võimsus<br>Mikrolained<br>Grillimine (kuumutuselement) | <br>2300 W<br>1250 W<br>1100 W |
| Väljundvõimsus | 100 W / 800 W – 6 taset (IEC-705) |
| Töösagedus | 2450 MHz |
| Mõõtmed (L x K x S)<br>Välismõõtmed (koos käepidemega)<br>Ahju õõnsus | <br>489 x 275 x 381 mm<br>330 x 211 x 324 mm |
| Maht | 23 liitrit |
| Mass<br>Neto | <br>Ligikaudu 12,7 kg |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 44 2020-02-11 6:06:39

# Märkmed

# Märkmed

# Märkmed

SAMSUNG

Pidage meeles, et Samsungi garantii EI kata teenusekõnesid toote kasutamise, vale paigalduse parandamise või tavapärase puhastamise või hoolduse teostamise kohta.

KAS TEIL ON KÜSIMUSI VÕI KOMMENTAARE?

| RIIK | HELISTAGE | VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/support |
| North Macedonia | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | *3000 Цена на един градски разговор<br>0800 111 31 Безплатен за всички оператори | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG<br>(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]<br>801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych:<br>801-672-678*<br>* (opłata według taryfy operatora)<br><br>[CE]<br>801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | *8000 (apel in retea)<br>08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT<br>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 |

DE68-04594K-00

# Mikrobangų krosnelė

## Naudotojo vadovas

MG23T5018C*



# Turinys


## Saugos instrukcijos 3

Svarbūs saugos nurodymai 3
Bendrieji saugos nurodymai 6
Atsargumo priemonės naudojant mikrobangų krosnelę 7
Ribota garantija 8
Gaminių grupės apibrėžimas 8
Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos) 8

## Montavimas 9

Priedai 9
Įrengimo vieta 9
Sukamoji lėkštė 9

## Priežiūra 10

Valymas 10
Dalių keitimas (remontas) 10
Priežiūra ilgą laikotarpį nenaudojant krosnelės 10

## Mikrobangų krosnelės funkcijos 11

Mikrobangų krosnelė 11
Valdymo skydelis 11

## Mikrobangų krosnelės naudojimas 12

Mikrobangų krosnelės veikimo principas 12
Tikrinimas, ar mikrobangų krosnelė tinkamai veikia 12
Gaminimas / šildymas 13
Laiko nustatymas 14
Galios lygiai ir trukmės pasirinkimas 14
Gaminimo trukmės reguliavimas 15
Valgio gaminimo sustabdymas 15
Energijos taupymo režimo nustatymas 16
Greitojo atšildymo funkcijos naudojimas 16
Gruzdinimas kepsnine 18
Automatinis gaminimas naudojimas 20
Kepimas ant grotelių 27
Mikrobangų ir kepsninės derinimas 27
Skrudinimo lėkštės naudojimas 28
Užrakto nuo vaikų naudojimas 30
Garso signalo išjungimas 30

## Virtuvės reikmenų vadovas 31

## Valgio gaminimo vadovas 32

## Gedimų diagnostika ir informacijos kodai 40

Gedimų diagnostika 40
Informacinis kodas 44

## Techninės specifikacijos 44




MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 2 2020-02-11 6:06:40

# Saugos instrukcijos

## SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PASINAUDOTI IR ATEITYJE.

**ĮSPĖJIMAS**. Jei durų sandarikliai pažeisti, krosnelės negalima naudoti iki ją sutaisys kompetentingas asmuo.

**ĮSPĖJIMAS**. Galimas pavojus, jei bet kokius techninės priežiūros arba remonto darbus, per kuriuos pašalinamas dangtelis, apsaugantis nuo mikrobangų energijos poveikio, atlieka nekvalifikuotas asmuo.

**ĮSPĖJIMAS**. Skysčiai ir kitoks maistas neturi būti šildomi sandariose talpyklose, nes gali sprogti.

**ĮSPĖJIMAS**. Vaikams be priežiūros naudotis krosnele leiskite tik gerai išaiškinę, kaip saugiai naudotis krosnele ir kokį pavojų kelia neteisingas jos naudojimas.

Šis prietaisas skirtas naudoti tik namuose. Jis neturėtų būti naudojamas tokiose vietose:

- parduotuvių virtuvėse, biuruose ar kitokioje darbo aplinkoje;
- ūkiniuose pastatuose;
- viešbučiuose, moteliuose ir kitose panašaus pobūdžio gyvenamosiose aplinkose;
- nakvynės ir pusryčių paslaugų teikimo vietose.

Naudokite tik virtuvės įrankius, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.

Šildant maistą plastikiniuose ar popieriniuose induose jie gali užsidegti, todėl atidžiai stebėkite krosnelę.

Mikrobangų krosnelė skirta šildyti maistą ir gėrimus. Džiovinant maistą ar drabužius arba šildant šildykles, šlepetes, kempines, drėgnas šluostes ir panašius daiktus galima susižeisti arba gali kilti užsidegimo ar gaisro pavojus.

Jei pastebite dūmų, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir neatidarykite durelių, kad nekiltų liepsna.

Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant indą reikia saugotis.

Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinys turi būti išmaišomas arba suplakamas ir prieš vartojant patikrinama temperatūra, kad būtų išvengta nudegimų.

Nenulupti kiaušiniai ir kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes gali sprogti net ir išjungus krosnelę.

Krosnelę reikia reguliariai valyti ir pašalinti iš jos maisto apnašas.

Jei krosnelėje nepalaikoma švara, jos paviršiai gali susigadinti, o tai gali sumažinti prietaiso ilgaamžiškumą ir sukelti pavojingą situaciją.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 3 2020-02-11 6:06:40

# Saugos instrukcijos

Mikrobangų krosnelė skirta statyti ant stalviršio (atskiro), ji neturi būti dedama į spintelę.

Mikrobangų krosnelėje negalima naudoti maistui ir gėrimams skirtų metalinių indų.

Išimdami iš prietaiso indus elkitės atsargiai, kad nepasislinktų sukamoji lėkštė.

Šio prietaiso negalima valyti garo purškikliais.

Šio prietaiso negalima valyti vandens purškikliais.

Prietaisas nepritaikytas įrengti transporto priemonėse, priekabiniuose nameliuose ir pan.

Šis prietaisas neskirtas naudotis asmenims (įskaitant ir vaikus) su ribotomis fizinėmis, jutimo ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie, naudojantis šiuo prietaisu, būtų prižiūrimi ar vadovaujami asmens, atsakingo už jų saugumą.

Vaikus reikėtų prižiūrėti, kad nežaistų su šiuo įrenginiu.

Šį įrenginį gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai bei asmenys su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, jeigu jiems buvo parodyta ir suteikta žinių, kaip saugiai naudoti įrenginį, ir jie supranta galimus pavojus. Vaikai neturi žaisti su įrenginiu. Vaikai, jei nėra prižiūrimi suaugusiųjų, negali valyti įrenginio ar atlikti techninių priežiūros darbų.

Jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis gamintojo atstovas arba kvalifikuoti asmenys.

Krosnelė turi būti padėta reikiamame aukštyje ir padėtyje, kad būtų patogu prieiti prie jos ertmės ir valdiklių.

Prieš pirmą kartą naudojant krosnelę, ją reikėtų 10-čiai minučių įjungti su vandeniu.

Jei krosnelė skleidžia keistus garsus, degėsių kvapą arba dūmus, tuoj pat ištraukite maitinimo laido kištuką ir kreipkitės į artimiausią aptarnavimo centrą.

Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 4 2020-02-11 6:06:40

**ĮSPĖJIMAS**. Kai prietaisas naudojamas kombinuotuoju režimu sukuriama aukšta temperatūra, todėl vaikams naudotis krosnele leidžiama tik su suaugusiųjų priežiūra.

Naudojamas prietaisas įkaista. Saugokitės, kad nepriliestumėte krosnelėje esančių kaitinimo elementų.

**ĮSPĖJIMAS**. Pasiekiamos dalys naudojant gali įkaisti. Vaikai neturėtų būti prileidžiami.

Nevalykite krosnelės durų stiklo stipriais šveičiamaisiais valikliais ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes jie gali jį subraižyti, o subraižytas stiklas gali sudužti.

Negalima valyti garais.

**ĮSPĖJIMAS**. Kad nepatirtumėte elektros smūgio, prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas.

Siekiant išvengti perkaitimo, prie prietaiso negalima montuoti dekoratyvinių durelių.

**ĮSPĖJIMAS**. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista.

Reikėtų saugotis ir neliesti kaitinamųjų elementų.

Jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai neturi būti prileidžiami be nuolatinės priežiūros.

**PERSPĖJIMAS**. Virimo procesas turi būti prižiūrimas.

Trumpalaikis virimo procesas turi būti nuolat stebimas.

Veikiant krosnelei, durelės ir išorinis paviršius gali būti karšti.

Veikiant prietaisui prieinami paviršiai gali stipriai įkaisti.

Naudojimo metu paviršiai gali įkaisti.

Prietaisai neskirti valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

Šį įrenginį gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai bei asmenys su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, jeigu jiems buvo parodyta ir suteikta žinių, kaip saugiai naudoti įrenginį, ir jie supranta galimus pavojus. Vaikai neturi žaisti su įrenginiu.

Vaikai neturi valyti ir atlikti kitų krosnelės priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi suaugusiųjų.

Laikykite prietaisą ir jo laidą taip, kad jų nepasiektų jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 5 2020-02-11 6:06:40

# Saugos instrukcijos

## Bendrieji saugos nurodymai

Bet kokius pakeitimus ar remonto darbus gali atlikti tik kvalifikuoti asmenys.
Nedėkite į mikrobangų krosnelę maisto ar gėrimų uždarytuose induose.
Nevalykite krosnelės benzolu, skiedikliu, spiritu ar gariniais bei aukšto slėgio plautuvais.
Nestatykite krosnelės šalia šildytuvų ar degių medžiagų, drėgnose, riebaluotose ar dulkėtose vietose, neapsaugotuose nuo tiesioginių saulės spindulių ar vandens, kur galimi dujų nuotėkiai ar ant nelygių paviršių.
Šią krosnelę būtina tinkamai įžeminti pagal vietinius ir valstybinius standartus.
Sausa šluoste reguliariai valykite pašalines medžiagas nuo maitinimo kištuko gnybtų ir kontaktų.
Netraukite arba stipriai nelenkite maitinimo laido, nedėkite ant jo sunkių daiktų.
Esant dujų protėkiui (propano, suskystintų naftos dujų ir pan.) iš karto užtikrinkite vėdinimą.
Nelieskite maitinimo laido.
Nelieskite maitinimo laido drėgnomis rankomis.
Neišjunkite veikiančios krosnelės ištraukdami maitinimo laidą.
Nekiškite pirštų ar pašalinių medžiagų. Jei į krosnelę pateko pašalinių medžiagų, ištraukite maitinimo laidą ir kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.
Saugokite krosnelę nuo didelio slėgio arba smūgių.
Nestatykite krosnelės ant trapių daiktų.
Įsitikinkite, kad maitinimo įtampa, dažnis ir srovė atitinka gaminio specifikacijas.
Tvirtai įkiškite maitinimo laido kištuką į sieninį lizdą. Nenaudokite šakotuvų, ilginamųjų laidų ar elektros transformatorių.
Nekabinkite maitinimo laido ant metalinių objektų. Įsitikinkite, kad laidas yra tarp objektų arba už krosnelės.
Nenaudokite sugedusio maitinimo kištuko, pažeisto maitinimo laido ar klibančio sieninio lizdo. Jei maitinimo kištukai ar laidai yra pažeisti, kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.
Nepilkite arba tiesiogiai nepurkškite vandens į krosnelę.
Nedėkite daiktų ant krosnelės, į jos vidų ar ant krosnelės durelių.
Ant krosnelės.nepurkškite lakiųjų medžiagų, pvz., insekticidų.
Krosnelėje nelaikykite degių medžiagų. Alkoholio garai gali liestis su karštomis krosnelės dalimis, todėl būkite atsargūs šildydami maistą ar gėrimus, kurių sudėtyje yra alkoholio.
Vaikai gali atsitrenkti arba prispausti savo pirštus durelėmis. Atidarant / uždarant dureles vaikai turi laikytis atokiai.

**Įspėjimai dėl mikrobangų krosnelės**

Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant talpyklą su gėrimu reikia būti atsargiems. Prieš išimant gėrimus, jie visada turi pastovėti bent 20 sekundžių. Jei reikia, pamaišykite šildymo metu. Visuomet pamaišykite po šildymo.
Jei apsiplikėte, laikykitės šių pirmosios pagalbos nurodymų:

1. nudegintą vietą panardinkite į šaltą vandenį bent 10 minučių;
2. apriškite švariu sausu tvarsčiu;
3. netepkite jokiais kremais, aliejais ar losjonais.

Kad nesugadintumėte dėklo ar grotelių, nedėkite jų į vandenį iškart po gaminimo.
Nenaudokite krosnelės aliejuje keptiems gaminiams, nes aliejaus temperatūra yra nekontroliuojama. Karštas aliejus gali staiga išbėgti.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 6 2020-02-11 6:06:40

**Atsargumo priemonės naudojant krosnelę**

Naudokite tik mikrobangoms atsparius indus. Nenaudokite metalinių indų, indų auksu arba sidabru apdailintais kraštais, iešmų ir pan.
Pašalinkite vielos raiščius. Galimas elektros lankas.
Nenaudokite krosnelės popieriui ar drabužiams džiovinti.
Mažam maisto kiekiui šildyti rinkitės trumpesnį laiką, kad maistas neperkaistų ir neužsidegtų.
Laikykite maitinimo laidą ir maitinimo kištuką atokiai nuo vandens ir šilumos šaltinių.
Kad išvengtumėte sprogimo pavojaus, nešildykite nenuluptų ar kietai virtų kiaušinių.
Nešildykite orui nepraleidžiančių arba vakuuminių talpyklų, riešutų, pomidorų ir kt.
Neuždenkite vėdinimo angų audeklu arba popieriumi. Tai sukelia gaisro pavojų. Krosnelė gali perkaisti ir išsijungti savaime; ji neįsijungs, kol pakankamai neatvės.
Imdami indą iš krosnelės visada mūvėkite virtuvines pirštines.
Pamaišykite skysčius praėjus pusei šildymo laiko arba baigus šildyti ir leiskite skysčiui bent 20 sekundžių pastovėti, kad jis staiga neužvirtų.
Atidarydami krosnelės dureles stovėkite rankos ilgio atstumu, kad nenudegintų išsiveržęs karštas oras arba garai.
Nejunkite krosnelės, kai ji tuščia. Saugos sumetimais krosnelė po 30 minučių išsijungs savaime.
Patartina krosnelėje visada pastatyti vandens stiklinę, kad sugertų mikrobangų energiją, jei mikrobangų krosnelė atsitiktinai įsijungtų.
Krosnelę pastatykite atsižvelgdami į šiame vadove nurodytus atstumus. (Žr. „Mikrobangų krosnelės įrengimas“.)
Būkite atsargūs, kai jungiate kitus elektros prietaisus į lizdus, esančius prie krosnelės.

## Atsargumo priemonės naudojant mikrobangų krosnelę

Nesilaikant nurodytų saugos priemonių, galimas kenksmingas mikrobangų energijos poveikis.

- Nesinaudokite krosnele neuždarę durelių. Nesugadinkite saugos užraktų (durelių užraktų). Nekiškite nieko į saugos užraktų angas.
- Nekiškite jokių daiktų tarp krosnelės durelių ir priekinio paviršiaus, neleiskite ant sandarinimo paviršių kauptis maisto arba valiklių likučiams. Durelės ir jų sandarinimo paviršiai turi būti švarūs: po kiekvieno naudojimo nuvalykite drėgna šluoste, tada – švelnia ir sausa šluoste.
- Nejunkite krosnelės, kai ji sugedusi. Galima naudoti tik techninės priežiūros specialisto sutaisytą krosnelę.
  **Svarbu**. Krosnelės durelės turi gerai užsidaryti. Durelės neturi būti išlenktos; durelių vyriai neturi būti sulaužyti ar netvirtai laikytis; durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršiai neturi būti pažeisti.
- Pataisymus ir remonto darbus gali atlikti tik techninės priežiūros specialistas.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 7 2020-02-11 6:06:41

# Saugos instrukcijos

## Ribota garantija

„Samsung“ ima remonto mokestį už priedo pakeitimą arba išorės defekto pataisymą, jei žala prietaisui ar priedui padaryta dėl kliento kaltės. Ši nuostata taikoma šiems elementams:

- Įlenktos, apibraižytos ar įskilusios durelės, rankenėlės, nuimamas skydelis arba valdymo skydelis.
- Sugadintas dėklas, kreipiantysis sukiklis, sukabintuvas ar grotelės arba jų trūksta.

Krosnelę naudokite tik pagal paskirtį, aprašytą šiame naudotojo vadove. Šioje instrukcijoje pateikiami perspėjimai ir svarbios saugos instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Sveikas protas, atsargumas ir atidumas įrengiant, prižiūrint ir naudojant savo krosnelę yra jūsų pačių atsakomybė.

Šie naudojimo nurodymai taikomi įvairiems modeliams, todėl jūsų mikrobangų krosnelės charakteristikos gali šiek tiek skirtis nuo aprašytųjų šiame vadove, taip pat gali būti taikomi ne visi įspėjamieji ženklai. Jei turite kokių nors klausimų ar abejonių, kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą arba ieškokite pagalbos ir informacijos svetainėje www.samsung.com.

Ši krosnelė skirta tik maistui šildyti. Ją galima naudoti tik namuose. Nešildykite jokių grūdų pripildytų audinių ar pagalvių. Gamintojas nebus atsakingas už žalą, patirtą netinkamai arba neteisingai naudojant krosnelę.

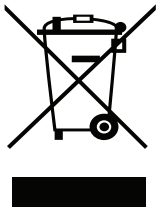
Kad nesugadintumėte krosnelės paviršiaus ir išvengtumėte pavojingų situacijų, krosnelė visada turi būti švari ir tinkamai prižiūrima.

## Gaminių grupės apibrėžimas

Šis gaminys yra 2 grupės, B klasės ISM įranga. 2 grupei priklauso visa ISM įranga, kurioje sukuriama ir (arba) elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu medžiagai apdoroti naudojama radijo dažnių energija, EDM ir lankinio suvirinimo įranga.

B klasės įranga tinkama naudoti namų aplinkoje ir visur, kur yra tiesioginis prijungimas prie žemos įtampos maitinimo tinklo, naudojamo tiekti energiją į pastatus buities tikslais.

## Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos)



(Valstybėse, kuriose yra atskiros surinkimo sistemos)

Šis ženklas, pateiktas ant gaminio, jo priedų ar dokumentacijoje, nurodo, kad gaminio ir jo elektroninių priedų (pvz., įkroviklio, ausinių, USB kabelio) negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis gaminio naudojimo laikui pasibaigus. Kad būtų išvengta galimos nekontroliuojamo atliekų išmetimo žalos aplinkai arba žmonių sveikatai ir skatinamas aplinką tausojantis antrinių žaliavų panaudojimas, atskirkite šiuos elementus nuo kitų rūšių atliekų ir atiduokite perdirbti.

Informacijos kur ir kaip pristatyti šiuos elementus saugiai perdirbti, privatūs vartotojai turėtų kreiptis į parduotuvę, kurioje šį gaminį pirko, arba į vietos valdžios institucijas.

Verslo vartotojai turėtų kreiptis į savo tiekėją ir peržiūrėti pirkimo sutarties sąlygas. Tvarkant atliekas, šio gaminio ir jo elektroninių priedų negalima maišyti su kitomis pramoninėmis atliekomis.

Norėdami gauti informacijos apie „Samsung“ įsipareigojimus aplinkai ir gaminiams taikomus reguliuojamuosius įpareigojimus, pvz., REACH reglamentą ir EEĮA arba Baterijų direktyvas, apsilankykite samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

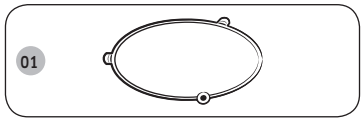


MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 8 2020-02-11 6:06:41

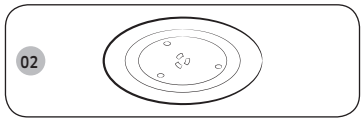
# Montavimas

## Priedai

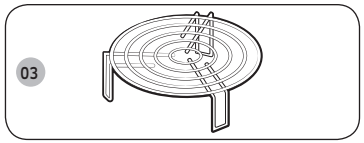
Atsižvelgiant į įsigytą mikrobangų krosnelės modelį, pateikiami keli priedai, kuriuos galima naudoti įvairiais būdais.



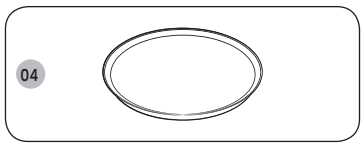

**01** **Sukamasis žiedas** dedamas mikrobangų krosnelės viduje.
Sukamasis žiedas laiko sukamąją lėkštę.




**02** **Sukamoji lėkštė**, dedama ant sukamojo žiedo ir ties viduriu pritaisoma prie jungiamosios movos.
Sukamoji lėkštė yra pagrindinis maisto gaminimo paviršius; ją galima lengvai išimti norint nuvalyti.




**03** **Kepsninės padėklas** statomas ant sukamosios lėkštės.
metalinė lentyna gali būti naudojama kepsninės ir kombinaciniu maisto gaminimo režimu.

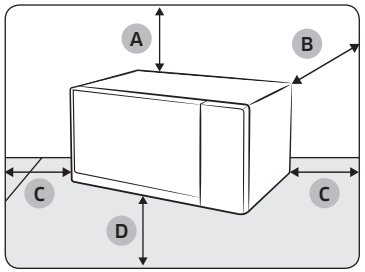



**04** **Skrudinimo lėkštė**, žr psl. 28–30.
skrudinimo lėkštė naudojama geriau apskrudinti maistą, derinant mikrobangų krosnelės arba kepsninės maisto gaminimo režimus. Tai padeda išlaikyti tešlos ir picos pagrindo trapumą.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

Nenaudokite mikrobangų krosnelės be sukamojo žiedo ir sukamosios lėkštės.

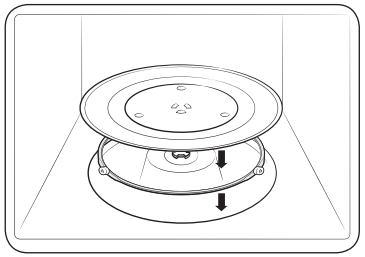
## Įrengimo vieta




**A.** 20 cm virš
**B.** 10 cm už
**C.** 10 cm šone
**D.** 85 cm virš grindų

- Pasirinkite plokščią ir lygų paviršių apie 85 cm virš grindų. Paviršius turi atlaikyti krosnelės mikrobangų krosnelės svorį.
- Palikite 20 cm tarpą virš mikrobangų krosnelės ir po 10 cm iš abiejų šonų bei ties nugarėle ventiliacijai.
- Nestatykite mikrobangų krosnelės karštoje arba drėgnoje aplinkoje, pvz., prie kitų mikrobangų krosnelių ar radiatorių.
- Laikykitės šios mikrobangų krosnelės elektros maitinimo specifikacijų. Jei būtina, naudokite tik tinkamus ilginamuosius laidus.
- Vidų ir durelių sandariklį išvalykite drėgna šluoste ir tik tada pradėkite naudoti mikrobangų krosnelę.

## Sukamoji lėkštė



Iš mikrobangų krosnelės išimkite visas pakavimo medžiagas. Įtaisykite sukamąjį žiedą ir sukamąją lėkštę. Patikrinkite, ar sukamoji lėkštė sukasi laisvai.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 9 2020-02-11 6:06:41

# Priežiūra



## Valymas

Reguliariai valykite mikrobangų krosnelę, kad ant mikrobangų krosnelės ar jos viduje nesikauptų nešvarumų. Taip pat atkreipkite ypatingą dėmesį į dureles, durelių sandariklius, sukamąją lėkštę ir sukamąjį žiedą (tik atitinkamuose modeliuose).
Jei durelės neatsidaro arba neužsidaro sklandžiai, iš pradžių patikrinkite, ar ant durų sandariklių nesusikaupė nešvarumų. Muiluotame vandenyje išmirkyta minkšta šluoste nuvalykite mikrobangų krosnelės vidų ir išorę. Praplaukite ir gerai nusausinkite.

**Įsisenėjusių ir blogą kvapą skleidžiančių nešvarumų šalinimas iš mikrobangų krosnelės vidaus**

1. Kai mikrobangų krosnelėtuščia, sukamosios lėkštės viduryje pastatykite puodelį atskiestų citrinų sulčių.
2. Kaitinkite mikrobangų krosnelę 10 minučių didžiausia galia.
3. Ciklui pasibaigus palaukite, kol mikrobangų krosnelė atvės. Tada atverkite dureles ir išvalykite valgio gaminimo kamerą.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

- Durelės ir durelių sandarikliai turi būti švarūs. Įsitikinkite, kad durelės sklandžiai atsiveria ir užsiveria. Priešingu atveju mikrobangų krosnelės tinkamumo naudoti laikas gali būti trumpesnis.
- Elkitės atsargiai, kad į mikrobangų krosnelės vėdinimo angas nepatektų vandens.
- Valydami nenaudokite abrazyvinių ar cheminių medžiagų.
- Kiekvienąkart panaudoję mikrobangų krosnelę palaukite, kol mikrobangų krosnelė atvės, ir švelniu plovikliu nuvalykite valgio gaminimo kamerą.

## Dalių keitimas (remontas)

⚠ **ĮSPĖJIMAS**

Šios mikrobangų krosnelės viduje nėra dalių, kurias būtų galima pakeisti. Nebandykite patys keisti dalių ar remontuoti mikrobangų krosnelės.

- Jei iškilo problemų dėl vyrių, sandariklių ir (arba) durelių, kreipkitės techninės pagalbos į kvalifikuotą specialistą arba vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.
- Norėdami pakeisti lemputę, kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą. Nekeiskite jos patys.
- Jei iškilo problemų dėl išorinio mikrobangų krosnelės korpuso, pirmiausia atjunkite maitinimo laidą iš maitinimo šaltinio, tada kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.

## Priežiūra ilgą laikotarpį nenaudojant krosnelės

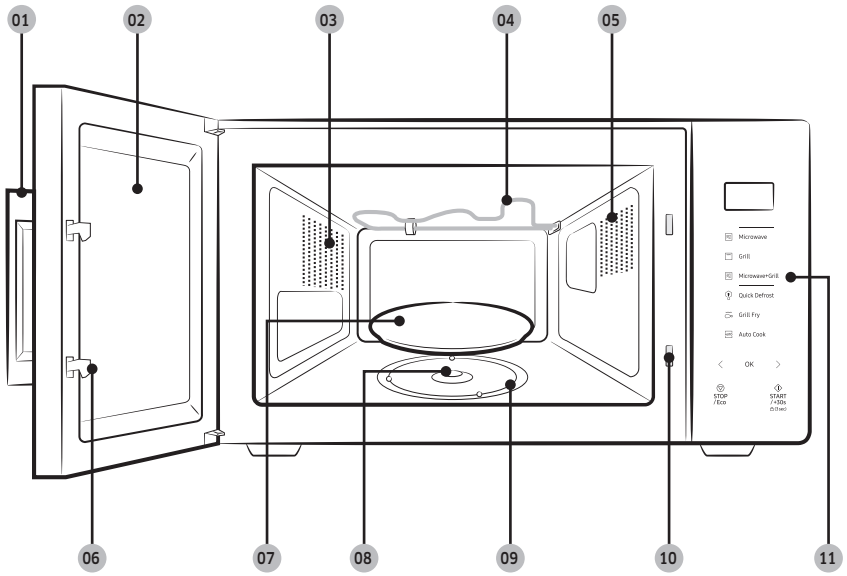
Jei ilgesnį laiką nenaudosite mikrobangų krosnelės, atjunkite maitinimo laidą ir perkelkite mikrobangų krosnelę į sausą vietą, nuo kurios nuvalytos dulkės. Mikrobangų krosnelės viduje besikaupiančios dulkės ir nešvarumai gali turėti įtakos mikrobangų krosnelės veikimui.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 10 2020-02-11 6:06:41

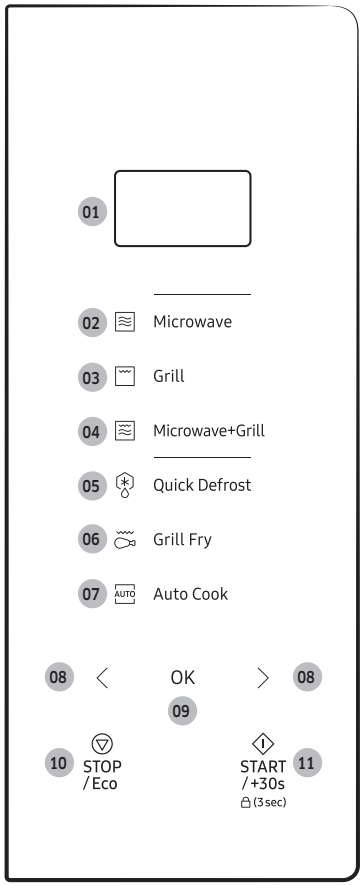
# Mikrobangų krosnelės funkcijos

## Mikrobangų krosnelė




**01** Durelių rankena
**02** Durelės
**03** Vėdinimo angos
**04** Kaitinamasis elementas
**05** Apšvietimas
**06** Durelių užraktai
**07** Sukamoji lėkštė
**08** Jungiamoji mova
**09** Sukamasis žiedas
**10** Saugos blokavimo angos
**11** Valdymo skydelis

## Valdymo skydelis




**01** ekranas
**02** Microwave (Mikrobangos)
**03** Grill (kepsninė)
**04** Microwave+Grill (mikrobangos+kepsninė)
**05** Quick Defrost (greitasis atšildymas)
**06** Grill Fry (Gruzdinimas kepsnine)
**07** Auto Cook (automatinis gaminimas)
**08** Mažinti/didinti (svorį/porciją/laiką)
**09** OK (gerai) (Laikrodis)
**10** STOP/Eco (stabdyti/ekon.)
**11** START/+30s (pradėti/+30 s) (užraktas nuo vaikų)





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 11 2020-02-11 6:06:42

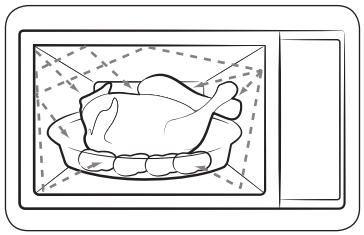
# Mikrobangų krosnelės naudojimas

## Mikrobangų krosnelės veikimo principas

Mikrobangos – tai didelio dažnio elektromagnetinės bangos; jų išskiriama energija skirta gaminti arba šildyti maistą, nepakeičiant jo formos ar spalvos.
Mikrobangų krosnelės paskirtis:

- atšildyti;
- pašildyti;
- gaminti valgį.

### Valgio gaminimo principas



1. Magnetrono gaminamos mikrobangos atsispindi ertmėje ir tolygiai paskirstomos maistui sukantis ant sukamosios lėkštės. Tokiu būdu maistas gaminamas tolygiai.
2. Maistas sugeria mikrobangas iki 1 colio (2,5 cm) gylio. Tada valgis toliau gaminamas karščiui sklaidantis maiste.
3. Valgio gaminimo trukmė įvairi – ji priklauso nuo naudojamo indo ir maisto savybių, būtent nuo:
   - kiekio ir tankio;
   - vandens kiekio;
   - pirminės temperatūros (šaldytų arba nešaldytų maisto produktų).

**PASTABA.**

Kadangi vidurinioji valgio dalis pagaminama sklaidantis karščiui, net ir ištraukus valgį iš mikrobangų krosnelės jis ir toliau verda ar kepa. Todėl reikia vadovautis patiekalo laukimo laiku, nurodytu receptuose ir šiame vadove, siekiant užtikrinti:

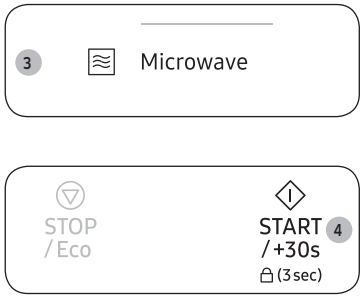
- valgis bus gaminamas tolygiai iki pat vidurio;
- vienodą viso patiekalo temperatūrą.

## Tikrinimas, ar mikrobangų krosnelė tinkamai veikia

Toliau pateikta paprasta procedūra, skirta bet kada patikrinti, ar jūsų mikrobangų krosnelė veikia tinkamai.
Jei susiduriate su problemomis, žr. skyrių „**Gedimų diagnostika**“ psl. 40–44.

**PASTABA.**

Mikrobangų krosnelę reikia įjungti į atitinkamą sienos maitinimo lizdą. Į mikrobangų krosnelę turi būti įdėta sukamoji lėkštė. Jeigu nustatyta ne didžiausia galima galia (100 proc. – 800 W), vanduo užverda per ilgesnį laiką.




1. Patraukite rankeną, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Ant sukamosios lėkštės pastatykite stiklinę vandens ir uždarykite dureles.
3. Paspauskite **Microwave (mikrobangos)**.
4. Kelis kartus paspauskite **START/+30s (pradėti/+30 s)**, kad nustatytumėte 4 arba 5 minučių trukmę.
5. Mikrobangų krosnelė nustatytą laiką kaitins vandenį. Patikrinkite, ar vanduo užvirė.





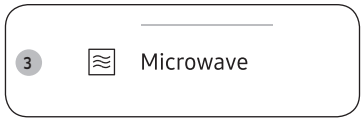
MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 12 2020-02-11 6:06:42

## Gaminimas / šildymas

Toliau paaiškinta, kaip gaminti arba pašildyti maistą.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

Prieš palikdami mikrobangų krosnelę be priežiūros visada patikrinkite gaminimo parametrus.




1. Patraukite rankeną, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje ir uždarykite dureles.

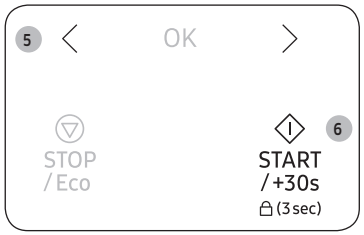
⚠ **PERSPĖJIMAS.**

Nejunkite mikrobangų krosnelės, kai ji tuščia.

3. Paspauskite **Microwave (mikrobangos)**.
   - Valdymo skydelyje bus rodoma atitinkama piktograma (≋) ir didžiausias galios lygis (800 W).




4. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**mažinti/didinti**), kad pasirinktumėte norimą galios lygį, tada paspauskite mygtuką **OK (gerai)**.
   - Informaciją apie reikiamą galios lygį žr. skyriuje „**Galios lygiai ir trukmės pasirinkimas**“ psl. **14**.




5. Paspauskite **<** arba **>** (**mažinti/didinti**), kad nustatytumėte norimą maisto gaminimo trukmę.
   - Valdymo skydelyje bus rodoma maisto gaminimo trukmė.
6. Kad pradėtumėte gaminti, paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**.
   - Užsidega krosnelės lemputė ir pradeda suktis sukamoji lėkštė.
   - Kai maisto gaminimas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 13 2020-02-11 6:06:42

# Mikrobangų krosnelės naudojimas

## Laiko nustatymas

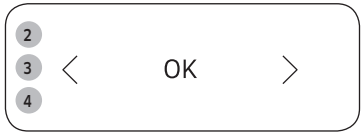
Kai tiekiamas maitinimas, ekrane automatiškai rodoma „88:88“, o po to „12:00“. Nustatykite dabartinį laiką. Laikas gali būti rodomas 24 arba 12 valandų formatu. Laikrodį reikia nustatyti:

- pirmą kartą statant mikrobangų krosnelę;
- po maitinimo trikties.

**PASTABA.**

Vasaros laiką reikia įvesti rankiniu būdu.




1. Paspauskite mygtuką **OK (gerai)**.
2. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**mažinti/didinti**), kad pasirinktumėte 24 valandų arba 12 valandų formatą, tada paspauskite mygtuką **OK (gerai)**.
3. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**mažinti/didinti**), kad pasirinktumėte valandas, tada paspauskite mygtuką **OK (gerai)**.
4. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**mažinti/didinti**), kad nustatytumėte minutes, tada paspauskite mygtuką **OK (gerai)**.

**PASTABA.**

Kai mikrobangų krosnelė nenaudojama, valdymo skydelyje rodomas laikas.

## Galios lygiai ir trukmės pasirinkimas

Galios lygio funkcija leidžia pritaikyti skleidžiamos energijos kiekį ir laiką, kuris yra reikalingas maistui gaminti ar pašildyti, atsižvelgiant į jo rūšį ir kiekį. Galite pasirinkti iš šešių galios lygių.

| Galingumas | Procentai | Išvestis |
|---|---|---|
| DIDELIS | 100 % | 800 W |
| VIDUTINIŠKAI DIDELIS | 75 % | 600 W |
| VIDUTINIS | 56 % | 450 W |
| VIDUTINIŠKAI MAŽAS | 38 % | 300 W |
| ATŠILDYMAS | 23 % | 180 W |
| MAŽAS | 13 % | 100 W |

Receptuose ir šioje knygelėje nurodoma valgio gaminimo trukmė atitinka nurodytą konkretų galios lygį.

- Pasirinkus didesnį galios lygį, gaminimo trukmė sumažėja.
- Pasirinkus mažesnį galios lygį, gaminimo trukmė padidėja.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 14 2020-02-11 6:06:43

## Gaminimo trukmės reguliavimas

Gaminimo trukmę galima sumažinti ar padidinti ir mikrobangų krosnelei veikiant.

- Gaminimo eigą galite patikrinti bet kuriuo metu tiesiog atidarę dureles, o tuomet, jei reikia, galite padidinti arba sumažinti gaminimo trukmę.



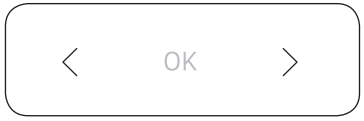

**1 būdas**

Paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**, kad padidintumėte gaminimo trukmę 30 sekundžių.

- Pavyzdys. Norėdami pridėti tris minutes, paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)** šešis kartus.

**PASTABA.**

Padidinti galima tik gaminimo laiką.




**2 būdas**

Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**mažinti/didinti**), kad pakoreguotumėte gaminimo laiką.

## Valgio gaminimo sustabdymas

Gaminimą galite bet kada sustabdyti, kad galėtumėte:

- patikrinti valgį;
- apversti valgį arba pamaišyti;
- palikti jį krosnelėje.

**Laikinas gaminimo sustabdymas**

1. Atverkite dureles arba vieną kartą paspausite mygtuką **STOP/Eco (stabdyti/ekon.)**.
   - Gaminimas laikinai sustabdomas.
2. Norėdami atnaujinti gaminimą, uždarykite dureles ir dar kartą paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**.

**Gaminimo nutraukimas**

1. Atverkite dureles arba vieną kartą paspausite mygtuką **STOP/Eco (stabdyti/ekon.)**.
   - Gaminimas laikinai sustabdomas.
2. Dar kartą paspauskite mygtuką **STOP/Eco (stabdyti/ekon.)**.



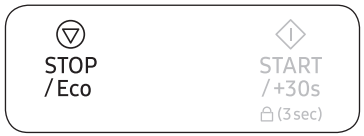


MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 15 2020-02-11 6:06:43

# Mikrobangų krosnelės naudojimas

## Energijos taupymo režimo nustatymas

Mikrobangų krosnelėje įdiegtas energijos taupymo režimas.




- Paspauskite mygtuką **STOP/Eco (stabdyti/ekon.)**. Valdymo skydelis išsijungs.
- Kad išjungtumėte energijos taupymo režimą, atverkite dureles arba paspauskite mygtuką **STOP/Eco (stabdyti/ekon.)**. Valdymo skydelyje rodomas laikrodis.

**PASTABA.**

**Automatinė energijos tausojimo funkcija**

Jei pradėjus įvesti nuostatas arba pertraukus veikimą per 25 minutes nieko neįvedama, gaminys grįžta į parengties režimą. Taip pat jei paliekate atviras dureles, vidaus lemputė automatiškai išsijungia po 5 minučių.

## Greitojo atšildymo funkcijos naudojimas

Funkcija Greitasis atšildymasleidžia atšildyti mėsą, paukštieną, žuvis, šaldytas daržoves ir šaldytą duoną. Atšildymo trukmė ir galingumas nustatomas automatiškai. Tereikia pasirinkti programą ir svorį.

**PASTABA.**

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.

Atidarykite dureles. Padėkite keraminį indą su šaldytu maistu sukamosios lėkštės viduryje. Uždarykite dureles.




1. Patraukite rankeną, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje ir uždarykite dureles.
3. Paspauskite **Quick Defrost (greitasis atšildymas)**.




4. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**mažinti/didinti**), kad pasirinktumėte maisto produktų tipą, tada paspauskite mygtuką **OK (gerai)**.
   - Daugiau informacijos žr. skyriuje „**greitasis atšildymas programos aprašymas**“ psl. 17.
5. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**mažinti/didinti**), kad nustatytumėte porcijos dydį, tada paspauskite mygtuką **OK (gerai)**.




6. Paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**, kad pradėtumėte atšildymą.
   - Mikrobangų krosnelei supypsėjus, atverkite dureles ir apverskite maistą.
7. Uždarykite dureles ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**, kad pratęstumėte atšildymą.
   - Kai maisto atšildymas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 16 2020-02-11 6:06:43

**greitasis atšildymas programos aprašymas**

Šioje lentelėje pateikiamos įvairios Greitasis atšildymas programos, valgio kiekis, laukimo laikas ir atitinkamos instrukcijos. Prieš atšildydami nuimkite bet kokias pakavimo medžiagas. Padėkite mėsą, paukštieną, žuvis, daržoves ar duoną ant plokščio stiklinio indo ar keraminės lėkštės.

| Kodas | Maistas | Porcijos dydis | Nurodymai |
|---|---|---|---|
| 1 | Mėsa | 200–1500 g | Uždenkite kraštus aliuminio folija. Apverskite mėsą krosnelei pyptelėjus. Ši programa tinka jautienai, avienai, kiaulienai, kepsniams, žlėgtainiams ir mėsos faršui.<br>Palaukite 20–60 minučių. |
| 2 | Paukštiena | 200–1500 g | Kojelių ir sparnelių galiukus uždenkite aliuminio folija. Apverskite paukštieną krosnelei pyptelėjus. Ši programa tinka nepjaustytai vištai ir vištienos porcijoms. Palaukite 20–60 minučių. |
| 3 | Žuvis | 200–1500 g | Nesupjaustytos žuvies uodegą uždenkite aliuminio folija. Apverskite žuvį krosnelei pyptelėjus. Ši programa tinka nesupjaustytai žuviai ir žuvies filė.<br>Palaukite 20–60 minučių. |
| 4 | Šaldytos daržovės | 200–1500 g | Išdėliokite šaldytas daržoves tolygiai ant plokščio stiklinio indo. Kai krosnelė supypsės, apverskite arba pamaišykite šaldytas daržoves.<br>Ši programa tinka visų rūšių šaldytoms daržovėms. Palaukite 5–20 minučių. |
| 5 | Duona | 200–1500 g | Padėkite duoną horizontaliai ant popierinio rankšluosčio ir apverskite, kai tik krosnelė pypteli. Įdėkite pyragą į keraminę lėkštę ir, jei įmanoma, apverskite, kai tik krosnelė pypteli. Ši programa tinkama visų rūšių duonai, supjaustytai ir nesupjaustytai, taip pat – bandelėms ir prancūziškiesiems batonams. Bandeles išdėliokite ratu. Ši programa tinkama visų rūšių mieliniams pyragams, biskvitams, varškės pyragams ir sluoksniuotos tešlos pyragaičiams. Ji netinka trapiems pyragaičiams, vaisių ir grietinėlės pyragams, taip pat pyragams su šokolado pabarstukais.<br>Palaukite 10-30 minutes. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 17 2020-02-11 6:06:43

# Mikrobangų krosnelės naudojimas

## Gruzdinimas kepsnine

Gruzdinimo kepsninė turi 15 programuojamų gaminimo nuostatų. Jums nereikia nustatyti gaminimo trukmės arba galios lygio.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.










1. Patraukite rankeną, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje ir uždarykite dureles.
3. Paspauskite mygtuką **Grill Fry (Gruzdinimas kepsnine)**
4. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**mažinti/didinti**), kad pasirinktumėte maisto produktų tipą, tada paspauskite mygtuką **OK (gerai)**.
   - Daugiau informacijos žr. skyriuje „**Gruzdinimo kepsnine programos aprašymas**“, psl. 18–20.
5. Paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**, kad pradėtumėte gruzdinimą kepsnine.
   - Mikrobangų krosnelė gamins maistą pagal pasirinktą iš anksto suprogramuotą nuostatą.
   - Kai maisto gaminimas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.

**Gruzdinimo kepsnine programos aprašymas**

| Kodas | Maistas | Porcijos dydis | Nurodymai |
|---|---|---|---|
| 1 | Šaldytos gruzdintos bulvytės | 400 g | Sudėkite šaldytas gruzdintas bulvytes ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Gruzdinimas kepsnine [1] ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |
| 2 | Šaldytas kiaulienos pjausnys | 500 g | Padėkite šaldytą kiaulienos pjausnį ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Gruzdinimas kepsnine [2] ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Mikrobangų krosnelei pyptelėjus, apverskite maistą ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**, kad pratęstumėte gaminimą. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |
| 3 | Šaldyti vištienos gabalėliai | 350 g | Sudėkite šaldytus vištienos gabalėlius ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Gruzdinimas kepsnine [3] ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |
| 4 | Šaldyti bulvių kroketai | 350 g | Sudėkite šaldytus bulvių kroketus ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Gruzdinimas kepsnine [4] ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 18 2020-02-11 6:06:44

| Kodas | Maistas | Porcijos dydis | Nurodymai |
|---|---|---|---|
| 5 | Šaldytos kukurūzinės dešrelės | 450-500 g | Sudėkite šaldytas kukurūzines dešreles ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Gruzdinimas kepsnine [5] ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |
| 6 | Šaldyti žuvų kotletai | 300 g | Sudėkite šaldytus žuvų kotletus ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Gruzdinimas kepsnine [6] ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |
| 7 | Šaldyti vištienos sparneliai | 500 g | Sudėkite šaldytus vištienos sparnelius ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Gruzdinimas kepsnine [7] ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |
| 8 | Šaldyti sūrio kotletai | 400 g | Sudėkite šaldytus sūrio kotletus ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Gruzdinimas kepsnine [8] ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |
| 9 | Šaldytos sūrio lazdelės | 300 g | Sudėkite šaldytas sūrio lazdeles ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Gruzdinimas kepsnine [9] ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |
| 10 | Šaldytos daržovės tešloje | 300 g | Šiek tiek patepkite šaldytų daržovių tešloje paviršių aliejumi. Sudėkite šaldytas daržoves tešloje ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Gruzdinimas kepsnine [10] ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Mikrobangų krosnelei pyptelėjus, apverskite maistą ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**, kad pratęstumėte gaminimą. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |
| 11 | Šaldytos krevetės trupiniuose | 300 g | Šiek tiek patepkite šaldytų krevečių trupiniuose paviršių aliejumi. Sudėkite šaldytas krevetes trupiniuose ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Gruzdinimas kepsnine [11] ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Mikrobangų krosnelei pyptelėjus, apverskite maistą ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**, kad pratęstumėte gaminimą. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 19 2020-02-11 6:06:44

# Mikrobangų krosnelės naudojimas

| Kodas | Maistas | Porcijos dydis | Nurodymai |
|---|---|---|---|
| 12 | Šaldyti svogūnų žiedai | 300 g | Sudėkite šaldytus svogūnų žiedus ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Gruzdinimas kepsnine [12] ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |
| 13 | Šaldytos bulvių skiltelės | 350 g | Sudėkite šaldytas bulvių skilteles ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Gruzdinimas kepsnine [13] ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |
| 14 | Vištienos blauzdelės | 500 g | Šiek tiek patepkite vištienos blauzdelių paviršių aliejumi. Pabarstykite prieskoniais pagal skonį. Sudėkite vištienos blauzdeles ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Gruzdinimas kepsnine [14] ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |
| 15 | Vištienos sparneliai | 500 g | Šiek tiek patepkite vištienos sparnelių paviršių aliejumi. Pabarstykite prieskoniais pagal skonį. Sudėkite vištienos sparnelius ant skrudinimo lėkštės su padėklu. Įdėkite į mikrobangų krosnelę. Pasirinkite programą Gruzdinimas kepsnine [15] ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |

## Automatinis gaminimas naudojimas

Automatinis gaminimas funkcija turi 33 programuojamas gaminimo nuostatas. Jums nereikia nustatyti gaminimo trukmės arba galios lygio.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.







1. Patraukite rankeną, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje ir uždarykite dureles.
3. Paspauskite mygtuką **Auto Cook (automatinis gaminimas)**.
4. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**mažinti/didinti**), kad pasirinktumėte norimą kategoriją, tada paspauskite mygtuką **OK (gerai)**.
   - 1. Sveiko maisto gaminimas
   - 2. Naminis desertas
   - 3. Duonos atšildymas
5. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**mažinti/didinti**), kad pasirinktumėte maisto produktų tipą, tada paspauskite mygtuką **OK (gerai)**.
   - Daugiau informacijos žr. skyriuje „**Automatinis gaminimas programos aprašymas**“, psl. **21–26**.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 20 2020-02-11 6:06:44




**6.** Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**mažinti/didinti**), kad pasirinktumėte maisto produktų svorį, tada paspauskite mygtuką **OK (gerai)**.

- Daugiau informacijos žr. skyrių „**Automatinis gaminimas programos aprašymas**“ psl. 21–26.
- Priklausomai nuo pasirinkto meniu, gali būti prieinama tik viena svorio parinktis.
- Naminis desertas nereikia pasirinkti svorio.




**7.** Paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**, kad pradėtumėte Automatinis gaminimas.

- Mikrobangų krosnelė gamins maistą pagal pasirinktą iš anksto suprogramuotą nuostatą.
- Kai maisto gaminimas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.

Šioje lentelėje pateikiami kiekiai ir atitinkami nurodymai dėl 33 užprogramuotų valgio gaminimo parinkčių. Užprogramuotos parinktys suskirstytos į kategorijas Sveiko maisto gaminimas ir Naminis desertas.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

**Automatinis gaminimas programos aprašymas**

1. Sveiko maisto gaminimas

| Kodas | Maistas | Porcijos dydis | Nurodymai |
|---|---|---|---|
| 1-1 | Pusgaminiai (atvėsinti) | 350 g<br>450 g | Įdėkite maistą į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Ši programa tinka patiekalams iš 3 sudedamųjų dalių (pvz., mėsa su padažu, daržovės ir garnyras: bulvės, ryžiai arba makaronai). Palaukite 2–3 minutes. |
| 1-2 | Vegetariškas maistas (atvėsintas) | 350 g<br>450 g | Įdėkite maistą į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Ši programa tinka patiekalams iš 2 sudedamųjų dalių (pvz., makaronai su padažu arba ryžiai su daržovėmis). Palaukite 2–3 minutes. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 21 2020-02-11 6:06:44

# Mikrobangų krosnelės naudojimas

| Kodas | Maistas | Porcijos dydis | Nurodymai |
|---|---|---|---|
| 1-3 | Brokoliai | 250 g | Nuplaukite ir nuvalykite brokolių žiedkočius. Tolygiai sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30–45 ml vandens. (2–3 valg. šaukšt.) Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Programa tinka brokoliams, pjaustytoms cukinijoms, baklažanams, moliūgams ir paprikoms. Palaukite 1–2 minutes. |
| 1-4 | Supjaustytos morkos | 250 g | Nuplaukite ir nuvalykite morkas, supjaustykite apvaliais griežinėliais. Sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30–45 ml vandens. (2–3 valg. šaukšt.) Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Programa tinka pjaustytoms morkoms, kalafiorų galvutėms ir griežtiniams kopūstams. Palaukite 1-2 minutes. |
| 1-5 | Žaliosios pupelės | 250 g | Nuplaukite ir nuvalykite žaliąsias pupeles. Tolygiai sudėkite jas į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30 ml (1 valg. šaukš.) vandens, jei gaminate 250 g. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Palaukite 1–2 minutes. |
| 1-6 | Špinatai | 150 g | Nuplaukite ir nuvalykite špinatus. Sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Vandens nepilkite. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Palaukite 1–2 minutes. |
| 1-7 | Kukurūzų burbuolės | 250 g | Nuplaukite ir nuvalykite kukurūzų burbuoles ir sudėkite į ovalų stiklinį indą. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele ir pradurkite plėvelę. Palaukite 1–2 minutes. |
| 1-8 | Nuskustos bulvės | 250 g | Nuplaukite ir nuskuskite bulves, supjaustykite vienodo dydžio griežinėliais. Sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 45-60 ml (3-4 valg. šaukštus) vandens. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Palaukite 2–3 minutes. |
| 1-9 | Rudieji ryžiai (apvirti) | 125 g | Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens (500 ml). Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių. Palaukite 5-10 min. |
| 1–10 | Pilno grūdo makaronai | 125 g | Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite 1 l verdančio vandens, žiupsnelį druskos ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite, o po to nupilkite vandenį. Palaukite 1 minutes. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 22 2020-02-11 6:06:44

| Kodas | Maistas | Porcijos dydis | Nurodymai |
|---|---|---|---|
| 1-11 | Bolivinė balanda | 125 g | Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens (500 ml). Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių. Palaukite 1–3 minutes. |
| 1-12 | Bulgur | 125 g | Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens (500 ml). Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių. Palaukite 2-5 minutes. |
| 1-13 | Daržovių apkepas | 500 g | Sudėkite daržoves, pvz., apvirtus bulvių griežinėlius, cukinijos griežinėlius, pomidorus ir padažą į tinkamo dydžio stiklinį „Pyrex“ indą. Užberkite tarkuoto sūrio. Pastatykite indą ant kepsninės padėklo. Palaukite 2–3 minutes. |
| 1-14 | Kepti pomidorai | 400 g | Nuplaukite ir nuvalykite pomidorus, supjaustykite juos per pusę ir sudėkite į krosnelėms skirtą indą. Užberkite tarkuoto sūrio. Pastatykite indą ant kepsninės padėklo. Palaukite 1–2 minutes. |
| 1-15 | Vištos krūtinėlė | 300 g (2 vnt.) | Nuplaukite gabalėlius ir įdėkite į keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 2 minutes. |
| 1-16 | Kalakuto krūtinėlė | 300 g (2 vnt.) | Nuplaukite gabalėlius ir įdėkite į keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 2 minutes. |
| 1-17 | Šviežios žuvies filė | 300 g (2 vnt.) | Nuplaukite žuvį, įdėkite į keraminę lėkštę ir apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 1–2 minutes. |
| 1-18 | Šviežia lašišos filė | 300 g (2 vnt.) | Nuplaukite žuvį, įdėkite į keraminę lėkštę ir apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 1–2 minutes. |
| 1-19 | Šviežios krevetės | 250 g | Nuplaukite krevetes, įdėkite į keraminę lėkštę ir apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 1–2 minutes. |
| 1-20 | Šviežias upėtakis | 200 g | Įdėkite 1–2 žuvis į mikrobangų krosnelei pritaikytą lėkštę. Įberkite žiupsnelį druskos, apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių, įberkite žolelių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 2 minutes. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 23 2020-02-11 6:06:44

# Mikrobangų krosnelės naudojimas

| Kodas | Maistas | Porcijos dydis | Nurodymai |
|---|---|---|---|
| 1-21 | Gruzdinta žuvis | 300 g | Patepkite nepjaustytos žuvies odą (upėtakio ar dorados) aliejumi ir pridėkite žolelių ir prieskonių. Padėkite žuvis vieną prie kitos, dėdami vienos žuvies galvą prie kitos žuvies uodegos, ant kepsninės padėklo. Išgirdę pyptelėjimą, apverskite. Palaukite 3 minutes. |
| 1-22 | Kepti lašišos kepsniai | 400 g (2 kepsniai) | Sudėkite žuvies kepsnius tolygiai ant kepsninės padėklo. Išgirdę pyptelėjimą, apverskite. Palaukite 2 minutes. |

2. Naminis desertas

| Kodas | Maistas | Porcijos dydis | Nurodymai |
|---|---|---|---|
| 2-1 | Graikinių riešutų pyragas | 1 porcija | **Sudedamosios dalys**<br>120 g miltų, 150 g sviesto, 100 g juodojo cukraus, 2 kiaušiniai, 50 g susmulkintų graikinių riešutų, 4 g kepimo miltelių |
| | | | **1.** Dubenyje išsukite sviestą su juoduoju cukrumi.<br>**2.** Įmuškite kiaušinį ir gerai išmaišykite.<br>**3.** Maišydami toliau supilkite miltus ir kepimo miltelius.<br>**4.** Maišydami toliau sudėkite graikinius riešutus.<br>**5.** Supilkite tešlą į riebalais pateptą stiklinį arba plastikinį dubenį.<br>**6.** Įdėkite dubenį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [2–1].<br>**7.** Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |

| Kodas | Maistas | Porcijos dydis | Nurodymai |
|---|---|---|---|
| 2-2 | Bananų duonelė | 1 porcija (6 vnt.) | **Sudedamosios dalys**<br>3 bananai, 120 g mišinio blyneliams, 120 g pieno, 1 kiaušinis, 2 valg. š. salyklo sirupo |
| | | | **1.** Supjaustykite bananus.<br>**2.** Dubenyje sumaišykite mišinį blyneliams, pieną, kiaušinį ir salyklo sirupą.<br>**3.** Sudėkite bananus ir gerai išmaišykite.<br>**4.** Supilkite tešlą į 6 popierinius puodelius.<br>**5.** Įdėkite popierinius puodelius į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [2–2].<br>**6.** Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |
| 2-3 | Biskvitas | 1 porcija | **Sudedamosios dalys**<br>170 g miltų, 50 g sviesto, 150 g cukraus, 3 kiaušiniai, 10 g kepimo miltelių |
| | | | **1.** Dubenyje išsukite sviestą ir cukrų.<br>**2.** Įmuškite kiaušinį ir gerai išmaišykite.<br>**3.** Maišydami toliau supilkite miltus ir kepimo miltelius.<br>**4.** Supilkite tešlą į riebalais pateptą stiklinį arba plastikinį dubenį.<br>**5.** Įdėkite dubenį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [2-3].<br>**6.** Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |
| 2-4 | Braunis | 1 porcija | **Sudedamosios dalys**<br>90 g miltų, ½ puodelio (ištirpinto) sviesto, 230 g cukraus, 2 kiaušiniai, 40 g kakavos miltelių |
| | | | **1.** Dubenyje sumaišykite sviestą, išplaktus kiaušinius ir cukrų.<br>**2.** Toliau maišydami sudėkite miltus ir kakavos miltelius.<br>**3.** Supilkite tešlą į riebalais pateptą stiklinį arba plastikinį dubenį.<br>**4.** Įdėkite dubenį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [2-4].<br>**5.** Baigę gaminti, palaukite 20-30 minutes. |



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 24 2020-02-11 6:06:44

| Kodas | Maistas | Porcijos dydis | Nurodymai |
|---|---|---|---|
| 2-5 | Kiaušininis pudingas | 1 porcija (3 vnt.) | **Sudedamosios dalys**<br>250 g pieno, 40 g cukraus, 2 kiaušiniai |
| | | | **1.** Į dubenį įmuškite du kiaušinius. Lengvai suplakite kiaušinius vieline šluotele. Laikykite šluotelę palei dubens dugną, kad nesusidarytų per daug putų.<br>**2.** Kitame dubenyje sumaišykite pieną ir cukrų.<br>**3.** Toliau plakdami supilkite pieną į kiaušinius.<br>**4.** Perkoškite kiaušinių mišinį smulkiu sieteliu. Nugramdykite sietelio dugną mentele. Šaukštu nugriebkite nuo paviršiaus putas.<br>**5.** Supilkite mišinį į puodelius kremui.<br>**6.** Įdėkite puodelius į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [2–5].<br>**7.** Baigę gaminti atšaldykite ir patiekite. |
| 2-6 | Šokoladinis pyragas puodelyje | 1 porcija | **Sudedamosios dalys**<br>30 g sviesto, 60 g cukraus, 1 kiaušinis, 40 g riebios grietinėlės, 25 g miltų, 15 g kakavos miltelių, 1,5 g vanilės, 50 g pusiau saldžių šokolado drožlių |
| | | | **1.** Puodelyje gerai sumaišykite sviestą, kiaušinį ir grietinėlę.<br>**2.** Toliau maišydami suberkite miltus.<br>**3.** Suberkite kakava ir vanilę, ir maišykite, kol susidarys vienalytė masė.<br>**4.** Įmaišykite šokolado drožles.<br>**5.** Įdėkite puodelį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [2–6].<br>**6.** Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |

| Kodas | Maistas | Porcijos dydis | Nurodymai |
|---|---|---|---|
| 2-7 | Pyragas puodelyje | 1 porcija | **Sudedamosios dalys**<br>30 g sviesto, 60 g cukraus, 1 kiaušinis, 50 g miltų, 30 g pieno, 6 g vanilės, 3 g migdolų miltelių, 1,5 g kepimo miltelių |
| | | | **1.** Puodelyje gerai sumaišykite sviestą ir kiaušinį.<br>**2.** Toliau maišydami suberkite miltus, cukrų ir kepimo miltelius.<br>**3.** Suberkite migdolų miltelius ir maišykite, kol susidarys vienalytė masė.<br>**4.** Įdėkite puodelį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [2-7].<br>**5.** Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |
| 2-8 | Latė | 1 porcija | **Sudedamosios dalys**<br>2 g tirpios kavos miltelių, 50 g vandens, 125 g pieno |
| | | | **1.** Puodelyje sumaišykite tirpios kavos miltelius ir vandenį.<br>**2.** Į kitą puodelį supilkite pieną.<br>**3.** Įdėkite pieną į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [2–8].<br>**4.** Po pyptelėjimo puodelį išimkite.<br>**5.** Įdėkite kavos mišinį į mikrobangų krosnelę ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**.<br>**6.** Baigę gaminti, gerai išmaišykite ir patiekite. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 25 2020-02-11 6:06:44

# Mikrobangų krosnelės naudojimas

| Kodas | Maistas | Porcijos dydis | Nurodymai |
|---|---|---|---|
| 2–9 | Žaliosios arbatos latė | 1 porcija | **Sudedamosios dalys**<br>6 g žaliosios arbatos, 15 g cukraus, 250 g pieno |
| | | **1.** Visus ingredientus sumaišykite puodelyje.<br>**2.** Įdėkite puodelį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [2-9].<br>**3.** Baigę gaminti, gerai išmaišykite ir patiekite. | |
| 2–10 | Arbata su pienu | 1 porcija | **Sudedamosios dalys**<br>2 maišeliai juodosios arbatos, 60 g vandens, 125 g pieno |
| | | **1.** Puodelyje užpilkite juodosios arbatos maišelius vandeniu.<br>**2.** Į kitą puodelį supilkite pieną.<br>**3.** Įdėkite arbatos mišinį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Automatinis gaminimas [2-10].<br>**4.** Po pyptelėjimo puodelį išimkite.<br>**5.** Įdėkite pieną į mikrobangų krosnelę ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**.<br>**6.** Baigę gaminti, gerai išmaišykite ir patiekite. | |

3. Duonos atšildymas

Ši funkcija atšildo ir pakaitina šaldytą duoną. Šaldyta duona turės traškią plutą kaip šviežia duona. Ši programa tinkama prancūziškiesiems batonams ir rageliams, beigeliams ir kt.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

- Ši programa tinkama tik šaldytai duonai, kuri jau iškepta. Ji nėra pritaikyta šaldytai tešlai.
- Skrudinimo lėkštę būtina pašildyti. Vadovaukitės toliau pateiktais nurodymais.

| Kodas | Maistas | Porcijos dydis | Nurodymai |
|---|---|---|---|
| 3 | Duonos atšildymas | 100-600 g | Padėkite skrudinimo lėkštę ant sukamosios lėkštės. Pasirinkite programą Automatinis gaminimas ir paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Ekrane bus rodoma „**HEAT**“ (kaitinimas), kol pakaitinama skrudinimo lėkštė. Pasigirdus pyptelėjimui kaitinimas baigtas. Sudėkite šaldytą duoną į skrudinimo lėkštę ir įdėkite į mikrobangų krosnelę. Vėl paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**. Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes. |

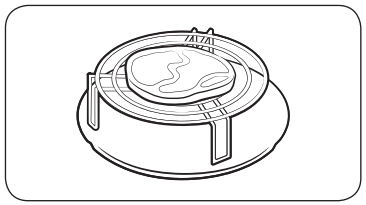


MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 26 2020-02-11 6:06:44

## Kepimas ant grotelių

Kepsninė leidžia greitai pašildyti ir apskrudinti maistą nenaudojant mikrobangų.

- Liesdami mikrobangų krosnelėjeesančius indus, VISADA mūvėkite virtuvines pirštines, nes jie gali būti labai karšti.
- Ant kepsninės padėklo esantis valgis gali būti geriau paruoštas ir apkeptas.



1. Patraukite rankeną, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą ant kepsninės padėklo ir uždarykite dureles.




3. Paspauskite mygtuką **Grill (kepsninė)**.
   - Valdymo skydelio ekrane rodoma atitinkama piktograma ( ).
   - Kepsninės temperatūros nustatyti negalima.




4. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**mažinti/didinti**), kad nustatytumėte norimą kepimo trukmę.
   - Didžiausia galima kepimo trukmė yra 60 minučių.
5. Kad pradėtumėte kepti, paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**.
   - Kai maisto kepimas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.

## Mikrobangų ir kepsninės derinimas

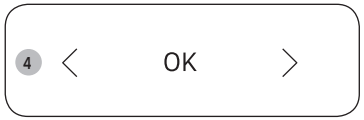
Be to, galite derinti mikrobangas su kepsnine, norėdami vienu metu greitai gaminti ir apskrudinti.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

- Visada naudokite mikrobangų krosnelei tinkamus ir karščiui atsparius virtuvės reikmenis. Puikiai tinka stiklo arba keramikos indai, nes jie leidžia mikrobangoms tolygiai prasiskverbti į maistą.
- Liesdami mikrobangų krosnelėje esančius indus, visada mūvėkite virtuvines pirštines, nes jie gali būti labai karšti.
- Ant kepsninės padėklo esantis valgis gali būti geriau paruoštas ir apkeptas.




1. Patraukite rankeną, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą ant kepsninės padėklo ir uždarykite dureles.
3. Paspauskite **Microwave+Grill (mikrobangos+kepsninė)**.
   - Valdymo skydelyje rodomas numatytasis galios lygis (600 W).
   - Valdymo skydelio ekrane rodoma atitinkama piktograma ( , ).



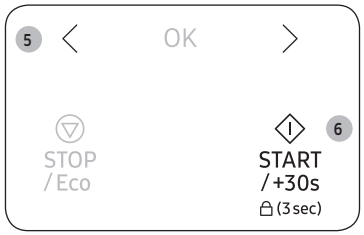

4. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**mažinti/didinti**), kad pasirinktumėte norimą galios lygį, tada paspauskite mygtuką **OK (gerai)**.
   - Galima pasirinkti 600 W, 450 W, arba 300 W galios lygį.
   - Kepsninės temperatūros nustatyti negalima.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 27 2020-02-11 6:06:45

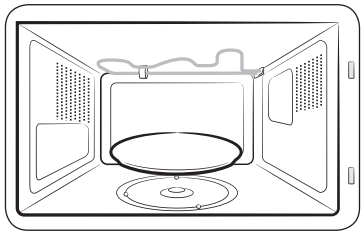
# Mikrobangų krosnelės naudojimas



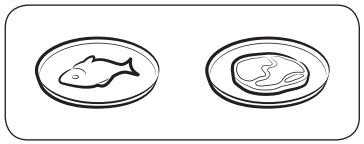

5. Paspauskite **<** arba **>** (**mažinti/didinti**), kad nustatytumėte norimą maisto gaminimo trukmę.
   - Didžiausia valgio gaminimo trukmė yra 60 minučių.
6. Paspauskite **START/+30s (pradėti/+30 s)**, kad pradėtumėte maisto gaminimą.
   - Kai maisto gaminimas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.

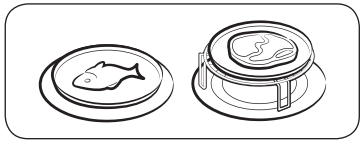
## Skrudinimo lėkštės naudojimas

Ši skrudinimo lėkštė naudojama paskrudinti ne tik maisto viršų (su kepsninės funkcija), bet ir apačią, nes skrudinimo lėkštės temperatūra yra aukšta. Lentelėje pateikta keletas maisto produktų, kuriuos galima gaminti naudojant skrudinimo lėkštę (žr. kitą puslapį). Be to, skrudinimo lėkštę galima naudoti kumpiui, kiaušiniams, dešroms ir kt.



1. Pastatykite skrudinimo lėkštę tiesiai ant sukamojo disko ir pašildykite naudodami galingiausią mikrobangų ir kepsninės derinį [600 W + kepsninė], atsižvelgdami į lentelėje nurodytą laiką ir nurodymus.
2. Ištepkite lėkštę aliejumi, jei, pvz., šildote bekonieną ir kiaušinius, kad maistas gražiai paruduotų.








3. Įdėkite maistą į skrudinimo lėkštę.
4. Padėkite skrudinimo lėkštę ant mikrobangų krosnelės metalinės lentynos (arba sukamosios lėkštės).
5. Pasirinkite atitinkamą gaminimo laiką ir galią.
   (Žr. šalia pateiktą lentelę.)

**⚠ PERSPĖJIMAS.**

- Išimdami skrudinimo lėkštę, visada mūvėkite virtuvines pirštines, nes ji labai įkaista.
- Ant skrudinimo lėkštės nedėkite jokių karščiui neatsparių daiktų.
- Niekada nedėkite skrudinimo lėkštės į krosnelę be sukamojo disko.
- Turėkite omenyje, kad skrudinimo lėkštės negalima plauti indaplovėje.

**PASTABA.**

- Atkreipkite dėmesį, kad skrudinimo lėkštė yra padengta teflono sluoksniu, kuris nėra atsparus įbrėžimams. Skrudinimo lėkštėje esančiam maistui pjaustyti nenaudokite jokių aštrių daiktų, pvz., peilio.
- Nuvalykite skrudinimo lėkštę šiltu vandeniu ir valymo priemone, nuplaukite švariu vandeniu.
- Nenaudokite kieto šepečio arba šiurkščios kempinės, nes sugadinsite viršutinį sluoksnį.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 28 2020-02-11 6:06:45

Rekomenduojame pašildyti skrudinimo lėkštę ant sukamojo disko.
Naudodami 600 W galią ir kepsninės funkciją, 3–4 minutes pašildykite skrudinimo lėkštę.
Laikykitės lentelėje nurodyto laiko bei instrukcijų.

| Maistas | Porcijos dydis | Galia | Gaminimo laikas (min.) |
|---|---|---|---|
| Bekoniena | 4 riekelės (80 g) | 600 W + kepsninė | 3–3½ |
| | Nurodymai<br>3 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Riekeles vieną prie kitos sudėkite į skrudinimo lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos. Palaukite 3 minutes. | | |
| Kepti pomidorai | 200 g (2 vnt.) | 450 W + kepsninė | 2½-3 |
| | Nurodymai<br>3 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Supjaustykite pomidorus per pusę. Ant viršaus uždėkite sūrio. Skrudinimo lėkštėje išdėliokite ratu. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos. Palaukite 3 minutes. | | |
| Mėsainis (užšaldytas) | 2 gabalėliai (125 g) | 600 W + kepsninė | 6-6½ |
| | Nurodymai<br>3 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Įdėkite šaldytą mėsainį į skrudinimo lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.<br>Po 3–4 minučių apverskite. Palaukite 3 minutes. | | |
| Prancūziškieji batonai (užšaldyti) | 200-250 g (2 vnt.) | 450 W + kepsninė | 6-7 |
| | Nurodymai<br>3 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Sudėkite prancūziškuosius batonus su įdaru (pvz., pomidorais ir sūriu) į lėkštę vieną šalia kito. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos. Palaukite 3 minutes. | | |

| Maistas | Porcijos dydis | Galia | Gaminimo laikas (min.) |
|---|---|---|---|
| Pica (užšaldyta) | 300-350 g | 450 W ir kepsninė | 11-12 |
| | Nurodymai<br>3 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Įdėkite užšaldytą picą į skrudinimo lėkštę. Padėkite skrudinimo lėkštę ant sukamosios lėkštės. Palaukite 1–2 minutes. | | |
| Maži picos užkandžiai (šaldyti) | 9 x 30 g (270 g) | 300 W + kepsninė | 9–10 |
| | Nurodymai<br>3 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Tolygiai paskirstykite picos gabalėlius ant skrudinimo lėkštės. Padėkite lėkštę ant sukamosios lėkštės. Palaukite 3 minutes. | | |
| Pica (atvėsinta) | 300-350 g | 450 W + kepsninė | 5½–6½ |
| | Nurodymai<br>5 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Įdėkite atvėsintą picą į lėkštę. Padėkite skrudinimo lėkštę ant sukamojo disko. Palaukite 3 minutes. | | |
| Žuvų piršteliai (šaldyti) | 150 g (5 vnt.)<br>300 g (10 vnt.) | 600 W + kepsninė | 6-7<br>8-9 |
| | Nurodymai<br>4 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Ištepkite lėkštę 1 valg. šaukštu aliejaus.<br>Sudėkite žuvų pirštelius į lėkštę. Apverskite po 3 min. (5 vnt.) arba po 5 min. (10 vnt.). Palaukite 3 minutes. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 29 2020-02-11 6:06:45

# Mikrobangų krosnelės naudojimas

| Maistas | Porcijos dydis | Galia | Gaminimo laikas (min.) |
|---|---|---|---|
| Vištienos gabaliukai (šaldyti) | 125 g<br>250 g | 600 W + kepsninė | 4-5<br>6-7 |
| | Nurodymai<br>4 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Ištepkite lėkštę 1 valg. šaukštu aliejaus. Vištienos gabalėlius sudėkite į lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos. Apverskite po 2 min. (125 g) arba 4 min. (250 g). Palaukite 3 minutes. | | |
| Keptos bulvės | 250 g<br>500 g | 600 W + kepsninė | 4-5<br>7-8 |
| | Nurodymai<br>3 minutes pakaitinkite skrudinimo lėkštę. Supjaustykite bulves per pusę. Sudėkite jas į skrudinimo lėkštę, pjovimo puse žemyn. Išdėliokite ratu. Pastatykite lėkštę ant lentynos. Palaukite 3 minutes. | | |

## Užrakto nuo vaikų naudojimas

Jūsų mikrobangų krosnelėje yra speciali vaikų saugos programa, leidžianti „užrakinti“ mikrobangų krosnelę, kad vaikai arba kiti neišmanantys asmenys negalėtų ja naudotis.



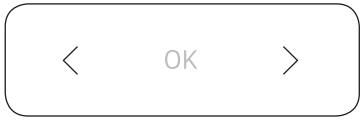

- Kad įjungtumėte vaikų saugos funkciją, nuspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)** 3 sekundes.
  - Valdymo skydelis užblokuojamas, o jo ekrane rodoma „**L**“.




- Kad išjungtumėte vaikų saugos funkciją, vėl palaikykite nuspaudę **START/+30s (pradėti/+30 s)** 3 sekundes.

## Garso signalo išjungimas

Garso signalą galima bet kada išjungti.




- Kad išjungtumėte pypsėjimą, paspauskite mygtukus **<** ir **>** (**mažinti/didinti**) vienu metu.
- Kad vėl įjungtumėte pypsėjimą, vėl paspauskite mygtukus **<** ir **>** (**mažinti/didinti**) vienu kartu.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 30 2020-02-11 6:06:45

# Virtuvės reikmenų vadovas

Norint gaminti maistą mikrobangų krosnelėje, mikrobangos turi prasiskverbti į maistą neatspindėtos ir nesugertos naudojamo indo.
Todėl virtuvės reikmenis reikia rinktis atidžiai. Jei virtuvės reikmenys pažymėti kaip tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse, tuo nereikia rūpintis.
Pateiktoje lentelėje išvardijamos įvairios virtuvės reikmenų rūšys ir parodoma, ar juos galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir kaip naudoti.

| Virtuvės reikmenys | Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse | Komentarai |
|---|---|---|
| Aliuminio folija | ✓✗ | Galima naudoti mažais kiekiais, siekiant apsaugoti sritis nuo perkaitimo. Jei folija yra per arti mikrobangų krosnelės sienelių arba naudojama per daug folijos, galimas elektros lankas. |
| Skrudinimo lėkštė | ✓ | Nešildykite ilgiau kaip 8 minutes. |
| Porcelianiniai ir moliniai indai | ✓ | Porcelianas, keramika, glazūruoti moliniai indai ir kaulinis porcelianas paprastai yra tinkami, jei nėra papuošti metalo apdaila. |
| Vienkartiniai netvirti poliesterio indai | ✓ | Tokiuose induose pakuojamas kai kuris šaldytas maistas. |
| Greito maisto pakuotė | | |
| • Polistireninių puodelių talpyklos | ✓ | Gali būti naudojamos maistui šildyti. Perkaitinus polistirenas gali išsilydyti. |
| • Popieriniai krepšeliai arba laikraščiai | ✗ | Gali užsidegti. |
| • Perdirbtas popierius arba metalo apdaila | ✗ | Gali sukelti elektros lanką. |
| Stiklo dirbiniai | | |
| • Krosnelės-virtuvės reikmenys | ✓ | Galima naudoti, jei nėra metalo apdailos. |
| • Meniniai stiklo dirbiniai | ✓ | Gali būti naudojami maistui arba skysčiams šildyti. Trapus stiklas staiga pašildytas gali suskilti arba įtrūkti. |
| • Stikliniai indai | ✓ | Reikia nuimti dangtelį. Tinka tik pašildyti. |
| Metaliniai | | |
| • Indai | ✗ | Gali sukelti elektros lanką arba gaisrą. |
| • Šaldiklių maišelių raišteliai | ✗ | |
| Popieriniai | | |
| • Lėkštės, puodeliai, servetėlės ir popieriniai rankšluosčiai | ✓ | Trumpai gaminti ir pašildyti. Taip pat perteklinei drėgmei sugerti. |
| • Perdirbtas popierius | ✗ | Gali sukelti elektros lanką. |
| Plastikiniai | | |
| • Talpyklos | ✓ | Ypač jei tai karščiui atsparus termoplastikas. Kai kurių kitų rūšių plastikas aukštoje temperatūroje gali deformuotis arba prarasti spalvą. Nenaudokite melamino plastiko. |
| • Maistinė plėvelė | ✓ | Galima naudoti drėgmei sulaikyti. Neturėtų liesti maisto. Būkite atsargūs ją nuimdami, nes gali pasirodyti karšti garai. |
| • Šaldiklio maišeliai | ✓✗ | Tik jei galima virti arba atsparūs karščiui. Neturėtų būti sandarūs. Jei būtina, pradurkite šakute. |
| Vaškinis arba riebalams atsparus popierius | ✓ | Gali būti naudojamas sulaikyti drėgmę ir apsaugoti nuo taškymosi. |

✓ : Rekomenduojama ✓✗ : Naudoti atsargiai ✗ : Nesaugu





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 31 2020-02-11 6:06:45

# Valgio gaminimo vadovas

## Mikrobangos

Mikrobangų energija prasiskverbia į maistą – ją pritraukia ir sugeria maiste esantis vanduo, riebalai ir cukrus.
Mikrobangos priverčia maisto molekules greitai judėti. Greitas šių molekulių judėjimas sukuria trintį, todėl maistas įkaista.

## Kulinarija

### Virtuvės reikmenys, skirti valgio gaminimui mikrobangų krosnelėje

Virtuvės reikmenys suteikia galimybę mikrobangų energijai praeiti pro juos, kad būtų pasiektas didžiausias veiksmingumas. Mikrobangas atspindi metalas, pvz., nerūdijantysis plienas, aliuminis ir varis, tačiau jos gali prasiskverbti pro keramiką, stiklą, porcelianą ir plastiką, taip pat – pro popierių ir medį. Todėl maistas niekada neturi būti gaminamas metaliniuose induose.

### Maistas, tinkamas gaminti mikrobangų krosnelėje

Daugelio rūšių maistą, įskaitant šviežias arba šaldytas daržoves, vaisius, makaronus, ryžius, grūdus, pupeles, žuvį ir mėsą, galima gaminti mikrobangų krosnelėje. Padažai, saldūs kremai, sriubos, garuose virti pudingai, konservai ir salotos taip pat gali būti gaminami mikrobangų krosnelėje. Bendrai mikrobangų krosnelė puikiai tinka gaminti bet kurį maistą, įprastai ruošiamą ant dujinės viryklės. Pvz., sviesto arba šokolado lydymas (žr. skyrių su patarimais ir būdais).

### Uždengimas gaminant

Gaminant labai svarbu uždengti maistą, nes išgaravęs vanduo pakyla garų pavidalu ir prisideda prie gaminimo proceso. Maistą galima uždengti skirtingais būdais, pvz., keramine lėkšte, plastikiniu dangteliu ar mikrobangų krosnelėje tinkama naudoti maistine plėvele.

### Laukimo laikas

Baigę gaminti maistą, svarbus laukimo laikas, kad viso maisto temperatūra taptų vienoda.

### Šaldytų daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Uždengę gaminkite trumpiausią laiką – žr. lentelę. Toliau gaminkite norėdami gauti pageidaujamą rezultatą.
Gamindami pamaišykite du kartus ir vieną kartą – baigę gaminti. Baigus gaminti, įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Kol laukiate, uždenkite.

| Maistas | Porcijos dydis | Galia | Trukmė (min.) |
|---|---|---|---|
| Špinatai | 150 g | 600 W | 4½–5½ |
| | Nurodymai<br>Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens.<br>Palaukite 2–3 minutes. | | |
| Brokoliai | 300 g | 600 W | 9–10 |
| | Nurodymai<br>Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštą) šalto vandens.<br>Palaukite 2–3 minutes. | | |
| Žirneliai | 300 g | 600 W | 7½–8½ |
| | Nurodymai<br>Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens.<br>Palaukite 2–3 minutes. | | |
| Žaliosios pupelės | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | Nurodymai<br>Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštą) šalto vandens.<br>Palaukite 2–3 minutes. | | |
| Daržovių mišinys (morkos / žirneliai / kukurūzai) | 300 g | 600 W | 7½–8½ |
| | Nurodymai<br>Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens.<br>Palaukite 2–3 minutes. | | |
| Daržovių mišinys (kinų stiliaus) | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | Nurodymai<br>Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens.<br>Palaukite 2–3 minutes. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 32 2020-02-11 6:06:45

### Šviežių daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Įpilkite 30–45 ml šalto vandens (2–3 valg. šaukštus) kiekvienai 250 g porcijai, jei nėra rekomenduojamas kitoks vandens kiekis, žr. lentelę. Uždengę gaminkite trumpiausią laiką– žr. lentelę. Toliau gaminkite norėdami gauti pageidaujamą rezultatą. Vieną kartą pamaišykite gamindami ir vieną kartą baigę gaminti. Baigus gaminti, įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Laukimo metu uždenkite 3 minutėms.

**Patarimas:** supjaustykite šviežias daržoves į panašaus dydžio gabalėlius. Kuo smulkiau supjaustomos, tuo greičiau jos bus paruoštos.

| Maistas | Porcijos dydis | Galia | Trukmė (min.) |
|---|---|---|---|
| Brokoliai | 250 g<br>500 g | 800 W | 4–4½<br>7–7½ |
| | Nurodymai<br>Paruoškite panašaus dydžio žiedelius. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį. Palaukite 3 minutes. | | |
| Briuseliniai kopūstai | 250 g | 800 W | 5½–6½ |
| | Nurodymai<br>Įpilkite 60–75 ml (4-5 valg. šaukštus) vandens. Palaukite 3 minutes. | | |
| Morkos | 250 g | 800 W | 4½–5 |
| | Nurodymai<br>Supjaustykite morkas panašaus dydžio griežinėliais. Palaukite 3 minutes. | | |
| Žiedinis kopūstas | 250 g<br>500 g | 800 W | 5–5½<br>8½–9 |
| | Nurodymai<br>Paruoškite panašaus dydžio žiedelius. Didelius žiedus perpjaukite per pusę. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį. Palaukite 3 minutes. | | |
| Cukinijos | 250 g | 800 W | 3½–4 |
| | Nurodymai<br>Supjaustykite cukinijas į griežinėlius. Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) vandens arba įdėkite gabalėlį sviesto. Gaminkite, kol suminkštės. Palaukite 3 minutes. | | |
| Baklažanai | 250 g | 800 W | 3½–4 |
| | Nurodymai<br>Supjaustykite baklažanus mažais griežinėliais ir apšlakstykite 1 valgomuoju šaukštu citrinų sulčių. Palaukite 3 minutes. | | |
| Porai | 250 g | 800 W | 4½–5 |
| | Nurodymai<br>Supjaustykite porus į storus griežinėlius. Palaukite 3 minutes. | | |
| Grybai | 125 g<br>250 g | 800 W | 1½–2<br>3–3½ |
| | Nurodymai<br>Paruoškite mažus nesupjaustytus arba didesnius supjaustytus grybus. Vandens nepilkite. Apšlakstykite citrinų sultimis. Pagardinkite druska ir pipirais. Prieš patiekdami nusausinkite. Palaukite 3 minutes. | | |
| Svogūnai | 250 g | 800 W | 5½–6 |
| | Nurodymai<br>Supjaustykite svogūnus griežinėliais arba perpjaukite per pusę. Įpilkite tik 15 ml (1 valg. šaukštą) vandens. Palaukite 3 minutes. | | |
| Pipirai | 250 g | 800 W | 4½–5 |
| | Nurodymai<br>Supjaustykite pipirus mažais gabalėliais. Palaukite 3 minutes. | | |
| Bulvės | 250 g<br>500 g | 800 W | 4-5<br>7½–8½ |
| | Nurodymai<br>Pasverkite nuskustas bulves ir supjaustykite į panašias dalis per pusę arba ketvirčiais. Palaukite 3 minutes. | | |
| Ropė | 250 g | 800 W | 5-5½ |
| | Nurodymai<br>Supjaustykite ropes mažais kubeliais. Palaukite 3 minutes. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 33 2020-02-11 6:06:45

# Valgio gaminimo vadovas

### Ryžių ir makaronų gaminimo vadovas

**Ryžiai.** Naudokite didelį stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu – gaminant ryžių tūris padvigubėja. Gaminkite uždengę.
Baigę gaminti pamaišykite prieš palikdami pastovėti ir įberkite druskos arba žolelių bei įdėkite sviesto.
Pastaba: pasibaigus gaminimo laikui ryžiai gali būti sugėrę ne visą vandenį.

**Makaronai.** Naudokite didelį stiklinį karščiui atsparų dubenį. Įpilkite verdančio vandens, įberkite žiupsnį druskos ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengę.
Gamindami ir vėliau kartais pamaišykite. Kol laukiate, uždenkite, o paskui nupilkite vandenį.

| Maistas | Porcijos dydis | Galia | Trukmė (min.) |
|---|---|---|---|
| Baltieji ryžiai (apvirti) | 250 g | 800 W | 16-17 |
| | Nurodymai<br>Įpilkite 500 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes. | | |
| Rudieji ryžiai (apvirti) | 250 g | 800 W | 21-22 |
| | Nurodymai<br>Įpilkite 500 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes. | | |
| Maišyti ryžiai (ryžiai ir laukiniai ryžiai) | 250 g | 800 W | 17-18 |
| | Nurodymai<br>Įpilkite 500 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes. | | |
| Maišyti grūdai (ryžiai ir grūdai) | 250 g | 800 W | 18-19 |
| | Nurodymai<br>Įpilkite 400 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes. | | |
| Makaronai | 250 g | 800 W | 11-12 |
| | Nurodymai<br>Įpilkite 1 000 ml karšto vandens. Palaukite 5 minutes. | | |

## Šildymas

Jūsų mikrobangų krosnelė pašildys maistą per daug trumpesnį laiką nei tai užtruktų naudojant įprastą viryklę.
Kaip orientyrą naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir šildymo laiką. Nurodant laiką lentelėje laikoma, kad skysčiai yra patalpos temperatūros (nuo +18 iki +20 °C), o atvėsintas maistas yra nuo +5 iki +7 °C temperatūros.

### Išdėstymas ir uždengimas

Stenkitės nešildyti didelių gabalų, pvz., mėsos kaulų, – jie perkais ir išdžius anksčiau nei sušils vidurys. Mažų gabalėlių šildymas bus daug sėkmingesnis.

### Galios lygiai ir maišymas

Kai kurį maistą galima pašildyti naudojant 800 W galią, o kitas turi būti šildomas naudojant 600 W, 450 W arba net 300 W galią.
Rekomendacijas žr. lentelėse. Apskritai yra geriau šildyti maistą naudojant mažą galią, jei maistas trapus, yra didelis jo kiekis arba jei tikėtina, kad jis labai greitai sušils (pavyzdžiui, pyragėliai su mėsa).
Norėdami geriausių rezultatų, gerai išmaišykite arba šildydami apverskite maistą. Kai įmanoma, prieš patiekdami pamaišykite dar kartą.
Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Kad išvengtumėte staigaus skysčių užvirimo ir galimo apsiplikymo, prieš šildydami, šildymo metu ir pašildę pamaišykite. Kol laukiate, laikykite maistą mikrobangų krosnelėje. Rekomenduojama į skysčius įdėti plastikinį šaukštą arba stiklinę lazdelę. Stenkitės maisto neperkaitinti (ir neišlieti).
Patartina verčiau nustatyti per trumpą gaminimo laiką ir vėliau pridėti papildomo šildymo laiko, jei būtina.

### Šildymo ir laikymo laikas

Kai šildote maistą pirmą kartą, naudinga pasižymėti naudotą laiką – kad atsimintumėte ateityje.
Visada įsitikinkite, kad šildytas maistas gerai sušilo.
Baigę šildyti leiskite maistui trumpai pastovėti, kad temperatūra taptų vienoda.
Rekomenduojamas laukimo laikas po šildymo yra 2–4 minutės, jei lentelėje nenurodytas kitoks laikas.
Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Taip pat žr. saugos priemonių skyrių.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 34 2020-02-11 6:06:45

## Skysčių pašildymas

Kai krosnelė išsijungia, visada leiskite maistui pastovėti bent 20 sekundžių, kad temperatūra taptų vienoda. Jei reikia, maišykite šildydami ir VISADA pamaišykite pašildę. Siekdami išvengti staigaus užvirimo ir galimo apsiplikymo, turėtumėte į gėrimus įdėti šaukštą arba stiklinę lazdelę ir pamaišyti prieš šildant, šildymo metu ir pašildžius.

## Kūdikių maisto šildymas

### Kūdikių maistas

Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite! Prieš patiekdami leiskite pastovėti 2–3 minutes. Išmaišykite dar kartą ir patikrinkite temperatūrą.
Patartina, kad kūdikiui tiekiamo maisto temperatūra būtų 30-40 °C.

### Kūdikių pienas

Supilkite pieną į sterilų stiklinį buteliuką. Šildykite neuždengtą. Niekada kūdikio buteliuko nešildykite su žinduku, nes perkaitęs buteliukas gali sprogti. Gerai suplakite prieš palikdami pastovėti ir dar kartą prieš patiekdami! Prieš duodami pieną arba maistą kūdikiui, visada atidžiai patikrinkite jo temperatūrą. Patartina, kad pieno temperatūra būtų apie 37 °C.

## Pastaba:

Kūdikių maistą reikia tikrinti ypač atidžiai, kad būtų išvengta nudegimų. Kaip šildymo rekomendacijas naudokite tolesnėje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

### Skysčių ir maisto pašildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

| Maistas | Porcijos dydis | Galia | Trukmė (min.) |
|---|---|---|---|
| Gėrimai (kava, arbata ir vanduo) | 150 ml (1 puodelis)<br>250 ml (1 bokalas) | 800 W | 1–1½<br>1½–2 |
| | Nurodymai<br>Įpilkite į puodelį ir šildykite neuždengtą. Pastatykite puodelį / didelį puoduką sukamosios lėkštės viduryje. Palikite reikiamą laiką stovėti mikrobangų krosnelėje ir gerai išmaišykite.<br>Palaukite 1–2 minutes. | | |
| Sriuba (atvėsinta) | 250 g | 800 W | 3–3½ |
| | Nurodymai<br>Supilkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite. Prieš patiekdami pamaišykite dar kartą.<br>Palaukite 2-3 minutes. | | |
| Troškinta mėsa / žuvis (atvėsinta) | 350 g | 600 W | 5½–6½ |
| | Nurodymai<br>Sudėkite troškintą mėsą / žuvį į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą prieš palaikydami ir patiekdami. Palaukite 2–3 minutes. | | |
| Makaronai su padažu (atvėsinti) | 350 g | 600 W | 4½–5½ |
| | Nurodymai<br>Sudėkite makaronus (pvz., spagečius arba kiaušinių makaronus) į plokščią keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Prieš patiekdami išmaišykite.<br>Palaukite 3 minutes. | | |
| Įdaryti makaronai su padažu (atvėsinti) | 350 g | 600 W | 5-6 |
| | Nurodymai<br>Makaronus su įdaru (pvz., raviolius, virtinukus) sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą prieš palaikydami ir patiekdami.<br>Palaukite 3 minutes. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 35 2020-02-11 6:06:46

| Maistas | Porcijos dydis | Galia | Trukmė (min.) |
|---|---|---|---|
| Patiekalas lėkštėje (atvėsintas) | 350 g | 600 W | 5½–6½ |
| | Nurodymai<br>Sudėkite iš 2–3 atvėsintų dalių sudarytą patiekalą į keraminį indą.<br>Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele.<br>Palaukite 3 minutes. | | |

**Kūdikių maisto ir pieno pašildymas**

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galingumus ir trukmę.

| Maistas | Porcijos dydis | Galia | Laikas |
|---|---|---|---|
| Kūdikių maistas (daržovės ir mėsa) | 190 g | 600 W | 30 sekundžių |
| | Nurodymai<br>Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Prieš patiekdami, gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą. Palaukite 2–3 minutes. | | |
| Kūdikių košė (grūdai, pienas ir vaisiai) | 190 g | 600 W | 20 sekundžių |
| | Nurodymai<br>Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Prieš patiekdami, gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą. Palaukite 2–3 minutes. | | |
| Kūdikių pienas | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30–40 sek.<br>nuo 50 sek. iki 1 min. |
| | Nurodymai<br>Gerai išmaišykite arba suplakite ir supilkite į sterilų stiklinį buteliuką. Pastatykite sukamojo disko viduryje. Gaminkite neuždengę. Gerai suplakite ir palikite bent 3 minutėms. Prieš patiekdami gerai suplakite ir patikrinkite temperatūrą.<br>Palaukite 2-3 minutes. | | |

## Neautomatinis atšildymas

Mikrobangos yra puikus būdas atšildyti užšaldytą maistą. Mikrobangos švelniai atšildo užšaldytą maistą per trumpą laikotarpį. Tai gali būti puikus privalumas, jei pasirodo netikėtų svečių.

Šaldyta paukštiena prieš gaminant turi būti kruopščiai atitirpinta. Pašalinkite visus metalinius raištelius ir pakavimo medžiagas, kad galėtų nubėgti atitirpęs skystis.

Šaldytą maistą įdėkite į indą be dangčio. Praėjus pusei laiko apverskite, išleiskite visą skystį ir kuo greičiau išdarinėkite mėsą.

Kai kada patikrinkite maistą norėdami įsitikinti, kad jis šiltas.

Jei mažesnės ir plonesnės užšaldyto maisto dalys pradeda šilti, jas atšildant galima apvynioti mažais aliumininės folijos lapais.

Jei pradeda šilti išorinis paukštienos paviršius, nutraukite tirpinimą ir prieš tęsdami leiskite 20 minučių pastovėti.

Palikite stovėti žuvį, mėsą ir paukštieną, kad iki galo atšiltų. Laukimo iki visiško atšilimo laikas priklausys nuo atšildomo maisto kiekio. Žr. toliau pateiktą lentelę.

**Patarimas:** plokščio pavidalo maistas atšyla geriau nei storo pavidalo, o mažesni kiekiai – greičiau nei dideli. Atsiminkite šį patarimą šaldydami ir šildydami maistą.

Norėdami atšildyti užšaldytą maistą, kurio temperatūra yra nuo –18 iki –20 °C, kaip vadovą naudokite pateiktą lentelę.

| Maistas | Porcijos dydis | Galia | Trukmė (min.) |
|---|---|---|---|
| Mėsa | | | |
| Jautienos faršas | 250 g<br>500 g | 180 W | 6½–7½<br>10-12 |
| Kiaulienos kepsniai | 250 g | 180 W | 7½–8½ |
| | Nurodymai<br>Įdėkite mėsą į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnius kraštus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!<br>Palaukite 5-25 minutes. | | |



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 36 2020-02-11 6:06:46

| Maistas | Porcijos dydis | Galia | Trukmė (min.) |
|---|---|---|---|
| Paukštiena | | | |
| Vištienos gabalėliai | 500 g (2 vnt.) | 180 W | 14½–15½ |
| Neišdarinėta višta | 900 g | 180 W | 28-30 |
| | Nurodymai<br>Pirmiausia sudėkite vištienos gabalėlius odele žemyn, o visą vištą – krūtinėle žemyn į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnes dalis (sparnelius ir galus) uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 15-40 minutes. | | |
| Žuvis | | | |
| Žuvies filė | 250 g (2 vnt.)<br>400 g (4 vnt.) | 180 W | 6-7<br>12-13 |
| | Nurodymai<br>Šaldytą žuvį sudėkite plokščios keraminės lėkštės viduryje. Plonesnes dalis sudėkite po storesnėmis dalimis. Plonus galus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 5-15 minutes. | | |
| Vaisiai | | | |
| Uogos | 250 g | 180 W | 6-7 |
| | Nurodymai<br>Paskleiskite vaisius plokščiame apvaliame stikliniame inde (didelio skersmens). Palaukite 5–10 minutes. | | |
| Duona | | | |
| Bandelės (kiekviena apie 50 g) | 2 vnt.<br>4 vnt. | 180 W | ½–1<br>2–2½ |
| Skrudinta duona / sumuštinis | 250 g | 180 W | 4½–5 |
| Vokiška duona (kvietiniai + ruginiai miltai) | 500 g | 180 W | 8-10 |
| | Nurodymai<br>Išdėliokite bandeles arba duoną ratu ant popierinio rankšluosčio sukamosios lėkštės viduryje. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 5–20 minučių. | | |

## Kepsninė

Kepsninės kaitinamasis elementas yra po krosnelės lubomis. Jis veikia durelėms esant uždarytoms ir sukantis sukamajai lėkštei. Sukamosios lėkštės sukimasis užtikrina tolygų maisto apskrudimą. Pašildžius kepsninę 3–5 minutes, maistas greičiau apskrus.

### Kepimui skirti virtuvės reikmenys

Turėtų būti atsparūs ugniai, juose gali būti metalo. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

### Kepti tinkamas maistas

Žlėgtainiai, dešros, mėsos / žuvies gabalai, mėsainiai, jautienos ir rūkyto kumpio griežinėliai, liesos žuvies porcijos, sumuštiniai ir visų rūšių skrudinta duona su priedais.

### Svarbi pastaba

Jei naudojamas tik kepsninės režimas, atminkite, kad maistas turi būti dedamas ant aukštojo padėklo, jei nenurodyta kitaip.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 37 2020-02-11 6:06:46

# Valgio gaminimo vadovas

## Mikrobangos ir kepsninė

Šiuo gaminimo režimu derinamas spinduliuojamasis karštis, kuris sklinda iš kepsninės, su mikrobangų greičiu. Jis veikia tik durelėms esant uždarytoms ir sukantis sukamajai lėkštei. Sukantis sukamajai lėkštei maistas apskrunda tolygiai. Šiame modelyje galimi trys kombinuotieji režimai:
600 W + kepsninė, 450 W + kepsninė ir 300 W + kepsninė.

### Virtuvės reikmenys, skirti gaminti naudojant mikrobangas ir kepsninę

Naudokite virtuvės reikmenis, pro kuriuos gali praeiti mikrobangos. Virtuvės reikmenys turėtų būti atsparūs ugniai. Nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų kartu su kombinuotuoju režimu. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

### Maistas, tinkamas gaminti naudojant mikrobangas ir kepsninę

Maistas, kuris tinkamas gaminti kombinuotuoju režimu, yra visų rūšių virtas / keptas maistas, kurį reikia pašildyti ir paskrudinti (pvz., kepti makaronai), taip pat maistas, kuriam pakanka trumpo gaminimo laiko, kad paviršius apskrustų. Be to, šis režimas gali būti naudojamas didesnėms maisto porcijoms, kai reikalingas paviršiaus apskrudimas ir traškumas (pvz., vištienos gabalėliai; jie apverčiami praėjus pusei gaminimo laiko). Daugiau informacijos žr. kepsninės lentelėje.

### Svarbi pastaba

Jei naudojamas kombinuotasis (mikrobangos ir kepsninė) režimas, maistas turi būti dedamas ant aukštojo padėklo, jei nenurodyta kitaip. Žr. toliau lentelėje pateiktus nurodymus.
Maistas turi būti apverstas, jei reikia, kad apskrustų abi pusės.

### Užšaldyto maisto kepimo vadovas

Kaip kepimo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

| Šaldytas maistas | Porcijos dydis | Galia | 1 etapas (min.) | 2 etapas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Bandelės (kiekviena apie 50 g) | 2 vnt.<br>4 vnt. | Mikrobangos + kepsninė | 300 W + kepsninė<br>1–1½<br>2–2½ | Tik kepsninė<br>1-2<br>1-2 |
| | Nurodymai<br>Bandeles išdėliokite ant lentynos ratu. Pakepinkite antrą bandelių pusę iki norimo traškumo. Palaukite 2-5 minutes. | | | |
| Prancūziškieji batonai + priedai (pomidorai, sūris, kumpis, grybai) | 250–300 g (2 vnt.) | 450 W + kepsninė | 8-9 | - |
| | Nurodymai<br>2 užšaldytus prancūziškuosius batonus padėkite ant lentynos vieną šalia kito. Baigę kepti, Palaukite 2–3 minutes. | | | |
| Apkepas (daržovių ar bulvių) | 400 g | 450 W + kepsninė | 13-14 | - |
| | Nurodymai<br>Užšaldytą apkepą įdėkite į mažą apvalų stiklinį „Pyrex“ indą. Pastatykite indą ant lentynos. Baigę kepti, Palaukite 2–3 minutes. | | | |
| Makaronai (ragučiai, lakštiniai) | 400 g | Mikrobangos + kepsninė | 300 W + kepsninė<br>18-19 | Tik kepsninė<br>1-2 |
| | Nurodymai<br>Užšaldytus makaronus sudėkite į mažą plokščią stačiakampį stiklinį „Pyrex“ indą. Pastatykite indą tiesiai ant sukamosios lėkštės. Baigę kepti, palaukite 2-3 minutes. | | | |
| Vištienos gabaliukai | 250 g | 450 W + kepsninė | 5-5½ | 3–3½ |
| | Nurodymai<br>Vištienos gabalėlius sudėkite ant lentynos. Apverskite praėjus laikui. | | | |
| Krosnelės traškučiai | 250 g | 450 W + kepsninė | 9-11 | 4-5 |
| | Nurodymai<br>Krosnelės traškučius sudėkite tolygiai ant kepimo popieriaus ant lentynos. | | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 38 2020-02-11 6:06:46

**Šviežio maisto kepimo vadovas**

Pašildykite kepsninę, naudodami kepsninės funkciją 3-4 minutes.
Kaip kepimo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

| Šviežias maistas | Porcijos dydis | Galia | 1 etapas (min.) | 2 etapas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Skrudintos duonos riekelės | 4 vnt. (kiekviena po 25 g) | Tik kepsninė | 6-8 | 4-5½ |
| | Nurodymai<br>Skrudintas riekeles vieną šalia kitos sudėkite ant padėklo. | | | |
| Bandelės (jau iškeptos) | 2–4 gabalėliai | Tik kepsninė | 2-3 | 2-3 |
| | Nurodymai<br>Sudėkite bandeles ratu apatine puse žemyn tiesiai ant sukamosios lėkštės. | | | |
| Kepti pomidorai | 200 g (2 vnt.)<br>400 g (4 vnt.) | Mikrobangos + kepsninė | 300 W ir kepsninė<br>4½–5½<br>7-8 | Tik kepsninė<br>2-3 |
| | Nurodymai<br>Perpjaukite pomidorus per pusę. Ant viršaus uždėkite sūrio. Išdėliokite ratu plokščiame stikliniame karščiui atspariame inde. Pastatykite ant lentynos. | | | |
| Havajų skrebučiai (kumpis, ananasai, sūrio riekelės) | 2 vnt. (300 g) | 450 W + kepsninė | 3½–4 | - |
| | Nurodymai<br>Pirma paskrudinkite duonos riekeles. Skrebučius su priedais sudėkite ant lentynos. 2 skrebučius padėkite priešais tiesiai ant lentynos. Palaukite 2-3 minutes. | | | |
| Keptos bulvės | 250 g<br>500 g | 600 W + kepsninė | 4½–5½<br>8-9 | - |
| | Nurodymai<br>Perpjaukite bulves per pusę. Išdėliokite jas ratu ant lentynos, pjovimo pusė turi būti atsukta į kepsninę. | | | |

| Šviežias maistas | Porcijos dydis | Galia | 1 etapas (min.) | 2 etapas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Vištienos gabalėliai | 450-500 g (2 vnt.) | 300 W + kepsninė | 10-12 | 12-13 |
| | Nurodymai<br>Paruoškite vištienos gabalėlius su aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ratu, kad kaulai būtų arčiau vidurio. Padėkite 1 vištienos gabalėlį ne lentynos viduryje. Palaukite 2-3 minutes. | | | |
| Avienos žlėgtainiai / jautienos didkepsniai (vidut. iškepti) | 400 g (4 vnt.) | Tik kepsninė | 12-15 | 9-12 |
| | Nurodymai<br>Ištepkite avienos žlėgtainius aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ant lentynos ratu. Baigę kepti, Palaukite 2–3 minutes. | | | |
| Kiaulienos kepsniai | 250 g (2 vnt.) | Mikrobangos + kepsninė | 300 W + kepsninė<br>7-8 | Tik kepsninė<br>6-7 |
| | Nurodymai<br>Ištepkite kiaulienos kepsnius aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ant lentynos ratu. Baigę kepti, Palaukite 2–3 minutes. | | | |
| Kepti obuoliai | 1 obuolys (apie 200 g)<br>2 obuoliai (apie 400 g) | 300 W ir kepsninė | 4–4½<br>6-7 | - |
| | Nurodymai<br>Išimkite obuolių vidurį ir pridėkite razinų bei uogienės. Ant viršaus uždėkite migdolų gabalėlių. Sudėkite obuolius į plokščią stiklinį karščiui atsparų indą. Pastatykite indą tiesiai ant sukamosios lėkštės. | | | |
| Vištienos kepsnys | 1200 g | Mikrobangos + kepsninė | 450 W + kepsninė<br>22-24 | 300 W + kepsninė<br>23-25 |
| | Nurodymai<br>Paruoškite vištieną su aliejumi ir prieskoniais. Įdėkite vištą į „Pyrex“ indą viena krūtinėlės dalimi žemyn, kita aukštyn. Baigę kepti, 5 minutes palaukite. | | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 39 2020-02-11 6:06:46

# Valgio gaminimo vadovas

## Patarimai ir gudrybės

### Susicukravusio medaus lydymas

20 g susicukravusio medaus sudėkite į mažą gilų stiklinį indą.
Pakaitinkite 20–30 sekundžių, naudodami 300 W galią, kol medus išsilydys.

### Drebučių lydymas

Sausus drebučių gabalus (10 g) 5 minutėms sudėkite į šaltą vandenį.
Sausus drebučius sudėkite į mažą stiklinį karščiui atsparų dubenį.
Kaitinkite 1 minutę, naudodami 300 W galią.
Kai ištirps, išmaišykite.

### Glajaus gaminimas (pyragams ir dideliems tortams)

Sumaišykite greitai paruošiamą glajų (maždaug 14 g) su 40 g cukraus ir 250 ml šalto vandens.
Gaminkite neuždengę stikliniame karščiui atspariame dubenyje nuo 3½ iki 4½ min., naudodami 800 W galią, kol glajus taps skaidrus. Gamindami du kartus pamaišykite.

### Uogienės gaminimas

600 g vaisių (pavyzdžiui, uogų mišinį) sudėkite į tinkamo dydžio stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Įdėkite 300 g uogienių cukraus ir gerai išmaišykite. Gaminkite uždengę 10–12 minučių, pasirinkę 800 W galią.
Gamindami kelis kartus pamaišykite. Sudėkite tiesiai į mažus uogienės stiklainius su užsukamais dangteliais. Palikite dangtelį 5 minutes.

### Pudingo / kremo gaminimas

Sumaišykite pudingo masę su cukrumi ir pienu (500 ml), laikydamiesi gamintojų nurodymų, ir gerai išmaišykite. Naudokite tinkamo dydžio stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu.
Gaminkite uždengę 6½–7½ min., pasirinkę 800 W galią.
Gamindami kelis kartus pamaišykite.

### Migdolų gabalėlių skrudinimas

Tolygiai paskleiskite 30 g migdolų gabalėlių vidutinio dydžio keraminėje lėkštėje.
Kelis kartus pamaišykite, skrudindami 3½–4½ min., pasirinkę 600 W galią.
Palikite 2–3 minutėms krosnelėje. Išimdami mūvėkite virtuvines pirštines!

# Gedimų diagnostika ir informacijos kodai

## Gedimų diagnostika

Iškilus toliau nurodytiems keblumams, išbandykite pateiktus sprendimus.

| Problema | Priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| Bendra | | |
| Neįmanoma tinkamai nuspausti mygtukų. | Tarp mygtukų galėjo įstrigti pašalinių medžiagų. | Pašalinkite pašalines medžiagas ir bandykite dar kartą. |
| | Modeliams su jutikliniais mygtukais: Krosnelės išorinėje pusėje yra drėgmės. | Nuvalykite drėgmę nuo išorinio paviršiaus. |
| | Įjungtas užraktas nuo vaikų. | Išjunkite užraktą nuo vaikų. |
| Nerodomas laikas. | Nustatyta „Eco“ (energijos tausojimo) funkcija. | Išjunkite „Eco“ funkciją. |
| Mikrobangų krosnelė neveikia. | Netiekiamas maitinimas. | Užtikrinkite, kad būtų tiekiamas maitinimas. |
| | Atidarytos durelės. | Uždarykite dureles ir bandykite dar kartą. |
| | Durelių saugaus atidarymo mechanizmas padengtas pašaline medžiaga. | Pašalinkite pašalines medžiagas ir bandykite dar kartą. |
| Veikianti mikrobangų krosnelė išsijungia. | Naudotojas atidarė dureles, kad apverstų maistą. | Apvertę maistą, vėl paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**, kad įjungtumėte krosnelę. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 40 2020-02-11 6:06:46

| Problema | Priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| Krosnelei veikiant išsijungia maitinimas. | Mikrobangų krosnelė gamino maistą ilgesnį laiką nei įprastai. | Jei mikrobangų krosnelė gamino maistą ilgesnį laiką, leiskite jai atvėsti. |
| | Neveikia ventiliatorius. | Paklausykite, ar veikia ventiliatorius. |
| | Mėginama įjungti mikrobangų krosnelę neįdėjus į ją maisto. | Įdėkite į mikrobangų krosnelę maisto. |
| | Nepakanka erdvės mikrobangų krosnelės vėdinimui. | Vėdinimui mikrobangų krosnelės priekyje ir galinėje dalyje numatytos oro įleidimo / išleidimo angos. Palikite gaminio montavimo vadove nurodytus atstumus. |
| | Prie to paties lizdo prijungti keli kištukai. | Mikrobangų krosnelei reikia numatyti vieną atskirą lizdą. |
| Pasigirsta pokštelėjimas, o mikrobangų krosnelė neveikia. | Pokštelėjimas pasigirsta, jei gaminamas maistas uždaroje pakuotėje ar naudojamas indas su dangteliu. | Nenaudokite sandarių talpyklų, nes gaminimo metu išsiplečiant jų turiniui jos gali sprogti. |

| Problema | Priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| Veikimo metu mikrobangų krosnelės išorinė pusė pernelyg įkaista. | Nepakanka erdvės mikrobangų krosnelės vėdinimui. | Vėdinimui mikrobangų krosnelės priekyje ir galinėje dalyje numatytos oro įleidimo / išleidimo angos. Palikite gaminio montavimo vadove nurodytus atstumus. |
| | Ant mikrobangų krosnelės padėta daiktų. | Nuimkite nuo mikrobangų krosnelės visus daiktus. |
| Neįmanoma tinkamai atidaryti durelių. | Tarp durelių ir mikrobangų krosnelės vidaus įstrigo maisto likučių. | Nuvalykite mikrobangų krosnelę, tada atidarykite dureles. |
| Netinkamai šildomas maistas naudojant „Warm“ (pašildymo) funkciją. | Mikrobangų krosnelė neveikia, gaminama per daug maisto arba naudojami netinkami virtuvės reikmenys. | Įdėkite vieną mikrobangoms atsparų puodelį vandens ir paleiskite krosnelę 1–2 minutėms, kad įsitikintumėte, kad vanduo yra šildomas. Įdėkite mažiau maisto ir paleiskite funkciją dar kartą. Naudokite indą su plokščiu dugnu. |
| Neveikia atitirpinimo funkcija. | Gaminama per daug maisto. | Įdėkite mažiau maisto ir paleiskite funkciją dar kartą. |
| Vidaus apšvietimas yra neryškus arba neįsijungia. | Durelės ilgą laiką buvo paliktos praviros. | Vidinė lemputė gali išsijungti automatiškai, jei suaktyvinta „Eco“ funkcija. Užverkite ir dar kartą atverkite dureles arba paspauskite mygtuką **STOP/Eco (stabdyti/ekon.)**. |
| | Vidinė lemputė padengta pašaline medžiaga. | Nuvalykite mikrobangų krosnelės vidų ir patikrinkite dar kartą. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 41 2020-02-11 6:06:46

# Gedimų diagnostika ir informacijos kodai

| Problema | Priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| Gaminimo metu pasigirsta pyptelėjimas. | Jei naudojama Automatinis gaminimas funkcija, pyptelėjimas reiškia, kad atitirpinant atėjo laikas apversti maistą. | Apvertę maistą, vėl paspauskite mygtuką **START/+30s (pradėti/+30 s)**, kad vėl įjungtumėte krosnelę. |
| Mikrobangų krosnelė stovi nelygiai. | Mikrobangų krosnelė pastatyta ant nelygaus paviršiaus. | Įsitikinkite, kad mikrobangų krosnelė pastatyta ant lygaus ir tvirto paviršiaus. |
| Maisto gaminimo metu krosnelėje kibirkščiuoja. | Su mikrobangų krosnelės / atitirpinimo funkcija naudojami metaliniai indai. | Nenaudokite metalinių indų. |
| Prijungus maitinimą, mikrobangų krosnelė pradeda veikti iš karto. | Netinkamai uždarytos durelės. | Uždarykite dureles ir patikrinkite dar kartą. |
| Mikrobangų krosnelė skleidžia elektros iškrovas. | Maitinimas arba maitinimo lizdas netinkamai įžemintas. | Užtikrinkite, kad maitinimas ir maitinimo lizdas būtų tinkamai įžeminti. |
| **1.** Varva vanduo.<br>**2.** Pro durelių plyšį skleidžiami garai.<br>**3.** Vanduo lieka mikrobangų krosnelėje. | Kai kuriais atvejais gali būti vandens ar garų, priklausomai nuo maisto. Tai nėra mikrobangų krosnelės gedimas. | Leiskite mikrobangų krosnelei atvėsti, tada nuvalykite ją sausu rankšluosčiu. |
| Kinta ryškumas mikrobangų krosnelės viduje. | Ryškumas keičiasi priklausomai nuo išeinamosios galios pokyčių pagal naudojamą funkciją. | Išeinamosios galios pokyčiai gaminimo metu nėra gedimas. Tai nėra mikrobangų krosnelės gedimas. |

| Problema | Priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| Gaminimas baigtas, bet ventiliatorius vis dar veikia. | Mikrobangų krosnelei išvėdinti ventiliatorius vis dar veikia apie 3 minutes po maisto gaminimo. | Tai nėra mikrobangų krosnelės gedimas. |
| Sukamoji lėkštė | | |
| Besisukdama sukamoji lėkštė išeina iš savo vietos arba nustoja suktis. | Nėra sukamojo žiedo arba jis netinkamai įstatytas. | Įstatykite sukamąjį žiedą, tada bandykite dar kartą. |
| Besisukdama sukamoji lėkštė kliūna. | Sukamasis žiedas netinkamai įstatytas, šildoma per daug maisto arba indas yra per didelis ir paliečia krosnelės vidaus sieneles. | Sumažinkite maisto kiekį ir nenaudokite per didelių indų. |
| Sukdamasis sukamasis žiedas barška ir skleidžia triukšmą. | Mikrobangų krosnelės apačioje įstrigo maisto likučių. | Pašalinkite mikrobangų krosnelės apačioje įstrigusius maisto likučius. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 42 2020-02-11 6:06:46

| Problema | Priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| **Kepsninė** | | |
| Veikimo metu skleidžiami dūmai. | Naudojant mikrobangų krosnelę pirmą kartą, dūmai gali būti skleidžiami iš kaitinamųjų elementų. | Tai nėra gedimas, po 2–3 mikrobangų krosnelės paleidimo dūmai turėtų išnykti. |
| | Ant kaitinamųjų elementų yra maisto. | Leiskite mikrobangų krosnelei atvėsti, tada pašalinkite maistą nuo kaitinamųjų elementų. |
| | Maistas yra per arti kepsninės. | Gamindami dėkite maistą tinkamu atstumu. |
| | Maistas netinkamai ruošiamas / dedamas. | Įsitikinkite, kad maistas yra tinkamai ruošiamas ir dedamas. |
| **Mikrobangų krosnelė** | | |
| Mikrobangų krosnelė nešildo. | Atidarytos durelės. | Uždarykite dureles ir bandykite dar kartą. |
| Įšilimo metu skleidžiami dūmai. | Naudojant mikrobangų krosnelę pirmą kartą, dūmai gali būti skleidžiami iš kaitinamųjų elementų. | Tai nėra gedimas, po 2–3 mikrobangų krosnelės paleidimo dūmai turėtų išnykti. |
| | Ant kaitinamųjų elementų yra maisto. | Leiskite mikrobangų krosnelei atvėsti, tada pašalinkite maistą nuo kaitinamųjų elementų. |
| Naudojant mikrobangų krosnelę jaučiamas degėsių ar plastiko kvapas. | Naudojami plastikiniai arba karščiui neatsparūs indai. | Naudokite stiklinius aukštai temperatūrai atsparius indus. |
| Iš mikrobangų krosnelės vidaus jaučiamas blogas kvapas. | Viduje prilipo maisto likučių arba išsilydžiusio plastiko. | Įjunkite garų funkciją ir nuvalykite sausa šluoste. Norėdami greičiau pašalinti kvapą, įdėkite į vidų citrinos griežinėlį ir įjunkite mikrobangų krosnelę. |
| Mikrobangų krosnelė netinkamai gamina maistą. | Gaminimo metu dažnai atidaromos mikrobangų krosnelės durelės. | Jei dažnai atidarinėsite dureles, temperatūra krosnelės viduje sumažės ir tai turės įtakos maisto gaminimui. |
| | Netinkamai pasirinktos mikrobangų krosnelės nuostatos. | Pasirinkite tinkamas mikrobangų krosnelės nuostatas ir bandykite dar kartą. |
| | Kepsninė ar kiti priedai netinkamai įstatyti. | Tinkamai įstatykite priedus. |
| | Naudojami netinkamo tipo ar dydžio indai. | Naudokite tinkamus indus su plokščiais dugnais. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 43 2020-02-11 6:06:46

# Gedimų diagnostika ir informacijos kodai

## Informacinis kodas

| Informacinis kodas | Priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| C-d0 | Valdymo mygtukai yra paspausti ilgiau kaip 10 sekundžių. | Nuvalykite klavišus ir patikrinkite, ar ant paviršiaus šalia klavišo nėra vandens. Jei problema pasikartoja, išjunkite mikrobangų krosnelę 30 sekundžių ir bandykite nustatyti ją iš naujo. Jei pranešimas pasikartoja, kreipkitės į vietos SAMSUNG klientų aptarnavimo centrą. |

**PASTABA.**

Jei šiuo sprendimu nepavyksta išspręsti problemos, kreipkitės į vietos SAMSUNG klientų aptarnavimo centrą.

# Techninės specifikacijos

SAMSUNG visada siekia tobulinti savo gaminių kokybę. Konstrukcijos specifikacijos ir šie naudotojo nurodymai gali būti pakeisti neįspėjus.

| Modelis | MG23T5018C* |
|---|---|
| Maitinimo šaltinis | 230 V ~ 50 Hz AC |
| El. energijos suvartojimas<br>Didžiausia galia<br>Mikrobangos<br>Kepsninė (kaitinamasis elementas) | <br>2300 W<br>1250 W<br>1100 W |
| Išėjimo galia | 100 W / 800 W – 6 lygiai (IEC-705) |
| Eksploatavimo dažnis | 2450 MHz |
| Matmenys (P x A x G)<br>Išorė (įskaitant rankenėlę)<br>Krosnelės vidus | <br>489 x 275 x 381 mm<br>330 x 211 x 324 mm |
| Tūris | 23 litrai |
| Svoris<br>Grynasis | <br>Apie 12,7 kg |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 44 2020-02-11 6:06:46

# Pastaba

# Pastaba

# Pastaba

SAMSUNG

Informuojame, kad „Samsung“ garantija netaikoma paslaugų skambučiams, siekiant išsiaiškinti gaminio veikimą, suremontuoti netinkamą įrengimą arba atlikti įprastą valymą ar priežiūrą.
TURITE KLAUSIMŲ AR PASTABŲ?

| ŠALIS | SKAMBINKITE | ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ TINKLALAPYJE |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/support |
| North Macedonia | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | *3000 Цена на един градски разговор<br>0800 111 31 Безплатен за всички оператори | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG<br>(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]<br>801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych:<br>801-672-678*<br>* (opłata według taryfy operatora)<br><br>[CE]<br>801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | *8000 (apel in retea)<br>08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT<br>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 |

DE68-04594K-00

# Mikroviļņu krāsns

## Lietotāja rokasgrāmata

MG23T5018C*



SAMSUNG

# Saturs


## Drošības norādījumi 3

Svarīgi drošības norādījumi 3
Vispārējā drošība 6
Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns darbības laikā 7
Ierobežota garantija 8
Produktu grupas definīcija 8
Izstrādājuma pareiza likvidēšana
(Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm) 8

## Uzstādīšana 9

Papildpiederumi 9
Uzstādīšanas vieta 9
Rotējošā pamatne 9

## Apkope 10

Tīrīšana 10
Nomaiņa (remonts) 10
Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu 10

## Mikroviļņu krāsns funkcijas 11

Mikroviļņu krāsns 11
Vadības panelis 11

## Mikroviļņu krāsns lietošana 12

Kā mikroviļņu krāsns darbojas 12
Mikroviļņu krāsns pareizas darbības pārbaude 12
Gatavošana/uzsildīšana 13
Laika iestatīšana 14
Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti 14
Gatavošanas laika pielāgošana 15
Gatavošanas pārtraukšana 15
Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana 16
Režīma Ātrā atkausēšana izmantošana 16
Funkcijas Grilēšana/apcepšana izmantošana 18
Režīma Automātiskā gatavošana izmantošana 20
Grilēšana 27
Mikroviļņu un grilēšanas apvienošana 27
Cepšanas pamatnes izmantošana 28
Bērnu drošības funkcijas izmantošana 30
Signalizācijas izslēgšana 30

## Trauku lietošanas norādes 31

## Ēdiena gatavošanas norādes 32

## Traucējummeklēšana un informācijas kodi 40

Traucējummeklēšana 40
Informācijas kods 44

## Tehniskie dati 44




MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 2 2020-02-11 6:06:48

# Drošības norādījumi

## SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

**BRĪDINĀJUMS**: ja durtiņas vai to blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst darbināt, līdz to nav salabojusi zinoša persona.

**BRĪDINĀJUMS**: tikai zinošas personas drīkst veikt apkopes vai remonta darbības, kas paredz noņemt kādu pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošu pārsegu; pārējiem šis darbs ir bīstams.

**BRĪDINĀJUMS**: šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.

**BRĪDINĀJUMS**: bērni drīkst izmantot krāsni bez uzraudzības tikai tad, ja viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi par krāsns drošu lietošanu un viņi izprot briesmas, kas var rasties krāsns nepareizas lietošanas dēļ.

Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājsaimniecībā, un to nav paredzēts izmantot:

- personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās līdzīgās darba telpās;
- saimniecības ēkās;
- klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un citās līdzīgās dzīvojamajās telpās;
- naktsmītnēm līdzīgās telpās.

Izmantojiet tikai piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.

Sildot ēdienu plastmasas vai papīra iepakojumos, vērojiet krāsni, jo ir iespējama aizdegšanās.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu u. tml. uzsildīšana var izraisīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.

Ja no ierīces parādās (izplatās) dūmi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc uzmanieties, ņemot ārā trauku.

Lai izvairītos no apdegumiem, zīdaiņu pārtikas pudelīšu un pārtikas burciņu saturs pirms zīdaiņa barošanas jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda ēdiena vai dzēriena temperatūra.

Olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnīs, jo tās var eksplodēt pat pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanās.

Regulāri tīriet krāsni un satīriet visus pārtikas produktu pārpalikumus.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 3 2020-02-11 6:06:48

# Drošības norādījumi

Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, kas savukārt var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbmūžu un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta izmantošanai uz galda virsmas (savrup stāvoši), un to nav paredzēts ievietot skapītī.

Ēdieniem un dzērieniem paredzēti metāliskie trauki nav piemēroti izmantošanai, gatavojot ar mikroviļņiem.

Jāievēro piesardzība, lai trauku izņemšanas laikā netiktu pārvietota rotējošā pamatne.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika tīrītāju.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.

Ierīce nav paredzēta uzstādīšanai automašīnās, autofurgonos un līdzīgos transportlīdzekļos.

Šī ierīce nav paredzēta personām (tajā skaitā bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien persona, kas atbildīga par viņu drošību, nav sniegusi instrukcijas par ierīces izmantošanu.

Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar iekārtu.

Šo iekārtu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo iekārtu drošā veidā un apzinās iespējamos apdraudējumus. Bērniem nedrīkst atļaut rotaļāties ar iekārtu. Iekārtas tīrīšanu vai lietotāja veiktu apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

Ja strāvas vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tehniskās apkopes centra pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.

Šī krāsns jānovieto pareizā virzienā un augstumā, lai varētu viegli piekļūt tās iekšpusei un vadības pogām.

Pirms krāsns pirmās lietošanas reizes krāsns 10 minūtes jādarbina ar tajā ievietotu trauku ar ūdeni, un tikai tad varat sākt izmantot krāsni.

Ja krāsns rada neparastu skaņu, izdala deguma smārdu vai dūmus, nekavējoties atvienojiet barošanas kabeļa spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas dienestu.

Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai varētu piekļūt kontaktligzdai.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 4 2020-02-11 6:06:48

**BRĪDINĀJUMS**: lietojot krāsni apvienotajā režīmā, tās radītās temperatūras dēļ bērni drīkst izmantot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.

**BRĪDINĀJUMS**: lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Uzraugiet, lai mazi bērni netuvojas ierīcei.

Krāsns durtiņu stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu un izraisīt stikla saplīšanu.

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

**BRĪDINĀJUMS**: pirms lampiņas maiņas noteikti izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.

Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

**BRĪDINĀJUMS**: lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst.

Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem.

Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek pastāvīgi uzraudzīti.

**UZMANĪBU**: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

Ierīces darbības laikā tās durtiņas vai citas pieejamās virsmas var sakarst.

Ierīces darbības laikā tās tuvumā esošās virsmas var spēcīgi sakarst.

Lietošanas laikā ierīces virsmas sakarst.

Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.

Šo iekārtu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo iekārtu drošā veidā un apzinās iespējamos apdraudējumus. Bērniem nedrīkst atļaut rotaļāties ar iekārtu. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas vecāki par 8 gadiem un kas tiek uzraudzīti.

Novietojiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, neaizsniedzamā vietā.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 5 2020-02-11 6:06:48

# Drošības norādījumi

## Vispārējā drošība

Jebkādu ierīces pārveidošanu vai remontu drīkst veikt tikai kvalificēts darbinieks.
Nesildiet mikroviļņu krāsnī pārtikas produktus vai šķidrumus slēgtos traukos.
Netīriet krāsni ar benzīnu, atšķaidītāju, tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.
Neuzstādiet krāsni līdzās sildītājam vai ugunsnedrošiem materiāliem, mitrās, eļļainās vai putekļainās vietās, kā arī vietās, kas pakļautas tiešai saules gaismas vai ūdens iedarbībai, un vietās, kur var rasties gāzes noplūde, kā arī uz nelīdzenas virsmas.
Šī krāsns ir pareizi jāiezemē saskaņā ar vietējiem un valsts normatīviem.
Regulāri ar sausu drāniņu notīriet no strāvas kontaktdakšas termināļiem un kontaktpunktiem visus svešķermeņus.
Neraujiet, pārlieku nelokiet strāvas vadu un nenovietojiet smagumus uz tā.
Ja radusies gāzes noplūde (propāna gāzes, dabasgāzes u.c.), nekavējoties izvēdiniet telpu.
Nepieskarieties strāvas vadam.
Nepieskarieties strāvas vadam ar mitrām rokām.
Neizslēdziet krāsni, atvienojot barošanas kabeļa spraudni krāsns darbības laikā.
Neievietojiet tajā pirkstus vai svešķermeņus. Ja krāsnī ir iekļuvuši svešķermeņi, atvienojiet barošanas kabeli un sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas dienestu.
Nepakļaujiet krāsni pārmērīgam spiedienam un triecieniem.
Nenovietojiet krāsni uz trausliem priekšmetiem.
Pārliecinieties, ka sienas kontaktligzdas spriegums, frekvence un strāvas specifikācijas atbilst izstrādājuma specifikācijām.
Cieši iespraudiet strāvas kontaktdakšu sienas kontaktligzdā. Neizmantojiet vairāku spraudņu adapterus, pagarinātājus vai elektroenerģijas transformatorus.
Neaizķēķējiet strāvas vadu uz metāla priekšmetiem. Pārliecinieties, ka barošanas kabelis atrodas starp novietotajiem priekšmetiem vai aiz krāsns.
Neizmantojiet bojātu strāvas kontaktdakšu, strāvas vadu vai vaļīgu sienas kontaktligzdu. Ja radušies strāvas kontaktdakšas vai strāvas vada bojājumi, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru.
Nelejiet un nesmidziniet ūdeni uz krāsns.
Nenovietojiet priekšmetus uz krāsns, tās iekšpusē un uz krāsns durtiņām.
Nesmidziniet uz krāsns virsmas ātri iztvaikojošas vielas, piemēram, insekticīdu.

Neglabājiet krāsnī ugunsnedrošus materiālus. Tā kā alkohola izgarojumi var saskarties ar krāsns karstajām daļām, esiet īpaši uzmanīgi, sildot ēdienus vai dzērienus, kuru sastāvā ir alkohols.
Bērni var nejauši uzskriet durtiņām virsū vai ievērt tajās pirkstus. Raugieties, lai durtiņu atvēršanas vai aizvēršanas laikā krāsnij netuvotos bērni.

### Brīdinājums par mikroviļņiem

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc vienmēr uzmanieties, ņemot ārā trauku. Vienmēr pēc krāsns izslēgšanas ļaujiet šķidrumam nostāvēties vismaz 20 sekundes. Ja nepieciešams, sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu. Vienmēr samaisiet šķidrumu pēc sildīšanas.
Applaucēšanās gadījumā izpildiet šīs pirmās palīdzības instrukcijas:

1. Applaucēto ķermeņa daļu iemērciet aukstā ūdenī uz vismaz 10 minūtēm.
2. Pārklājiet ar tīru, sausu pārsienamo materiālu.
3. Neuzklājiet krēmus, eļļas vai losjonus.

Lai izvairītos no paliktņa vai restīšu bojājumiem, neievietojiet paliktni vai restītes ūdenī uzreiz pēc tam, kad tās ir tikušas izmantotas ēdiena gatavošanai.
Neizmantojiet krāsni taukainu produktu cepšanai, jo krāsnī ievietotās eļļas temperatūru nav iespējams kontrolēt. Tas vari izraisīt pēkšņu karstās eļļas pārvārīšanos.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 6 2020-02-11 6:06:48

**Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns izmantošanas laikā**

Izmantojiet tikai lietošanai mikroviļņu krāsnīs piemērotus piederumus. Neizmantojiet metāliskus traukus, traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem, iesmus utt.
Noņemiet iepakojumiem stieplītes. Tie var izraisīt dzirksteļošanu.
Neizmantojiet krāsni papīra vai drēbju žāvēšanai.
Mazākas ēdiena porcijas sildiet īsāku laiku, lai izvairītos no pārsildīšanas un ēdiena piedegšanas.
Nenovietojiet strāvas vadu un strāvas kontaktdakšu ūdens vai karstuma avotu tuvumā.
Lai izvairītos no eksplozijas riska, nesildiet krāsnī olas ar čaumalu vai veselas, cieti novārītas olas. Nesildiet hermētiskus vai vakuuma iepakojuma traukus, riekstus čaumalās, tomātus utt.
Nepārklājiet ventilācijas atveres ar audumu vai papīru. Tas var izraisīt ugunsgrēku. Krāsns var pārkarst un automātiski izslēgties un palikt izslēgta, līdz tā būs pietiekami atdzisusi.
Izņemot trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus.
Sildīšanas vidū vai pēc tās samaisiet šķidrumu, un ļaujiet tam nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu vārīšanos.
Atverot durtiņas, stāviet pietiekami lielā attālumā no krāsns, lai neapplaucētos ar karstu gaisu vai tvaikiem.
Nedarbiniet tukšu krāsni. Drošības dēļ krāsns automātiski izslēgsies uz 30 minūtēm. Ieteicams krāsnī vienmēr atstāt glāzi ar ūdeni, lai absorbētu mikroviļņu enerģiju gadījumā, ja krāsns tiek nejauši iedarbināta.
Uzstādiet krāsni saskaņā ar šīs rokasgrāmatas norādījumiem. (Skatiet sadaļu „Mikroviļņu krāsns uzstādīšana”.)
Ievērojiet piesardzību, pieslēdzot citas elektroierīces kontaktligzdās krāsns tuvumā.

## Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns darbības laikā

Šo drošības norādījumu neievērošanas gadījumā varat tikt pakļauts pārliekai mikroviļņu enerģijas iedarbībai.

- Nedarbiniet krāsni ar atvērtām durtiņām. Nemēģiniet sagrozīt bloķēšanas drošības elementus (durtiņu fiksatorus). Neievietojiet nekādus priekšmetus bloķēšanas drošības atverēs.
- Nenovietojiet nekādus priekšmetus starp krāsns durtiņām un priekšējo virsmu un neļaujiet blīvējuma virsmās uzkrāties ēdiena vai tīrīšanas līdzekļa paliekām. Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējuma virsmas tīras, pēc gatavošanas tās noslaukot vispirms ar mitru drānu un pēc tam ar mīkstu sausu drānu.
- Nedarbiniet krāsni, ja tā ir bojāta. Izmantojiet to tikai pēc tam, kad to ir salabojis kvalificēts servisa tehniķis.
  **Svarīgi**! Krāsns durtiņām ir pareizi jāaizveras. Durtiņas nedrīkst būt ieliektas, tām nedrīkst būt salauztas vai vaļīgas eņģes, kā arī durtiņu blīves un blīvju virsmas nedrīkst būt bojātas.
- Jebkādas pielāgošanas vai remonta darbības drīkst veikt tikai kvalificēts servisa tehniķis.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 7 2020-02-11 6:06:48

# Drošības norādījumi

## Ierobežota garantija

Samsung pieprasīs remonta samaksu par piederuma nomaiņu vai kosmētiska defekta novēršanu, ja ierīces vai piederumu bojājumi notikuši klienta vainas dēļ. Šis noteikums attiecināms uz situācijām, kad:

- iebuktētas, saskrāpētas vai salauztas durtiņas, rokturis, ārējais panelis vai vadības panelis;
- salauzts vai pazudis paliktnis, rotējošā riņķa vadotnes, savienotājs vai restītes.

Izmantojiet šo krāsni tikai paredzētajiem mērķiem, kā aprakstīts šajā lietošanas rokasgrāmatā. Šajā rokasgrāmatā norādītie brīdinājumi un svarīgākās drošības instrukcijas var neietvert visus iespējamos apstākļus un situācijas. Jūs esat atbildīgi par pārdomātu rīcību, piesardzību un uzmanību krāsns uzstādīšanas, apkopes un izmantošanas laikā.

Tā kā tālāk minētie lietošanas norādījumi attiecas uz vairākiem modeļiem, jūsu mikroviļņu krāsns iezīmes var mazliet atšķirties no šajā rokasgrāmatā aprakstītajām un uz mikroviļņu krāsni var attiekties ne visas brīdinājuma zīmes. Ja jums ir radušies kādi jautājumi vai šaubas, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru vai meklējiet palīdzību un informāciju tiešsaistē vietnē www.samsung.com.

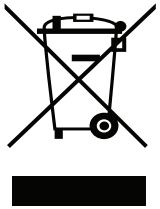
Izmantojiet šo krāsni tikai ēdiena sildīšanai. To paredzēts izmantot tikai mājās. Nesildiet nekāda veida auduma izstrādājumus un graudiem pildītus spilvenus. Ražotājs neuzņemsies atbildību par zaudējumiem, kas radušies neatbilstīgas vai nepareizas krāsns izmantošana dēļ. Lai izvairītos no krāsns virsmas nolietošanās un bīstamām situācijām, vienmēr uzturiet krāsns virsmu tīru.

## Produktu grupas definīcija

Šis produkts ir 2. grupas B klases ISM ierīce. 2. grupā ietverts viss ISM aprīkojums, kas ar nolūku rada un/vai izmanto radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā materiālu apstrādei, kā arī EDM aprīkojums un loka metināšanas aprīkojums.

B klases aprīkojums ir piemērots izmantošanai mājās un iestādēs ar tiešu zemsprieguma strāvas padeves tīklu, kas apkalpo dzīvojamās ēkas.

## Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)



(Piemērojams valstīs ar atsevišķām savākšanas sistēmām)

Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu nekontrolētas likvidēšanas radītu varbūtēju kaitējumu videi un cilvēku veselībai, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un disciplinēti nodot pienācīgai pārstrādei, tā sekmējot materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.

Lai uzzinātu, kur un kā minētās ierīces iespējams nodot ekoloģiski drošai pārstrādei, mājsaimniecībām jāsazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību.

Iestādēm un uzņēmumiem jāsazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.

Lai iegūtu informāciju par Samsung vides saistībām, piem., REACH regulu, EEIA direktīvu un baterijām, apmeklējiet vietni: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

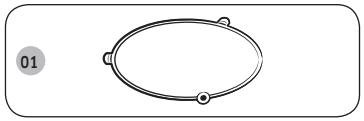


MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 8 2020-02-11 6:06:48

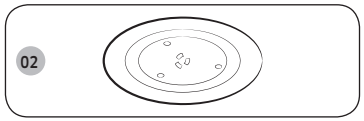
# Uzstādīšana

## Papildpiederumi

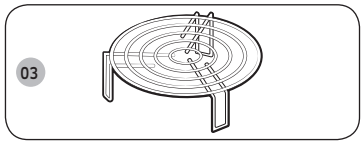
Atkarībā no iegādātā modeļa komplektācijā ir iekļauti vairāki papildpiederumi ar dažādu pielietojumu.



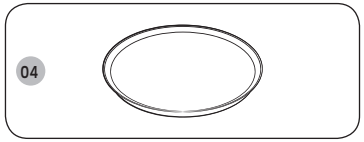

**01** **Rotējošais riņķis** jānovieto mikroviļņu krāsns vidusdaļā.
Rotējošais riņķis balsta rotējošo pamatni.




**02** **Rotējošā pamatne** jānovieto uz rotējošā riņķa ar vidusdaļu pie savienotāja.
Rotējošā pamatne ir galvenā virsma gatavošanai; to var viegli izņemt, lai nomazgātu.




**03** **Grilēšanas restītes** jānovieto uz rotējošās pamatnes.
metāla restītes var izmantot, lai grilētu vai gan ceptu, gan grilētu.

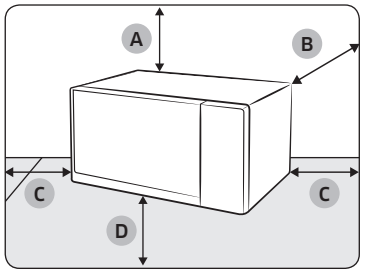



**04** **Cepšanas pamatne**, skatiet 28 līdz 30. lpp.
Cepšanas pamatni izmanto labākai apbrūninašanai mikroviļņu vai grilēšanas apvienotās gatavošanas režīmos. Tas palīdz nodrošināt pīrāgu un picas mīklas kraukšķīgumu.

⚠ **UZMANĪBU!**

Nelietojiet mikroviļņu krāsni bez rotējošā riņķa un rotējošās pamatnes.

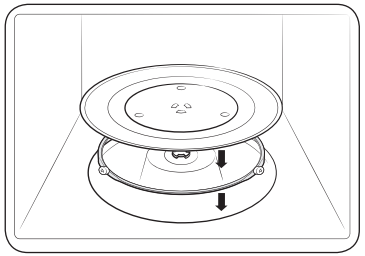
## Uzstādīšanas vieta




**A.** 20 cm virspusē
**B.** 10 cm aizmugurē
**C.** 10 cm sānos
**D.** 85 cm no grīdas

- Izvēlieties uzstādīšanai plakanu, līmenisku virsmu aptuveni 85 cm augstumā virs grīdas. Virsmai ir jāspēj noturēt mikroviļņu krāsns svaru.
- Lai nodrošinātu ventilāciju, atstājiet 20 cm brīvu vietu virs mikroviļņu krāsns un 10 cm brīvu vietu tās kreisajā, labajā pusē un aizmugurē.
- Neuzstādiet mikroviļņu krāsni karstā vai mitrā vietā, piemēram, līdzās citām mikroviļņu krāsnīm vai radiatoriem.
- Ievērojiet mikroviļņu krāsns barošanas parametrus. Ja nepieciešams, izmantojiet tikai pārbaudītus strāvas pagarinātājus.
- Pirms pirmās lietošanas reizes noslaukiet mikroviļņu krāsns iekšpusi un durtiņu blīves ar mitru drānu.

## Rotējošā pamatne



Izņemiet no mikroviļņu krāsns visus iepakojuma materiālus. Uzstādiet rotējošo riņķi un rotējošo pamatni. Pārliecinieties, ka rotējošā pamatne brīvi griežas.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 9 2020-02-11 6:06:49

# Apkope



## Tīrīšana

Regulāri tīriet mikroviļņu krāsni, lai nepieļautu netīrumu uzkrāšanos uz mikroviļņu krāsns vai tās iekšpusē. Tāpat pievērsiet īpašu uzmanību durtiņām, durtiņu blīvējumam, rotējošajai pamatnei un rotējošajam riņķim (tikai atbilstošiem modeļiem).
Ja durtiņas neatveras vai neaizveras bez aizķeršanās, vispirms pārbaudiet, vai durtiņu blīvēs nav sakrājušies netīrumi. Izmantojiet ziepjūdenī samitrinātu mīkstu drānu, lai notīrītu gan mikroviļņu krāsns iekšpusi, gan ārpusi. Noslaukiet un rūpīgi nožāvējiet.

**Lai notīrītu piekaltušus traipus ar nepatīkamu aromātu mikroviļņu krāsns iekšpusē**

1. Tukšā mikroviļņu krāsnī rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet krūzīti ar atšķaidītu citronu sulu.
2. Karsējiet mikroviļņu krāsni 10 minūtes ar maksimālo jaudu.
3. Pēc karsēšanas cikla uzgaidiet, līdz mikroviļņu krāsns atdziest. Tad atveriet durtiņas un iztīriet gatavošanas kameru.

**⚠ UZMANĪBU!**

- Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējumu tīru, un pārliecinieties, ka durtiņas atveras un aizveras bez aizķeršanās. Pretējā gadījumā var tikt saīsināts mikroviļņu krāsns darbmūžs.
- Esiet piesardzīgi un neielejiet ūdeni mikroviļņu krāsns ventilācijas atverēs.
- Nelietojiet tīrīšanai jebkādas abrazīvas vai ķīmiskas vielas.
- Pēc katras mikroviļņu krāsns lietošanas reizes izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli, lai iztīrītu gatavošanas kameru, pirms tam ļaujot mikroviļņu krāsnij atdzist.

## Nomaiņa (remonts)

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Šajā mikroviļņu krāsnī nav nevienas detaļas, kuras nomaiņu drīkst veikt lietotājs. Nemēģiniet patstāvīgi veikt detaļu nomaiņu vai mikroviļņu krāsns remontu.

- Ja esat saskāries ar eņģu, blīvējuma un/vai durtiņu darbības problēmām, sazinieties ar kvalificētu tehnisko speciālistu vai vietējo Samsung tehniskās apkopes centru, lai saņemtu tehnisku palīdzību.
- Ja jūs vēlaties nomainīt spuldzīti, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru. Nemēģiniet to nomainīt pašrocīgi.
- Ja ir bojāts mikroviļņu krāsns ārējais korpuss, vispirms atvienojiet barošanas kabeli no barošanas avota un pēc tam sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas dienestu.

## Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu

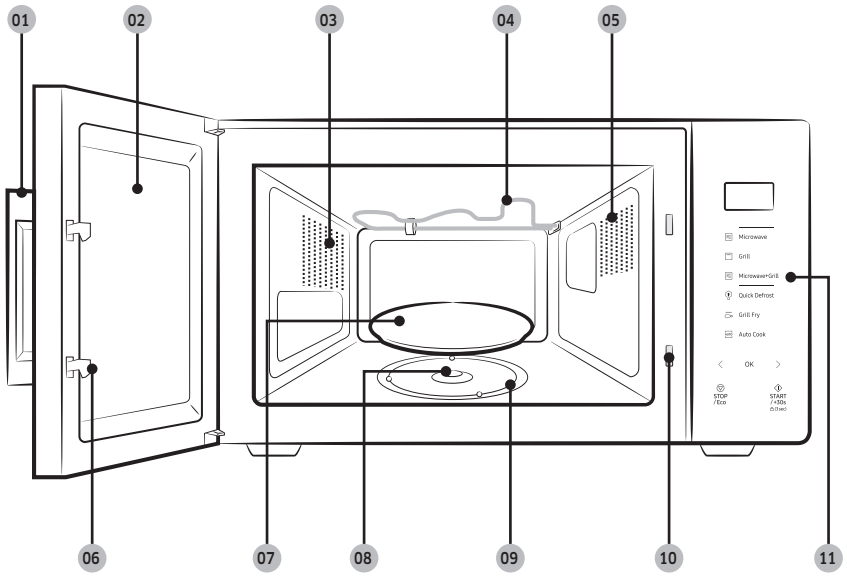
Ja ilgstoši neizmantosit mikroviļņu krāsni, atvienojiet barošanas kabeli un pārvietojiet mikroviļņu krāsni uz sausu vietu, kur nav putekļu. Putekļu un mitruma uzkāršanās mikroviļņu krāsnī var ietekmēt mikroviļņu krāsns veiktspēju.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 10 2020-02-11 6:06:49

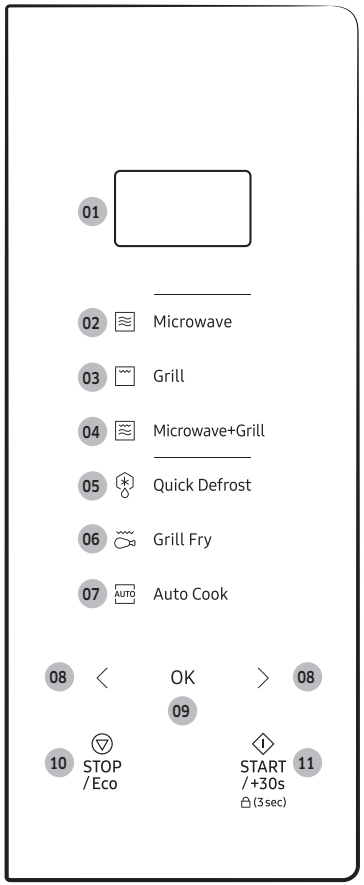
# Mikroviļņu krāsns funkcijas

## Mikroviļņu krāsns




**01** Durtiņu rokturis
**02** Durtiņas
**03** Ventilācijas atveres
**04** Sildelements
**05** Apgaismojums
**06** Durtiņu fiksatori
**07** Rotējošā pamatne
**08** Savienotājs
**09** Rotējošais riņķis
**10** Bloķēšanas drošības atveres
**11** Vadības panelis

## Vadības panelis




**01** Displejs
**02** Microwave (Mikroviļņi)
**03** Grill (Grils)
**04** Microwave+Grill (Mikroviļņi+grilēšana)
**05** Quick Defrost (Ātrā atkausēšana)
**06** Grill Fry (Grilēšana/apcepšana)
**07** Auto Cook (Automātiskā gatavošana)
**08** Samazināšana/Palielināšana (Svars/pasniegšana/laiks)
**09** OK (Labi) (Pulkstenis)
**10** STOP/Eco (APTURĒT/Eko)
**11** START/+30s (SĀKT/+30 s) (Bērnu drošības slēdzis)





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 11 2020-02-11 6:06:49

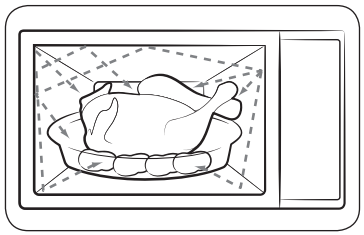
# Mikroviļņu krāsns lietošana

## Kā mikroviļņu krāsns darbojas

Mikroviļņi ir īpaši efektīvi elektromagnētiskie viļņi, kuru atbrīvotā enerģija ļauj pagatavot vai uzsildīt ēdienu, nemainot tā formu vai krāsu.
Varat izmantot mikroviļņu krāsni, lai:

- Atkausētu
- Uzsildītu
- Gatavotu

### Gatavošanas princips



1. Krāsns iekšienē esošā magnetrona radītie mikroviļņi tiek vienmērīgi izplatīti, ēdienam griežoties uz rotējošās pamatnes. Tādējādi ēdiens tiek pagatavots vienmērīgi.
2. Ēdiens absorbē mikroviļņus līdz pat 1 collas (2,5 cm) dziļumā. Gatavošana turpinās, siltumam turpinot izplatīties ēdienā.
3. Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no izmantotajiem traukiem un ēdiena īpašībām:
   - Apjoma un blīvuma
   - Ūdens satura
   - Sākotnējās temperatūras (sasaldēts vai nē)

**PIEZĪME**

Tā kā ēdiena vidusdaļa tiek pagatavota siltumatdeves procesa dēļ, gatavošana turpinās arī pēc ēdiena izņemšanas no mikroviļņu krāsns. Tādēļ jāņem vērā receptēs un šajā bukletā norādītais nostāvēšanās laiks, lai nodrošinātu:

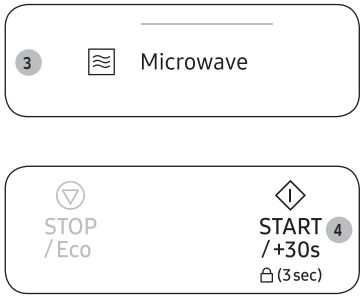
- Vienmērīgu ēdiena pagatavošanu tā centrālā daļā.
- Vienmērīgu ēdiena temperatūru.

## Mikroviļņu krāsns pareizas darbības pārbaude

Zemāk aprakstītās vienkāršās darbības ļauj vienmēr pārbaudīt, vai mikroviļņu krāsns darbojas pareizi.
Ja rodas problēmas skatiet sadaļu “**Traucējummeklēšana**” **40** līdz **44**. lpp.

**PIEZĪME**

Mikroviļņu krāsnij jābūt pievienotai atbilstošai sienas kontaktligzdai. Mikroviļņu krāsnī jānovieto rotējošā pamatne. Ja netiek izmantots maksimālas jaudas līmenis (100 % – 800 W), ūdens uzvārīšanai nepieciešams ilgāks laiks.




1. Pavelciet rokturi, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durtiņas.
2. Novietojiet uz rotējošās pamatnes glāzi ar ūdeni un aizveriet durtiņas.
3. Nospiediet **Microwave (Mikroviļņi)**.
4. Atkārtoti nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai iestatītu laiku:
   4 līdz 5 minūtes.
5. Mikroviļņu krāsns sakarsēs ūdeni iestatītajā laikā. Pārbaudiet laiku un uzgaidiet, līdz ūdens sāk vārīties.





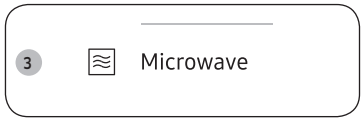
MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 12 2020-02-11 6:06:50

## Gatavošana/uzsildīšana

Šī procedūra izskaidro ēdiena gatavošanas un uzsildīšanas procesu.

⚠ **UZMANĪBU!**

Pirms atstājat mikroviļņu krāsni bez uzraudzības, vienmēr pārbaudiet gatavošanas iestatījumus.




1. Pavelciet rokturi, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durtiņas.
2. Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.

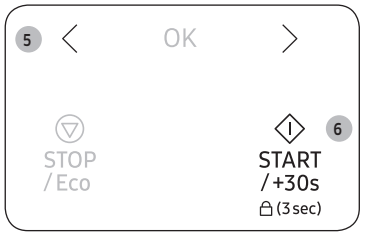
⚠ **UZMANĪBU!**

Nelietojiet tukšu mikroviļņu krāsni.

3. Nospiediet **Microwave (Mikroviļņi)**.
   - Vadības panelī tiks parādīta attiecīga ikona ( ) un maksimālās jaudas līmenis (800 W).




4. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai izvēlētos vēlamo jaudas līmeni, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
   - Atbilstīgu jaudas līmeni skatiet sadaļā “**Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti**” **14**. lpp.




5. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.
   - Vadības panelī tiks parādīts gatavošanas laiks.
6. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu gatavot.
   - Iedegsies apgaismojums, un rotējošā pamatne sāks griezties.
   - Kad gatavošana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 13 2020-02-11 6:06:50

# Mikroviļņu krāsns lietošana

## Laika iestatīšana

Strāvas padeves apstākļos uz displeja tiek automātiski parādīts laiks „88:88” un tad „12:00”. Lūdzu, iestatiet pareizu laiku. Laiku var iestatīt 24 h vai 12 h pulksteņa formātā. Pulkstenis jāiestata:

- Pirmoreiz izmantojot mikroviļņu krāsni
- Pēc strāvas padeves kļūdas

**PIEZĪME**

Ziemas/vasaras laiks jāpārslēdz manuāli.




1. Nospiediet **OK (Labi)**.




2. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai izvēlētos 24 h vai 12 h formāta pulksteņa laiku, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
3. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai iestatītu stundu rādījumu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
4. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai iestatītu minūšu rādījumu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.

**PIEZĪME**

Kad mikroviļņu krāsns netiek lietota, tās vadības panelī ir redzams laiks.

## Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti

Jaudas līmeņa izvēles funkcija ļauj jums pielāgot ēdiena absorbētās enerģijas apjomu, tādējādi pielāgojot laiku, kāds nepieciešams, lai pagatavotu vai uzsildītu ēdienu, balstoties uz tā veidu un apjomu. Jūs varat izvēlēties vienu no sešiem jaudas līmeņiem.

| Jaudas līmenis | Procentuālā attiecība | Izvade |
|---|---|---|
| AUGSTS | 100 % | 800 W |
| VIDĒJI AUGSTS | 75 % | 600 W |
| VIDĒJS | 56 % | 450 W |
| VIDĒJI ZEMS | 38 % | 300 W |
| ATKAUSĒŠANA | 23 % | 180 W |
| ZEMS | 13 % | 100 W |

Receptēs un šajā bukletā norādītie gatavošanas laika iestatījumi atbilst konkrētajam norādītajam jaudas līmenim.

- Gatavošanas laiks samazinās, izvēloties augstāku jaudas līmeni.
- Gatavošanas laiks palielinās, izvēloties zemāku jaudas līmeni.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 14 2020-02-11 6:06:50

## Gatavošanas laika pielāgošana

Gatavošanas laiku var palielināt vai samazināt mikroviļņu krāsns darbības laikā.

- Jūs varat jebkurā laikā pārbaudīt gatavošanas norisi, atverot krāsns durtiņas, un pēc tam palielināt vai samazināt gatavošanas laiku, ja nepieciešams.



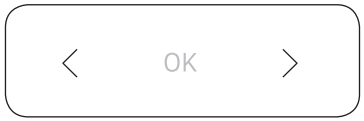

**1. metode**

Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai palielinātu gatavošanas laiku par 30 sekundēm.

- Piemērs: lai paildzinātu gatavošanu par trīs minūtēm, sešas reizes nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

**PIEZĪME**

Ir iespējams paildzināt tikai gatavošanas laiku.




**2. metode**

Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/Palielināšana**), lai pielāgotu gatavošanas laiku.

## Gatavošanas pārtraukšana

Jūs varat jebkurā brīdī pārtraukt gatavošanu, lai:

- Pārbaudītu ēdienu
- Apgrieztu ēdienu uz otru pusi vai samaisītu to
- Ļautu ēdienam nostāvēties

**Lai īslaicīgi apturētu gatavošanu, rīkojieties šādi:**

1. Atveriet krāsns durtiņas vai vienu reizi nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**.
   - Gatavošana tiks īslaicīgi apturēta.
2. Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet krāsns durtiņas un nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

**Lai pilnībā apturētu gatavošanu, rīkojieties šādi:**

1. Atveriet krāsns durtiņas vai vienu reizi nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**.
   - Gatavošana tiks īslaicīgi apturēta.
2. Vēlreiz nospiediet pogu **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**.



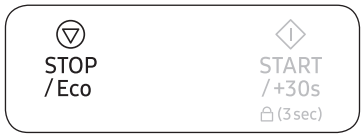


MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 15 2020-02-11 6:06:50

# Mikroviļņu krāsns lietošana

## Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana

Mikroviļņu krāsns ir enerģijas taupīšanas režīms.




- Nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**. Vadības paneļa displejs izslēdzas.
- Lai atceltu enerģijas taupīšanas režīmu, atveriet krāsns durtiņas vai nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**. Vadības panelī tiks parādīts pašreizējais laiks.

**PIEZĪME**

**Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija**

Ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā, ja, izvēloties iestatījumu vai iestatot darbības pauzi, 25 minūšu laikā netiks veikta neviena darbība. Tāpat, ja atstāsit krāsns durtiņas atvērtas, pēc 5 minūtēm izslēgsies iekšējais apgaismojums.

## Režīma Ātrā atkausēšana izmantošana

Ātrā atkausēšana funkcijas ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu, zivis, saldētus dārzeņus un saldētu maizi. Atkausēšanas laiks un jaudas līmenis ir iestatīti automātiski. Jums tikai jāatlasa programma un svars.

**PIEZĪME**

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

Atveriet durtiņas. Novietojiet saldēto produktu uz keramikas trauka rotējošās pamatnes centrālajā daļā.
Aizveriet durtiņas.




1. Pavelciet rokturi, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durtiņas.
2. Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.
3. Nospiediet **Quick Defrost (Ātrā atkausēšana)**.




4. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/Palielināšana**), lai izvēlētos ēdiena veidu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
   - Plašāku informāciju skatiet sadaļā “**Ātrā atkausēšana programmu apraksts**” 17. lpp.
5. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/Palielināšana**), lai iestatītu porcijas lielumu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.




6. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu atkausēšanu.
   - Kad atskan skaņas signāls, atveriet mikroviļņu krāsns durtiņas un apgrieziet ēdienu uz otru pusi.
7. Aizveriet krāsns durtiņas un nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai atsāktu atkausēšanu.
   - Kad atkausēšana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 16 2020-02-11 6:06:51

### Ātrā atkausēšana programmu apraksts

Zemāk tabulā ir norādītas dažādas režīma Ātrā atkausēšana programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un attiecīgi norādījumi. Pirms atkausēšanas noņemiet visus iepakojuma materiālus. Novietojiet gaļu, mājputnu gaļu, zivju gaļu, dārzeņus un maizi uz sekla stikla trauka vai keramikas šķīvja.

| Kods | Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Norādes |
|---|---|---|---|
| 1 | Gaļa | 200–1500 g | Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota liellopa gaļai, jēra gaļai, cūkgaļai, steikiem, karbonādēm un maltajai gaļai. Ļaujiet nostāvēties 20–60 minūtes. |
| 2 | Mājputnu gaļa | 200–1500 g | Pārklājiet kāju un spārnu galus ar alumīnija foliju. Apgrieziet mājputnu gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselai vistai un vistas daļām. Ļaujiet nostāvēties 20–60 minūtes. |
| 3 | Zivis | 200–1500 g | Pārklājiet veselas zivs asti ar alumīnija foliju. Apgrieziet zivi, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselām zivīm un zivju filejai. Ļaujiet nostāvēties 20–60 minūtes. |
| 4 | Saldēti dārzeņi | 200–1500 g | Vienmērīgi izkārtojiet saldētos dārzeņus uz sekla stikla trauka. Apgrieziet saldētos dārzeņus uz otru pusi vai samaisiet, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota visa veida saldētiem dārzeņiem. Ļaujiet nostāvēties 5–20 minūtes. |
| 5 | Maize | 200–1500 g | Uzlieciet maizi horizontāli uz papīra dvieļa gabaliņa un apgrieziet, kad atskan pīkstiens. Uzlieciet kūku uz keramiska šķīvja un, ja iespējams, apgrieziet, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota dažāda veida maizei, maizes šķēlēm un veselam klaipam, kā arī bulciņām un bagetēm. Izvietojiet bulciņas aplī. Šī programma ir piemērota dažāda veida rauga kūkām, biskvītiem, siera kūkai un kārtainās mīklas izstrādājumiem. Tā nav piemērota smilšu mīklas izstrādājumiem, augļu un krēma kūkām un kūkām ar šokolādes garnējumiem. Ļaujiet nostāvēties 10–30 minūtes. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 17 2020-02-11 6:06:51

# Mikroviļņu krāsns lietošana

## Funkcijas Grilēšana/apcepšana izmantošana

Funkcijai Grilēšana/apcepšana ir 15 ieprogrammēti gatavošanas iestatījumi. Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis.

⚠ **UZMANĪBU!**

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.










1. Pavelciet rokturi, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durtiņas.
2. Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.
3. Nospiediet **Grill Fry (Grilēšana/apcepšana)**.
4. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai izvēlētos ēdiena veidu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
   - Plašāku informāciju skatiet sadaļā "**Grilēšana/apcepšana programmu apraksts**" 18 līdz 20. lpp.
5. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai ieslēgtu funkciju Grilēšana/apcepšana.
   - Mikroviļņu krāsns gatavos ēdienu saskaņā ar izvēlēto ieprogrammēto iestatījumu.
   - Kad gatavošana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

**Grilēšana/apcepšana programmu apraksts**

| Kods | Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Norādes |
|---|---|---|---|
| 1 | Saldēti frī kartupeļi | 400 g | Novietojiet saldētos frī kartupeļus uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/ apcepšana programmu [1] un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 2 | Saldētas cūkgaļas kotletes | 500 g | Novietojiet saldētās cūkgaļas kotletes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/ apcepšana programmu [2] un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu uz otru pusi un nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai turpinātu gatavošanu. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 3 | Saldētas vistu kotletītes | 350 g | Novietojiet saldētās vistu kotletītes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/ apcepšana programmu [3] un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 4 | Saldētas kartupeļu kroketes | 350 g | Novietojiet saldētās kartupeļu kroketes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/ apcepšana programmu [4] un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 18 2020-02-11 6:06:51

| Kods | Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Norādes |
|---|---|---|---|
| 5 | Saldēta kukurūza | 450-500 g | Novietojiet saldēto kukurūzu uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [5] un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 6 | Saldētas zivju kotletes | 300 g | Novietojiet saldētās zivju kotletes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [6] un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 7 | Saldēti vistu spārniņi Bufalo gaumē | 500 g | Novietojiet saldētos vistu spārniņus Bufalo gaumē uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [7] un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 8 | Saldētas siera kotletes | 400 g | Novietojiet saldētās siera kotletes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [8] un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 9 | Saldētas siera nūjiņas | 300 g | Novietojiet saldētās siera nūjiņas uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [9] un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 10 | Saldētas gaļas ruletītes | 300 g | Nedaudz ietaukojiet saldētās gaļas ruletītes ar eļļu. Novietojiet saldētās gaļas ruletītes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [10] un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu uz otru pusi un nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai turpinātu gatavošanu. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 11 | Saldētas panētās krevetes | 300 g | Nedaudz ietaukojiet saldētās panētās krevetes ar eļļu. Novietojiet saldētās panētās krevetes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [11] un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu uz otru pusi un nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai turpinātu gatavošanu. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 19 2020-02-11 6:06:51

# Mikroviļņu krāsns lietošana

| Kods | Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Norādes |
|---|---|---|---|
| 12 | Saldēti sīpolu gredzeni | 300 g | Novietojiet saldētos sīpolu gredzenus uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/ apcepšana programmu [12] un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 13 | Saldēti sagriezti kartupeļi | 350 g | Novietojiet saldētos sagrieztos kartupeļus uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/ apcepšana programmu [13] un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 14 | Saldētas vistu kājiņas | 500 g | Nedaudz ietaukojiet saldēto vistu kājiņas ar eļļu. Pievienojiet garšvielas pēc nepieciešamības. Novietojiet saldētās vistu kājiņas uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [14] un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 15 | Vistu spārniņi | 500 g | Nedaudz ietaukojiet vistu spārniņus ar eļļu. Pievienojiet garšvielas pēc nepieciešamības. Novietojiet saldētos vistu spārniņus uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/ apcepšana programmu [15] un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |

## Režīma Automātiskā gatavošana izmantošana

Režīmā Automātiskā gatavošana ir 33 ieprogrammēti gatavošanas iestatījumi. Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis.

⚠ **UZMANĪBU!**

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.







1. Pavelciet rokturi, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durtiņas.
2. Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.
3. Nospiediet **Auto Cook (Automātiskā gatavošana)**.
4. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai izvēlētos vajadzīgo kategoriju, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
   - 1. Veselīga gatavošana
   - 2. Mājas deserts
   - 3. Maizes atkausēšana
5. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai izvēlētos ēdiena veidu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
   - Plašāku informāciju skatiet sadaļā “Automātiskā gatavošana programmu apraksts” 21 līdz 26. lpp.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 20 2020-02-11 6:06:51




**6.** Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai izvēlētos ēdiena svaru, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.

- Plašāku informāciju skatiet sadaļā “**Automātiskā gatavošana programmu apraksts**” 21 līdz 26. lpp.
- Atkarībā no atlasītās izvēlnes izvēlei var būt pieejama tikai viena svara opcija.
- Svars nav jāizvēlas funkcijai Mājas deserts.




**7.** Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai ieslēgtu režīmu Automātiskā gatavošana.

- Mikroviļņu krāsns gatavos ēdienu saskaņā ar izvēlēto ieprogrammēto iestatījumu.
- Kad gatavošana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

Zemāk tabulā norādīti apjomi un atbilstoši ieteikumi 33 ieprogrammētajām gatavošanas režīmu opcijām. Programmas ir iedalītas kategorijā Veselīga gatavošana un Mājas deserts.

**⚠ UZMANĪBU!**

Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

**Automātiskā gatavošana programmu apraksts**

1. Veselīga gatavošana

| Kods | Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Norādes |
|---|---|---|---|
| 1-1 | Atdzesēts lietošanai gatavs ēdiens | 350 g<br>450 g | Uzlieciet ēdienu uz keramikas šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota 3 komponentu maltītēm (piem., gaļai ar mērci, dārzeņiem un piedevām – kartupeļiem, rīsiem vai makaroniem). Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 1-2 | Atdzesēts veģetārs ēdiens | 350 g<br>450 g | Uzlieciet ēdienu uz keramikas šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota maltītēm no 2 sastāvdaļām (piem., spageti makaroniem ar mērci vai rīsiem ar dārzeņiem). Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 21 2020-02-11 6:06:51

# Mikroviļņu krāsns lietošana

| Kods | Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Norādes |
|---|---|---|---|
| 1-3 | Brokoļu galviņas | 250 g | Noskalojiet un notīriet brokoļu galviņas. Izkārtojiet vienmērīgi stikla bļodā ar vāku. Pielejiet 30–45 ml ūdens. (2–3 ēdamkarotes) Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Šī programma ir piemērota brokoļiem, kā arī šķēlēs sagrieztiem kabačiem, baklažāniem, ķirbjiem vai paprikai. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes. |
| 1-4 | Šķēlēs sagriezti burkāni | 250 g | Noskalojiet un notīriet burkānus, sagrieziet vienādās apaļās šķēlēs. Ievietojiet dārzeņus stikla bļodā ar vāku. Pielejiet 30–45 ml ūdens. (2–3 ēdamkarotes) Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Šī programma ir piemērota šķēlēs sagrieztiem burkāniem, kā arī ziedkāpostu galviņām vai kolrābjiem. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes. |
| 1-5 | Zaļie zirnīši | 250 g | Noskalojiet un notīriet zaļos zirnīšus. Izkārtojiet vienmērīgi stikla bļodā ar vāku. Gatavojot 250 g produktu, pielejiet 30 ml (1 ēdamkaroti) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes. |
| 1-6 | Spināti | 150 g | Noskalojiet un notīriet spinātus. Novietojiet stikla bļodā ar vāku. Nepievienojiet ūdeni. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes. |
| 1-7 | Kukurūzas vālītes | 250 g | Noskalojiet un notīriet kukurūzas vālītes un ievietojiet tās ovālā stikla traukā. Pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi un saduriet tajā caurumus. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes. |
| 1-8 | Nomizoti kartupeļi | 250 g | Nomazgājiet, nomizojiet kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos. Ievietojiet dārzeņus stikla bļodā ar vāku. Pievienot 45–60 ml (3-4 ēdamkarotes) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 1-9 | Brūnie rīsi (apstrādāti ar tvaiku) | 125 g | Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (500 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 5–10 minūtes. |
| 1-10 | Pilngraudu makaroni | 125 g | Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pielejiet 1 l vāroša ūdens, pievienojiet šķipsniņu sāls un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet neapsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pēc tam rūpīgi nosusiniet. Ļaujiet nostāvēties 1 minūti. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 22 2020-02-11 6:06:51

| Kods | Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Norādes |
|---|---|---|---|
| 1-11 | Kvinoja | 125 g | Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (500 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 1–3 minūtes. |
| 1-12 | Bulgurs | 125 g | Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (500 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 2–5 minūtes. |
| 1-13 | Dārzeņu sacepums | 500 g | Ievietojiet dārzeņus, piemēram, iepriekš izvārītu kartupeļu šķēlītes, kabaču un tomātu šķēlītes un mērci piemērota izmēra Pyrex traukā. Virspusē uzkaisiet rīvētu sieru. Novietojiet trauku uz grilēšanas restītēm. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 1-14 | Grilēti tomāti | 400 g | Noskalojiet un notīriet tomātus, pārgrieziet tos uz pusēm un ievietojiet cepšanai krāsnī piemērotā traukā. Virspusē uzkaisiet rīvētu sieru. Novietojiet trauku uz grilēšanas restītēm. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes. |
| 1-15 | Vistu krūtiņas | 300 g (2 gab.) | Noskalojiet gabaliņus un novietojiet uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes. |
| 1-16 | Tītara krūtiņas | 300 g (2 gab.) | Noskalojiet gabaliņus un novietojiet uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes. |
| 1-17 | Svaiga zivs fileja | 300 g (2 gab.) | Noskalojiet fileju un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet vienu ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes. |
| 1-18 | Svaiga laša fileja | 300 g (2 gab.) | Noskalojiet fileju un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet vienu ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes. |
| 1-19 | Svaigas garneles | 250 g | Noskalojiet garneles un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet vienu ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes. |
| 1-20 | Svaiga forele | 200 g | Novietojiet vienu vai divas veselas svaigas zivis mikroviļņu drošā traukā. Pievienojiet šķipsnu sāls, vienu ēdamkaroti citronu sulas un zaļumus. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 23 2020-02-11 6:06:52

# Mikroviļņu krāsns lietošana

| Kods | Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Norādes |
|---|---|---|---|
| 1-21 | Grilēta zivs | 300 g | Ieziediet svaigas zivs (foreles vai plauža) ādu ar eļļu un pievienojiet zaļumus un garšvielas. Novietojiet zivis vienu līdzās otrai tā, lai vienas zivs galva uz restītēm saskartos ar otras zivs asti. Tiklīdz atskan pīkstiens, apgrieziet uz otru pusi. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. |
| 1-22 | Grilēts laša steiks | 400 g (2 steiki) | Vienmērīgi izkārtojiet zivs steikus uz grilēšanas restītēm. Tiklīdz atskan pīkstiens, apgrieziet uz otru pusi. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes. |

2. Mājas deserts

| Kods | Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Norādes |
|---|---|---|---|
| 2-1 | Valriekstu biskvītkūka | 1 porcija | **Sastāvdaļas**<br>120 g miltu, 150 g sviesta, 100 g melnā cukura, 2 olas, 50 g smalcinātu valriekstu, 4 g cepamā pulvera |
| | | | **1.** Bļodā ievietojiet sviestu un melno cukuru.<br>**2.** Pievienojiet olu un kārtīgi samaisiet.<br>**3.** Pievienojiet miltus, cepamo pulveri un turpiniet maisīt.<br>**4.** Pievienojiet valriekstus un kārtīgi samaisiet.<br>**5.** Iepildiet maisījumu ietaukotā stikla vai plastmasas bļodā.<br>**6.** Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-1].<br>**7.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 2-2 | Banānu maize | 1 porcija (6 gab.) | **Sastāvdaļas**<br>3 banāni, 120 g pankūku maisījuma, 120 g piena, 1 ola, 2 ēdamkarotes iesala sīrupa |
| | | | **1.** Sasmalciniet banānu.<br>**2.** Bļodā iepildiet pankūku maisījumu, pienu, olu, iesala sīrupu.<br>**3.** Pievienojiet banānus un kārtīgi samaisiet.<br>**4.** Iepildiet maisījumu 6 papīra krūzītēs.<br>**5.** Ievietojiet papīra krūzītes mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-2].<br>**6.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 2-3 | Biskvītkūka | 1 porcija | **Sastāvdaļas**<br>170 g miltu, 50 g sviesta, 150 g cukura, 3 olas, 10 g cepamā pulvera |
| | | | **1.** Bļodā ievietojiet sviestu un cukuru.<br>**2.** Pievienojiet olu un kārtīgi samaisiet.<br>**3.** Pievienojiet miltus, cepamo pulveri un turpiniet maisīt.<br>**4.** Iepildiet maisījumu ietaukotā stikla vai plastmasas bļodā.<br>**5.** Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-3].<br>**6.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| 2-4 | Brūniņi | 1 porcija | **Sastāvdaļas**<br>90 g miltu, ½ krūze kausēta sviesta, 230 g cukura, 2 olas, 40 g kakao pulvera |
| | | | **1.** Bļodā iepildiet sviestu, sakultas olas un cukuru.<br>**2.** Pievienojiet miltus, kakao pulveri un turpiniet maisīt.<br>**3.** Iepildiet maisījumu ietaukotā stikla vai plastmasas bļodā.<br>**4.** Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-4].<br>**5.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 20–30 minūtes. |



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 24 2020-02-11 6:06:52

<table>
<tr><th>Kods</th><th>Pārtikas produkts</th><th>Porcijas lielums</th><th>Norādes</th></tr>
<tr><td rowspan="2">2-5</td><td rowspan="2">Olu pudiņš</td><td>1 porcija<br>(3 gab.)</td><td>Sastāvdaļas<br>250 g piena, 40 g cukura, 2 olas</td></tr>
<tr><td colspan="2">1. Pārsitiet divas olas un iepildiet saturu bļodā. Nedaudz saputojiet olas ar zvanveida putotāju. Neļaujiet putotāja uzgalim atvirzīties no bļodas apakšas, lai neveidotos pārāk daudz putu.<br>2. Otrā bļodā iepildiet pienu un cukuru.<br>3. Pievienojiet pienu sakultajām olām, vienlaikus putojot maisījumu.<br>4. Izkāsiet olu maisījumu cauri smalkam sietam. Izskrāpējiet sieta apakšdaļu ar lāpstiņu. Ar karoti noņemiet no virsmas putas (ja tādas ir).<br>5. Iepildiet maisījumu sinepju trauciņos.<br>6. Ievietojiet trauciņus mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-5].<br>7. Pēc gatavošanas atdzesējiet un pasniedziet.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2-6</td><td rowspan="2">Šokolādes kūka</td><td>1 porcija</td><td>Sastāvdaļas<br>30 g sviesta, 60 g cukura, 1 ola, 40 g saldā krējuma, 25 g miltu, 15 g kakao pulvera, 1,5 g vaniļas, 50 g pussaldu šokolādes skaidiņu</td></tr>
<tr><td colspan="2">1. Krūzē iepildiet sviestu, olu, krējumu un kārtīgi samaisiet.<br>2. Pievienojiet miltus, cukuru un turpiniet maisīt.<br>3. Pievienojiet kakao, vaniļu un maisiet, līdz viss tiek samaisīts.<br>4. Iemaisiet šokolādes skaidiņas.<br>5. Ievietojiet krūzi mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-6].<br>6. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Kods</th><th>Pārtikas produkts</th><th>Porcijas lielums</th><th>Norādes</th></tr>
<tr><td rowspan="2">2-7</td><td rowspan="2">“Krūzes” kūka</td><td>1 porcija</td><td>Sastāvdaļas<br>30 g sviesta, 60 g cukura, 1 ola, 50 g miltu, 30 g piena, 6 g vaniļas, 3 g mandeļu pulvera, 1,5 g cepamā pulvera</td></tr>
<tr><td colspan="2">1. Krūzē iepildiet sviestu, olu un kārtīgi samaisiet.<br>2. Pievienojiet miltus, cukuru, cepamo pulveri un turpiniet maisīt.<br>3. Pievienojiet mandeļu pulveri, vaniļu un maisiet, līdz viss tiek samaisīts.<br>4. Ievietojiet krūzi mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-7].<br>5. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2-8</td><td rowspan="2">Café Latte</td><td>1 porcija</td><td>Sastāvdaļas<br>2 g šķīstošās kafijas pulvera, 50 g ūdens, 125 g piena</td></tr>
<tr><td colspan="2">1. Krūzē samaisiet kafijas pulveri un ūdeni.<br>2. Otrā krūzē iepildiet pienu.<br>3. Ievietojiet pienu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-8].<br>4. Kad atskan skaņas signāls, izņemiet krūzi.<br>5. Ievietojiet kafijas maisījumu mikroviļņu krāsnī un nospiediet pogu START/+30s (SĀKT/+30 s).<br>6. Pēc gatavošanas visu kārtīgi samaisiet un pasniedziet.</td></tr>
</table>





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 25 2020-02-11 6:06:52

# Mikroviļņu krāsns lietošana

| Kods | Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Norādes |
|---|---|---|---|
| 2-9 | Zaļās tējas Latte | 1 porcija | **Sastāvdaļas**<br>6 g zaļās tējas pulvera, 15 g cukura, 250 g piena |
| | | **1.** Iepildiet krūzē visas sastāvdaļas un samaisiet.<br>**2.** Ievietojiet krūzi mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-9].<br>**3.** Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet un pasniedziet. | |
| 2-10 | Tēja ar pienu | 1 porcija | **Sastāvdaļas**<br>2 melnās tējas maisiņi, 60 g ūdens, 125 g piena |
| | | **1.** Samaisiet krūzē melnās tējas maisiņus ar ūdeni.<br>**2.** Otrā krūzē iepildiet pienu.<br>**3.** Ievietojiet tējas maisījumu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-10].<br>**4.** Kad atskan skaņas signāls, izņemiet krūzi.<br>**5.** Ievietojiet mikroviļņu krāsnī pienu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.<br>**6.** Pēc gatavošanas visu kārtīgi samaisiet un pasniedziet. | |

3. Maizes atkausēšana

Šī funkcija atkausē un sasilda saldētu maizi. Saldētās maizes garoziņa būs tikpat kraukšķīga kā svaigai maizei. Šī programma ir piemērota bagetēm, kruasāniem, maizītēm u.c.

⚠ **UZMANĪBU!**

- Šo programmu var izmantot saldētai, izceptai maizei. Tā nav piemērota saldētai mīklai.
- Cepšanas pamatne iepriekš jāiesilda. Lūdzu, ievērojiet norādījumus.

| Kods | Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Norādes |
|---|---|---|---|
| 3 | Maizes atkausēšana | 100–600 g | Novietojiet cepšanas pamatni uz rotējošās pamatnes. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Displejā atbilstoši cepšanas pamatnes priekšsildīšanai tiks parādīts paziņojums "**HEAt**" (Sildīšana). Kad atskan skaņas signāls, priekšsildīšana ir pabeigta. Novietojiet saldēto maizi uz cepšanas pamatnes un ievietojiet pamatni mikroviļņu krāsnī. Vēlreiz nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |



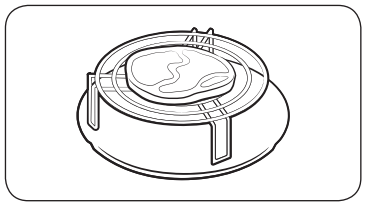


MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 26 2020-02-11 6:06:52

## Grilēšana

Grils ļauj ātri sildīt un apbrūnināt ēdienu, neizmantojot mikroviļņus.

- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, kad pieskaraties traukiem mikroviļņu krāsnī, jo trauki ir ļoti karsti.
- Labāku gatavošanas un grilēšanas rezultātu var panākt, izmantojot grilēšanas restītes.



1. Pavelciet rokturi, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durtiņas.
2. Uz grilēšanas restītēm novietojiet ēdienu un aizveriet krāsns durtiņas.




3. Nospiediet **Grill (Grils)**.
   - Vadības panelī tiks parādīta attiecīga ikona ( ).
   - Grilēšanas temperatūru iestatīt nevar.




4. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai iestatītu vēlamo grilēšanas laiku.
   - Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.
5. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu grilēt.
   - Kad grilēšana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

## Mikroviļņu un grilēšanas apvienošana

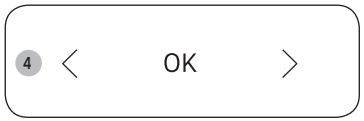
Jūs varat apvienot gatavošanu ar mikroviļņiem un grilu, lai vienlaicīgi ātri sildītu un apbrūninātu ēdienu.

⚠ **UZMANĪBU!**

- Vienmēr izmantojiet mikroviļņu drošus traukus, kas piemēroti mikroviļņu krāsnij. Stikla vai keramikas trauki ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem iekļūt ēdienā vienmērīgi no visām pusēm.
- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, kad pieskaraties traukiem mikroviļņu krāsnī, jo trauki ir ļoti karsti.
- Jūs varat panākt labāku gatavošanas un grilēšanas rezultātu, izmantojot grilēšanas restītes.




1. Pavelciet rokturi, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durtiņas.
2. Uz grilēšanas restītēm novietojiet ēdienu un aizveriet krāsns durtiņas.
3. Nospiediet **Microwave+Grill (Mikroviļņi+grilēšana)**.
   - Vadības panelī būs redzams noklusējuma jaudas līmenis (600 W).
   - Vadības panelī tiks parādīta attiecīga ikona ( , ).



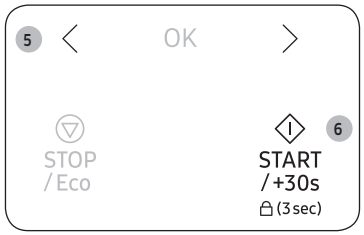

4. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai izvēlētos vēlamo jaudas līmeni, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
   - Ir iespējams izvēlēties šādu jaudas līmeni: 600 W, 450 W vai 300 W.
   - Grilēšanas temperatūru iestatīt nevar.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 27 2020-02-11 6:06:52

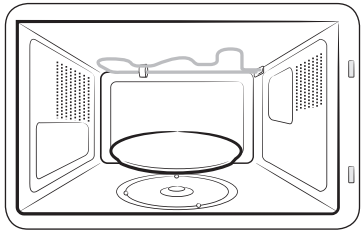
# Mikroviļņu krāsns lietošana



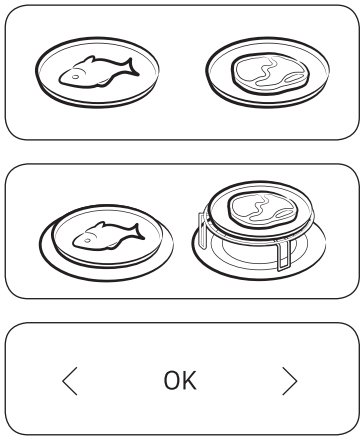

5. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**), lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.
   - Maksimālais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.
6. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu gatavot.
   - Kad gatavošana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

## Cepšanas pamatnes izmantošana

Izmantojot cepšanas pamatni, varat apbrūnināt ēdienu ne tikai no virspuses, izmantojot grilu – arī ēdiena apakša kļūst kraukšķīga un brūna cepšanas pamatnes augstās temperatūras dēļ. Dažus produktus, ko varat pagatavot uz cepšanas pamatnes, varat skatīt tabulā (skatiet nākamajā lapā). Cepšanas pamatni var izmantot arī bekonam, olām, desām utt.



1. Novietojiet cepšanas pamatni tieši uz rotējošās pamatnes un karsējiet to ar lielāko mikroviļņu un grilēšanas apvienojuma jaudu [600 W + grilēšana] saskaņā ar laikiem un norādēm tabulā.
2. Ieziediet pamatni ar eļļu, ja gatavojat tādu ēdienu kā bekonu un olas, lai maltīti labi apbrūninātu.




3. Novietojiet ēdienu uz cepšanas pamatnes.
4. Novietojiet cepšanas pamatni krāsnī uz metāla restītēm (vai rotējošās pamatnes).
5. Atlasiet piemēroto gatavošanas laiku un jaudu.
   (Skatīt tabulu sānā)

**⚠ UZMANĪBU!**

- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, kad izņemat cepšanas pamatni, jo tā kļūs ļoti karsta.
- Nenovietojiet uz cepšanas pamatnes priekšmetus, kas nav izturīgi pret karstumu.
- Nekad neievietojiet cepšanas pamatni krāsnī bez rotējošās pamatnes.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka cepšanas pamatni nevar likt trauku mazgājamā mašīnā.

**PIEZĪME**

- Lūdzu, ņemiet vērā, ka cepšanas pamatnei ir teflona pārklājums, kas nav izturīgs pret skrāpējumiem. Neizmantojiet asus priekšmetus, piemēram, nazi, lai grieztu uz cepšanas pamatnes.
- Tīriet cepšanas pamatni ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli un noskalojiet tīrā ūdenī.
- Neizmantojiet birsti vai cietu sūkli, jo tie bojā pamatnes augšējo slāni.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 28 2020-02-11 6:06:53

Ieteicams cepšanas pamatni uzkarsēt tieši uz rotējošās pamatnes.
Uzkarsējiet cepšanas pamatni ar 600 W + grilēšanas funkciju 3-4 minūtes.
Ievērojiet tabulā norādītos laukus un norādes.

| Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Jauda | Gatavošanas laiks (min.) |
|---|---|---|---|
| Bekons | 4 šķēles (80 g) | 600 W + grilēšana | 3-3½ |
| | Norādes<br>Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Lieciet šķēles uz pamatnes sānu pie sāna. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Grilēti tomāti | 200 g (2 gab.) | 450 W + grilēšana | 2½-3 |
| | Norādes<br>Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izvietojiet aplī uz cepšanas pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Burgers (saldēts) | 2 gab. (125 g) | 600 W + grilēšana | 6-6½ |
| | Norādes<br>Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet saldēto burgeri uz cepšanas pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Apgrieziet otrādi pēc 3–4 min. Nostāvēšanas laiks 3 minūtes. | | |
| Bagetes (saldētas) | 200–250 g (2 gab.) | 450 W + grilēšana | 6-7 |
| | Norādes<br>Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet bagetes ar pildījumu (piemēram, tomātiem, sieru) uz pamatnes līdzās vienu otrai. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Pica (saldēta) | 300–350 g | 450 W + grilēšana | 11-12 |
| | Norādes<br>Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet saldēto picu uz cepšanas pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes. | | |
| Saldēta mini pica uzkodām | 9 × 30 g (270 g) | 300 W + grilēšana | 9-10 |
| | Norādes<br>Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Vienmērīgi izvietojiet picas uzkodas uz cepšanas pamatnes. Novietojiet šķīvi uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Pica (atdzesēta) | 300–350 g | 450 W + grilēšana | 5½-6½ |
| | Norādes<br>Vispirms 5 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet atdzesēto picu uz pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Zivju pirkstiņi (saldēti) | 150 g (5 gab.)<br>300 g (10 gab.) | 600 W + grilēšana | 6-7<br>8-9 |
| | Norādes<br>Vispirms 4 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Ietaukojiet pamatni ar vienu ēdamkaroti eļļas.<br>Novietojiet zivju pirkstiņus aplī uz pamatnes. Apgrieziet uz otru pusi pēc 3 min. (5 gab.) vai pēc 5 min. (10 gab.).<br>Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 29 2020-02-11 6:06:53

# Mikroviļņu krāsns lietošana

| Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Jauda | Gatavošanas laiks (min.) |
|---|---|---|---|
| Vistu kotletītes (saldētas) | 125 g<br>250 g | 600 W + grilēšana | 4-5<br>6-7 |
| | Norādes<br>Vispirms 4 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Ietaukojiet pamatni ar vienu ēdamkaroti eļļas. Novietojiet vistas kotletītes uz pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Apgrieziet uz otru pusi pēc 2 min. (125 g) vai pēc 4 min. (250 g). Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Cepti kartupeļi | 250 g<br>500 g | 600 W + grilēšana | 4-5<br>7-8 |
| | Norādes<br>Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Sagrieziet kartupeļus uz pusēm. Novietojiet tos uz cepšanas pamatnes ar griezuma pusi uz apakšu. Sakārtojiet tos aplī. Novietojiet pamatni uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |

## Bērnu drošības funkcijas izmantošana

Mikroviļņu krāsns ir aprīkota ar īpašu bērnu drošības aizsardzības programmu, kas ļauj "bloķēt" mikroviļņu krāsni, lai bērni vai citas personas, kas nepārzina krāsns lietošanu, nevarētu to nejauši ieslēgt.



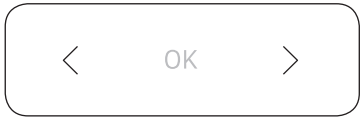

- Lai ieslēgtu funkciju Bērnu drošības slēdzis, 3 sekundes turiet nospiestu pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.
  - Vadības panelis tiks bloķēts, un tajā tiks parādīts burts "**L**".




- Lai izslēgtu funkciju Bērnu drošības slēdzis, vēlreiz 3 sekundes turiet nospiestu pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

## Signalizācijas izslēgšana

Signalizāciju var izslēgt jebkurā brīdī.




- Lai izslēgtu skaņas signālus, vienlaikus nospiediet **<** un **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**).
- Lai ieslēgtu skaņas signālus, vēlreiz vienlaikus nospiediet **<** un **>** (**Samazināšana/ Palielināšana**).





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 30 2020-02-11 6:06:53

# Trauku lietošanas norādes

Lai mikroviļņu krāsnī gatavotu ēdienu, jānodrošina iespēja mikroviļņiem iekļūt ēdienā tā, lai tos neatstarotu vai neabsorbētu izmantotais šķīvis.
Tāpēc jāpievērš uzmanība trauku izvēlei. Ja trauki ir apzīmēti kā droši lietošanai mikroviļņu krāsnī, uztraukumam nav pamata.
Tālāk esošajā tabulā norādīt dažādi trauku veidi un tas, vai un kā tie lietojami mikroviļņu krāsnī.

| Trauki | Drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī | Komentāri |
|---|---|---|
| Alumīnija folija | ✓✗ | Var lietot nelielos daudzumos, lai aizsargātu atsevišķas zonas no piedegšanas. Ja folija atrodas pārāk tuvu mikroviļņu krāsns sienai vai tiek lietota pārāk lielā daudzumā, var rasties dzirksteļošana. |
| Cepšanas pamatne | ✓ | Sildīt ne ilgāk kā 8 minūtes. |
| Porcelāns un keramikas izstrādājumi | ✓ | Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi. |
| Vienreizējas lietošanas poliestera kartona šķīvji | ✓ | Šāda veida šķīvjos ir iepakoti atsevišķi saldēti ēdieni. |
| Ātro uzkodu iepakojums | | |
| • Polistirola krūzītes | ✓ | Var izmantot ēdiena sildīšanai. Pārlieka karsēšana var izraisīt polistirola izkušanu. |
| • Papīra maisiņi vai avīžpapīrs | ✗ | Vai aizdegties. |
| • Otrreizējas pārstrādes papīrs vai metāla rotājumi | ✗ | Var izraisīt dzirksteļošanu. |
| Stikla trauki | | |
| • Karstumizturīgi trauki | ✓ | Var lietot, izņemot traukus ar metāla dekorējumu. |
| • Plāna stikla trauki | ✓ | Var izmantot ēdienu vai šķidrumu sildīšanai. Plāns stikls var saplīst vai saplaisāt, ja to strauji uzkarsē. |
| • Stikla burkas | ✓ | Jānoņem vāciņš. Piemērotas tikai karsēšanai. |
| Metāls | | |
| • Šķīvji | ✗ | Var izraisīt dzirksteļošanu vai ugunsgrēku. |
| • Saldēšanas maisiņu stiprinājumi | ✗ | |
| Papīrs | | |
| • Šķīvji, krūzes, salvetes un virtuves dvieļi | ✓ | Īslaicīgai gatavošanai un sildīšanai. Piemēroti arī liekā mitruma uzsūkšanai. |
| • Otrreizējās pārstrādes papīrs | ✗ | Var izraisīt dzirksteļošanu. |
| Plastmasa | | |
| • Trauki | ✓ | Īpaši piemērota ir karstumizturīga termoplastmasa. Citu veidu plastmasa augstā temperatūrā var deformēties vai zaudēt krāsu. Nedrīkst lietot melanīna plastmasu. |
| • Pārtikas plēve | ✓ | Var izmantot mitruma saglabāšanai. Nedrīkst pieskarties ēdienam. Noņemot plēvi jāuzmanās no karstā tvaika. |
| • Saldēšanas maisiņi | ✓✗ | Tikai tādi, kurus atļauts vārīt vai izmantot krāsnī. Nedrīkst būt gaisa necaurlaidīgi. Ja nepieciešams, izveidojiet caurumiņus, izmantojot dakšiņu. |
| Ietaukots vai taukus neuzsūcošs papīrs | ✓ | Var izmantot mitruma saglabāšanai un šļakatu novēršanai. |

✓ : ieteicams ✓✗ : lietot uzmanīgi ✗ : nedrošs





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 31 2020-02-11 6:06:53

# Ēdiena gatavošanas norādes

## Mikroviļņi

Mikroviļņu enerģija iekļūst dziļi ēdiena iekšienē, jo to piesaista un absorbē ēdienā esošais ūdens, tauki un cukurs.
Mikroviļņi liek strauji kustēties ēdienā esošajām molekulām. Šo molekulu straujā kustība izraisa frikciju un rezultējošais karstums tiek izmantots ēdiena gatavošanai.

## Gatavošana

### Trauki ēdiena gatavošanai, izmantojot mikroviļņus:

Traukiem jābūt tādiem, lai mikroviļņu enerģija varētu caur tiem izkļūt ar maksimālu atdevi. Mikroviļņus atstaro metāls, piemēram, nerūsējošais tērauds, alumīnijs un varš, savukārt tie var izkļūt cauri keramikai, stiklam, porcelānam un plastmasai, kā arī papīram un kokam. Tāpēc pārtiku nekādā gadījumā nedrīkst gatavot metāla tvertnēs.

### Ēdiens, kas ir piemērots gatavošanai mikroviļņu krāsnī:

Mikroviļņu krāsnī var gatavot dažāda veida ēdienus, tostarp svaigus vai saldētus dārzeņus, augļus, makaronus, rīsus, graudaugus, pupiņas, zivis un gaļu. Mikroviļņu krāsnī var pagatavot arī mērces, olu krēmus, zupas, tvaicētus pudiņus, konservus un čatnijus. Principā mikroviļņu krāsns ir lieliski piemērota jebkāda veida ēdiena pagatavošanai, ko var pagatavot uz plīts. Piemēram, var kausēt sviestu vai šokolādi (skaties sadaļu ar ieteikumiem, metodēm un padomiem).

### Apklāšana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā ir ļoti svarīgi apsegt ēdienu, jo iztvaikojot ūdens palielina tvaika daudzumu un veicina gatavošanas procesu. Pārtiku var apsegt dažādos veidos: piemēram, ar keramikas šķīvi, plastmasas vāku vai mikroviļņiem piemērotu pārtikas plēvi.

### Nostāvēšanās laiks

Kad ēdiens ir pagatavots, svarīgi ļaut tam nostāvēties, lai ēdienā izlīdzinātos temperatūra.

### Saldētu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu Pyrex stikla trauku ar vāku. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā – skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu.
Divreiz apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet, kad ēdiens ir pagatavots. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Apklājiet ēdienu nostāvēšanās laikā.

| Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Jauda | Laiks (min.) |
|---|---|---|---|
| Spināti | 150 g | 600 W | 4½-5½ |
| | Norādes<br>Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.<br>Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | |
| Brokoļi | 300 g | 600 W | 9-10 |
| | Norādes<br>Pielejiet 30 ml (divas ēdamkarotes) auksta ūdens.<br>Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | |
| Zirņi | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | Norādes<br>Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.<br>Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | |
| Zaļie zirnīši | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | Norādes<br>Pielejiet 30 ml (divas ēdamkarotes) auksta ūdens.<br>Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | |
| Jaukti dārzeņi (burkāni/zirņi/kukurūza) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | Norādes<br>Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.<br>Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | |
| Jaukti dārzeņi (Ķīnas gaumē) | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | Norādes<br>Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.<br>Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 32 2020-02-11 6:06:53

### Svaigu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu Pyrex stikla trauku ar vāku. Ja nav norādīts cits ūdens daudzums, uz katriem 250 g pielejiet 30–45 ml (2–3 ēdamkarotes) auksta ūdens; skatiet tabulu. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā – skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu. Vienu reizi apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet pēc gatavošanas. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu 3 minūtes.

**Padoms:** sagrieziet svaigos dārzeņus vienāda lieluma gabalos. Jo mazākos gabaliņos tos sagriezīsiet, jo ātrāk tie būs gatavi.

| Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Jauda | Laiks (min.) |
|---|---|---|---|
| Brokoļi | 250 g<br>500 g | 800 W | 4-4½<br>7-7½ |
| | Norādes<br>Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Briseles kāposti | 250 g | 800 W | 5½-6½ |
| | Norādes<br>Pielejiet 60–75 ml (4–5 ēdamkarotes) ūdens.<br>Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Burkāni | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | Norādes<br>Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlītēs.<br>Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Ziedkāposti | 250 g<br>500 g | 800 W | 5-5½<br>8½-9 |
| | Norādes<br>Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Lielāka izmēra galviņas pārgrieziet uz pusēm. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru.<br>Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Kabači | 250 g | 800 W | 3½-4 |
| | Norādes<br>Sagrieziet kabačus šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens vai naža galu sviesta. Gatavojiet, līdz kabacis ir nedaudz mīksts. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Baklažāni | 250 g | 800 W | 3½-4 |
| | Norādes<br>Sagrieziet baklažānus nelielās šķēlītēs un apsmidziniet ar vienu ēdamkaroti citrona sulas. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Puravi | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | Norādes<br>Sagrieziet biezās šķēlēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Sēnes | 125 g<br>250 g | 800 W | 1½-2<br>3-3½ |
| | Norādes<br>Sagatavojiet nelielas veselas vai sagrieztas sēnes. Nepievienojiet ūdeni. Aplaistiet ar citrona sulu. Pievienojiet sāli un piparus. Pirms pasniegšanas apžāvējiet. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Sīpoli | 250 g | 800 W | 5½-6 |
| | Norādes<br>Sagrieziet ripiņās vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 ēdamkaroti) ūdens. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Paprika | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | Norādes<br>Sagrieziet papriku nelielās šķēlītēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Kartupeļi | 250 g<br>500 g | 800 W | 4-5<br>7½-8½ |
| | Norādes<br>Nosveriet nomizotos kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos uz pusēm vai ceturtdaļām. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Kolrābis | 250 g | 800 W | 5-5½ |
| | Norādes<br>Sagrieziet nelielos kubiciņos. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 33 2020-02-11 6:06:53

# Ēdiena gatavošanas norādes

**Rīsu un makaronu gatavošanas norādes**

**Rīsi:** izmantojiet lielu Pyrex stikla trauku ar vāku – gatavošanas laikā rīsa apjoms divkāršojas. Gatavojiet apsegtu.
Pēc gatavošanas apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli vai zaļumus un sviestu.
Piezīme: pēc gatavošanas laika beigām rīsi var nebūt uzsūkuši visu ūdeni.

**Makaroni:** izmantojiet lielu Pyrex stikla trauku. Pievienojiet vārošu ūdeni, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet neapsegtu.
Gatavošanas laikā un pēc tās ik pa laikam apmaisiet. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu un pēc tam rūpīgi nosusiniet.

| Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Jauda | Laiks (min.) |
|---|---|---|---|
| Baltie rīsi (apstrādāti ar tvaiku) | 250 g | 800 W | 16-17 |
| | Norādes<br>Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes. | | |
| Brūnie rīsi (apstrādāti ar tvaiku) | 250 g | 800 W | 21-22 |
| | Norādes<br>Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes. | | |
| Jauktie rīsi (rīsi un savvaļas rīsi) | 250 g | 800 W | 17-18 |
| | Norādes<br>Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes. | | |
| Jauktie graudaugi (rīsi un graudaugi) | 250 g | 800 W | 18-19 |
| | Norādes<br>Pielejiet 400 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes. | | |
| Makaroni | 250 g | 800 W | 11-12 |
| | Norādes<br>Pielejiet 1000 ml karsta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes. | | |

## Uzsildīšana

Mikroviļņu krāsnī var uzsildīt ēdienu ātrāk nekā parastajās krāsnīs.
Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus.
Tabulā norādītie laiki attiecas uz šķidrumiem istabas temperatūrā aptuveni no +18 līdz +20 °C vai uz atdzesētiem pārtikas produktiem temperatūrā no +5 līdz +7 °C.

### Kārtošana un apklāšana

Izvairieties no liela apmēra vienumu, piemēram, cepeša gurna gabala, sildīšanas, jo tie bieži piedeg un kļūst sausi, pirms karstums nokļūst to centrā. Ieteicams sildīt mazāka lieluma vienumus.

### Jaudas līmeņi un apmaisīšana

Atsevišķus pārtikas produktus var sildīt, izmantojot 800 W jaudas līmeni, savukārt citus – izmantojot 600 W, 450 W vai pat 300 W jaudas līmeni.
Norādes skatiet tabulās. Principā pārtikas produktus, kas ir maigi, lielos apjomos vai arī uzsilst ļoti ātri (piemēram, sasmalcinātus pildījumus), ieteicams sildīt, izmantojot zemāku jaudas līmeni.
Lai sasniegtu labākus rezultātus, kārtīgi apmaisiet pārtikas produktus vai apgrieziet tos uz otru pusi. Ja iespējams, apmaisiet pirms pasniegšanas.
Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Lai novērstu šķidrumu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī. Ieteicams šķidrumos ievietot plastmasas karoti vai stikla nūjiņu. Izvairieties no pārtikas produktu pārkarsēšanas (kas nozīmē to sabojāšanu). Ieteicams norādīt zemāku gatavošanas laiku un, ja nepieciešams, noteikt papildu karsēšanas laiku.

### Karsēšanas un nostāvēšanas laiks

Pirmajā ēdiena sildīšanas reizē ieteicams pierakstīt patērēto laiku, lai to ielāgotu nākamajām reizēm.
Vienmēr pārliecinieties, vai uzsildītais ēdiens ir viscaur karsts.
Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam īsu brīdi nostāvēties, lai izlīdzinās tā temperatūra.
Ieteicamais nostāvēšanās laiks pēc uzsildīšanas ir 2-4 minūtes, ja vien tabulā nav norādīts citādi.
Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Skatiet arī sadaļu ar drošības instrukcijām.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 34 2020-02-11 6:06:53

## Šķidrumu sildīšana

Pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanas vienmēr ļaujiet šķidrumiem nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai varētu izlīdzināties temperatūra. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Lai novērstu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās.

## Bērnu pārtikas sildīšana

**Bērnu pārtika:**

izlieciet bērnu pārtiku dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet!
Pirms pasniegšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes. Vēlreiz apmaisiet un pārbaudiet temperatūru.
Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: 30-40 °C.

**Piens mazulim:**

ielejiet pienu sterilizētā stikla pudelītē. Sildiet neapsedzot. Bērnu pudelīti nekādā gadījumā nedrīkst sildīt ar uzliktu knupīti, jo pudelīte var sasprāgt, ja to pārkarsē. Kārtīgi sakratiet pudelīti pirms nostāvēšanās laika un vēlreiz sakratiet pirms pasniegšanas! Vienmēr pirms pasniegšanas mazulim rūpīgi pārbaudiet piena vai pārtikas temperatūru. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: aptuveni 37 °C.

## Piezīme:

bērnu pārtika īpaši rūpīgi jāpārbauda pirms pasniegšanas, lai novērstu apdegumus.
Uzsildīšanas norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus.

**Šķidrumu un pārtikas produktu sildīšana**

Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

| Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Jauda | Laiks (min.) |
|---|---|---|---|
| Dzērieni (kafija, tēja un ūdens) | 150 ml (1 tase)<br>250 ml (1 krūze) | 800 W | 1-1½<br>1½-2 |
| | Norādes<br>Ielejiet tasē un sildiet neapsedzot. Novietojiet tasi/krūzi rotējošās pamatnes vidusdaļā. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī un rūpīgi apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes. | | |
| Zupa (atdzesēta) | 250 g | 800 W | 3-3½ |
| | Norādes<br>Ielejiet dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet. Vēlreiz apmaisiet pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | |
| Sautējums (atdzesēts) | 350 g | 600 W | 5½-6½ |
| | Norādes<br>Izlieciet sautējumu dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas.<br>Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | |
| Makaroni ar mērci (atdzesēti) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | Norādes<br>Ievietojiet makaronus (piem., spageti vai olu nūdeles) seklā keramikas šķīvī. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas samaisiet. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |
| Pildīti makaroni ar mērci (atdzesēti) | 350 g | 600 W | 5-6 |
| | Norādes<br>Ievietojiet pildītos makaronus (piem., ravioli vai tortelini) dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 35 2020-02-11 6:06:53

# Ēdiena gatavošanas norādes

| Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Jauda | Laiks (min.) |
|---|---|---|---|
| Maltīte uz šķīvja (atdzesēta) | 350 g | 600 W | 5½-6½ |
| | Norādes<br>Novietojiet maltīti ar 2-3 aukstām sastāvdaļām uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi.<br>Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes. | | |

**Mazuļu pārtikas un piena sildīšana**

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā redzamos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

| Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Jauda | Laiks |
|---|---|---|---|
| Mazuļu pārtika (dārzeņi un gaļa) | 190 g | 600 W | 30 sek. |
| | Norādes<br>Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.<br>Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | |
| Mazuļu putra (graudaugi, piens un augļi) | 190 g | 600 W | 20 sek. |
| | Norādes<br>Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.<br>Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | |
| Piens mazulim | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30–40 sek.<br>no 50 sek. līdz 1 min. |
| | Norādes<br>Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošās virsmas centrā. Gatavojiet neapsegtu. Kārtīgi sakratiet un ļaujiet nostāvēties vismaz 3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi sakratiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.<br>Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | |

## Manuāla atkausēšana

Mikroviļņi ir lieliski piemēroti pārtikas produktu atkausēšanai. Mikroviļņi maigi atkausē sasaldētos pārtikas produktus īsā laika posmā. Tā ir lieliska priekšrocība, ja pēkšņi ierodas negaidīti viesi.
Saldēta mājputnu gaļa pirms gatavošanas ir pilnībā jāatkausē. Izņemiet visas metāla auklas un noņemiet tai visus iesaiņojuma materiālus, lai atkausētais šķidrums tiktu novadīts.
Ievietojiet saldēto pārtikas produktu traukā bez vāciņa. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet to, nolejiet visu lieko šķidrumu un izņemiet visas ķidas, tiklīdz tas ir iespējams.
Laiku pa laikam pārbaudiet pārtikas produktu, lai pārliecinātos, vai tas nekļūst silts.
Ja atkausēšanas laikā saldētā pārtikas produkta mazākās un plānākās daļas sākt silt, tās var apklāt ar maziem alumīnija folijas gabaliņiem.
Ja mājputnu gaļa sākt silt no ārpuses, pārtrauciet atkausēšanu un ļaujiet tai nostāvēties 20 minūtes pirms turpināšanas.
Lai zivs, gaļa un mājputnu gaļa tiktu atkausēta pilnībā, ļaujiet tai nostāvēties. Nostāvēšanās laiks pilnīgai atkušanai būs atkarīgs no atkausējamā produkta daudzuma. Lūdzu, skatiet tālāk ietverto tabulu.

**Padoms:** plāni pārtikas produkti atkūst labāk nekā biezi, un mazākiem apjomiem ir nepieciešams īsāks atkausēšanas laiks nekā lieliem apjomiem. Paturiet šo padomu prātā, saldējot un atkausējot pārtikas produktus.

Saldētu pārtikas produktu atkausēšanai ar temperatūru aptuveni no -18 līdz -20 °C atsaucei izmantojiet tālāk ietverto tabulu.

| Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Jauda | Laiks (min.) |
|---|---|---|---|
| Gaļa | | | |
| Maltā liellopu gaļa | 250 g<br>500 g | 180 W | 6½-7½<br>10-12 |
| Cūkgaļas steiki | 250 g | 180 W | 7½-8½ |
| | Norādes<br>Ievietojiet gaļu seklā keramikas šķīvī. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet!<br>Ļaujiet nostāvēties 5–25 minūtes. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 36 2020-02-11 6:06:53

| Pārtikas produkts | Porcijas lielums | Jauda | Laiks (min.) |
|---|---|---|---|
| Mājputnu gaļa | | | |
| Vistu gabaliņi | 500 g (2 gab.) | 180 W | 14½-15½ |
| Vesela vista | 900 g | 180 W | 28-30 |
| | Norādes<br>Vispirms novietojiet vistu gabaliņus ar ādu uz leju, bet veselu vistu novietojiet ar krūtiņu uz leju uz sekla keramikas šķīvja. Apsedziet plānākās daļas, piemēram, spārniņus un kājiņas, ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 15–40 minūtes. | | |
| Zivis | | | |
| Zivju filejas | 250 g (2 gab.)<br>400 g (4 gab.) | 180 W | 6-7<br>12-13 |
| | Norādes<br>Ievietojiet saldēto zivi sekla keramikas trauka vidusdaļā. Izkārtojiet plānākās daļas zem biezākajām daļām. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5–15 minūtes. | | |
| Augļi | | | |
| Ogas | 250 g | 180 W | 6-7 |
| | Norādes<br>Izkārtojiet augļus uz sekla un apaļa stikla šķīvja (ar lielu diametru). Ļaujiet nostāvēties 5–10 minūtes. | | |
| Maize | | | |
| Maizītes (katra aptuveni 50 g) | 2 gab.<br>4 gab. | 180 W | ½-1<br>2-2½ |
| Grauzdiņš/sendvičs | 250 g | 180 W | 4½-5 |
| Vācu maize (kviešu un rudzu milti) | 500 g | 180 W | 8-10 |
| | Norādes<br>Izkārtojiet maizītes aplī vai maizi horizontāli uz cepampapīra rotējošās pamatnes vidusdaļā. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5–20 minūtes. | | |

## Grils

Grila sildelements atrodas krāsns atvēruma griestos. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošās pamatnes griešanās laikā pārtikas produkti tiek vienmērīgi apbrūninâti. Uzkarsējot grilu 3-5 minūtes, pārtikas produkti tiks apbrūninâti ātrāk.

### Grilēšanai piemērotie trauki:

Tiem ir jābūt ugunsdrošiem, un tiem var būt metāla detaļas. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

### Grilēšanai piemēroti pārtikas produkti:

Karbonādes, desas, steiki, hamburgeri, bekona un šķiņķa šķēles, plānas zivis, sendviči un visa veida grauzdiņi ar garnējumu.

### Svarīga piezīme:

Vienmēr, kad tiek izmantots tikai grila režīms, lūdzu, ņemiet vērā, ka pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja vien nav norādīts citādi.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 37 2020-02-11 6:06:53

# Ēdiena gatavošanas norādes

## Mikroviļņi + grilēšana

Šajā gatavošanas režīmā tiek izmantots izstarojošs siltums, kas nāk no grila ar mikroviļņu gatavošanas ātrumu. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošai pamatnei griežoties, pārtikas produkti tiek apbrūnināti vienmērīgi. Šajā modelī ir pieejami trīs apvienotie režīmi:
600 W + grilēšana, 450 W + grilēšana un 300 W + grilēšana.

### Trauki, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem + grilu

Izmantojiet traukus, kuriem mikroviļņi tiek cauri. Traukiem ir jābūt ugunsdrošiem. Apvienotajā režīmā neizmantojiet metāla traukus. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

### Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem + grilu:

Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai apvienotajā režīmā, ir visa veida jau pagatavotie pārtikas produkti, kurus nepieciešamas uzsildīt vai apbrūnināt (piem., cepts makaronu ēdiens), kā arī pārtikas produkti, kuru pagatavošanas laiks ir īss, lai tikai apbrūninātu ēdiena virsējo kārtu. Tāpat šo režīmu var izmantot biezām pārtikas produktu porcijām, kurām nepieciešams apbrūnināt vai padarīt kraukšķīgu virsējo kārtu (piem., vistu gabaliņi, kurus nepieciešams apgriezt, kad pagājusi puse no gatavošanas laika). Sīkāku informāciju skatiet grilēšanas tabulā.

### Svarīga piezīme:

Vienmēr, kad tiek izmantots apvienotais režīms (mikroviļņi + grils), pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja nav norādīts citādi. Lūdzu, skatiet redzamajā tabulā minētās instrukcijas.
Ja pārtikas produkti ir jāapbrūnina no abām pusēm, gatavošanas laikā tie ir jāapgriež.

### Padomi saldētu pārtikas produktu grilēšanai

Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un grilēšanas laikus.

| Saldēti produkti | Porcijas lielums | Jauda | 1. darbība (min.) | 2. darbība (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Maizītes (katra aptuveni 50 g) | 2 gab.<br>4 gab. | Mikroviļņi + grilēšana | 300 W + grilēšana<br>1-1½<br>2-2½ | Tikai grilēšana<br>1-2<br>1-2 |
| | Norādes<br>Izkārtojiet maizītes aplī uz restītēm. Grilējiet maizīšu otru pusi tik kraukšķīgu, cik vēlaties. Ļaujiet nostāvēties 2–5 minūtes. | | | |
| Franču maizes un garnējums (tomāti, siers, šķiņķis, sēnes) | 250–300 g (2 gab.) | 450 W + grilēšana | 8-9 | - |
| | Norādes<br>Novietojiet 2 saldētas franču maizes blakus vienu otrai uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | | |
| Sacepums (dārzeņi vai kartupeļi) | 400 g | 450 W + grilēšana | 13-14 | - |
| | Norādes<br>Ievietojiet saldēto sacepumu mazā un apaļā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | | |
| Makaronu ēdieni (kaneloni, makaroni, lazanja) | 400 g | Mikroviļņi + grilēšana | 300 W + grilēšana<br>18-19 | Tikai grilēšana<br>1-2 |
| | Norādes<br>Ievietojiet saldēto makaronu ēdienu nelielā, seklā un taisnstūrveida stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz grozāmā šķīvja. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | | |
| Vistas kotletītes | 250 g | 450 W + grilēšana | 5-5½ | 3-3½ |
| | Norādes<br>Novietojiet vistu kotletītes uz restītēm. Apgrieziet otrādi pēc pirmā laika. | | | |
| Krāsnī cepti kartupeļi | 250 g | 450 W + grilēšana | 9-11 | 4-5 |
| | Norādes<br>Izvietojiet kartupeļus vienmērīgi uz cepampapīra, kuru novietojiet uz restītēm. | | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 38 2020-02-11 6:06:53

**Padomi svaigu pārtikas produktu grilēšanai**

Uzkarsējiet grilu 3–4 minūtes, izmantojot grilēšanas funkciju.
Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un grilēšanas laikus.

| Svaigi pārtikas produkti | Porcijas lielums | Jauda | 1. darbība (min.) | 2. darbība (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Grauzdiņu šķēles | 4 gab. (katra 25 g) | Tikai grilēšana | 6-8 | 4-5½ |
| | Norādes<br>Novietojiet grauzdiņu šķēles vienu blakus otrai uz restītēm. | | | |
| Maizītes (jau ceptas) | 2-4 gabali | Tikai grilēšana | 2-3 | 2-3 |
| | Norādes<br>Novietojiet maizītes vispirms ar apakšpusi uz augšu aplī tieši uz grozāmā šķīvja. | | | |
| Grilēti tomāti | 200 g (2 gab.)<br>400 g (4 gab.) | Mikroviļņi + grilēšana | 300 W + grilēšana<br>4½-5½<br>7-8 | Tikai grilēšana<br>2-3 |
| | Norādes<br>Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera.<br>Izkārtojiet aplī uz sekla stikla Pyrex trauka. Novietojiet trauku uz restītēm. | | | |
| Grauzdiņi havajiešu gaumē (ananāss, šķiņķis, siera šķēles) | 2 gab. (300 g) | 450 W + grilēšana | 3½-4 | - |
| | Norādes<br>Vispirms grauzdējiet maizes šķēles. Grauzdiņus ar garnējumu novietojiet uz restītēm. Novietojiet 2 grauzdiņus vienu otram blakus tieši uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | | |
| Cepti kartupeļi | 250 g<br>500 g | 600 W + grilēšana | 4½-5½<br>8-9 | - |
| | Norādes<br>Pagrieziet kartupeļus uz pusēm. Izvietojiet tos aplī uz restītēm ar griezto daļu grila virzienā. | | | |

| Svaigi pārtikas produkti | Porcijas lielums | Jauda | 1. darbība (min.) | 2. darbība (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Vistu gabaliņi | 450–500 g (2 gab.) | 300 W + grilēšana | 10-12 | 12-13 |
| | Norādes<br>Apviļājiet vistu gabaliņus eļļā un garšvielās. Izkārtojiet tos aplī ar kauliem vidusdaļā. 1 vistas gabaliņu novietojiet uz restīšu centrālās daļas. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | | |
| Jēra gaļas siteņi/liellopa steiki (vidēji) | 400 g (4 gab.) | Tikai grilēšana | 12-15 | 9-12 |
| | Norādes<br>Apsmērējiet jēra gaļas siteņus ar eļļu un garšvielām. Izkārtojiet tos aplī uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | | |
| Cūkgaļas steiki | 250 g (2 gab.) | Mikroviļņi + grilēšana | 300 W + grilēšana<br>7-8 | Tikai grilēšana<br>6-7 |
| | Norādes<br>Apsmērējiet cūkgaļas steikus ar eļļu un garšvielām. Izkārtojiet tos aplī uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. | | | |
| Cepti āboli | 1 ābols (apt. 200 g)<br>2 āboli (apt. 400 g) | 300 W + grilēšana | 4-4½<br>6-7 | - |
| | Norādes<br>Izņemiet āboliem serdi un piepildiet ar rozīnēm un ievārījumu. Virspusē uzberiet mandeļu šķēlītes. Ievietojiet ābolus seklā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz rotējošās pamatnes. | | | |
| Grilēta vista | 1200 g | Mikroviļņi + grilēšana | 450 W + grilēšana<br>22-24 | 300 W + grilēšana<br>23-25 |
| | Norādes<br>Apviļājiet vistu eļļā un garšvielās. Ievietojiet vistu vispirms ar krūtiņu uz leju un pēc tam ar krūtiņu uz augšu stikla Pyrex traukā. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 5 minūtes. | | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 39 2020-02-11 6:06:53

# Ēdiena gatavošanas norādes

## Padomi un ieteikumi

### Sacukurota medus kausēšana

Ievietojiet 20 g sacukurotā medus nelielā un dziļā stikla traukā.
Karsējiet 20-30 sekundēm, izmantojot 300 W, līdz medus ir izkusis.

### Želantīna kausēšana

Ievietojiet sausas želatīna plāksnītes (10 g) aukstā ūdeni uz 5 minūtēm.
Ievietojiet nosusināto želatīnu nelielā stikla Pyrex bļodā.
Karsējiet 1 minūti, izmantojot 300 W.
Pēc izkausēšanas apmaisiet.

### Glazūras gatavošana (kūkai un cepumiem)

Samaisiet ātri pagatavojamo glazūru (aptuveni 14 g) ar 40 g cukura un 250 ml auksta ūdens. Gatavojiet neapsegtu stikla Pyrex bļodā no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 800 W, līdz glazūra ir caurspīdīga. Gatavošanas laikā divas reizes apmaisiet.

### Ievārījuma gatavošana

Ievietojiet 600 g augļu (piem., ogu maisījumu) piemērota izmēra stikla Pyrex bļodā ar vāciņu. Pievienojiet 300 g ievārījuma cukura un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet apsegtu 10–12 minūtes, izmantojot 800 W.
Gatavošanas laikā apmaisiet vairākas reizes. Ievietojiet tieši nelielās ievārījumu burciņās ar griežamiem vāciņiem. Atļaujiet nostāvēties ar vāciņu 5 minūtes.

### Pudiņa/mērces gatavošana

Sajauciet pudiņa pulveri ar cukuru un pienu (500 ml), ņemot vērā ražotāja norādījumus, un kārtīgi samaisiet. Lietojiet piemērota izmēra stikla Pyrex bļodu ar vāciņu. Gatavojiet apsegtu no 6½ līdz 7½ minūtēm, izmantojot 800 W.
Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi apmaisiet.

### Mandeļu šķēlīšu apbrūnin--āšana

Izkārtojiet 30 g šķēlēs sagrieztu mandeļu vienmērīgi uz vidēja izmēra keramikas trauka. Apbrūniniet no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 600 W, un apbrūninā--anas laikā vairākas reizes apmaisiet.
Ļaujiet tām nostāvēties krāsnī 2-3 minūtes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus!

# Traucējummeklēšana un informācijas kodi

## Traucējummeklēšana

Ja jums radusies kāda no šeit norādītajām problēmām, izmēģiniet minētos risinājumus.

| Problēma | Iemesls | Rīcība |
|---|---|---|
| **Vispārēja** | | |
| Pogas nevar normāli nospiest. | Pogās var būt ieķērušies svešķermeņi. | Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz. |
| | Modeļiem ar skārienpogām: mitrums uz ierīces korpusa. | Noslaukiet mitrumu no ierīces korpusa. |
| | Aktivizēta bērnu drošības aizsardzības funkcija. | Deaktivizējiet bērnu drošības aizsardzības funkciju. |
| Netiek attēlots pašreizējais laiks. | Iestatīta Eko (enerģijas taupīšanas) funkcija. | Izslēdziet Eko funkciju. |
| Mikroviļņu krāsns nedarbojas. | Netiek piegādāta barošana. | Pārliecinieties, ka tiek piegādāta barošana. |
| | Ir atvērtas krāsns durtiņas. | Aizveriet durtiņas un mēģiniet vēlreiz. |
| | Durtiņu atvēršanas drošības elementi ir pārklāti ar svešķermeņiem. | Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz. |
| Mikroviļņu krāsns tiek apturēta, kad tā darbojas. | Lietotājs ir atvēris durtiņas, lai apgrieztu ēdienu uz otru pusi. | Pēc tam, kad ēdiens ir apgriezts uz otru pusi, vēlreiz nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu darbību. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 40 2020-02-11 6:06:53

| Problēma | Iemesls | Rīcība |
|---|---|---|
| Krāsns darbības laikā tiek atslēgta tās barošana. | Mikroviļņu krāsns ilgstoši gatavo ēdienu. | Pēc ilgstošas gatavošanas ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist. |
| | Nedarbojas dzesēšanas ventilators. | Klausieties, vai no dzesēšanas ventilatora neizplatās kāda skaņa. |
| | Tiek mēģināts darbināt mikroviļņu krāsni bez tajā ievietota ēdiena. | Ievietojiet mikroviļņu krāsnī ēdienu. |
| | Mikroviļņu krāsnij nav pietiekami daudz vietas ventilācijai. | Mikroviļņu krāsns ventilācijai priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes un izplūdes atveres.<br>Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus. |
| | Vienai kontaktligzdai ir pievienotas vairākas strāvas kontaktdakšas. | Mikroviļņu krāsns pieslēgšanai drīkst izmantot tikai vienu kontaktligzdu. |
| Krāsnij darbojoties, atskan paukšķoša skaņa; mikroviļņu krāsns nedarbojas. | Gatavojot ēdienu slēgtā traukā vai izmantojot trauku ar vāku, var rasties paukšķošas skaņas. | Neizmantojiet slēgtus traukus, jo tie, satura izplešanās rezultātā, gatavošanas laikā var uzsprāgt. |

| Problēma | Iemesls | Rīcība |
|---|---|---|
| Izmantošanas laikā mikroviļņu krāsns korpuss ir pārāk sakarst. | Mikroviļņu krāsnij nav pietiekami daudz vietas ventilācijai. | Mikroviļņu krāsns ventilācijai priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes un izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus. |
| | Uz mikroviļņu krāsns ir novietoti kādi priekšmeti. | Noņemiet no mikroviļņu krāsns visus uz tās novietotos priekšmetus. |
| Durtiņas nav iespējams normāli atvērt. | Starp mikroviļņu krāsns durtiņām un iekšpusi ir uzkrājušās ēdiena paliekas. | Iztīriet mikroviļņu krāsni un tad atveriet durtiņas. |
| Karsēšana, tajā skaitā uzsildīšanas funkcija, nedarbojas pareizi. | Mikroviļņu krāsns, iespējams, nedarbojas, jo ir ievietots pārāk liels ēdiena daudzums vai tiek izmantoti nepiemēroti trauki. | Ievietojiet krāsnī mikroviļņu krāsnī izmantošanai drošu trauku, kurā ir ielieta glāze ūdens, un tad ieslēdziet krāsni uz 1-2 minūtēm, lai pārliecinātos, ka ūdens tiek uzsildīts. Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz. Izmantojiet trauku ar līdzenu pamatni. |
| Atkausēšanas funkcija nedarbojas. | Krāsnī ir ievietos pārāk liels ēdiena daudzums. | Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz. |
| Krāsns iekšējais apgaismojums ir blāvs vai neieslēdzas. | Durtiņas ilgu laiku ir bijušas atvērtas. | Krāsns iekšējais apgaismojums var automātiski izslēgties, kad darbojas Eko funkcija. Aizveriet un vēlreiz atveriet krāsns durtiņas vai nospiediet pogu **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**. |
| | Krāsns iekšējais apgaismojums ir pārklāts ar svešķermeņiem. | Iztīriet mikroviļņu krāsns iekšpusi un tad pārbaudiet vēlreiz. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 41 2020-02-11 6:06:53

# Traucējummeklēšana un informācijas kodi

| Problēma | Iemesls | Rīcība |
|---|---|---|
| Gatavošanas laikā atskan pīkstiens. | Ja tiek izmantota automātiskās gatavošanas funkcija, šis pīkstiens informē, ka ir pienācis laiks pagriezt ēdienu uz otru pusi atkausēšanas procesa laikā. | Pēc tam, kad ēdiens ir apgriezts uz otru pusi, vēlreiz nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai pārstartētu darbību. |
| Mikroviļņu krāsns nav nolīmeņota. | Mikroviļņu krāsns ir novietota uz nelīdzenas virsmas. | Pārliecinieties, ka mikroviļņu krāsns ir uzstādīta uz līdzenas, stabilas virsmas. |
| Gatavošanas laikā parādās dzirksteles. | Mikroviļņu krāsns/atkausēšanas funkciju laikā izmantoti metāla trauki. | Neizmantojiet metāla traukus. |
| Pieslēdzot barošanu, mikroviļņu krāsns uzreiz ieslēdzas. | Durtiņas nav pilnībā aizvērtas. | Aizveriet durtiņas un pārbaudiet vēlreiz. |
| No mikroviļņu krāsns plūst elektriskā strāva. | Strāvas kontaktligzda vai strāvas kontaktdakša nav pareizi iezemēta. | Pārliecinieties, ka strāvas kontaktligzda un strāvas kontaktdakša ir pareizi iezemēta. |
| **1.** No krāsns pil ūdens.<br>**2.** Caur durtiņu šķirbu izplatās tvaiks.<br>**3.** Mikroviļņu krāsns iekšpusē ir ūdens. | Atkarībā no pārtikas produkta, atsevišķos gadījumos krāsns iekšienē var uzkrāties ūdens vai tvaiks. Tas neliecina par mikroviļņu krāsns bojājumiem. | Ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist un pēc tam saslaukiet ūdeni ar sausu trauku dvieli. |

| Problēma | Iemesls | Rīcība |
|---|---|---|
| Mainās mikroviļņu krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtuma intensitāte. | Krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtums mainās atkarībā no katras gatavošanas funkcijas izejas jaudas izmaiņām. | Izejas jaudas izmaiņas gatavošanas laikā nav krāsns defekts. Tas neliecina par mikroviļņu krāsns bojājumiem. |
| Gatavošana ir pabeigta, bet dzesēšanas ventilators joprojām darbojas. | Lai nodrošinātu mikroviļņu krāsns vēdināšanu, dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 3 minūtes pēc gatavošanas pabeigšanas. | Tas neliecina par mikroviļņu krāsns bojājumiem. |
| Rotējošā pamatne | | |
| Griešanās laikā rotējošā pamatne izbīdās no vietas vai pārtrauc griezties. | Pamatnei nav uzstādīts rotējošais riņķis vai tas nav uzstādīts pareizā vietā. | Uzstādiet rotējošo riņķi un mēģiniet vēlreiz. |
| Rotējošā pamatne griežoties ķeras. | Rotējošais riņķis nav uzstādīts pareizā vietā, uz pamatnes ir novietots pārāk liels ēdiena daudzums vai trauks ir pārāk liels un pieskaras mikroviļņu krāsns sieniņām. | Pielāgojiet ēdiena apjomu un neizmantojiet pārāk lielus traukus. |
| Rotējošā pamatne griežoties rada troksni. | Mikroviļņu krāsns apakšā ir uzkrājušās ēdiena paliekas. | Pilnībā notīriet ēdiena paliekas, kas uzkrājušās mikroviļņu krāsns apakšā. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 42 2020-02-11 6:06:54

| Problēma | Iemesls | Rīcība |
|---|---|---|
| Grilēšana | | |
| Krāsns darbības laikā izplatās dūmi. | Pirmajā mikroviļņu krāsns lietošanas reizē no sildelementiem var izdalīties dūmi. | Tas neliecina par krāsns bojājumiem; pēc 2–3 mikroviļņu krāsns lietošanas reizēm dūmiem vairs nav jāparādās. |
| | Uz sildelementiem ir ēdiens. | Ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist un pēc tam notīriet ēdienu no sildelementiem. |
| | Ēdiens atrodas pārāk tuvu grilam. | Gatavošanas laikā novietojiet ēdienu atbilstošā attālumā no grila. |
| | Ēdiens nav pareizi sagatavots un/vai izkārtots. | Pārliecinieties, ka ēdiens ir pareizi sagatavots un izkārtots. |
| Mikroviļņu krāsns | | |
| Mikroviļņu krāsns nekarsē. | Ir atvērtas krāsns durtiņas. | Aizveriet durtiņas un mēģiniet vēlreiz. |
| Uzkarsēšanas laikā izplatās dūmi. | Pirmajā mikroviļņu krāsns lietošanas reizē no sildelementiem var izdalīties dūmi. | Tas neliecina par krāsns bojājumiem; pēc 2–3 mikroviļņu krāsns lietošanas reizēm dūmiem vairs nav jāparādās. |
| | Uz sildelementiem ir ēdiens. | Ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist un pēc tam notīriet ēdienu no sildelementiem. |
| Izmantojot mikroviļņu krāsni, no tās izdalās degšanas vai plastmasas smārds. | Krāsnī tiek izmantoti plastmasas trauki vai trauki, kas nav izturīgi pret karstumu. | Izmantojiet traukus, kas ir piemēroti gatavošanai augstā temperatūrā. |
| No mikroviļņu krāsns iekšpuses izdalās nepatīkams smārds. | Ēdiena atliekas vai plastmasa ir izkususi un pielipusi pie krāsns sieniņām. | Izmantojiet tvaicēšanas funkciju un tad noslaukiet krāsns sieniņas ar sausu drāniņu. Lai ātrāk atbrīvotos no nepatīkamā smārda, ievietojiet mikroviļņu krāsnī šķēlīti citrona un tad ieslēdziet krāsni. |
| Mikroviļņu krāsns negatavo, kā paredzēts. | Gatavošanas laikā bieži tiek atvērtas mikroviļņu krāsns durtiņas. | Ja durtiņas tiek bieži vērtas vaļā, krāsns iekšējā temperatūra pazemināsies, un tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus. |
| | Nav pareizi iestatīti mikroviļņu krāsns vadības elementi. | Iestatiet mikroviļņu krāsns vadības elementus pareizi un mēģiniet vēlreiz. |
| | Grils vai citi piederumi nav pareizi uzstādīti. | Ievietojiet piederumus pareizi. |
| | Tiek izmantoti nepareiza veida vai izmēra trauki. | Izmantojiet piemērotus traukus ar līdzenu pamatni. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 43 2020-02-11 6:06:54

# Traucējummeklēšana un informācijas kodi

## Informācijas kods

| Informācijas kods | Iemesls | Rīcība |
|---|---|---|
| C-d0 | Vadības pogas ir nospiestas ilgāk par 10 sekundēm. | Nepieciešams notīrīt pogas un pārbaudīt, vai pogu tuvumā vai uz to virsmas nav ūdens. Ja kļūda nepazūd, izslēdziet mikroviļņu krāsni uz 30 sekundēm un mēģiniet vēlreiz. Ja kļūda nepazūd, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru. |

**PIEZĪME**

Ja ieteiktais risinājums nepalīdz, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru.

# Tehniskie dati

SAMSUNG cenšas nepārtraukti uzlabot savus izstrādājumus. Gan konstrukcijas tehniskie dati, gan šīs lietotāja instrukcijas var tikt mainīti bez brīdinājuma.

| Modelis | MG23T5018C* |
|---|---|
| Strāvas avots | 230 V ~ 50 Hz AC |
| Strāvas patēriņš<br>Maksimālā jauda<br>Mikroviļņi<br>Grils (sildelements) | <br>2300 W<br>1250 W<br>1100 W |
| Izejas jauda | 100 W / 800 W - 6 līmeņi (IEC-705) |
| Darbības frekvence | 2450 MHz |
| Izmēri (P × A × D)<br>Ierīce (ar rokturi)<br>Krāsns atvērums | <br>489 × 275 × 381 mm<br>330 × 211 × 324 mm |
| Ietilpība | 23 litri |
| Svars<br>Neto | <br>Apm. 12,7 kg |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 44 2020-02-11 6:06:54

# Piezīmēm

# Piezīmēm

# Piezīmēm

SAMSUNG

Lūdzu, ņemiet vērā, ka Samsung garantijas ietvaros NEIETILPST zvani uz apkopes centriem, lai uzzinātu informāciju par ierīces darbību, nepareizas uzstādīšanas izraisītu bojājumu novēršana, kā arī standarta tīrīšanas vai apkopes darbību veikšana.

VAI JUMS IR RADUŠIES JAUTĀJUMI VAI IR KOMENTĀRI?

| VALSTS | ZVANIET | VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/support |
| North Macedonia | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | *3000 Цена на един градски разговор<br>0800 111 31 Безплатен за всички оператори | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG<br>(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]<br>801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych:<br>801-672-678*<br>* (opłata według taryfy operatora)<br><br>[CE]<br>801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | *8000 (apel in retea)<br>08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT<br>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 |

DE68-04594K-00

# Микроволновая печь

## Руководство пользователя

**MG23T5018C***



# Содержание


**Инструкции по технике безопасности 3**

Важные инструкции по технике безопасности 3
Общие правила техники безопасности 6
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами 7
Ограниченная гарантия 8
Определение товарной группы 8
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) 8

**Установка 9**

Принадлежности 9
Место установки 9
Вращающийся поднос 9

**Обслуживание 10**

Очистка 10
Замена (ремонт) 10
Уход в случае длительного неиспользования 10

**Функции микроволновой печи 11**

Микроволновая печь 11
Панель управления 11

**Использование микроволновой печи 12**

Принцип работы микроволновой печи 12
Проверка работы микроволновой печи 12
Приготовление/разогрев пищи 13
Установка времени 14
Изменение уровня мощности и времени приготовления 14
Настройка времени приготовления пищи 15
Остановка приготовления пищи 15
Настройка режима энергосбережения 16
Использование режима Быстрая разморозка 16
Использование режима Жарка на гриле 18
Использование режима Автоматическое приготовление 20
Приготовление в режиме Гриль 27
Использование комбинированного режима с применением микроволн и гриля 27
Использование блюда для подрумянивания 28
Использование функции Блокировка управления 30
Отключение звукового сигнала 30

**Руководство по выбору посуды 31**

**Руководство по приготовлению пищи 32**

**Устранение неисправностей и информационные коды 40**

Устранение неисправностей 40
Информационный код 44

**Технические характеристики 44**




MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 2 2020-02-11 6:06:55

# Инструкции по технике безопасности

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, не следует пользоваться микроволновой печью, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**. Детям можно пользоваться микроволновой печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, чтобы безопасно пользоваться микроволновой печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования:

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;
- постояльцами в гостиницах, мотелях и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за микроволновой печью, поскольку возможно воспламенение.

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появлении (обнаружении) дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

Следует регулярно чистить микроволновую печь, а также удалять из нее остатки пищи.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 3 2020-02-11 6:06:55

## Инструкции по технике безопасности

Несоблюдение этого требования может привести к повреждению поверхностей микроволновой печи, сокращению срока службы устройства, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Микроволновая печь предназначена только для установки на столешнице (отдельно), ее нельзя размещать в шкафу.

Использование металлических контейнеров для приготовления пищи и напитков в микроволновых печах недопустимо.

Соблюдайте осторожность, чтобы не сдвинуть вращающийся поднос при извлечении контейнеров из устройства.

Не допускается очистка устройства при помощи пароочистителя.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, дети, а также лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций.

Данную микроволновую печь следует устанавливать в таком положении и на такой высоте, чтобы они обеспечивали удобный доступ к камере и панели управления.

Перед первым использованием микроволновой печи поместите в нее емкость с водой и запустите на 10 минут.

Если при работе микроволновой печи появляется странный шум, дым и запах гари, незамедлительно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 4 2020-02-11 6:06:55

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри микроволновой печи.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**. Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

Не допускается использовать паровые очистители.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

**ОСТОРОЖНО**! В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.

Детям не следует играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 5 2020-02-11 6:06:56

# Инструкции по технике безопасности

## Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.
В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых контейнерах.
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки микроволновой печи.
Не следует устанавливать микроволновую печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности.
Необходимо обеспечить надлежащее заземление микроволновой печи в соответствии с местными или государственными правилами.
Регулярно очищайте контакты вилки питания с помощью сухой ткани для удаления с них посторонних веществ.
Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.
В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение. Не прикасайтесь к кабелю питания.
Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.
Не выключайте микроволновую печь во время работы посредством отсоединения кабеля питания.
Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При попадании в микроволновую печь посторонних предметов отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
Микроволновая печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.
Не размещайте микроволновую печь на хрупких предметах.
Напряжение, частота и сила тока в сети питания должны соответствовать характеристикам устройства.
Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.
Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между предметами или за микроволновой печью.
Не используйте поврежденную вилку, кабель питания или плохо закрепленную сетевую розетку. В случае повреждения вилок или кабелей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
Не наливайте и не распыляйте воду непосредственно на микроволновую печь.
Не размещайте на микроволновой печи, внутри нее или на дверце микроволновой печи какие-либо предметы.
Не распыляйте летучие вещества, например средства от насекомых, на поверхность микроволновой печи.
Не храните в микроволновой печи легковоспламеняющиеся материалы. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми компонентами микроволновой печи.
Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

### Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.
При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

1. Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
2. Наложите чистую сухую повязку.
3. Не наносите кремы, масла или лосьоны.

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 6 2020-02-11 6:06:56

**Меры предосторожности при работе с микроволновой печью**

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры и т. д.

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегрев или пригорание.

Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева микроволновая печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока она не охладится до допустимой температуры.

Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи.

Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от микроволновой печи.

Не включайте микроволновую печь, если в ней нет приготовляемой пищи. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.

При установке микроволновой печи следует обеспечить вокруг нее необходимое свободное пространство в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел "Установка микроволновой печи".)

Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с микроволновой печью.

## Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

- Во время работы микроволновой печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью микроволновой печи, а также скопления остатков пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.

  **Важно**. Дверцу микроволновой печи следует закрывать надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 7 2020-02-11 6:06:56

# Инструкции по технике безопасности

## Ограниченная гарантия

Компания Samsung взимает плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства или аксессуара произошло по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- Дверца, ручки, внешняя панель или панель управления с вмятинами, царапинами или повреждениями.
- Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, соблюдать осторожность и бережно обращаться с устройством.

Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или см. справочную информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания тканей и пакетов, наполненных зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования микроволновой печи.

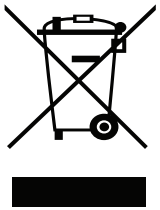
Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечивать надлежащее обслуживание.

## Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

## Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



**(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)**

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

Для получения информации об обязательствах компании Samsung по охране окружающей среды, а также о нормативных обязательствах, связанных с определенными продуктами, например REACH, утилизация использованного электрического и электронного оборудования, элементы питания, посетите веб-страницу: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

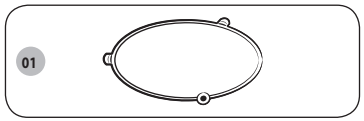


MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 8 2020-02-11 6:06:56

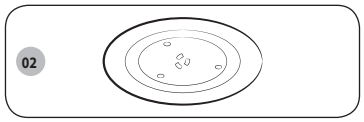
# Установка

## Принадлежности

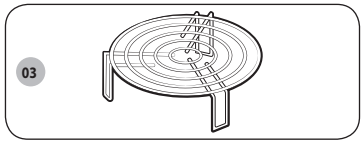
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



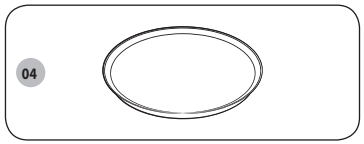

**01** **Роликовая подставка** устанавливается в центре микроволновой печи.
Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.




**02** **Вращающийся поднос —** устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.
Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.




**03** **Подставка для гриля** — устанавливается на вращающийся поднос.
Металлическую подставку можно использовать в режимах Гриль и СВЧ+Гриль.

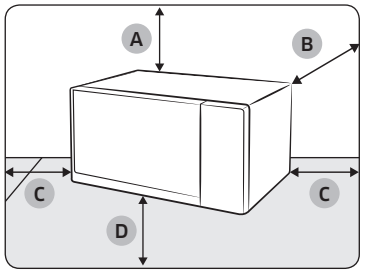



**04** **Блюдо для подрумянивания**, см. стр. **28**–**30**.
Блюдо для подрумянивания используется для подрумянивания пищи в режиме СВЧ или СВЧ+Гриль. Это позволяет сохранить выпечку и пиццу хрустящими.

**⚠ ОСТОРОЖНО**

Не используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

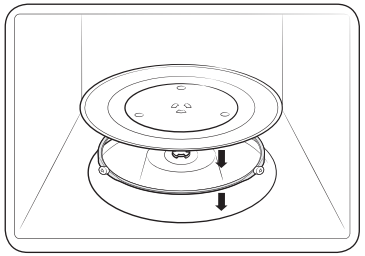
## Место установки




**A.** 20 см сверху
**B.** 10 см сзади
**C.** 10 см сбоку
**D.** 85 см от пола

- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте приблизительно 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес микроволновой печи.
- Для обеспечения надлежащей вентиляции над микроволновой печью должно оставаться 20 см свободного пространства, а слева/справа/сзади — 10 см свободного пространства.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например рядом с другими микроволновыми печами или около батарей отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к электропитанию для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутреннюю поверхность камеры и уплотнение дверцы.

## Вращающийся поднос



Извлеките из микроволновой печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 9 2020-02-11 6:06:56

# Обслуживание



## Очистка

Необходимо выполнять регулярную очистку микроволновой печи, чтобы предотвратить скапливание загрязнений на ее внешних поверхностях или внутри камеры. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилась ли грязь на уплотнении дверцы. Воспользуйтесь мягкой тканью, смоченной в мыльной воде, чтобы очистить внутренние и внешние поверхности микроволновой печи. Промойте и высушите.

**Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из микроволновой печи**

1. Убедитесь, что в микроволновой печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр вращающегося подноса.
2. Прогрейте микроволновую печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
3. По завершении цикла подождите, пока микроволновая печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

**⚠ ОСТОРОЖНО**

- Следите, чтобы на дверце и уплотнении дверцы не скапливались загрязнения: дверца должна открываться и закрываться без рывков. В противном случае срок службы микроволновой печи может сократиться.
- Соблюдайте осторожность, не проливайте воду на вентиляционные отверстия микроволновой печи.
- Не используйте для очистки абразивные или химические вещества.
- После каждого использования микроволновой печи необходимо дождаться, пока она остынет, а затем очистить камеру для приготовления с помощью мягкого моющего средства.

## Замена (ремонт)

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Внутри микроволновой печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь ремонтировать микроволновую печь или заменять компоненты самостоятельно.

- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом микроволновой печи необходимо незамедлительно отсоединить кабель питания от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

## Уход в случае длительного неиспользования

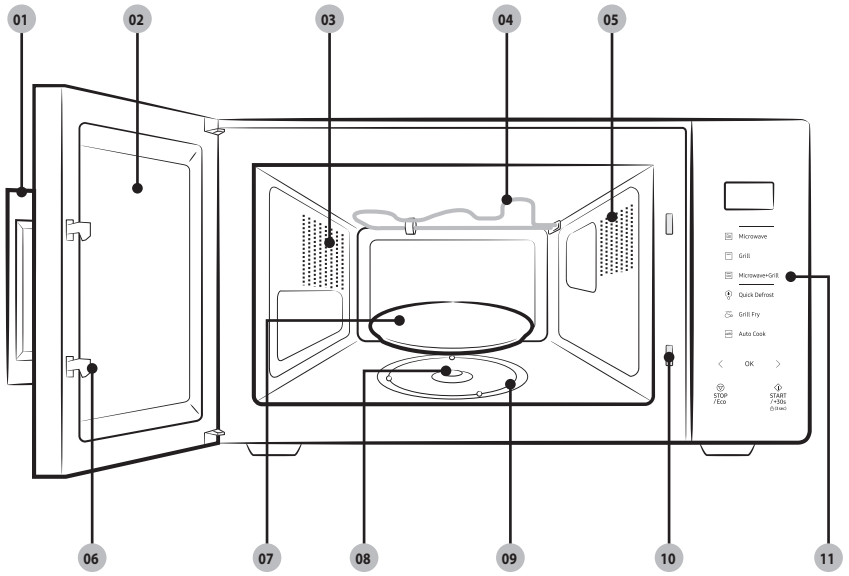
Если микроволновая печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите кабель питания от сетевой розетки и поместите микроволновую печь в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри микроволновой печи, могут повлиять на эффективность ее работы.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 10 2020-02-11 6:06:56

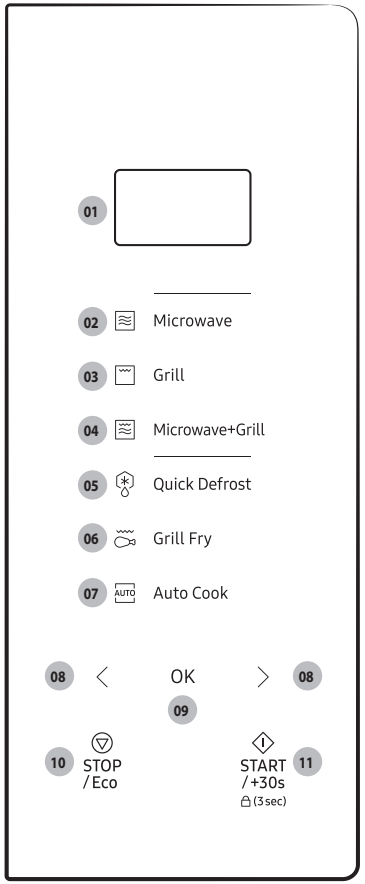
# Функции микроволновой печи

## Микроволновая печь




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **01** | Ручка дверцы | **02** | Дверца | **03** | Вентиляционные отверстия |
| **04** | Нагревательный элемент | **05** | Свет | **06** | Защелки дверцы |
| **07** | Вращающийся поднос | **08** | Муфта | **09** | Роликовая подставка |
| **10** | Отверстия для блокировочных защелок | **11** | Панель управления | | |

## Панель управления




**01** Дисплей
**02** Microwave (СВЧ)
**03** Grill (Гриль)
**04** Microwave+Grill (СВЧ+Гриль)
**05** Quick Defrost (Быстрая разморозка)
**06** Grill Fry (Жарка на гриле)
**07** Auto Cook (Автоматическое приготовление)
**08** Уменьшить/Увеличить (Вес/Порция/Время)
**09** OK (Часы)
**10** STOP/Eco (СТОП/Эко)
**11** START/+30s (СТАРТ/+30 сек) (Блокировка управления)





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 11 2020-02-11 6:06:57

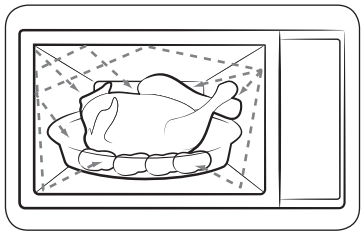
# Использование микроволновой печи

## Принцип работы микроволновой печи

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.
Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

### Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры микроволновой печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденные продукты или нет).

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из микроволновой печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

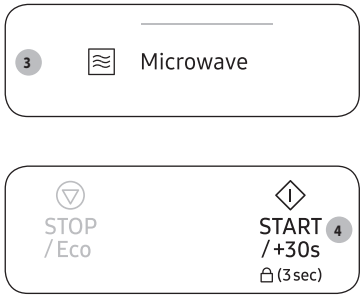
- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.

## Проверка работы микроволновой печи

Описанная ниже простая процедура позволяет в любое время проверить правильность функционирования микроволновой печи.
В случае возникновения проблем см. раздел «**Устранение неисправностей**» на стр. **40**–**44**.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В микроволновую печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % — 800 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.




1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Поставьте стакан воды на вращающийся поднос и закройте дверцу.
3. Нажмите **Microwave (СВЧ)**.
4. Несколько раз нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы установить время 4–5 минут.
5. Микроволновая печь нагревает воду в течение заданного времени. Убедитесь, что вода закипела.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 12 2020-02-11 6:06:57

## Приготовление/разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

### ⚠ ОСТОРОЖНО

Обязательно проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить микроволновую печь без присмотра.




1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

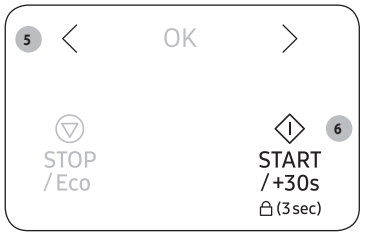
### ⚠ ОСТОРОЖНО

Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет.

3. Нажмите **Microwave (СВЧ)**.
   - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок ( ) и максимальный уровень мощности (800 Вт).




4. Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемый уровень мощности, затем нажмите **OK**.
   - Сведения о подходящем уровне мощности см. в разделе «**Изменение уровня мощности и времени приготовления**» на стр. **14**.




5. Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить требуемое время приготовления.
   - На дисплее панели управления отображается время приготовления.
6. Нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы начать приготовление.
   - Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.
   - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 13 2020-02-11 6:06:57

# Использование микроволновой печи

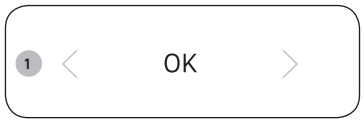
## Установка времени

При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", затем "12:00". Установите текущее время. Время может отображаться в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях:

- при первоначальной установке микроволновой печи;
- после сбоя электропитания.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

При переходе на летнее время необходимо вручную изменить время.




**1.** Нажмите **OK**.




**2.** Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать 24-часовой или 12-часовой формат отображения времени, затем нажмите **OK**.

**3.** Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить значение часов, затем нажмите **OK**.

**4.** Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить значение минут, затем нажмите **OK**.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Когда микроволновая печь не используется, на дисплее панели управления отображается время.

## Изменение уровня мощности и времени приготовления

Функция установки уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества. Можно выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

| Уровень мощности | Процент | Выходная мощность |
|---|---|---|
| ВЫСОКИЙ | 100 % | 800 Вт |
| УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ | 75 % | 600 Вт |
| СРЕДНИЙ | 56 % | 450 Вт |
| УМЕРЕННО НИЗКИЙ | 38 % | 300 Вт |
| РАЗМОРАЖИВАНИЕ | 23 % | 180 Вт |
| НИЗКИЙ | 13 % | 100 Вт |

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

- При выборе более высокого уровня мощности время приготовления уменьшается.
- При выборе более низкого уровня мощности время приготовления увеличивается.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 14 2020-02-11 6:06:58

## Настройка времени приготовления пищи

Во время приготовления пищи в микроволновой печи можно увеличивать или уменьшать время приготовления.

- Вы можете в любой момент проверить готовность блюда, просто открыв дверцу, а затем при необходимости увеличить или уменьшить время приготовления.



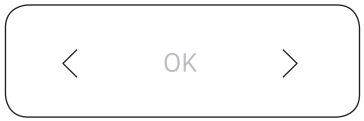

**Способ 1**

Нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы увеличить время приготовления на 30 секунд.

- Пример: Чтобы добавить три минуты, нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)** шесть раз.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Время приготовления можно только увеличить.




**Способ 2**

Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить время приготовления.

## Остановка приготовления пищи

Приготовление можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия:

- проконтролировать приготовление пищи;
- перевернуть или перемешать пищу;
- оставить блюдо томиться.

**Чтобы временно приостановить приготовление**

1. Откройте дверцу или один раз нажмите **STOP/Eco (СТОП/Эко)**.
   - Приготовление пищи временно прекращается.
2. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**.

**Чтобы полностью остановить приготовление**

1. Откройте дверцу или один раз нажмите **STOP/Eco (СТОП/Эко)**.
   - Приготовление пищи временно прекращается.
2. Еще раз нажмите кнопку **STOP/Eco (СТОП/Эко)**.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 15 2020-02-11 6:06:58

# Использование микроволновой печи

## Настройка режима энергосбережения

Микроволновая печь поддерживает режим энергосбережения.




- Нажмите **STOP/Eco (СТОП/Эко)**. Дисплей панели управления отключается.
- Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите **STOP/Eco (СТОП/Эко)**. На дисплее панели управления отображается текущее время.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

**Функция автоматической экономии энергии**

Устройство переходит в режим ожидания, если пользователь не производит каких-либо действий в течение 25 минут во время настройки или в случае приостановки операции. Кроме того, когда дверца остается открытой, лампа внутреннего освещения автоматически выключается по истечении 5 минут.

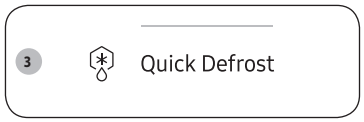
## Использование режима Быстрая разморозка

Функции режима Быстрая разморозка позволяют размораживать мясо, птицу, рыбу, замороженные овощи и замороженный хлеб. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Положите замороженные продукты на керамическое блюдо и поставьте в центр вращающегося подноса.
Закройте дверцу.




1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Quick Defrost (Быстрая разморозка)**.







4. Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **OK**.
   - Для получения дополнительных сведений см. раздел «**Описание программ режима Быстрая разморозка**» на стр. **17**.
5. Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить размер порции, затем нажмите **OK**.
6. Нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы начать размораживание.
   - Когда микроволновая печь воспроизведет звуковой сигнал, откройте дверцу и переверните продукты.
7. Закройте дверцу, затем нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы возобновить размораживание.
   - По завершении размораживания микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 16 2020-02-11 6:06:58

**Описание программ режима Быстрая разморозка**

В приведенной ниже таблице указаны различные программы, размеры порций, время выдержки и соответствующие инструкции для режима Быстрая разморозка. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Положите мясо, птицу, рыбу, овощи или хлеб на плоское стеклянное блюдо или на керамическую тарелку.

| Код | Блюдо | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|---|
| 1 | Мясо | 200–1500 г | Закройте края алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните мясо. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша.<br>Дайте постоять 20–60 минут. |
| 2 | Птица | 200–1500 г | Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20–60 минут. |
| 3 | Рыба | 200–1500 г | Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните рыбу. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.<br>Дайте постоять 20–60 минут. |
| 4 | Замороженные овощи | 200–1500 г | Равномерно разложите замороженные овощи на плоском стеклянном блюде. Переверните или перемешайте замороженные овощи после воспроизведения печью звукового сигнала.<br>Эта программа подходит для всех видов замороженных овощей. Дайте постоять 5–20 минут. |
| 5 | Хлеб | 200–1500 г | Положите хлеб на кулинарную бумагу. Переверните после звукового сигнала. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его после звукового сигнала. Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, чизкейков и изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.<br>Дайте постоять 10–30 минут. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 17 2020-02-11 6:06:58

# Использование микроволновой печи

## Использование режима Жарка на гриле

Для режима Жарка на гриле предусмотрено 15 предварительно запрограммированных рецептов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

**⚠ ОСТОРОЖНО**

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.










1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Grill Fry (Жарка на гриле)**.
4. Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **OK**.
   - Для получения дополнительных сведений см. раздел «**Описание программ режима Жарка на гриле**» на стр. **18–20**.
5. Нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы начать приготовление в режиме Жарка на гриле.
   - Микроволновая печь выполняет приготовление продуктов в соответствии с выбранным предварительно запрограммированным рецептом.
   - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

**Описание программ режима Жарка на гриле**

| Код | Блюдо | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|---|
| 1 | Замороженный картофель фри | 400 г | Положите замороженный картофель фри на блюдо для подрумянивания с подставкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Жарка на гриле [1] и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |
| 2 | Замороженная свиная котлета | 500 г | Положите замороженную свиную котлету на блюдо для подрумянивания с подставкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Жарка на гриле [2] и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После звукового сигнала переверните продукты и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы продолжить приготовление. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |
| 3 | Замороженные куриные наггетсы | 350 г | Положите замороженные куриные наггетсы на блюдо для подрумянивания с подставкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Жарка на гриле [3] и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |
| 4 | Замороженные картофельные крокеты | 350 г | Положите замороженные картофельные крокеты на блюдо для подрумянивания с подставкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Жарка на гриле [4] и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 18 2020-02-11 6:06:58

| Код | Блюдо | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|---|
| 5 | Замороженные корн-доги | 450–500 г | Положите замороженные корн-доги на блюдо для подрумянивания с подставкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Жарка на гриле [5] и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |
| 6 | Замороженные рыбные котлеты | 300 г | Положите замороженные рыбные котлеты на блюдо для подрумянивания с подставкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Жарка на гриле [6] и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |
| 7 | Замороженные крылышки «Баффало» | 500 г | Положите замороженные крылышки «Баффало» на блюдо для подрумянивания с подставкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Жарка на гриле [7] и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |
| 8 | Замороженные сырные котлеты | 400 г | Положите замороженные сырные котлеты на блюдо для подрумянивания с подставкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Жарка на гриле [8] и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |
| 9 | Замороженные сырные палочки | 300 г | Положите замороженные сырные палочки на блюдо для подрумянивания с подставкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Жарка на гриле [9] и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |
| 10 | Замороженные фаршированные блинчики | 300 г | Смажьте поверхность замороженных фаршированных блинчиков небольшим количеством растительного масла. Положите замороженные фаршированные блинчики на блюдо для подрумянивания с подставкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Жарка на гриле [10] и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После звукового сигнала переверните продукты и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы продолжить приготовление. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |
| 11 | Замороженные креветки в панировке | 300 г | Смажьте поверхность замороженных креветок в панировке небольшим количеством растительного масла. Положите замороженных креветок в панировке на блюдо для подрумянивания с подставкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Жарка на гриле [11] и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После звукового сигнала переверните продукты и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы продолжить приготовление. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |
| 12 | Замороженные луковые кольца в кляре | 300 г | Положите замороженные луковые кольца в кляре на блюдо для подрумянивания с подставкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Жарка на гриле [12] и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 19 2020-02-11 6:06:59

| Код | Блюдо | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|---|
| 13 | Замороженный картофель по-деревенски | 350 г | Положите замороженный картофель по-деревенски на блюдо для подрумянивания с подставкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Жарка на гриле [13] и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |
| 14 | Куриные окорочка | 500 г | Смажьте поверхность куриных окорочков небольшим количеством растительного масла. Добавьте приправы по вкусу. Положите куриные окорочка на блюдо для подрумянивания с подставкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Жарка на гриле [14] и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |
| 15 | Куриные крылышки | 500 г | Смажьте поверхность куриных крылышек небольшим количеством растительного масла. Добавьте приправы по вкусу. Положите куриные крылышки на блюдо для подрумянивания с подставкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Жарка на гриле [15] и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |

## Использование режима Автоматическое приготовление

Для режима Автоматическое приготовление предусмотрено 33 предварительно запрограммированных рецепта приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

**⚠ ОСТОРОЖНО**

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.







1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Auto Cook (Автоматическое приготовление)**.
4. Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемую категорию, затем нажмите **OK**.
   - 1. Диетическое меню
   - 2. Десерты
   - 3. Разморозка хлеба
5. Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **OK**.
   - Для получения дополнительных сведений см. раздел «**Описание программ режима Автоматическое приготовление**» на стр. **21–26**.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 20 2020-02-11 6:06:59




**6.** Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать вес продуктов, затем нажмите **OK**.

- Для получения дополнительных сведений см. раздел «**Описание программ режима Автоматическое приготовление**» на стр. **21**–**26**.
- В зависимости от выбранного меню для выбора может быть доступно только одно значение веса.
- Для категории Десерты не нужно выбирать вес.




**7.** Нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы начать приготовление в режиме Автоматическое приготовление.

- Микроволновая печь выполняет приготовление продуктов в соответствии с выбранным предварительно запрограммированным рецептом.
- По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

В следующей таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 33 предварительно запрограммированных рецептов. Предварительно запрограммированные рецепты подразделяются на категории Диетическое меню и Десерты.

**⚠ ОСТОРОЖНО**

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

**Описание программ режима Автоматическое приготовление**

**1. Диетическое меню**

| Код | Блюдо | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|---|
| 1-1 | Готовое блюдо (охлажденное) | 350 г<br>450 г | Выложите блюдо на керамическую тарелку и закройте его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). Дайте постоять 2–3 минуты. |
| 1-2 | Вегетарианское блюдо (охлажденное) | 350 г<br>450 г | Выложите блюдо на керамическую тарелку и закройте его пленкой для микроволновой печи. Эта программа подходит для блюд, состоящих из 2 компонентов (например, спагетти с соусом или рис с овощами). Дайте постоять 2–3 минуты. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 21 2020-02-11 6:06:59

# Использование микроволновой печи

| Код | Блюдо | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|---|
| 1-3 | Брокколи | 250 г | Промойте и очистите соцветия брокколи. Выложите ровным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30–45 мл воды. (2–3 ст. л.) Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Эта программа подходит для брокколи, а также нарезанных кабачков, баклажанов, тыквы или перца. Дайте постоять 1–2 минуты. |
| 1-4 | Нарезанная морковь | 250 г | Промойте и очистите морковь, нарежьте кружочками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30–45 мл воды. (2–3 ст. л.) Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Эта программа подходит для нарезанной моркови, а также для цветной капусты или кольраби. Дайте постоять 1–2 минуты. |
| 1-5 | Зеленая фасоль | 250 г | Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (1 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты. |
| 1-6 | Шпинат | 150 г | Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты. |
| 1-7 | Кукуруза в початках | 250 г | Промойте и очистите початки кукурузы, положите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1–2 минуты. |
| 1-8 | Очищенный картофель | 250 г | Промойте и очистите картофель, затем нарежьте его ломтиками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45–60 мл (3–4 ст. л.) воды. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2–3 минуты. |
| 1-9 | Коричневый рис (пропаренный) | 125 г | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (500 мл). На время приготовления накройте крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5–10 минут. |
| 1-10 | Цельнозерновые макароны | 125 г | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 1 литр кипящей воды, щепотку соли и тщательно перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 22 2020-02-11 6:06:59

| Код | Блюдо | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|---|
| **1-11** | Киноа | 125 г | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (500 мл). На время приготовления накройте крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1–3 минуты. |
| **1-12** | Булгур | 125 г | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (500 мл). На время приготовления накройте крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2–5 минут. |
| **1-13** | Овощной гратен | 500 г | Положите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цукини и помидоры, и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку для гриля. Дайте постоять 2–3 минуты. |
| **1-14** | Помидоры на гриле | 400 г | Промойте и очистите помидоры, разрежьте их на половинки и положите на блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку для гриля. Дайте постоять 1–2 минуты. |
| **1-15** | Куриная грудка | 300 г (2 шт.) | Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты. |
| **1-16** | Грудка индейки | 300 г (2 шт.) | Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты. |
| **1-17** | Свежее рыбное филе | 300 г (2 шт.) | Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты. |
| **1-18** | Свежее филе лосося | 300 г (2 шт.) | Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты. |
| **1-19** | Свежие креветки | 250 г | Промойте креветок и положите их на керамическую тарелку. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты. |
| **1-20** | Свежая форель | 200 г | Положите 1–2 целых свежих рыбы на блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Накройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 23 2020-02-11 6:06:59

# Использование микроволновой печи

| Код | Блюдо | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|---|
| 1-21 | Рыба на гриле | 300 г | Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на подставку для гриля таким образом, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Переверните после звукового сигнала. Дайте постоять 3 минуты. |
| 1-22 | Стейк из лосося на гриле | 400 г (2 стейка) | Равномерно разложите рыбные стейки по подставке для гриля. Переверните после звукового сигнала. Дайте постоять 2 минуты. |

**2. Десерты**

| Код | Блюдо | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|---|
| 2-1 | Фунтовый кекс с грецкими орехами | 1 порция | **Ингредиенты**<br>Мука — 120 г, сливочное масло — 150 г, коричневый сахар — 100 г, яйцо — 2 шт., грецкий орех (измельченный) — 50 г, разрыхлитель — 4 г |
| | | | **1.** Смешайте сливочное масло и коричневый сахар в миске.<br>**2.** Добавьте яйцо и тщательно перемешайте.<br>**3.** Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать.<br>**4.** Добавьте грецкий орех и тщательно перемешайте.<br>**5.** Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость.<br>**6.** Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите программу режима Автоматическое приготовление [2-1].<br>**7.** После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |
| 2-2 | Банановый хлеб | 1 порция (6 шт.) | **Ингредиенты**<br>Банан — 3 шт., смесь для блинов — 120 г, молоко — 120 г, яйцо — 1 шт., мальтозная патока — 2 ст. л. |
| | | | **1.** Нарежьте банан.<br>**2.** Смешайте в миске смесь для блинов, молоко, яйцо и мальтозную патоку.<br>**3.** Добавьте банан и тщательно перемешайте.<br>**4.** Разлейте смесь в 6 бумажных формочек.<br>**5.** Поставьте бумажные формочки в микроволновую печь и выберите программу режима Автоматическое приготовление [2-2].<br>**6.** После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |
| 2-3 | Бисквитный торт | 1 порция | **Ингредиенты**<br>Мука — 170 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 150 г, яйцо — 3 шт., разрыхлитель — 10 г |
| | | | **1.** Смешайте сливочное масло и сахар в миске.<br>**2.** Добавьте яйцо и тщательно перемешайте.<br>**3.** Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать.<br>**4.** Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость.<br>**5.** Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите программу режима Автоматическое приготовление [2-3].<br>**6.** После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |
| 2-4 | Брауни (шоколадный пирог) | 1 порция | **Ингредиенты**<br>Мука — 90 г, сливочное масло (растопленное) — ½ стакана, сахар — 230 г, яйцо — 2 шт., какао-порошок — 40 г |
| | | | **1.** Смешайте сливочное масло, взбитые яйца и сахар в миске.<br>**2.** Добавьте муку и какао-порошок, продолжая помешивать.<br>**3.** Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость.<br>**4.** Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите программу режима Автоматическое приготовление [2-4].<br>**5.** После приготовления дайте постоять 20–30 минут. |



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 24 2020-02-11 6:06:59

| Код | Блюдо | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|---|
| 2-5 | Яичный пудинг | 1 порция (3 шт.) | **Ингредиенты**<br>Молоко — 250 г, сахар — 40 г, яйцо — 2 шт. |
| | | **1.** Разбейте два яйца в миску. Слегка взбейте яйцо с помощью венчика. Следите за тем, чтобы венчик не отрывался от дна миски. Это позволит избежать образования слишком большого количества пены.<br>**2.** Смешайте молоко и сахар в другой миске.<br>**3.** Добавьте молоко к взбитому яйцу, продолжая взбивать смесь.<br>**4.** Процедите яичную смесь сквозь мелкое сито. Очистите дно сита лопаточкой. Удалите пену с поверхности с помощью ложки.<br>**5.** Разлейте смесь в небольшие формочки.<br>**6.** Поставьте формочки в микроволновую печь и выберите программу режима Автоматическое приготовление [2-5].<br>**7.** После приготовления охладите, прежде чем подавать к столу. | |
| 2-6 | Шоколадный кекс в кружке | 1 порция | **Ингредиенты**<br>Сливочное масло — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., жирные сливки — 40 г, мука — 25 г, какао-порошок — 15 г, ваниль — 1,5 г, полусладкая шоколадная крошка — 50 г |
| | | **1.** Смешайте сливочное масло, яйцо и сливки в кружке до получения однородной консистенции.<br>**2.** Добавьте муку и сахар, продолжая помешивать.<br>**3.** Добавьте какао-порошок и ваниль, затем перемешайте.<br>**4.** Добавьте шоколадную крошку и перемешайте.<br>**5.** Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите программу режима Автоматическое приготовление [2-6].<br>**6.** После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. | |

| Код | Блюдо | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|---|
| 2-7 | Кекс в кружке | 1 порция | **Ингредиенты**<br>Сливочное масло — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., мука — 50 г, молоко — 30 г, ваниль — 6 г, молотый миндаль — 3 г, разрыхлитель — 1,5 г |
| | | **1.** Смешайте сливочное масло и яйцо в кружке до получения однородной консистенции.<br>**2.** Добавьте муку, сахар и разрыхлитель, продолжая помешивать.<br>**3.** Добавьте молотый миндаль и ваниль, затем перемешайте.<br>**4.** Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите программу режима Автоматическое приготовление [2-7].<br>**5.** После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. | |
| 2-8 | Латте | 1 порция | **Ингредиенты**<br>Быстрорастворимый кофе — 2 г, вода — 50 г, молоко — 125 г |
| | | **1.** Смешайте кофе и воду в кружке.<br>**2.** Налейте молоко в другую кружку.<br>**3.** Поставьте молоко в микроволновую печь и выберите программу режима Автоматическое приготовление [2-8].<br>**4.** После звукового сигнала выньте кружку.<br>**5.** Поставьте кофейную смесь в микроволновую печь и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**.<br>**6.** По завершении приготовления тщательно перемешайте и подавайте к столу. | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 25 2020-02-11 6:06:59

# Использование микроволновой печи

| Код | Блюдо | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|---|
| 2-9 | Латте из зеленого чая | 1 порция | **Ингредиенты**<br>Молотый зеленый чай — 6 г, сахар — 15 г, молоко — 250 г |
| | | **1.** Смешайте все ингредиенты в кружке.<br>**2.** Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите программу режима Автоматическое приготовление [2-9].<br>**3.** По завершении приготовления тщательно перемешайте и подавайте к столу. | |
| 2-10 | Чай с молоком | 1 порция | **Ингредиенты**<br>Пакетик черного чая — 2 шт., вода — 60 г, молоко — 125 г |
| | | **1.** Положите чай в кружку и залейте водой.<br>**2.** Налейте молоко в другую кружку.<br>**3.** Поставьте чайную смесь в микроволновую печь и выберите программу режима Автоматическое приготовление [2-10].<br>**4.** После звукового сигнала выньте кружку.<br>**5.** Поставьте молоко в микроволновую печь и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**.<br>**6.** По завершении приготовления тщательно перемешайте и подавайте к столу. | |

**3. Разморозка хлеба**

Эта функция предназначена для размораживания и разогревания замороженного хлеба. При этом на замороженном хлебе образуется хрустящая корочка, как на свежем хлебе. Эта программа подходит для багетов, круассанов, бейглов и т. д.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

- Эта программа предназначена для испеченного замороженного хлеба. Она не подходит для замороженного теста.
- Блюдо для подрумянивания необходимо предварительно нагреть. Следуйте инструкциям.

| Код | Блюдо | Размер порции | Инструкции |
|---|---|---|---|
| 3 | Разморозка хлеба | 100–600 г | Поставьте блюдо для подрумянивания на вращающийся поднос. Выберите программу режима Автоматическое приготовление и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. На дисплее отобразится надпись «**HEAt (Нагрев)**», и будет выполнен предварительный нагрев блюда для подрумянивания. По завершении предварительного нагрева воспроизводится звуковой сигнал.<br>Положите замороженный хлеб на блюдо для подрумянивания и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |



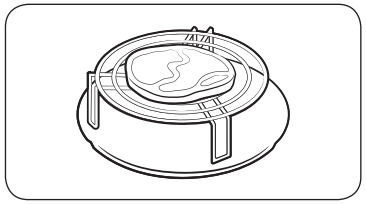


MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 26 2020-02-11 6:06:59

## Приготовление в режиме Гриль

Режим Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования СВЧ-волн.

- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.
- Для получения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать подставку для гриля.



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо на подставку для гриля и закройте дверцу.




3. Нажмите **Grill (Гриль)**.
   - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок ( ).
   - Настройка температуры приготовления в режиме Гриль недоступна.




4. Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить требуемое время приготовления в режиме Гриль.
   - Максимальное время приготовления в режиме Гриль составляет 60 минут.
5. Нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы запустить приготовление в режиме Гриль.
   - По завершении приготовления в режиме Гриль микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

## Использование комбинированного режима с применением микроволн и гриля

Комбинированный режим СВЧ+Гриль можно использовать для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

**⚠ ОСТОРОЖНО**

- Следует всегда использовать принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.
- Для более качественного приготовления и поджаривания продуктов рекомендуется использовать подставку для гриля.




1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо на подставку для гриля и закройте дверцу.
3. Нажмите **Microwave+Grill (СВЧ+Гриль)**.
   - На дисплее панели управления отображается уровень мощности по умолчанию (600 Вт).
   - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок ( , ).



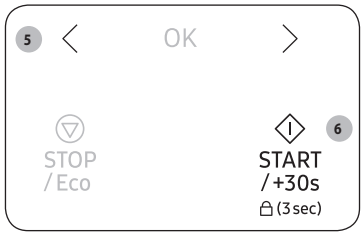

4. Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемый уровень мощности, затем нажмите **OK**.
   - Можно выбрать уровень мощности 600 Вт, 450 Вт или 300 Вт.
   - Настройка температуры приготовления в режиме Гриль недоступна.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 27 2020-02-11 6:07:00

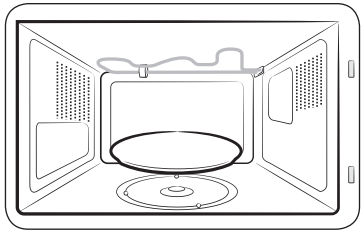
# Использование микроволновой печи



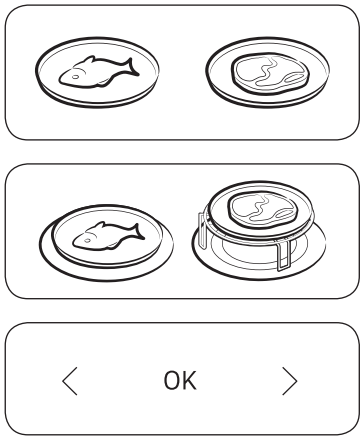

5. Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить требуемое время приготовления.
   - Максимальное время приготовления составляет 60 минут.
6. Нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы начать приготовление.
   - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

## Использование блюда для подрумянивания

Высокая температура блюда для подрумянивания позволяет не только подрумянить пищу сверху с помощью гриля, но также добиться должной прожарки и получить хрустящую корочку снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью этой принадлежности (см. следующую страницу). Блюдо для подрумянивания можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.



1. Установите блюдо для подрумянивания на вращающийся поднос и разогрейте его, используя самую мощную настройку комбинированного режима СВЧ+Гриль [600 Вт + Гриль] в соответствии с рекомендациями по времени приготовления и инструкциями, приведенными в таблице.
2. Смазывайте блюдо для подрумянивания растительным маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.




3. Положите продукты на блюдо для подрумянивания.
4. Установите блюдо для подрумянивания на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.
5. Выберите требуемое время и мощность приготовления.
   (См. таблицу сбоку.)

**⚠ ОСТОРОЖНО**

- Всегда используйте кухонные рукавицы для извлечения блюда для подрумянивания, поскольку оно сильно нагревается.
- Не кладите на блюдо для подрумянивания нетеплостойкие предметы.
- Никогда не ставьте блюдо для подрумянивания в печь, если в ней нет вращающегося подноса.
- Не рекомендуется мыть блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

- Следует иметь в виду, что покрытие блюда имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или другими острыми предметами для резки на блюде для подрумянивания.
- Блюдо для подрумянивания следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем ополаскивать чистой водой.
- Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 28 2020-02-11 6:07:00

Рекомендуется предварительно прогревать блюдо для подрумянивания непосредственно на вращающемся подносе.
Для предварительного прогревания блюда для подрумянивания установите режим 600 Вт + Гриль на 3–4 минуты.
Следуйте указаниям и времени приготовления в таблице.

| Блюдо | Размер порции | Мощность | Время приготовления (мин) |
|---|---|---|---|
| **Бекон** | 4 ломтика (80 г) | 600 Вт + Гриль | 3–3½ |
| | **Инструкции**<br>Предварительно прогрейте блюдо для подрумянивания в течение 3 минут. Выложите ломтики рядами на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на подставку. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Помидоры на гриле** | 200 г (2 шт.) | 450 Вт + Гриль | 2½–3 |
| | **Инструкции**<br>Предварительно прогрейте блюдо для подрумянивания в течение 3 минут. Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите булочки по кругу на блюде для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на подставку. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Гамбургер (замороженный)** | 2 шт. (125 г) | 600 Вт + Гриль | 6–6½ |
| | **Инструкции**<br>Предварительно прогрейте блюдо для подрумянивания в течение 3 минут. Положите замороженный гамбургер на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на подставку. Переверните через 3–4 минуты. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Багеты (замороженные)** | 200–250 г (2 шт.) | 450 Вт + Гриль | 6–7 |
| | **Инструкции**<br>Предварительно прогрейте блюдо для подрумянивания в течение 3 минут. Положите багеты с топпингом (например, с помидорами и сыром) рядом на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на подставку. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Пицца (замороженная)** | 300–350 г | 450 Вт+ Гриль | 11–12 |
| | **Инструкции**<br>Предварительно прогрейте блюдо для подрумянивания в течение 3 минут. Положите замороженную пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты. | | |
| **Мини-пицца (замороженная)** | 9 x 30 г (270 г) | 300 Вт + Гриль | 9–10 |
| | **Инструкции**<br>Предварительно прогрейте блюдо для подрумянивания в течение 3 минут. Разложите равномерно кусочки пиццы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Пицца (охлажденная)** | 300–350 г | 450 Вт + Гриль | 5½–6½ |
| | **Инструкции**<br>Предварительно прогрейте блюдо для подрумянивания в течение 5 минут. Положите охлажденную пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на вращающийся поднос. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Рыбные палочки (замороженные)** | 150 г (5 шт.)<br>300 г (10 шт.) | 600 Вт + Гриль | 6–7<br>8–9 |
| | **Инструкции**<br>Предварительно прогрейте блюдо для подрумянивания в течение 4 минут. Смажьте блюдо для подрумянивания 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите рыбные палочки по кругу на блюде для подрумянивания. Переверните через 3 мин (5 шт.) или через 5 мин (10 шт.). Дайте постоять 3 минуты. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 29 2020-02-11 6:07:00

# Использование микроволновой печи

| Блюдо | Размер порции | Мощность | Время приготовления (мин) |
|---|---|---|---|
| **Куриные наггетсы (замороженные)** | 125 г<br>250 г | 600 Вт + Гриль | 4–5<br>6–7 |
| | **Инструкции**<br>Предварительно прогрейте блюдо для подрумянивания в течение 4 минут. Смажьте блюдо для подрумянивания 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите куриные наггетсы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на подставку. Переверните через 2 мин (125 г) или 4 мин (250 г). Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Печеный картофель** | 250 г<br>500 г | 600 Вт + Гриль | 4–5<br>7–8 |
| | **Инструкции**<br>Предварительно прогрейте блюдо для подрумянивания в течение 3 минут. Разрежьте картофель пополам. Положите на блюдо для подрумянивания срезом вниз. Разложите по кругу. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 3 минуты. | | |

## Использование функции Блокировка управления

В данной микроволновой печи предусмотрена специальная программа блокировки управления, позволяющая «заблокировать» микроволновую печь, чтобы предотвратить ее случайное включение детьми или лицами, которые не знакомы с ее работой.



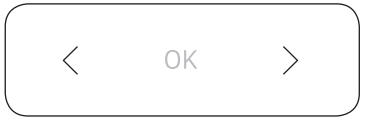

- Для включения функции Блокировка управления нажмите и удерживайте **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)** в течение 3 секунд.
  - Панель управления блокируется, а на дисплее панели управления отображается индикация «**L**».




- Для отключения функции Блокировка управления еще раз нажмите и удерживайте **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)** в течение 3 секунд.

## Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.




- Для отключения звукового сигнала одновременно нажмите **<** и **>** (**Уменьшить/Увеличить**).
- Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите **<** и **>** (**Уменьшить/Увеличить**).





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 30 2020-02-11 6:07:00

# Руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.
Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.
В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

| Кухонные принадлежности | Пригодно для использования в микроволновой печи | Примечания |
|---|---|---|
| Алюминиевая фольга | ✓✗ | Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет располагаться слишком близко к стенке микроволновой печи или если будет использоваться слишком большое количество фольги, может образоваться электрическая дуга. |
| Блюдо для подрумянивания | ✓ | Не разогревайте предварительно более 8 минут. |
| Фарфор и керамика | ✓ | Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки. |
| Одноразовая посуда из полиэфирного волокна | ✓ | Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов. |
| Упаковка продуктов быстрого приготовления | | |
| • Полистироловые стаканчики и контейнеры | ✓ | Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. |
| • Бумажные пакеты или газеты | ✗ | Существует риск возгорания. |
| • Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка | ✗ | Может стать причиной возникновения электрической дуги. |
| Стеклянная посуда | | |
| • Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи | ✓ | Может использоваться при отсутствии металлической отделки. |
| • Тонкостенная стеклянная посуда | ✓ | Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть. |
| • Стеклянные банки | ✓ | Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева. |
| Металл | | |
| • Блюда | ✗ | Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания. |
| • Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой | ✗ | |
| Бумага | | |
| • Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки | ✓ | Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги. |
| • Переработанная бумага | ✗ | Может стать причиной возникновения электрической дуги. |
| Пластик | | |
| • Контейнеры | ✓ | В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик. |
| • Липкая пленка | ✓ | Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку. |
| • Пакеты для заморозки | ✓✗ | Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой. |
| Вощеная или жиронепроницаемая бумага | ✓ | Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания. |

✓ : Рекомендуется ✓✗ : Использовать с осторожностью ✗ : Не рекомендуется





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 31 2020-02-11 6:07:00

# Руководство по приготовлению пищи

## Микроволны

Микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

## Приготовление

**Кухонная посуда для микроволновой печи:**

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

**Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:**

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

**Использование крышки во время приготовления**

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

**Время выдержки**

После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре выровняться по всему объему пищи.

**Руководство по приготовлению замороженных овощей**

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки.

| Блюдо | Размер порции | Мощность | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| **Шпинат** | 150 г | 600 Вт | 4½–5½ |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты. | | |
| **Брокколи** | 300 г | 600 Вт | 9–10 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты. | | |
| **Горошек** | 300 г | 600 Вт | 7½–8½ |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты. | | |
| **Зеленая фасоль** | 300 г | 600 Вт | 8–9 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты. | | |
| **Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)** | 300 г | 600 Вт | 7½–8½ |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты. | | |
| **Овощная смесь (китайская)** | 300 г | 600 Вт | 8–9 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 32 2020-02-11 6:07:00

**Руководство по приготовлению свежих овощей**

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество. См. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте блюдо и дайте постоять 3 минуты.

**Совет.** Нарежьте свежие овощи кусочками одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

| Блюдо | Размер порции | Мощность | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| **Брокколи** | 250 г<br>500 г | 800 Вт | 4–4½<br>7–7½ |
| | **Инструкции**<br>Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Брюссельская капуста** | 250 г | 800 Вт | 5½–6½ |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 60–75 мл (4–5 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Морковь** | 250 г | 800 Вт | 4½–5 |
| | **Инструкции**<br>Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.<br>Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Цветная капуста** | 250 г<br>500 г | 800 Вт | 5–5½<br>8½–9 |
| | **Инструкции**<br>Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.<br>Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Кабачки** | 250 г | 800 Вт | 3½–4 |
| | **Инструкции**<br>Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Баклажаны** | 250 г | 800 Вт | 3½–4 |
| | **Инструкции**<br>Нарежьте баклажаны небольшими ломтиками и полейте 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Лук-порей** | 250 г | 800 Вт | 4½–5 |
| | **Инструкции**<br>Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Грибы** | 125 г<br>250 г | 800 Вт | 1½–2<br>3–3½ |
| | **Инструкции**<br>Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Лук** | 250 г | 800 Вт | 5½–6 |
| | **Инструкции**<br>Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Перец** | 250 г | 800 Вт | 4½–5 |
| | **Инструкции**<br>Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Картофель** | 250 г<br>500 г | 800 Вт | 4–5<br>7½–8½ |
| | **Инструкции**<br>Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Кольраби** | 250 г | 800 Вт | 5–5½ |
| | **Инструкции**<br>Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 33 2020-02-11 6:07:01

# Руководство по приготовлению пищи

**Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий**

**Рис:** Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой.
По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.
Примечание: может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

**Макаронные изделия:** Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой.
В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

| Блюдо | Размер порции | Мощность | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| **Белый рис (пропаренный)** | 250 г | 800 Вт | 16–17 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут. | | |
| **Коричневый рис (пропаренный)** | 250 г | 800 Вт | 21–22 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут. | | |
| **Смесь риса (обычный рис + дикий рис)** | 250 г | 800 Вт | 17–18 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут. | | |
| **Смешанная каша (рис + злаки)** | 250 г | 800 Вт | 18–19 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут. | | |
| **Макаронные изделия** | 250 г | 800 Вт | 11–12 |
| | **Инструкции**<br>Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут. | | |

## Разогрев

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

**Размещение пищи и использование крышки**

Старайтесь не разогревать большие порции, например куски мяса, поскольку зачастую они прогреваются неравномерно, передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

**Уровни мощности и перемешивание**

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, тогда как другие необходимо разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу.
Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

**Время разогрева и выдержки**

При разогревании продукта в первый раз запишите, сколько времени на это потребовалось, и используйте эту информацию в дальнейшем.
Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.
После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.
Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2–4 минуты.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 34 2020-02-11 6:07:01

## Разогрев жидкостей

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

## Разогрев детского питания

**Детское питание:**

Выложите в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после окончания разогрева!
Дайте постоять 2–3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру.
Рекомендуемая температура: от 30 до 40 °C.

**Детское молоко:**

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура: около 37 °C.

## Замечание:

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

**Разогрев жидкостей и пищи**

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

| Блюдо | Размер порции | Мощность | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| **Напитки (кофе, чай и вода)** | 150 мл (1 чашка)<br>250 мл (1 стакан) | 800 Вт | 1–1½<br>1½–2 |
| | **Инструкции**<br>Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центр вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты. | | |
| **Суп (охлажденный)** | 250 г | 800 Вт | 3–3½ |
| | **Инструкции**<br>Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты. | | |
| **Рагу (охлажденное)** | 350 г | 600 Вт | 5½–6½ |
| | **Инструкции**<br>Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты. | | |
| **Макаронные изделия с соусом (паста) (охлажденные)** | 350 г | 600 Вт | 4½–5½ |
| | **Инструкции**<br>Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты. | | |
| **Макаронные изделия с начинкой и соусом (паста) (охлажденные)** | 350 г | 600 Вт | 5–6 |
| | **Инструкции**<br>Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 35 2020-02-11 6:07:01

# Руководство по приготовлению пищи

| Блюдо | Размер порции | Мощность | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| **Готовое блюдо (охлажденное)** | 350 г | 600 Вт | 5½–6½ |
| | **Инструкции**<br>Положите блюдо из 2–3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей.<br>Дайте постоять 3 минуты. | | |

**Разогрев детского питания и молока**

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

| Блюдо | Размер порции | Мощность | Время |
|---|---|---|---|
| **Детское питание (овощи + мясо)** | 190 г | 600 Вт | 30 с |
| | **Инструкции**<br>Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.<br>Дайте постоять 2–3 минуты. | | |
| **Детская каша (крупа + молоко + фрукты)** | 190 г | 600 Вт | 20 с |
| | **Инструкции**<br>Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.<br>Дайте постоять 2–3 минуты. | | |
| **Детское молоко** | 100 мл<br>200 мл | 300 Вт | 30–40 с<br>От 50 с до 1 мин |
| | **Инструкции**<br>Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Тщательно встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.<br>Дайте постоять 2–3 минуты. | | |

## Размораживание вручную

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная часть птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

**Совет.** Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые; маленькие порции размораживается быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.

| Блюдо | Размер порции | Мощность | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| **Мясо** | | | |
| Говяжий фарш | 250 г<br>500 г | 180 Вт | 6½–7½<br>10–12 |
| Стейки из свинины | 250 г | 180 Вт | 7½–8½ |
| | **Инструкции**<br>Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–25 минут. | | |



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 36 2020-02-11 6:07:01

| Блюдо | Размер порции | Мощность | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| **Птица** | | | |
| Кусочки курицы | 500 г (2 шт.) | 180 Вт | 14½–15½ |
| Целая курица | 900 г | 180 Вт | 28–30 |
| | **Инструкции**<br>Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 15–40 минут. | | |
| **Рыба** | | | |
| Рыбное филе | 250 г (2 шт.)<br>400 г (4 шт.) | 180 Вт | 6–7<br>12–13 |
| | **Инструкции**<br>Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–15 минут. | | |
| **Фрукты** | | | |
| Ягоды | 250 г | 180 Вт | 6–7 |
| | **Инструкции**<br>Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5–10 минут. | | |
| **Хлеб** | | | |
| Булочки (каждая весом около 50 г) | 2 шт.<br>4 шт. | 180 Вт | ½–1<br>2–2½ |
| Тосты/сэндвичи | 250 г | 180 Вт | 4½–5 |
| Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука) | 500 г | 180 Вт | 8–10 |
| | **Инструкции**<br>Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–20 минут. | | |

## Гриль

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Предварительное прогревание гриля в течение 3–5 минут позволяет быстрее подрумянить приготавливаемое блюдо.

**Посуда для гриля:**

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

**Продукты, которые можно готовить в режиме Гриль:**

Отбивные, сосиски, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

**Важное замечание:**

При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 37 2020-02-11 6:07:01

# Руководство по приготовлению пищи

## Режим СВЧ+Гриль

Этот режим приготовления сочетает в себе тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи доступны три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

**Посуда для режима СВЧ+Гриль**

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не следует использовать в режиме СВЧ+Гриль металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

**Блюда, которые можно готовить в режиме СВЧ+Гриль:**

В число блюд, которые можно приготовить в режиме СВЧ+Гриль, входят все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления больших порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения см. в таблице для режима Гриль.

**Важное замечание:**

При использовании режима СВЧ+Гриль блюдо необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иное. См. инструкции в следующей таблице.
Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

**Руководство по использованию режима Гриль для приготовления замороженных продуктов**

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме Гриль.

| Замороженные продукты | Размер порции | Мощность | Шаг 1 (мин) | Шаг 2 (мин) |
|---|---|---|---|---|
| **Булочки (каждая весом около 50 г)** | 2 шт.<br>4 шт. | СВЧ+Гриль | 300 Вт + Гриль<br>1–1½<br>2–2½ | Только Гриль<br>1–2<br>1–2 |
| | **Инструкции**<br>Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны до образования корочки. Дайте постоять 2–5 минут. | | | |
| **Багеты + начинка (помидоры, сыр, ветчина, грибы)** | 250–300 г (2 шт.) | 450 Вт + Гриль | 8–9 | - |
| | **Инструкции**<br>Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты. | | | |
| **Гратен (овощи или картофель)** | 400 г | 450 Вт + Гриль | 13–14 | - |
| | **Инструкции**<br>Положите замороженное блюдо в круглую миску из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления на гриле.<br>Дайте постоять 2–3 минуты. | | | |
| **Макаронные изделия (трубочки с начинкой, макароны, лазанья)** | 400 г | СВЧ+Гриль | 300 Вт + Гриль<br>18–19 | Только Гриль<br>1–2 |
| | **Инструкции**<br>Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо непосредственно на вращающийся поднос. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты. | | | |
| **Куриные наггетсы** | 250 г | 450 Вт + Гриль | 5–5½ | 3–3½ |
| | **Инструкции**<br>Положите куриные наггетсы на подставку. Переверните по истечении времени приготовления для одной стороны. | | | |
| **Чипсы для приготовления в микроволновой печи** | 250 г | 450 Вт + Гриль | 9–11 | 4–5 |
| | **Инструкции**<br>Распределите чипсы равномерно по бумаге для выпечки, положенной на подставку. | | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 38 2020-02-11 6:07:01

**Руководство по использованию режима Гриль для приготовления свежих продуктов**

Предварительно прогрейте микроволновую печь в течение 3–4 минут, используя режим Гриль. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме Гриль.

| Свежие продукты | Размер порции | Мощность | Шаг 1 (мин) | Шаг 2 (мин) |
|---|---|---|---|---|
| **Тосты** | 4 шт.<br>(по 25 г) | Только Гриль | 6–8 | 4–5½ |
| | **Инструкции**<br>Положите тосты рядом друг с другом на подставку. | | | |
| **Булочки (уже испеченные)** | 2–4 шт. | Только Гриль | 2–3 | 2–3 |
| | **Инструкции**<br>Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе. | | | |
| **Помидоры на гриле** | <br>200 г (2 шт.)<br>400 г (4 шт.) | СВЧ+Гриль | 300 Вт + Гриль<br>4½–5½<br>7–8 | Только Гриль<br>2–3 |
| | **Инструкции**<br>Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром.<br>Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. | | | |
| **Тосты по-гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)** | 2 шт. (300 г) | 450 Вт + Гриль | 3½–4 | - |
| | **Инструкции**<br>Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Кладите их непосредственно на подставку по 2 тоста друг напротив друга. Дайте постоять 2–3 минуты. | | | |
| **Печеный картофель** | 250 г<br>500 г | 600 Вт + Гриль | 4½–5½<br>8–9 | - |
| | **Инструкции**<br>Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставке так, чтобы срезы находились на решетке. | | | |

| Свежие продукты | Размер порции | Мощность | Шаг 1 (мин) | Шаг 2 (мин) |
|---|---|---|---|---|
| **Кусочки курицы** | 450–500 г (2 шт.) | 300 Вт + Гриль | 10–12 | 12–13 |
| | **Инструкции**<br>Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу так, чтобы косточки были направлены к центру. При приготовлении 1 куска курицы не кладите его в центр подставки. Дайте постоять 2–3 минуты. | | | |
| **Бараньи отбивные/ бифштексы (среднего размера)** | 400 г (4 шт.) | Только Гриль | 12–15 | 9–12 |
| | **Инструкции**<br>Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на подставке. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты. | | | |
| **Стейки из свинины** | <br>250 г (2 шт.) | СВЧ+Гриль | 300 Вт + Гриль<br>7–8 | Только Гриль<br>6–7 |
| | **Инструкции**<br>Смажьте свиные отбивные растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на подставке. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты. | | | |
| **Печеные яблоки** | 1 яблоко<br>(примерно 200 г)<br>2 яблока<br>(примерно 400 г) | 300 Вт + Гриль | 4–4½<br>6–7 | - |
| | **Инструкции**<br>Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо непосредственно на вращающийся поднос. | | | |
| **Жареная курица** | <br>1200 г | СВЧ+Гриль | 450 Вт + Гриль<br>22–24 | 300 Вт + Гриль<br>23–25 |
| | **Инструкции**<br>Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Дайте постоять 5 минут после завершения приготовления на гриле. | | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 39 2020-02-11 6:07:01

# Руководство по приготовлению пищи

## Полезные советы

**Растапливание засахарившегося меда**

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.
Нагревайте в течение 20–30 секунд при уровне мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

**Растапливание желатина**

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде.
Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла.
Нагревайте в течение 1 минуты при уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте после растапливания.

**Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)**

Смешайте глазурь быстрого приготовления (прибл. 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая крышкой, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

**Приготовление джема**

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут с использованием уровня мощности 800 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

**Приготовление пудинга/заварного крема**

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой от 6½ до 7½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт.
Тщательно перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

**Подрумянивание кусочков миндаля**

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера.
В процессе обжаривания (от 3½ до 4½ минут) при уровне мощности 600 Вт перемешайте несколько раз.
Дайте постоять 2–3 минуты в микроволновой печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

# Устранение неисправностей и информационные коды

## Устранение неисправностей

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте применить предлагаемые решения.

| Проблема | Причина | Решение |
|---|---|---|
| **Общие** | | |
| Кнопки не функционируют должным образом. | В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет. | Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку. |
| | Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага. | Сотрите влагу с внешней панели. |
| | Включена функция Блокировка управления. | Отключите функцию Блокировка управления. |
| Время не отображается. | Включена функция ЭКО (энергосбережение). | Выключите функцию ЭКО. |
| Микроволновая печь не работает. | Отсутствует подача питания. | Убедитесь, что питание подается. |
| | Дверца открыта. | Закройте дверцу и повторите попытку. |
| | В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество. | Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку. |
| Микроволновая печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции. | Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть пищу. | Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы запустить устройство. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 40 2020-02-11 6:07:01

| Проблема | Причина | Решение |
|---|---|---|
| Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания. | Приготовление пищи в микроволновой печи выполнялось в течение продолжительного периода времени. | После приготовления в течение продолжительного периода времени необходимо дать микроволновой печи остыть. |
| | Охлаждающий вентилятор не работает. | Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы. |
| | Включение микроволновой печи без загрузки продуктов. | Положите продукты в микроволновую печь. |
| | Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи. | На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке. |
| | Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке. | Выделите отдельную розетку, которая будет использоваться только для микроволновой печи. |
| Во время работы микроволновой печи слышится пощелкивание, и микроволновая печь не включается. | Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой. | Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого. |

| Проблема | Причина | Решение |
|---|---|---|
| Внешняя поверхность микроволновой печи слишком сильно нагревается во время работы. | Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи. | На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке. |
| | На микроволновой печи размещены посторонние предметы. | Уберите все посторонние предметы с микроволновой печи. |
| Дверца плохо открывается. | Между дверцей и внутренней стенкой микроволновой печи застряли остатки пищи. | Очистите микроволновую печь и попробуйте открыть дверцу. |
| Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом. | Микроволновая печь не работает, выполняется приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда. | Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном. |
| Функция размораживания не работает. | Выполняется приготовление слишком большого количества пищи. | Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 41 2020-02-11 6:07:01

# Устранение неисправностей и информационные коды

| Проблема | Причина | Решение |
|---|---|---|
| Освещение внутри микроволновой печи тусклое или не работает. | Дверца оставалась открытой в течение длительного времени. | Освещение внутри микроволновой печи может автоматически отключаться при использовании функции ЭКО. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку **STOP/Eco (СТОП/Эко)**. |
| | Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами. | Очистите камеру микроволновой печи и проверьте еще раз. |
| Во время приготовления слышен звуковой сигнал. | Если используется режим Автоматическое приготовление, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания. | Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы возобновить работу. |
| Микроволновая печь установлена неровно. | Микроволновая печь установлена на неровной поверхности. | Установите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность. |
| Во время приготовления возникают искры. | Для приготовления/размораживания продуктов в микроволновой печи используются металлические контейнеры. | Не используйте металлические контейнеры. |
| При подключении к источнику питания микроволновая печь сразу начинает работать. | Дверца закрыта неплотно. | Закройте дверцу и проверьте еще раз. |
| Микроволновая печь электризуется. | Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом. | Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом. |

| Проблема | Причина | Решение |
|---|---|---|
| **1.** Происходит утечка воды.<br>**2.** Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар.<br>**3.** В микроволновой печи остается вода. | Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью микроволновой печи. | Дайте микроволновой печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем. |
| Яркость освещения в микроволновой печи постоянно меняется. | Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией. | Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью микроволновой печи. |
| Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает. | Для обеспечения вентиляции микроволновой печи охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления. | Это не является неисправностью микроволновой печи. |
| **Вращающийся поднос** | | |
| Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться. | Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена. | Установите роликовую подставку и повторите попытку. |
| Вращающийся поднос застревает во время вращения. | Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи. | Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 42 2020-02-11 6:07:01

| Проблема | Причина | Решение |
|---|---|---|
| При вращении подноса слышны дребезжание и шум. | На дне микроволновой печи скопились остатки пищи. | Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне микроволновой печи. |
| **Гриль** | | |
| Во время работы из устройства выходит дым. | В начале эксплуатации при первом использовании микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым. | Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается. |
| | На нагревательных элементах скопились остатки пищи. | Дайте микроволновой печи остыть, затем удалите с нагревательных элементов остатки пищи. |
| | Продукты расположены слишком близко к грилю. | Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления. |
| | Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены. | Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены. |
| **Микроволновая печь** | | |
| Микроволновая печь не производит нагрев. | Дверца открыта. | Закройте дверцу и повторите попытку. |
| Во время предварительного нагрева из устройства выходит дым. | В начале эксплуатации при первом использовании микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым. | Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается. |
| | На нагревательных элементах скопились остатки пищи. | Дайте микроволновой печи остыть, затем удалите с нагревательных элементов остатки пищи. |

| Проблема | Причина | Решение |
|---|---|---|
| Во время использования микроволновой печи чувствуется запах гари или пластика. | Используется пластиковая или нежаростойкая посуда. | Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур. |
| Из микроволновой печи чувствуется неприятный запах. | Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам прилип расплавившийся пластик. | Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь нее кусочек лимона. |
| Микроволновая печь не обеспечивает приготовление надлежащим образом. | Дверца микроволновой печи часто открывается во время приготовления. | При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат. |
| | Заданы неправильные параметры работы микроволновой печи. | Настройте параметры работы микроволновой печи надлежащим образом и повторите попытку. |
| | Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно. | Установите принадлежности надлежащим образом. |
| | Используется посуда ненадлежащего типа или размера. | Используйте подходящую посуду с плоским дном. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 43 2020-02-11 6:07:01

# Устранение неисправностей и информационные коды

## Информационный код

| Информационный код | Причина | Решение |
|---|---|---|
| C-d0 | Кнопки на панели управления удерживаются нажатыми дольше 10 секунд. | Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG. |

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Если предложенное решение не помогает устранить проблему, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

# Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящие инструкции могут быть изменены без предварительного уведомления.

| Модель | MG23T5018C* |
|---|---|
| Источник питания | 230 В ~ 50 Гц пер. тока |
| Потребление электроэнергии<br>Максимальная мощность<br>СВЧ<br>Гриль (нагревательный элемент) | <br>2300 Вт<br>1250 Вт<br>1100 Вт |
| Производимая мощность | 100 Вт / 800 Вт — 6 уровней (IEC-705) |
| Рабочая частота | 2450 МГц |
| Размеры (Ш x В x Г)<br>Внешние (включая ручку)<br>Внутренняя камера печи | <br>489 x 275 x 381 мм<br>330 x 211 x 324 мм |
| Объем | 23 л |
| Вес<br>Нетто | <br>Прибл. 12,7 кг |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 44 2020-02-11 6:07:01

# Заметки

# Заметки

# Заметки

SAMSUNG

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

| СТРАНА | ТЕЛЕФОН | ВЕБ-САЙТ |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/support |
| North Macedonia | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | *3000 Цена на един градски разговор<br>0800 111 31 Безплатен за всички оператори | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG<br>(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]<br>801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych:<br>801-672-678*<br>* (opłata według taryfy operatora)<br><br>[CE]<br>801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | *8000 (apel in retea)<br>08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT<br>Atenţie: Dacă efectuaţi apelul din reţeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactaţi 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 |

DE68-04594K-00

# Microwave Oven

## User manual

MG23T5018C*



# 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
Installation site 9
Turntable 9

## Maintenance 10

Cleaning 10
Replacement (repair) 10
Care against an extended period of disuse 10

## Microwave oven features 11

Microwave oven 11
Control panel 11

## Microwave oven use 12

How a microwave oven works 12
Checking that your microwave oven is operating correctly 12
Cooking/Reheating 13
Setting the time 14
Power levels and time variations 14
Adjusting the cooking time 15
Stopping the cooking 15
Setting the energy save mode 16
Using the Quick Defrost 16
Using Grill Fry 18
Using Auto Cook 20
Grilling 27
Combining microwaves and grill 27
Using the crusty plate 28
Using Child Lock 30
Switching the beeper off 30

## Cookware guide 31

## Cooking guide 32

## Troubleshooting and information code 40

Troubleshooting 40
Information code 44

## Technical specifications 44




MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 2 2020-02-11 6:07:03

# Safety instructions

## 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.

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.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 3 2020-02-11 6:07:03

# Safety instructions

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 microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven 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.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the 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.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 4 2020-02-11 6:07:03

**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.

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.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 5 2020-02-11 6:07:03

# Safety instructions

## 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.

### 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.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 6 2020-02-11 6:07:03

### 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.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 7 2020-02-11 6:07:03

# 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.

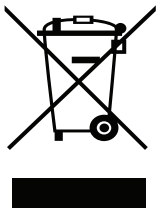
To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

## 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 : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

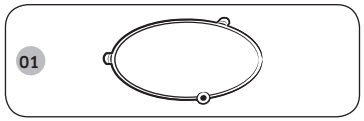


MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 8 2020-02-11 6:07:03

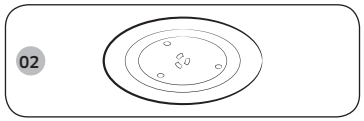
# Installation

## Accessories

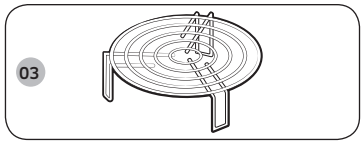
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



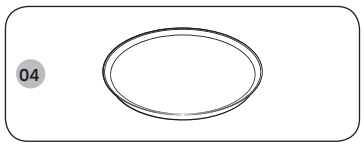

**01** **Roller ring**, to be placed in the centre of the microwave oven.
The roller ring supports the turntable.




**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.

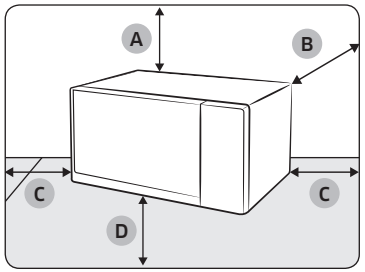



**04** **Crusty plate**, see pages 28 to 30.
The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

**⚠ CAUTION**

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

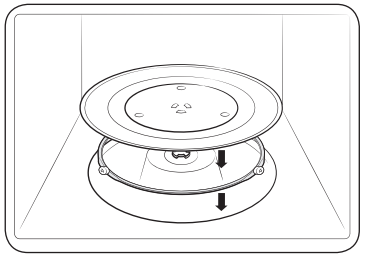
## Installation site




**A.** 20 cm above
**B.** 10 cm behind
**C.** 10 cm on the side
**D.** 85 cm above the floor

- Select a flat, level surface approximately 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the microwave oven.
- For ventilation, secure 20 cm above and 10 cm at the left/right/rear side of the microwave oven.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this microwave oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

## Turntable



Remove all packing materials inside the microwave oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 9 2020-02-11 6:07:04

# 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

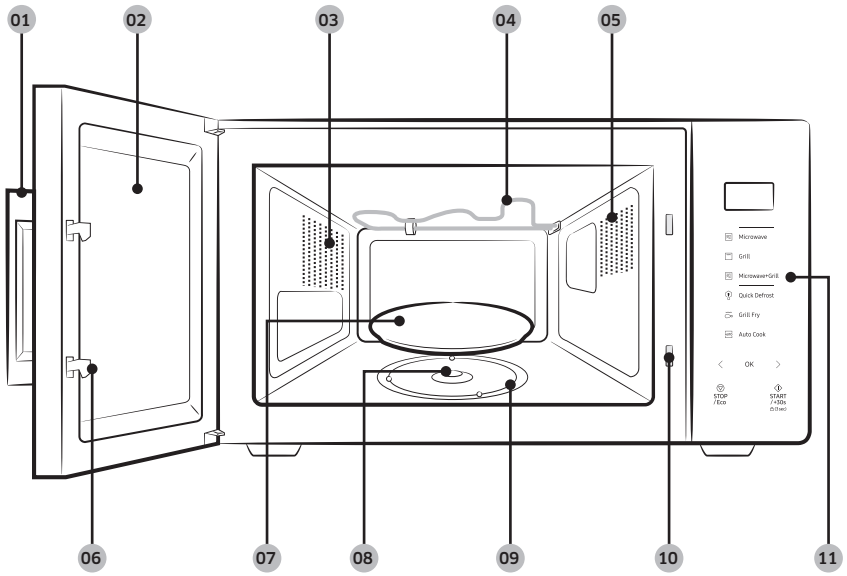
If you don't use the microwave oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the microwave oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the microwave oven may affect the performance of the microwave oven.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 10 2020-02-11 6:07:04

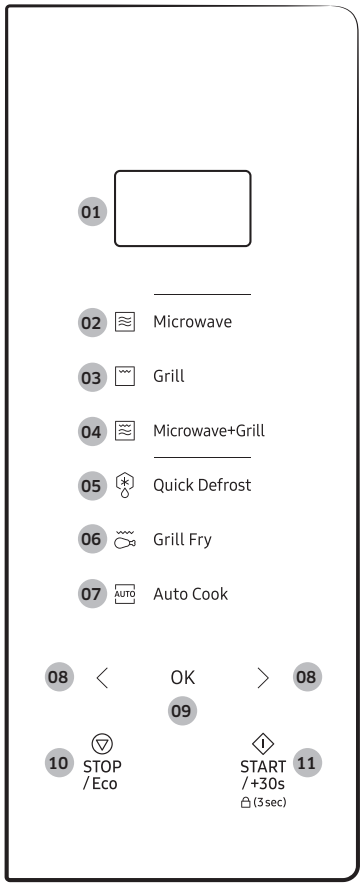
# Microwave oven features

## Microwave oven




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

## Control panel




**01** Display
**02** Microwave
**03** Grill
**04** Microwave+Grill
**05** Quick Defrost
**06** Grill Fry
**07** Auto Cook
**08** Decrease/Increase (Weight/Serving/Time)
**09** OK (Clock)
**10** STOP/Eco
**11** START/+30s (Child Lock)





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 11 2020-02-11 6:07:04

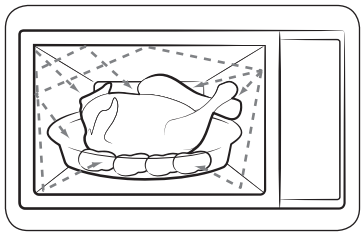
# Microwave oven use

## How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

### Cooking principle



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

**NOTE**

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the microwave oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

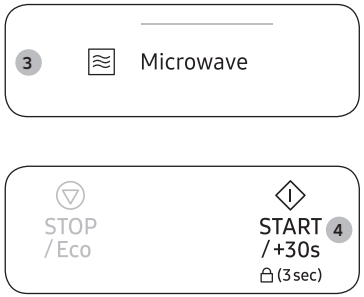
- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

## Checking that your microwave oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your microwave oven is working correctly at all times.
If you have any problems, see the "**Troubleshooting**" section on pages **40** to **44**.

**NOTE**

The microwave oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be placed in the microwave oven. If a power level other than the maximum (100 % - 800 W) is used, the water takes longer to boil.




1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place a glass of water on the turntable, and then close the door.
3. Press **Microwave**.
4. Press **START/+30s** repeatedly to set the time to 4 or 5 minutes.
5. The microwave oven heats the water for the set time. Check and make sure the water is boiling.





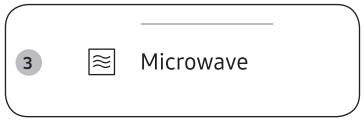
MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 12 2020-02-11 6:07:05

## Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

**⚠ CAUTION**

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

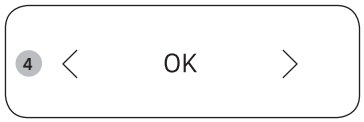



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.

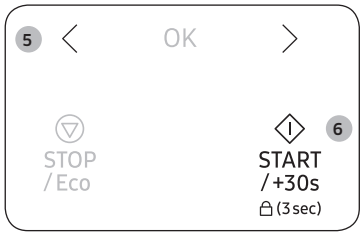
**⚠ CAUTION**

Do not operate the microwave oven when it is empty.

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




4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
   - Refer to the "**Power levels and time variations**" section on page **14** for the appropriate power level.




5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
   - The control panel display shows the cooking time.
6. Press **START/+30s** to start cooking.
   - The light turns on and the turntable starts to rotate.
   - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 13 2020-02-11 6:07:05

# Microwave oven use

## Setting the time

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour clock. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

**NOTE**

You must manually change the time to apply daylight saving time.




1. Press **OK**.




2. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select 24-hour or 12-hour clock, and then press **OK**.
3. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the hour, and then press **OK**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the minute, and then press **OK**.

**NOTE**

The control panel display shows the time when the microwave is not in use.

## Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

| Power level | Percentage | Output |
|---|---|---|
| HIGH | 100 % | 800 W |
| MEDIUM HIGH | 75 % | 600 W |
| MEDIUM | 56 % | 450 W |
| MEDIUM LOW | 38 % | 300 W |
| DEFROST | 23 % | 180 W |
| LOW | 13 % | 100 W |

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

- The cooking time decreases If you select a higher power level.
- The cooking time increases If you select a lower power level.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 14 2020-02-11 6:07:05

## Adjusting the cooking time

You can increase or decrease the cooking time while the microwave oven is cooking.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door, and then increase or decrease the cooking time if necessary.



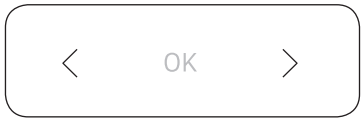

**Method 1**

Press **START/+30s** to increase the cooking time by 30 seconds.

- Example: To add three minutes, press **START/+30s** six times.

**NOTE**

You can only increase the cooking time.




**Method 2**

Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to adjust the cooking time.

## Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

**To stop the cooking temporarily**

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

**To stop the cooking completely**

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
   - Cooking stops temporarily.
2. Press **STOP/Eco** button again.



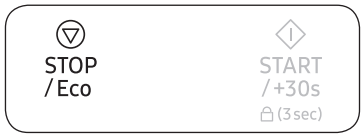


MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 15 2020-02-11 6:07:06

# Microwave oven use

## Setting the energy save mode

The microwave oven has an energy save mode.




- Press **STOP/Eco**. The control panel display turns off.
- To cancel the energy save mode, open the door or press **STOP/Eco**. The control panel display shows the current time.

**NOTE**

**Auto energy saving function**

The product returns to standby status if there is no input for 25 minutes in the middle of setting or while the operation has been paused. Also, if you leave the door open, the interior lamp automatically turns off after 5 minutes.

## 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. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Quick Defrost**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
   - For more information, see the "**Quick Defrost programme description**" section on page **17**.
5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the serving size, and then press **OK**.
6. Press **START/+30s** to start defrosting.
   - When the microwave oven beeps, open the door and turn the food over.
7. Close the door, and then press **START/+30s** to resume defrosting.
   - When the defrosting is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 16 2020-02-11 6:07:06

### 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. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 17 2020-02-11 6:07:06

# Microwave oven use

## Using Grill Fry

Grill Fry has 15 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. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Grill Fry**
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
   - For more information, see the "**Grill Fry programme description**" section on pages **18** to **20**.
5. Press **START/+30s** to start Grill Fry.
   - 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.

**Grill Fry programme description**

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|---|
| 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 Grill Fry program [1] and press **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 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 Grill Fry program [2] and press **START/+30s** button. When the beeps, turn the food and then press the **START/+30s** to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 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 Grill Fry program [3] and press **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 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 Grill Fry program [4] and press **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 18 2020-02-11 6:07:06

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|---|
| 5 | Frozen Corn Dogs | 450-500 g | Place frozen corn dogs on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [5] and press **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 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 Grill Fry program [6] and press **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 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 Grill Fry program [7] and press **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 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 Grill Fry program [8] and press **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 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 Grill Fry program [9] and press **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 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 Grill Fry program [10] and press **START/+30s** button. When the beeps, turn the food and then press the **START/+30s** to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 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 Grill Fry program [11] and press **START/+30s** button. When the beeps, turn the food and then press the **START/+30s** to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 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 Grill Fry program [12] and press **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 19 2020-02-11 6:07:06

# Microwave oven use

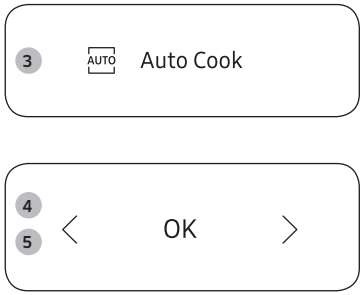
| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|---|
| 13 | Frozen Wedge Potatoes | 350 g | Place frozen wedge potatoes on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [13] and press **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 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 Grill Fry program [14] and press **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 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 Grill Fry program [15] and press **START/+30s** button. After cooking, stand for 2-3 minutes. |

## Using Auto Cook

Auto Cook has 33 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.



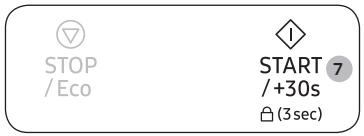

1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Auto Cook**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the desired category, and then press **OK**.
   - 1. Healthy Cooking
   - 2. Home Dessert
   - 3. Bread Defrost
5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
   - For more information, see the "**Auto Cook programme description**" section on pages **21** to **26**.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 20 2020-02-11 6:07:06




6. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the weight of food, and then press **OK**.
   - For more information, see the "**Auto Cook programme description**" section on pages **21** to **26**.
   - 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. Press **START/+30s** to start Auto Cook.
   - The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
   - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 33 pre-programmed cooking options. The pre-programmes are categorized into Healthy Cooking and Home Dessert.

**⚠ CAUTION**

Use oven gloves when taking out food.

**Auto Cook programme description**

1. Healthy Cooking

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|---|
| 1-1 | Ready Meal (chilled) | 350 g<br>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. |
| 1-2 | Vegetarian Meal (chilled) | 350 g<br>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. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 21 2020-02-11 6:07:07

# Microwave oven use

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|---|
| 1-3 | 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. |
| 1-4 | 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. |
| 1-5 | 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.<br>Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes. |
| 1-6 | 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. |
| 1-7 | 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. |
| 1-8 | 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. |
| 1-9 | Brown Rice (parboiled) | 125 g | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes. |
| 1-10 | 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. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 22 2020-02-11 6:07:07

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|---|
| 1-11 | Quinoa | 125 g | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes. |
| 1-12 | Bulgur | 125 g | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes. |
| 1-13 | 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. |
| 1-14 | 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. |
| 1-15 | 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. |
| 1-16 | 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. |
| 1-17 | 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. |
| 1-18 | 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. |
| 1-19 | 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. |
| 1-20 | Fresh Trout | 200 g | Put 1-2 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. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 23 2020-02-11 6:07:07

# Microwave oven use

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|---|
| 1-21 | Grilled Fish | 300 g | 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. |
| 1-22 | 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. |

2. Home Dessert

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|---|
| 2-1 | Walnut Pound Cake | 1 serving | Ingredients<br>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.<br>**2.** Add egg and mix well.<br>**3.** Add a flour, baking powder and keep stirring.<br>**4.** Add a walnut and mix well.<br>**5.** Pour a mixture in greased glass or plastic bowl.<br>**6.** Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-1].<br>**7.** After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 2-2 | Banana Bread | 1 serving (6 pcs.) | Ingredients<br>Banana 3 pcs., Pancake mix 120 g, Milk 120 g, Egg 1 pc., Malt syrup 2 tbsp. |
| | | | **1.** Chop the banana.<br>**2.** Combine a pancake mix, milk, egg, malt syrup in bowl.<br>**3.** Add banana and mix well.<br>**4.** Pour a mixture in 6 paper cups.<br>**5.** Put paper cups in the microwave oven and select the Auto Cook [2-2].<br>**6.** After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 2-3 | Sponge Cake | 1 serving | Ingredients<br>Flour 170 g, Butter 50 g, Sugar 150 g, Egg 3 pcs., Baking powder 10 g |
| | | | **1.** Combine a butter and sugar in bowl.<br>**2.** Add egg and mix well.<br>**3.** Add a flour, baking powder and keep stirring.<br>**4.** Pour a mixture in greased glass or plastic bowl.<br>**5.** Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-3].<br>**6.** After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 2-4 | Brownie | 1 serving | Ingredients<br>Flour 90 g, Butter(Melted) ½ cup, Sugar 230 g, Egg 2 pcs., Cocoa power 40 g |
| | | | **1.** Combine a butter, beaten eggs, sugar in bowl.<br>**2.** Add a flour, cocoa powder and keep stirring.<br>**3.** Pour a mixture in greased glass or plastic bowl.<br>**4.** Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-4].<br>**5.** After cooking, stand for 20-30 minutes. |



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 24 2020-02-11 6:07:07

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|---|
| 2-5 | Egg Pudding | 1 serving (3 pcs.) | Ingredients<br>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.<br>**2.** Combine milk, sugar in other bowl.<br>**3.** Add the milk to the beaten egg while whisking the mixture.<br>**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.<br>**5.** Pour the mixture into custard cups.<br>**6.** Put the cups in the microwave oven and select the Auto Cook [2-5].<br>**7.** After cooking, refrigerate and serve. |
| 2-6 | Chocolate Mug Cake | 1 serving | Ingredients<br>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.<br>**2.** Add the flour, sugar and keep stirring.<br>**3.** Add the cocoa, vanilla and stir until just combined.<br>**4.** Stir in the chocolate chips.<br>**5.** Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-6].<br>**6.** After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 2-7 | Mug Cake | 1 serving | Ingredients<br>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.<br>**2.** Add the flour, sugar, baking powder and keep stirring.<br>**3.** Add the almond powder, vanilla and stir until just combined.<br>**4.** Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-7].<br>**5.** After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| 2-8 | Café Latte | 1 serving | Ingredients<br>Instant coffee powder 2 g, Water 50 g, Milk 125 g |
| | | | **1.** Mix the coffee powder and water in mug.<br>**2.** Pour milk in other mug.<br>**3.** Put the milk in the microwave oven and select the Auto Cook [2-8].<br>**4.** When the beeps, take mug out.<br>**5.** Put the coffee mixture in the microwave oven and press the **START/+30s** button.<br>**6.** After cooking, mix all well and serve. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 25 2020-02-11 6:07:07

# Microwave oven use

| Code | Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|---|
| 2-9 | Green Tea Latte | 1 serving | Ingredients<br>Green tea powder 6 g, Sugar 15 g, Milk 250 g |
| | | | **1.** Mix all ingredients in mug.<br>**2.** Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-9].<br>**3.** After cooking, mix well and serve. |
| 2-10 | Milk Tea | 1 serving | Ingredients<br>Black tea bag 2 pcs., Water 60 g, Milk 125 g |
| | | | **1.** Mix the black tea bag and water in mug.<br>**2.** Pour milk in other mug.<br>**3.** Put the tea mixture in the microwave oven and select the Auto Cook [2-10].<br>**4.** When the beeps, take mug out.<br>**5.** Put the milk in the microwave oven and press the **START/+30s** button.<br>**6.** After cooking, mix all well and serve. |

3. 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 |
|---|---|---|---|
| 3 | 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. |

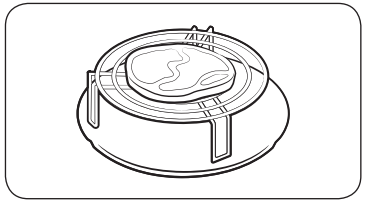


MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 26 2020-02-11 6:07:07

## 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. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.




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




4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the desired grilling time.
   - The maximum grilling time is 60 minutes.
5. Press **START/+30s** to start grilling.
   - When the grilling is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

## Combining microwaves and grill

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

**⚠ CAUTION**

- Always use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- Always use oven gloves when touching the cookware in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can improve cooking and grilling, if you use the grill rack.




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



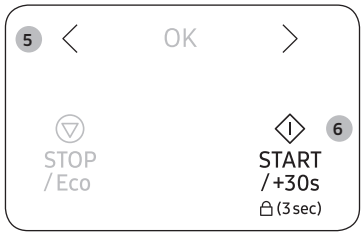

4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
   - You can select the power level from 600 W, 450 W, or 300 W.
   - You cannot set the temperature of the grill.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 27 2020-02-11 6:07:07

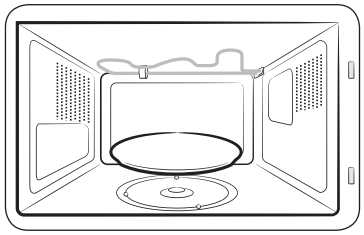
# Microwave oven use



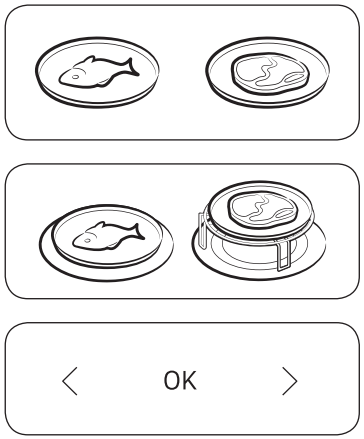

5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.
6. Press **START/+30s** to start cooking.
   - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end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

## Using the crusty plate

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.




3. Place the food on the crusty plate.
4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
5. Select the appropriate cooking time and power.
   (Refer to the table on the side)

**⚠ CAUTION**

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

**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.



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 28 2020-02-11 6:07:08

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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Preheat the crust plate for 3 minutes. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on the turntable. Stand for 1-2 minutes. | | |
| Mini Pizza-Snack (Frozen) | 9 X 30 g (270 g) | 300 W + Grill | 9-10 |
| | Instructions<br>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<br>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.)<br>300 g (10 pcs.) | 600 W + Grill | 6-7<br>8-9 |
| | Instructions<br>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<br>250 g | 600 W + Grill | 4-5<br>6-7 |
| | Instructions<br>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. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 29 2020-02-11 6:07:08

# Microwave oven use

| Food | Serving Size | Power | Cooking time (min.) |
|---|---|---|---|
| Baked Potatoes | 250 g<br>500 g | 600 W + Grill | 4-5<br>7-8 |
| | Instructions<br>Preheat crust plate for 3 minutes. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Stand for 3 minutes. | | |

## Using Child Lock

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the microwave oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



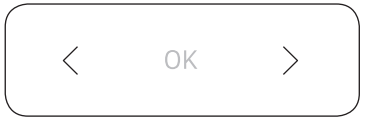

- To activate Child Lock, press and hold **START/+30s** for 3 seconds.
  - The control panel is locked, and the control panel display shows “**L**”.




- To deactivate Child Lock, press and hold **START/+30s** again for 3 seconds.

## Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.




- To turn the beeping sound off, press **<** and **>** (**Decrease/Increase**) at the same time.
- To turn the beeping sound back on, press **<** and **>** (**Decrease/Increase**) at the same time again.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 30 2020-02-11 6:07:08

# 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





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 31 2020-02-11 6:07:08

# 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<br>Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Broccoli | 300 g | 600 W | 9-10 |
| | Instructions<br>Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Peas | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | Instructions<br>Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Green Beans | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | Instructions<br>Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | Instructions<br>Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Mixed Vegetables (Chinese Style) | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | Instructions<br>Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 32 2020-02-11 6:07:08

### 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<br>500 g | 800 W | 4-4½<br>7-7½ |
| | Instructions<br>Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes. | | |
| Brussels Sprouts | 250 g | 800 W | 5½-6½ |
| | Instructions<br>Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water. Stand for 3 minutes. | | |
| Carrots | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | Instructions<br>Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes. | | |
| Cauliflower | 250 g<br>500 g | 800 W | 5-5½<br>8½-9 |
| | Instructions<br>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<br>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<br>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<br>Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes. | | |
| Mushrooms | 125 g<br>250 g | 800 W | 1½-2<br>3-3½ |
| | Instructions<br>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<br>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<br>Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes. | | |
| Potatoes | 250 g<br>500 g | 800 W | 4-5<br>7½-8½ |
| | Instructions<br>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<br>Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 33 2020-02-11 6:07:08

# Cooking guide

### 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<br>Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes. | | |
| Brown Rice (Parboiled) | 250 g | 800 W | 21-22 |
| | Instructions<br>Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes. | | |
| Mixed Rice (Rice + Wild Rice) | 250 g | 800 W | 17-18 |
| | Instructions<br>Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes. | | |
| Mixed Corn (Rice + Grain) | 250 g | 800 W | 18-19 |
| | Instructions<br>Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes. | | |
| Pasta | 250 g | 800 W | 11-12 |
| | Instructions<br>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.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 34 2020-02-11 6:07:08

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)<br>250 ml (1 mug) | 800 W | 1-1½<br>1½-2 |
| | Instructions<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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. | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 35 2020-02-11 6:07:08

# Cooking guide

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Plated Meal (Chilled) | 350 g | 600 W | 5½-6½ |
| | Instructions<br>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<br>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<br>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<br>200 ml | 300 W | 30-40 sec.<br>50 sec. to 1 min. |
| | Instructions<br>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<br>500 g | 180 W | 6½-7½<br>10-12 |
| Pork Steaks | 250 g | 180 W | 7½-8½ |
| | Instructions<br>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. | | |



MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 36 2020-02-11 6:07:08

| 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**<br>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.)<br>400 g (4 pcs.) | 180 W | 6-7<br>12-13 |
| | **Instructions**<br>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**<br>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.<br>4 pcs. | 180 W | ½-1<br>2-2½ |
| Toast/Sandwich | 250 g | 180 W | 4½-5 |
| German Bread (Wheat + Rye Flour) | 500 g | 180 W | 8-10 |
| | **Instructions**<br>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.





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 37 2020-02-11 6:07:08

# Cooking guide

## 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.<br>4 pcs. | MW + Grill | 300 W + Grill<br>1-1½<br>2-2½ | Grill only<br>1-2<br>1-2 |
| | Instructions<br>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<br>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<br>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<br>18-19 | Grill only<br>1-2 |
| | Instructions<br>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<br>Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time. | | | |
| Oven Chips | 250 g | 450 W + Grill | 9-11 | 4-5 |
| | Instructions<br>Put oven chips evenly on baking paper on the rack. | | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 38 2020-02-11 6:07:08

### 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.<br>(each 25 g) | Grill only | 6-8 | 4-5½ |
| | Instructions<br>Put the toast slices side by side on the rack. | | | |
| Bread Rolls (Already Baked) | 2-4 pieces | Grill only | 2-3 | 2-3 |
| | Instructions<br>Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable. | | | |
| Grilled Tomatoes | <br>200 g (2 pcs.)<br>400 g (4 pcs.) | MW + Grill | 300 W + Grill<br>4½-5½<br>7-8 | Grill only<br>2-3 |
| | Instructions<br>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<br>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<br>500 g | 600 W + Grill | 4½-5½<br>8-9 | - |
| | Instructions<br>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<br>(2 pcs.) | 300 W + Grill | 10-12 | 12-13 |
| | Instructions<br>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<br>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 | <br>250 g (2 pcs.) | MW + Grill | 300 W + Grill<br>7-8 | Grill only<br>6-7 |
| | Instructions<br>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<br>(ca. 200 g)<br>2 apples<br>(ca. 400 g) | 300 W + Grill | 4-4½<br>6-7 | - |
| | Instructions<br>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 | <br>1200 g | MW + Grill | 450 W + Grill<br>22-24 | 300 W + Grill<br>23-25 |
| | Instructions<br>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. | | | |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 39 2020-02-11 6:07:09

# Cooking guide

## 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. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 40 2020-02-11 6:07:09

| 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. |

| Problem | Cause | Action |
|---|---|---|
| The microwave oven exterior is too hot during operation. | There is not sufficient ventilation space for the microwave oven. | There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide. |
| | Objects are on top of the microwave oven. | Remove all objects on the top of the microwave oven. |
| The door cannot be opened properly. | Food residue is stuck between the door and microwave oven interior. | Clean the microwave oven and then open the door. |
| Heating including the Warm function does not work properly. | The microwave oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used. | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom. |
| The thaw function does not work. | Too much food is being cooked. | Reduce the amount of food and start the function again. |
| The interior light is dim or does not turn on. | The door has been left open for a long time. | The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the **STOP/Eco** button. |
| | The interior light is covered by foreign matter. | Clean the inside of the microwave oven and check again. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 41 2020-02-11 6:07:09

# Troubleshooting and information code

| 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.<br>**2.** Steam emits through a door crack.<br>**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. |
| 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. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 42 2020-02-11 6:07:09

| 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. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 43 2020-02-11 6:07:09

# Troubleshooting and information code

## 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.

| Model | MG23T5018C* |
|---|---|
| Power source | 230 V ~ 50 Hz AC |
| Power consumption<br>Maximum power<br>Microwave<br>Grill (heating element) | <br>2300 W<br>1250 W<br>1100 W |
| Output power | 100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705) |
| Operating frequency | 2450 MHz |
| Dimensions (W x H x D)<br>Outside (Include Handle)<br>Oven cavity | <br>489 x 275 x 381 mm<br>330 x 211 x 324 mm |
| Volume | 23 liter |
| Weight<br>Net | <br>12.7 kg approx. |





MG23T5018CK_BA_DE68-04594K-00_ET+LT+LV+RU+EN.indb 44 2020-02-11 6:07:09

# Memo

# 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/support |
| North Macedonia | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | *3000 Цена на един градски разговор<br>0800 111 31 Безплатен за всички оператори | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG<br>(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]<br>801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych:<br>801-672-678*<br>* (opłata według taryfy operatora)<br><br>[CE]<br>801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | *8000 (apel in retea)<br>08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT<br>Atenţie: Dacă efectuaţi apelul din reţeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactaţi 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 |

DE68-04594K-00